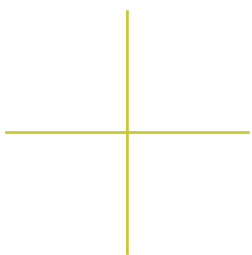


**Tradicionalni
prehrambeni proizvodi**
Bosne i Hercegovine
**i potencijal
geografskih oznaka**

2022.



Tradicionalni prehrambeni proizvodi Bosne i Hercegovine i potencijal geografskih oznaka

Knjiga za promovisanje kvaliteta proizvoda sa geografskim porijeklom i proizvoda sa potencijalom geografskih oznaka u Bosni i Hercegovini

Ova knjiga predstavlja rezultat projekta u Bosni i Hercegovini: Jačanje administrativnog sistema za upravljanje i podršku održivim geografskim oznakama, TCP/BIH/3801/C1, koji je podržala Regionalna kancelarija FAO-a za Evropu i Centralnu Aziju, uz koordinaciju FAO Nacionalne kancelarije u Bosni i Hercegovini.

Podršku izradi ove knjige pružio je i USAID Projekt razvoja održivog turizma u Bosni i Hercegovini (Turizam).

Autor:

Dragan Brenjo, nacionalni ekspert za područje geografskih oznaka

Recezent:

Sertaç Dokuzlu, Poljoprivredni fakultet Univerziteta Bursa Uludag, Turska
Emilia Vandecandelaere, Ekonomista za ishranu i prehrambene sisteme, FAO

Tehnički savjeti:

Dmitry Zvyagintsev, Oficir za politiku, FAO
Vlado Pijunović, Nacionalni program koordinator, FAO,
Emilia Vandecandelaere, Ekonomista za ishranu i prehrambene sisteme, FAO

Grafički dizajn:

Dizajn i DTP ove publikacije omogućio je USAID projekt razvoja održivog turizma u Bosni i Hercegovini.

Sadržaj publikacije je isključiva odgovornost autora.

Korišćene oznake i prezentacija materijala vezanog za proizvod ili mapa (mape) ni u kom slučaju ne odražavaju stavove Organizacije za hranu i poljoprivredu Ujedinjenih nacija (FAO) vezane za pravni ili razvojni status Bosne i Hercegovine, bilo kojeg entiteta ili Brčko distrikta BiH, kantona, teritorije, grada/opštine, oblasti i njihovih nadležnosti.

Sva prava zadržana. Reprodukcija i širenje materijala iz ove Knjige, u obrazovne ili druge nekomercijalne svrhe, su dozvoljeni bez prethodnog pisanog odobrenja vlasnika autorskih prava, pod uslovom da je izvor u potpunosti potvrđen. Reprodukcija materijala vezanog u svrhu ponovne prodaje ili drugih komercijalnih svrha je zabranjena bez prethodnog pisanog odobrenja vlasnika autorskih prava.

■ PREGOVOR

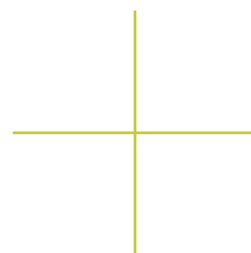
Širom svijeta rastu očekivanja i zahtjevi potrošača za hranom i poljoprivrednim proizvodima koji nose oznaku određenog kvaliteta, posebno onog kvaliteta koji je povezan sa porijeklom, tradicijom i specifičnim znanjem i vještinama. Promocija i zaštita proizvoda sa geografskim porijeklom mogu doprinijeti ruralnom razvoju, diversifikaciji prehrambenih proizvoda i izboru potrošača. Odrednice proizvoda se dijele u dvije kategorije, one vezane za teritoriju i one vezane za specifični metod proizvodnje određenog proizvoda. Geografske odrednice i geografsko porijeklo su imena koja identifikuju proizvod prema porijeklu sa određene teritorije, i svjedoče o povezanosti između dokazanog kvaliteta, reputacije i specifičnih karakteristika određenog proizvoda i njegovog geografskog porijekla. Kako bi se zaštitili najbolji poljoprivredno-prehrambeni proizvodi, čiji je specifični karakter predodređen geografskim porijeklom, razvijene su šeme kvaliteta (Zaštićena oznaka porijekla – ZOP ili Zaštićena oznaka geografskog porijekla – ZOGP) sa ciljem da ovi proizvodi ispune očekivanja potrošača. Oba tipa GO ukazuju na različiti nivo povezanosti proizvoda sa geografskim regionom

Usvojene šeme kvaliteta zahtijevaju pravilno vođenje (usmjeravanje). Iz tog razloga, u cilju razvoja ruralnih područja, FAO je pokrenuo program o vezi između kvaliteta i porijekla proizvoda, kroz pomoć zemljama članicama, kako na institucionalnim, tako i na proizvođačkom nivou, koji su krojeni u skladu sa individualnim ekonomskim, društvenim i kulturnim kontekstom. Regionalna kancelarija FAO-a za Evropu i Centralnu Aziju, uz koordinaciju FAO Nacionalne kancelarije u Bosni i Hercegovini, podržala je projekat u Bosni i Hercegovini: Jačanje administrativnog sistema za upravljanje i podršku održivim geografskim oznakama, TCP/BIH/3801/C1.

Kao rezultat toga, FAO s ponosom predstavlja ovu knjigu, koja je plod rada stručnog tima koji je, zahvaljujući podršci i saradnji sa proizvođačima tradicionalnih proizvoda iz Bosne i Hercegovine, kao i predstavnicima nadležnih organa i lokalnim stručnjacima, došao do brojnih informacija o proizvodima čije osobine proističu iz njihovog porijekla proizvodnje/prerade. Podršku izradi ove knjige pružio je i USAID Projekt razvoja održivog turizma u Bosni i Hercegovini (Turizam).

Nadamo se da će ova knjiga pomoći svim učesnicima – posebno malim poljoprivrednim proizvođačima u njihovim naporima da proizvedu i zaštite proizvode čiji kvalitet proističe iz geografskog porijekla i samim tim iskoristiti šansu da poboljšaju svoj život i promovišu održivu poljoprivredu i ruralni razvoj.

FAO Regionalna kancelarija za Evropu i Centralnu Aziju



Evropa se odlikuje po raznolikošću svojih stočarskih i poljoprivrednih proizvoda, koje potiče iz razlika prirodnih uslova okoline, metoda obrade zemljišta i proizvodnje i prerade, koji su razvijani vijekovima. Zajedno sa razvijenim kulinarstvom, gastronomska ponuda, odnosno hrana i piće, igraju glavnu ulogu u determinisanju kulturnog identiteta evropskih naroda i regiona. U svjetlu ovih okolnosti podstiče se diversifikacija poljoprivredne proizvodnje, kako bi se postigao bolji balans između ponude i potražnje na tržištima, pa se zbog toga kao i zbog dodatnih zahtjeva za širim izborom kvalitetnih prehrambenih proizvoda, zaštićeni proizvodi sa geografskim oznakama našli u idealnoj poziciji da zauzmu važnu poziciju u proizvodnji i potrošnji stanovništva. Podizanje kvaliteta i promocija ovih proizvoda, za Bosnu i Hercegovinu, je svakako od velike koristi za ruralnu privredu, posebno u nerazvijenim i udaljenim područjima koja su slabije naseljena. Ovi proizvodi, pored toga što su važna namirnica u ishrani ljudi danas imaju i širi značaj, jer predstavljaju kulturno i tradicionalno ogledalo područja gdje se proizvode.

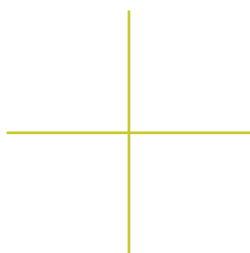
Ova knjiga će biti koristan izvor Agenciji za sigurnost hrane Bosne i Hercegovine i drugim nadležnim organima, kreatorima politike, za jačanje sistema zaštite i podizanje vrijednosti poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda vezanih sa mjestom proizvodnje.

Autori knjige su dokazali da Bosna i Hercegovina, zbog posebnosti geografskog položaja, prirodnih i klimatskih uslova kao i bogate kulture i tradicije, ima raznoliku ponudu tradicionalnih proizvoda s potencijalom za zaštitu geografskim oznakama. Pregled podataka, raznolikost i rasprostranjenost opisanih proizvoda (po kategoriji proizvoda i geografskom području proizvodnje/prerade) pokazuju da se u narednom periodu moraju više iskoristiti mogućnosti koje imamo.

Na taj način politike kvaliteta, vezane za geografske oznake, mogu nadopuniti programe oko podrške povećanju ruralnog zapošljavanja i povezivanja sa sektorom geografskih oznaka u Bosni i Hercegovini. Posebno mogu da doprinesu područjima u kojima poljoprivredni sektor ima veći privredni značaj te područjima sa otežanim privrednim uslovima.

Dr.sci. Džemil Hajrić

Direktor Agencije za sigurnost hrane Bosne i Hercegovine



ZAHVALNICA

Sadržaj knjige pripremio je tim lokalnih stručnjaka: Marija Langura i Edin Kantardžić – specijalisti za prikupljanje podataka na terenu, predvođeni dr Dragan Brenjo – ekspert za područje geografskih oznaka. Istraživački projekat podržala je Regionalna kancelarija FAO za Evropu i Centralnu Aziju, a kordinisala ga je kancelarija u Bosni i Hercegovini. Metodologiju je podržala Prof. dr Sertaç Dokuzlu sa Poljoprivrednog fakulteta Univerziteta Bursa Uludag, Tehnički savjeti Vlade Pijunovića (Nacionalni program koordinator, FAO), Emilie Vandekandelaere (Ekonomista za sisteme ishrane i ishrane, FAO) i Dmitry Zvyagintseva (Oficir za politiku, FAO) su veoma cijenjeni i prihvaćeni.

Autori bi željeli da se zahvale predstavnicima nadležnih organa, na svim nivoima vlasti u Bosni i Hercegovini, iz oblasti bezbjednosti hrane, poljoprivrede, trgovine i turizma, privrednim komorama, predstavnicima lokalne vlasti i udruženja proizvođača i/ili prerađivača proizvoda, za njihov doprinos i informacije koje su bile od velikog značaja.

Poseban doprinos u izradi ove knjige, prilikom prikupljanja podataka, dali su:

- Dejan Prošić (Petrovačka basa-pomješa),
- Ante Džono (Mušule, Neretvanjske školjke kamenice),
- Nada Nešković – Railić i Aleksandra Đurđević (Bundevino ulje i Grmečki integralni hljeb),
- Irena Mrnjavac (Kiseljačka pogača),
- Antoni Šajin (Hercegovački ćufter),
- Goran Grublješić (Kostajnički kestenov med),
- prof.dr Zdravko Šumić (Cicvara),
- prof.dr Amir Ganić (Visočki sudžuk, Visočka kaurma, Visočka pečena janjetina, Visočka ovčija stelja, Hercegovačka suva jarčatina),
- Elma Kojčin (Fojnički krompir),
- Sedin Hondo (Paradajz iz Buturovič polja),
- Dragana Milović i prof.dr Zdravko Šumić (Gatački kajmak iz mješine),
- Vođo Mediha (Pastrmka glavatica),
- Slobodan Vulešević (Grah poljak, Kukuruz stodanjak),
- Munir Fazlić (Pekmez od smokve),
- prof.dr Jasmina Aliman (Hercegovačka trešnja),
- Ljiljana Čičković (Raštan/Raštika),
- Suada Mujkić (Jabukov pekmez),
- Avdibegović Nusret (Repovački sir),
- Fabiola Knežević (Janjski kajmak i Janjska pletenica),
- dr Milenko Savić (Semberski kupus),
- Radenko Maletić (Kalenderovački sir),
- Duraković Mensur (Sok od jabuke),
- Hajrudin Begić (Kestenov med Cazinske krajine),
- Ivana Ljubibratić (Hercegovačka suva smokva),
- prof.dr Suzana Jahić (Krajiški pršut/pastrva od goveđeg mesa, Krajiški polutvrđi sir, Krajiški ovčiji sir, Omač, Trahana, Krajiški sudžuk od goveđeg mesa),
- Amar Stranjak (Šipak/Nar),
- Mihajlo Gavrić (Krnjinska jagoda),
- mr Đevad Handžar (Neretvanska mekousna pastrmka),
- Ivan Jurilj (Krumpir poluranka),
- prof.dr Grujica Vico (Rogatički krompir),
- Predrag Mićanović (Majevički dimljeni sir Zarac),
- prof.dr Zlatan Sarić (Kupreški sir),
- dr Miro Barbarić i prof.dr. Ivan Spužević (Hercegovačko ekstra djevičansko maslinovo ulje),
- Gordana Radovanović (Kukuruz stodanjak),
- mr Mihajlo Vujović i Slobodanka Čomić (Narodni čaj i Žalfija/Kadulja),
- Dušanka Tegeltija, doc.dr Anita Jurić, Julijana Petrović, Siniša Slijepac, Adi Pašalić, Neđo Ljuboja, Lana Begtašević, Dragan Šepa i Božana Vranješ.

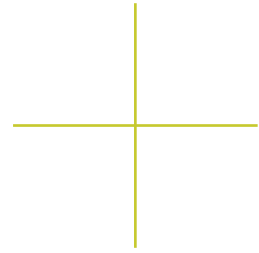
SADRŽAJ

PREDGOVOR	3
ZAHVALNICA	5
SADRŽAJ	6
LISTA SKRAĆENICA	9
UVOD	10
Politika kvaliteta: Geografske oznake u Bosni i Hercegovini	10
Šeme kvaliteta u Bosni i Hercegovini	12
Metodologija studije	13
GEOGRAFSKI I POLITIČKI KONTEKST	15
POGLAVLJE 1	
ZAŠTIĆENI PROIZVODI	18
1. LIVANJSKI SIR	20
2. NEVESINJSKI KROMPIR	24
3. VIŠOČKA PEČENICA	28
4. LIVANJSKI IZVORNI SIR	32
5. DRVARSKI MUĆENI PEKMEZ	36
POGLAVLJE 2	
PROIZVODI SA POTENCIJALOM	40
Razred 1.2. Mesni proizvodi (kuvani, soljeni, dimljeni itd.)	41
6. ĆEVAP	42
7. VIŠOČKI SUDŽUK	46
8. HERCEGOVAČKI PRŠUT	50
9. VIŠOČKA OVČIJA STELJA	54
10. VIŠOČKA PEČENA JANJETINA	58
11. VIŠOČKA KAURMA	62
12. KRAJIŠKI PRŠUT/PASTRMA OD GOVEĐEG MESA	66
13. VIŠOČKI PIRJAN	70
14. HERCEGOVAČKA SUVA JARČETINA	74
15. KRAJIŠKI SUDŽUK OD GOVEĐEG MESA	78
Razred 1.3. Sirevi	83
16. SIR TRAPIST – MARIJA ZVIJEZDA	84
17. HERCEGOVAČKI SIR IZ MIJEHA	88
18. SIR TOROTAN	92

19. VLAŠIČKI/TRAVNIČKI SIR.....	96
20. KUPREŠKI SIR.....	100
21. MAJEVIČKI DIMLJENI SIR ZARAC.....	104
22. HERCEGOVAČKI ŠKRIPAVAC.....	108
23. JANJSKA PLETENICA.....	112
24. BLATNIČKI SIR.....	116
25. REPOVAČKI SIR.....	120
26. KRAJIŠKI OVČIJI SIR.....	124
27. KALENDEROVAČKI SIR.....	128
28. ZARICA.....	130
29. KRAJIŠKI POLUTVRDI SIR.....	134
Razred 1.4. Ostali proizvodi životinjskog porijekla (jaja, med, mliječni proizvodi).....	139
30. HERCEGOVAČKI MED.....	140
31. KESTENOV MED CAZINSKE.....	144
32. KOSTAJNIČKI KESTENOV MED.....	146
33. ROMANIJSKI SKORUP-KAJMAK.....	148
34. GATAČKI KAJMAK IZ MJEŠINE.....	152
35. PETROVAČKA BASA – POMJEŠA.....	156
36. JANJSKI KAJMAK.....	160
Razred 1.5. Ulja i masti.....	165
37. HERCEGOVAČKO EKSTRA DJEVIČANSKO MASLINOVO ULJE.....	166
38. BUNDEVINO ULJE.....	170
Razred 1.6. Voće, povrće i žitarice, uprirodnom stanju ili prerađene.....	175
39. SEMBERSKI KUPUS.....	176
40. HERCEGOVAČKA SUVA SMOKVA.....	180
41. HERCEGOVAČKA TREŠNJA.....	184
42. GRAH POLJAK.....	188
43. RAŠTAN/RAŠTIKA.....	192
44. HERCEGOVAČKI ŠIPAK/NAR.....	196
45. ROGATIČKI KROMPIR.....	200
46. GLAMOČKI KROMPIR.....	204
47. HERCEGOVAČKI ČUPTER.....	208
48. PEKMEZ OD SMOKVE.....	210
49. FOJNIČKI KROMPIR.....	212
50. PARADAJZ IZ BUTUROVIĆ POLJA.....	214
51. PEKMEZ OD JABUKA.....	216

52. SUVA ŠLJIVA.....	220
53. KRNJINSKA JAGODA.....	224
54. KUKURUZ STODANJAK.....	226
55. SOK OD JABUKE.....	230
56. KRUMPIR POLURANKA.....	232
57. KESTEN.....	234
Razred 1.7. Svježa riba, mekušci i rakovi te proizvodi dobijeni od njih.....	239
58. NEUMSKE ŠKOLJKE KAMENICE.....	240
59. NERETVANSKA MEKOUSNA.....	244
60. MUŠULE.....	248
61. PASTRMKA GLAVATICA.....	250
Razred 1.8. Ostali proizvodi (začini itd.).....	255
62. ŽALFIJA/KADULJA.....	256
63. NARODNI ČAJ.....	260
Razred 2.3. Hljeb, fino pecivo, kolači, slatkiši, keksi i drugi pekarski proizvodi.....	265
64. KISELJAČKA POGAČA.....	266
65. GRMEČKI INTEGRALNI HLJEB.....	270
Razred 2.5. Tjestenina.....	275
66. TRAHANA.....	276
67. OMAČ.....	280
Razred 2.8. Gotovi obroci.....	283
68. CICVARA.....	284
KLASIFIKACIJA PROIZVODA.....	289
a) Klasifikacija po kategoriji proizvoda.....	290
b) Klasifikacija proizvoda po entitetima i Brčko ditriktu BiH.....	292
c) Klasifikacija proizvoda po kantonima u FBiH i regijama u RS.....	292
d) Klasifikacija proizvoda primjenom AHP-a.....	293
LITERATURA.....	296
ANEKSI.....	298
Aneks 1.....	298
Aneks 2.....	301

■ LISTA SKRAĆENICA



SKRAĆENICA OBJAŠNENJE

BD BiH	Brčko Distrikt Bosne i Hercegovine
BiH	Bosna i Hercegovina
CBs	Kontrolna tijela
EC	Evropska komisija
EN	Evropska norma
EU	Evropska unija
EEZ	Evropska ekonomska zajednica
EZ	Evropska zajednica
FAO	Organizacija Ujedinjenih nacija za hranu i poljoprivredu
FBiH	Federacija Bosne i Hercegovine
FSA BiH	Agencija za sigurnost hrane Bosane i Hercegovine
GO	Geografske oznake
GTS	Garantovano tradicionalnog specijaliteta
GVT	Grupa vodnih tijela
MFTER	Ministarstvo vanjske trgovine i ekonomskih odnosa BiH
n.v.	Nadmorska visina
OGP	Oznaka geografskog porijekla
OP	Oznaka porijekla
PG	Poljoprivredno gazdinstvo
RS	Republika Srpska
SWG	Stalna radna grupa za regionalni ruralni razvoj u JIE
SSP	Sporazum o stabilizaciji i pridruživanju
STK	Spoljno-trgovinska komora
SFRJ	Socijalistička Federativna Republika Jugoslavija
UNFCCC	Okvirnu konvenciju Ujedinjenih nacija o klimatskim promjenama
WTO	Svjetska trgovinska organizacija
WHO	Svjetska zdravstvena organizacija
ZOGP	Zaštićena oznaka geografskog porijekla
ZOP	Zaštićena oznaka porijekla
ZPP	Zajednička poljoprivredna politika

■ UVOD

Politika kvaliteta:

Geografske oznake u Bosni i Hercegovini

Poljoprivreda u Bosni i Hercegovini (BiH) je ekonomski i politički gledano važan sektor koji karakteriše nedovoljna iskorištenost prirodnih resursa i proizvodnih potencijala, niska produktivnost, niski tehnički i tehnološki kapaciteti gazdinstava, generalno nedovoljno razvijeni lanci vrijednosti poljoprivrede i hrane, nizak nivo konkurentnosti, znatna zavisnost od vanjske trgovine itd. Kao sektor, poljoprivreda, šumarstvo i ribarstvo doprinose BDP-u sa oko 8% (za 2017. godinu). U ovom sektoru zaposleno je oko 19% slobodne radne snage, a na raspolaganju ima oko 1.780.000 ha korištene poljoprivredne površine. Osim toga, od ukupne površine zemlje (5.113 miliona ha), 47% predstavlja poljoprivredno zemljište. Veliki dio zemlje je planinsko područje (66% teritorije se smatra brdsko-planinskim područjem) a samo 20% (oko milion ha) je pogodno za intenzivnu poljoprivredu. Velika dostupnost livada i planinskih pašnjaka ukazuje na potencijalnu prednost za proizvodnju stoke i mliječnih proizvoda. Voćnjaci i vinogradi pokrivaju oko 100.000 ha. Strukturu poljoprivrednog sektora karakterišu mala i ekonomski slaba porodična gazdinstva, koja uglavnom proizvode za kućnu upotrebu. Procjenjuje se da preko 50% poljoprivrednih gazdinstava, od 114.576 upisanih u registar poljoprivrednih gazdinstava u 2017. godini, zauzima površinu ispod 2 ha. Državna gazdinstva, koja su uglavnom daleko veća, većinski ne rade ili rade otežano zbog toga što proces privatizacije nije dovršen (EC, 2019).

Većina rasparčanih gazdinstava u većem dijelu nije u poziciji da konkuriše u ekonomiji obima te njihova upotpunjenost treba da se zasniva na proizvodima „dodate vrijednosti“, kao što su GO. Zbog posebnog geografskog položaja, raspoloživih prirodnih resursa i bogate tradicije, BiH može uspješno da konkuriše



Foto Izvor: Freepik

velikim asortimanom prehrambenih proizvoda domaće radinosti i tradicionalnih specijaliteta. U skladu sa tim, očekuje se da će proizvodi sa određenim aspektima geografskih oznaka biti adut za razvoj poljoprivrednog sektora u BiH. BiH učestvuje u procesu stabilizacije i pridruživanja i posvećena je preduzimanju neophodnih političkih, ekonomskih i socijalnih reformi koje progresivno vode do bližih veza sa EU i do potencijalnog pristupanja u budućnosti.

Po Izvještaju EC iz 2020¹. godine „Što se tiče politike kvaliteta, zemlja je nastavila jačati svoje podzakonske akte i potrebne strukture za provedbu sistema kontrole kvaliteta. Međutim, važno je da zemlja nastavi dalje poboljšavati i usklađivati svoj pravni okvir sa relevantnim acquisem EU kako bi napredovala u ovoj oblasti, posebno u pogledu vina i alkoholnih pića, kako bi osigurala jasniju raspodjelu nadležnosti“. Što se tiče zaštite GO prehrambenih proizvoda uspostavljen je kompletan pravni okvir na nacionalnom nivou u BiH i stvoreni preduslovi za podnošenje zahtjeva za zaštitu proizvoda iz BiH na nivou EU, kako je to propisano i omogućeno legislativom EU, kao i Pravilnikom o sistemima kvaliteta za prehrambene proizvode („Službeni glasnik BiH“, broj 90/18).

Agencija za sigurnost hrane Bosne i Hercegovine, kao nadležno tijelo u Bosni i Hercegovini je do sada donijela pet rješenja o registraciji prehrambenih proizvoda zaštićenim oznakama i to dva rješenja o registraciji prehrambenih proizvoda oznakom porijekla (Livanjski izvorni sir i Drvarski mućeni pekmez od drenjina) i tri rješenja o registraciji prehrambenih proizvoda (Nevesinjski krompir, Visočka pečenica i Livanjski sir) oznakom geografskog porijekla. Proizvođači dva zaštićena proizvoda su prošli postupak certifikacije, odnosno usaglašenosti proizvodnje sa specifikacijom proizvoda, dok se proizvođači ostalih zaštićenih proizvoda pripremaju za postupak certifikacije.

¹ https://europa.ba/wp-content/uploads/2020/10/Izvjestaj_za_BiH_za_2020_godinu.pdf



Šeme kvaliteta u Bosni i Hercegovini

ZAŠTIĆENA OZNAKA PORIJEKLA (ZOP)

Nazivi proizvoda registrovani kao ZOP su oni koji imaju najjače veze s mjestom u kojem su proizvedeni.



Proizvodi: hrana

Specifikacije: Svaki dio procesa proizvodnje, prerade i pripreme mora se odvijati u određenom geografskom području.

Primjer: ZOP Livanjski izvorni sir i Drvarski mučeni pekmez od drenjina – u potpunosti se proizvode u definisanom geografskom području opština Livno i Drvar, koristeći sirovine (mlijeko odnosno drenjine) iz tog područja.

Etiketa: obavezna

ZAŠTIĆENA OZNAKA GEOGRAFSKOG PORIJEKLA (ZOGP)

ZOGP naglašava odnos između specifične geografske regije i naziva proizvoda, pri čemu se određeni kvalitet, reputacija ili druga karakteristika u suštini može pripisati njegovom geografskom porijeklu.



Proizvodi: hrana

Specifikacije: Za većinu proizvoda, barem jedna od faza proizvodnje, prerade ili pripreme odvija se u određenom geografskom području.

Primjer: ZOGP Nevesinjski krompir, Visočka pečenica i Livanjski sir – Proizvodnja se obavlja na definisanom području Nevesinja, Visokog i Livna, ali sirovina koja se koristi (sjemenski krompir, meso i mlijeko) ne potiče isključivo iz definisanog geografskog područja.

Etiketa: obavezna

GARANTOVANO TRADICIONALNI SPECIJALITET (GTS)

Garantovano tradicionalni specijalitet (GTS) naglašava tradicionalne aspekte kao što je način na koji je proizvod napravljen ili njegov sastav, bez povezivanja sa određenim geografskim područjem. Naziv proizvoda koji je registrovan kao GTS štiti ga od falsifikovanja i zloupotrebe.



Proizvodi: hrana

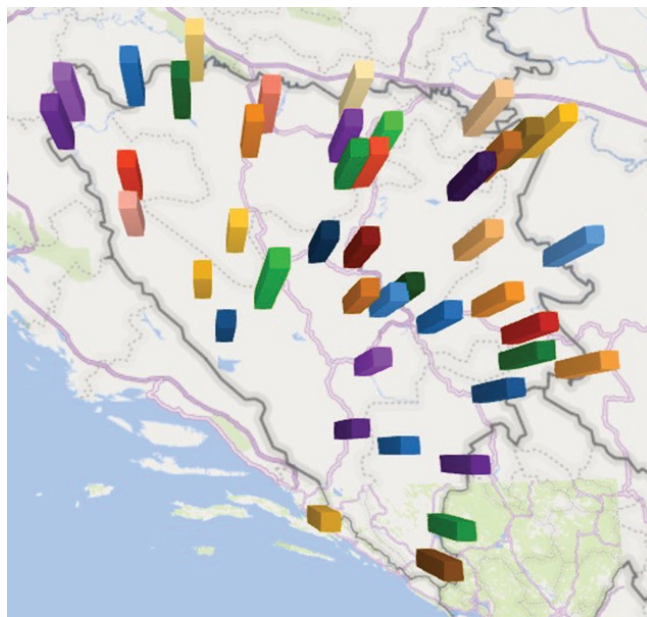
Primjer: Nema zaštićenih proizvoda u BiH

Etiketa: obavezna

Metodologija studije

Od aprila 2021. do februara 2022. godine autori ove knjige sproveli su terenska i literaturna istraživanja i rezultati su predstavljeni za čitaoca. Svrha istraživanja je podijeljena u dve glavne grupe:

- 1.** Priprema inventara regionalnih/tradicionalnih proizvoda koji imaju potencijal da postanu geografske oznake Bosne i Hercegovine. Od prikupljenih materijala pripremljena je ova knjiga koja razmatra samo poljoprivredne i prehrambene proizvode koji imaju potencijal da budu zaštićeni kao geografske oznake.
- 2.** Dati prioritet regionalnim/tradicionalnim proizvodima, prema mogućnostima njihovog uspjeha, u razvoju efikasnih projekata geografskih oznaka ruralnih teritorija koji mogu biti uspješni u implementaciji i mogu dovesti do drugih potencijalnih proizvoda, nusproizvoda i ruralnog turizma povezanih s geografskom alokacijom.



Slika 1. Mapa obilaska terena

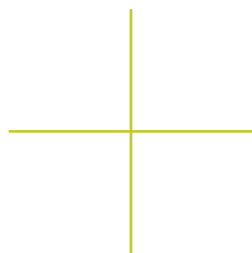
Kako bi se identifikovali proizvodi s potencijalom GO Bosne i Hercegovine, pripremljen je upitnik za učesnike koji se odnose na ove proizvode (Aneks 1). Tokom pripreme upitnika korištene su knjige, izvještaji i članci koje je pripremio FAO (FAO-SINER-GI, 2010; FAO, 2012; FAO i Slow Food, 2015; FAO, 2018; FAO, 2019; FAO, 2021). U okviru ankete prikupljene su informacije kao što su opis proizvoda, posebne karakteristike, način proizvodnje, proizvodno područje, lokalno poznavanje, ugled i istorija proizvoda koji su potrebni za određivanje proizvoda s potencijalom GO, kao i neka ekonomska pitanja kao što su broj proizvođača, trošak proizvodnje, prodajna cijena, marketinški kanali itd.

Svi podaci prikupljeni iz primarnih i sekundarnih izvora organizovani su prema regijama proizvodnje/prerade i kategorijama proizvoda. Takođe, određeno je klasifikovanje proizvoda prema entitetima, kantonima i regijama. Svaki opisani proizvod, pored fotografije, ima jednoobrazne detalje opisa (opis proizvoda, specifičnost, način proizvodnje, istorija itd.). Za određivanje prioriteta težina kriterijuma došlo se primjenom implementacije analitičko hijerarhijskog procesa (AHP) (Dokuzlu et al., 2020). U poglavlju 1. opisani su, i primjenom AHP-a sortirani, zaštićeni proizvodi GO u Bosni Hercegovini. Poglavlje 2. se odnosi na opisane proizvode sa potencijalom GO. Oni su raspoređeni po kategorijama prehrambenih proizvoda, odnosno razredima, kao u registru zaštićenih proizvoda ZOP i ZOGP u BiH i EU (eAmbrosia). Proizvodi opisani u jednom razredu obrađeni su primjenom AHP-a i sortirani su na osnovu njihove ocjene. Svi podaci s prioriternim kriterijumima, za opisane proizvode iz poglavlja 2., su obrađeni primjenom AHP-a i sortiranje je izvršeno prema njihovoj ukupnoj ocjeni (Annex 2). Osam proizvoda, koji su opisani u ovoj knjizi, se nalaze na listi Slow Food² proizvoda iz BiH. Autori su pregledali informacije o proizvodima koje je obezbjedio Slow Food, ali su, pored toga, pripremili analizu i opis tih osam proizvoda na osnovu sopstvenih konsultacija sa proizvođačima i stručnjacima. Određivanje potencijala GO (sortiranje) je zavisilo od njihove ukupne ocjene.

Knjiga tradicionalnih proizvoda sa potencijalom geografskih oznaka u Bosni i Hercegovini može se koristiti za podršku ruralnom turizmu i ruralnom razvoju, promovisati regije i teritorije, a može se koristiti i za pripremu registracijske dokumentacije za zaštitu u Bosni i Hercegovini, ali i u Evropskoj uniji.

Kroz podizanje svijesti o bogatstvu Bosne i Hercegovine proizvodima vezanim za porijeklo, autori knjige bi željeli pomoći proizvođačima, zajednici, trgovcima, uvoznicima i investitorima da iskoriste potencijal „dodane vrijednosti GO“ i prošire prisustvo proizvoda sa geografskom oznakom na domaćem i međunarodnom tržištu. Takođe, može biti koristan izvor za pomoć kreatorima politike da izgrade nacionalne programe oko podrške povećanju ruralnog zapošljavanja i povezivanja sa sektorom geografskih oznaka u Bosni i Hercegovini.

² <https://www.fondazione Slow Food.com/en/nazioni-arca/bosnia-and-herzegovina-en/>



GEOGRAFSKI I POLITIČKI KONTEKST



3,5 miliona

■ Federacija Bosne i Hercegovine (FBiH)

■ Republika Srpska (RS)

■ Brčko distrikt BiH



Bosna i Hercegovina (BiH) je decentralizovana država koja se sastoji od dva entiteta – Federacija Bosne i Hercegovine (FBiH) i Republika Srpska (RS) – i Brčko distrikt BiH. Stanovništvo je procijenjeno na 3,5 miliona.

Entitet FBiH je podijeljen na 10 kantona (Unsko-sanski, Posavski, Tuzlanski, Zeničko-dobojski, Bosansko-podrinjski, Srednjobosanski, Hercegovačko-neretvanski, Zapadnohercegovački, Sarajevski i Kanton 10) i 79 gradova/opština. Vlada FBiH dijeli/delegira neke od svojih nadležnosti sa kantonalnim administracijama. I vlada i kantoni imaju pravo da odrede politiku i usvoje zakone koji se odnose na bilo koju od njihovih nadležnosti. Entitet Republika Srpska (RS) nema kantona i dijeli/delegira neke od svojih nadležnosti direktno sa 10 gradova (Banja Luka, Istočno Sarajevo, Prijedor, Doboj, Bijeljina, Trebinje, Zvornik, Gradiška, Derventa i Laktaši) i 54 opštine. Brčko distrikt (BD) predstavlja jedinicu lokalne samouprave pod direktnom jurisdikcijom BiH.

Zemljište u BiH je uglavnom brdsko do planinsko, sa prosječnom nadmorskom visinom od 500 m. Klima, kao ključni prirodni uslov, pored zemljišta i vode, determinirajuća je pretpostavka pri izboru proizvodne orijentacije u poljoprivrednom sektoru. Iz tog razloga je poljoprivredna proizvodnja, u zavisnosti od regije do regije, dosta raznolika.

Klima u BiH varira od umjereno kontinentalne u sjevernom dijelu Panonske nizije duž rijeke Save i u zoni podnožja, do alpske klime u planinskim regijama, i mediteranske klime u priobalnom području i području regije niske Hercegovine na jugu i jugoistoku. Nizijske oblasti sjeverne BiH imaju srednju godišnju temperaturu između 10 i 12°C, dok je u oblastima iznad 500 m n.v. srednja godišnja temperatura ispod 10°C. U priobalnom području srednja godišnja temperatura vazduha varira između 12 i 17°C. Prosječna godišnja količina padavina u BiH je oko 1.250 mm, ali one nisu jednako raspoređene, ni prostorno ni vremenski (UNFCCC, 2013 i Strateški plan ruralnog razvoja BiH).

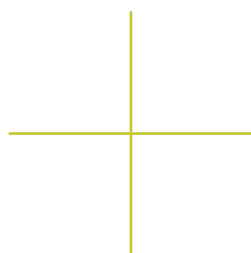
Očekivani uticaji klimatskih promjena i varijabilnosti zavisice o geografskom položaju, a svaka će se regija suočiti sa specifičnim izazovima. Sredozemna regija, koju karakterišu rijetka i plitka tla i značajna krška područja, te sjeverna BiH, koja ima istu klimu kao i većina srednje Evrope, suočavaju se s negativnim djelovanjima povišenih temperatura i nepovoljne raspodjele padavina (EEA, 2016). U isto vrijeme, brdsko-planinska područja centralne BiH mogu čak imati koristi od viših temperatura zbog povećane vegetacijske sezone, što omogućuje širi raspon usjeva i veću produktivnost travnjaka.

Ako pogledamo entitete, FBiH se gotovo u cijelosti nalazi u Dinaridima, osim posavskog dijela Federacije koji je dio Panonskog bazena. FBiH je brdovita i uglavnom šumska, ali sjeverni dio FBiH (Posavina) je nizinsko područje koje sadrži vrlo plodno poljoprivredno zemljište pogodno za biljnu proizvodnju. FBiH ima pretežno umjereno kontinentalnu klimu s toplim ljetima i hladnim i snježnim zimama, osim u južnoj Hercegovini, koja ima mediteransku klimu s blagim zimama i toplim ljetima (Drkenda, 2018).

RS pripada grupi kontinentalnih prostora i nalazi se u dodiru sa dvije velike prirodno-geografske i socio-ekonomske regionalne jedinice – Panonske i Mediteranske. Geografski prostor RS može se uslovno podijeliti na različite regije, zavisno od praktične potrebe. Najčešći princip je tzv. nodalno-funkcionalni princip. Shodno tome, uslovne granice regija su određene gravitacionim uticajem glavnih urbanih i istovremeno razvojnih centara. Cilj regionalizacije i politike regionalnog razvoja je osiguranje ravnomjernijeg razvoja na nivou Republike. Regije RS prema Prostornom planu su: Mesoregion Prijedor, Mesoregija Banja Luka sa dvije podregije: Gradiška i Mrkonjić Grad; Mesoregion Doboj, Mesoregion Bijeljina sa podregijom Zvornik; Mesoregion Istočno Sarajevo sa podregijom Foča i Mesoregijom Trebinje.

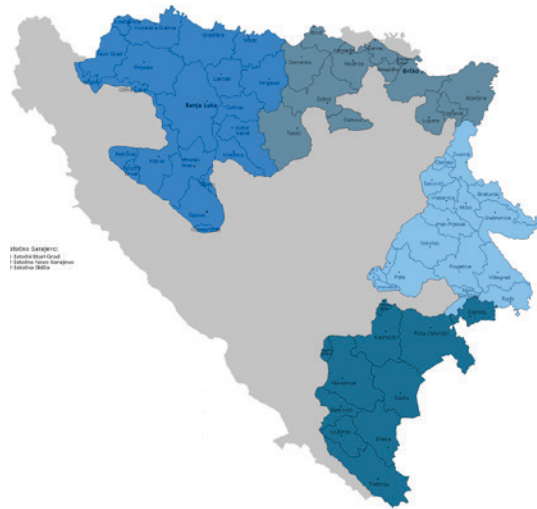
Osim funkcionalnih regija, moguće je razlikovati i fizionomske regije, tj. prirodno-geografske oblasti RS. Prema reljefu, klimatskim i biogeografskim cjelinama u RS, najčešće se razlikuju tri dijela: panonsko područje, planinsko područje i jadransko područje (Đurić, 2018).

Očekivani efekti klimatskih promjena i varijabilnosti u BiH će zavisiti o geografskoj lokaciji, a svaki region će se suočavati sa specifičnim izazovima. Mediteranska regija, koju karakterišu rijetka i plitka tla i značajna kraška područja, te sjeverna BiH, koja ima istu klimu kao i većina srednje Evrope, suočavaju se s negativnim efektima povišenih temperatura i nepovoljne distribucije padavina [EEA]. U isto vrijeme, brdsko-planinska područja centralne BiH mogu čak imati koristi od viših temperatura zbog povećane vegetacijske sezone, omogućavajući širi spektar usjeva i veću produktivnost travnjaka (UNFCCC, 2013).

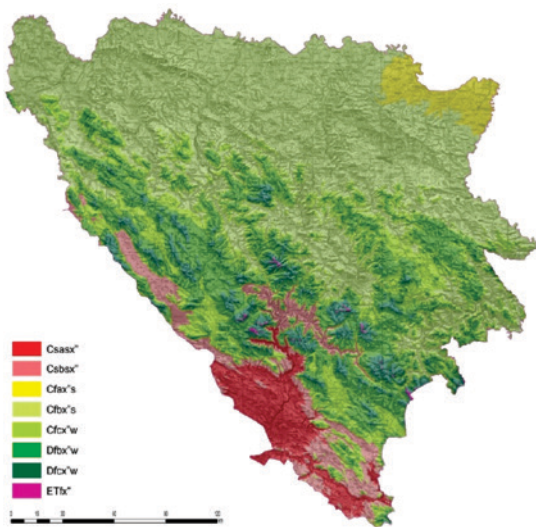




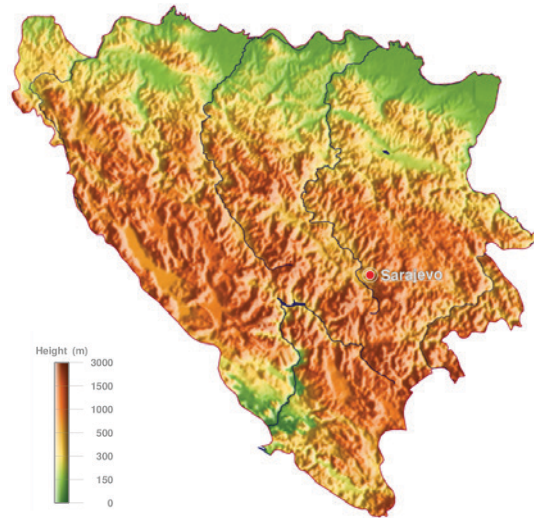
Slika 2. Kantoni Federacije Bosne i Hercegovine



Slika 3. Geografske regije Republike Srbije

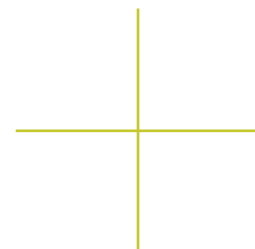


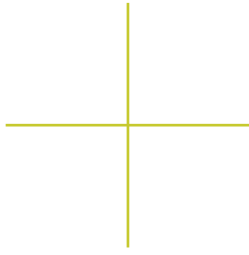
Slika 4. Klimatske zone BiH prema Köppen-Geiger klimatskoj klasifikaciji (Žurovec O. i sar., 2017)



Slika 5. Reljefna karta Bosne i Hercegovine

- Csasx" – mediterranean climate with the hot summers and summer dry periods
- Csbx" – mediterranean climate with the warm summers and summer dry periods
- Cfa'x's – temperate warm and humid climate with hot summers and without dry periods
- Cfb'x's – temperate warm and humid climate with warm summers and without dry periods
- Cfc'x'w – temperate warm and humid climate with fresh summers and without dry periods
- Dfb'x'w – snow-forest climate with warm summers and without dry periods
- Dfc'x'w – snow-forest climate with fresh summers and without dry periods
- ETfx" – tundra climate



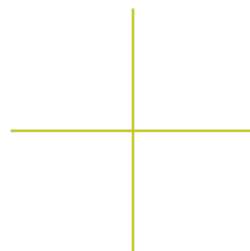


Poglavlje 1

Zaštićeni proizvodi geografskim oznakama u Bosni i Hercegovini



Foto izvor: Petar Ubiparić



1.

Livanjski sir



+ Kategorija proizvoda

Razred 1.3. Sirevi

Naziv udruženja

Udruga za zaštitu podrijetla Livanjskog sira, Livno

📍 Geografsko područje

Geografsko područje na kojem se odvija proizvodnja mlijeka za Livanjski sir obuhvata područje opština: Livno, Tomislavgrad, Kupres, Glamoč, Grahovo i Drvar. Područje proizvodnje Livanjskog sira obuhvata uži region od područja proizvodnje mlijeka i predstavlja tradicionalno područje proizvodnje Livanjskog sira, na kojem se on proizvodi decenijama. Livanjski sir je istorijski vezan za ovo područje.



Zaštićena oznaka geografskog porijekla – ZOGP

Od 04/06/2020 godine ("Službeni glasnik BiH", broj 36/20)

■ Opis proizvoda

Livanjski sir je tvrdi punomasni sir od pasterizovanog, termiziranog ili sirovog kravljeg mlijeka, ovčijeg mlijeka ili njihovih mješavina, koje se proizvodi u definisanom geografskom području.

■ Senzorni opis proizvoda

Ukus i miris Livanjskog sira je blago slatkast, podsjeća na orahovu jezgru, zreli sir je lagano pikantan.



■ Specifičnost proizvoda

Livanjski sir je tvrdi sir koji se odlikuje ugodnim pikantnim ukusom i zbijenom zatvorenom teksturom. Može se prepoznati po svom pravilnom, niskom cilindričnom obliku. Sirno tijesto je od svijetložute do tamnožute boje, a kora je prirodna, tvrda i glatka. Zavisno o njegovoj zrelosti, tekstura i ukus Livanjskog sira mogu se razlikovati. Livanjski sir zrelosti dva mjeseca je slabo elastičan, lako reziv, a na prerezu može biti bez ili imati manji broj rijetko raspoređenih okruglih sitnih očica (kod Livanjskog sira dobijenog iz sirovog mlijeka, na prerezu može biti znatan broj očica). Ukus mu je blago sladak, umjereno slan i ugodno pikantan. Ima izraženu trajnu aromu karakterističnu za područje proizvodnje, te podsjeća na aromatično i začinsko bilje.

Osobine i jedinstvenost Livanjskog sira proističu iz posebnih karakteristika mlijeka od kojeg se on proizvodi. Geografsko područje proizvodnje mlijeka i prerade u Livanjski sir je po mnogo čemu posebno i jedinstveno. Ono daje idealne uslove za uzgoj stoke. Specifičan sklad mediteranske i kontinentalne klime, spoj pašnjaka na planinama i jedinstvenom kompleksu kraških polja daju vegetaciju sastavljenu od vrijednih biljaka koja se ne može pronaći nigdje drugo kao ni geografsko okruženje. Botanički sastav prirodnih travnjaka koji se koriste za proizvodnju Livanjskog sira govori da navedeno područje nastanjuje veliki broj aromatičnih biljaka, od kojih su neke vrijedne i svojstvene samo ovim prostorima. Ispaša stoke u takvom ambijentu gdje je velika zastupljenost različitih aromatskih biljaka, znatno utiče na povećanje nutritivne vrijednosti mlijeka, a time i sira koji je od tog mlijeka proizveden. Osim toga, tako dobijen sir ima i poseban ukus i miris koji je karakterističan i usko vezan za vegetaciju ovog kraja. Glavna ispaša stoke se odvija na planinskim i brdskim površinama sa najvrijednijim biljkama. Ovakav način ispaše i ishrane stoke je prisutan u ovim krajevima od davnina. Tradicija stočara ovog kraja je maksimalno korišćenje paše kod ishrane muzne stoke. Ishrana muznih grla se vrši oko 6 mjeseci na paši, a preostali dio godine krave se hrane sijenom ili sjenažom dobijenim na pašnjacima ili obradivim površinama iz područja proizvodnje. U takvom okruženju mlijeko i surutka (ako se koristi za pogonsku kulturu) ima bogatu i raznovrsnu mikrofloru koja se prenosi u sir i daje mu posebne karakteristike. U proizvodnim pogonima takođe egzistira bogata mikroflora koja dolazi iz životne sredine kojim su mljekare okružene i ona nastanjuje sir tokom faza proizvodnje i zrenja.

■ Postupak proizvodnje

Mlijeko se zaprima u mljekaru i mehanički prečišćava. Koristi se mlijeko standardizovano ili nestandardizovano na sadržaj mliječne masti. Mlijeko se standardizuje na centrifugalnim separatorima (mljekarski pogoni) ili se mlijeko od večernje muže ostavi da stoji da se izdvoji sloj mliječne masti na površini koji se obere, a onda se to mlijeko pomiješa sa punomasnim mlijekom od jutarnje muže (mali proizvođači). Za proizvodnju Livanjskog sira se primjenjuje blaga termička obrada. On se izrađuje iz sirovog, termiziranog (57–68°C) ili pasterizovanog (najmanje 72°C tokom min. 15 sekundi ili najmanje 63°C tokom 30 minuta) kravljeg mlijeka. U nastojanju da se postigne zrelost mlijeka i pravilan tok fermentacijskih procesa, naročito u slučaju pasterizovanog mlijeka obavlja se predzrenje mlijeka. Za pospješivanje fermentacije je dozvoljeno korištenje u objektu pripremljenih mljekarskih kultura (zrenje manje količine mlijeka ili surutke od prethodnog dana na višoj temperaturi zbog razvoja termofilne mikroflore do određene zrelosti) ili selekcionisanih kultura bakterija mliječne kiseline za tvrde sireve. Mlijeko se prije samog sirenja podesi na temperaturu 29–34°C.

Za sirenje mlijeka pri izradi Livanjskog sira se koriste sirila primjerena za tvrde sireve. Proces sirenja traje 30–45 minuta pri temperaturi od 29°C do 34°C. Obradom gruša se pospješuje sinereza (izdvajanje vode) i dostiže odgovarajuća veličina sirnih zrna. U prvoj fazi se gruše razreže na veće kocke, zatim u kocke veličine cca 15 cm. Sitnjenje sirnog zrna se vrši do veličine zrna pšenice. Vrijeme rezanja i sitnjenja zavisi o stepenu acidifikacije surutke. Odgovarajuća zrelost i čvrstoća sirnog zrna se postiže dogrijavanjem i sušenjem uz razvoj kiselosti. Sirno zrno se dogrijava na temperaturu od 46°C do 48°C i na kraju se uz stalno miješanje suši do odgovarajuće kvalitete i zrelosti sirnoga zrna.

Zavisno od tehničke opremljenosti sirane, oblikovanje sira odnosno formiranje sirne mase i odvajanje sirnoga zrna od surutke može se obavljati u kalupima pomoću sirne marame ili u predpresi. Postupak presovanja sira, tokom kojega protiče veći dio mliječno-kiselinske fermentacije je namijenjen odvajanju slobodne vode, sjedinjavanju sirne mase, stvaranju kore i formiranju konačnog oblika. Zavisno o vrsti prese trajanje presovanja sira je od 1,5 do 2,5 sata (pneumatska presa) ili do 24 sata (mehanička presa), u primjereno zagrijanom prostoru (sobna temperatura). Okretanje sira tokom presanja je namijenjeno bržem odvajanju vode tj. surutke, pravilnoj raspodjeli vode u siru i pravilnijem obliku sira.

Livanjski sir se soli u slanoj vodi (salamuri) od 24 do 48 časova ali ne kraće od 12 časova. Dužina soljenja zavisi o veličini koluta sira i koncentraciji salamure koja je 18–22%. Po soljenju sir se ocijedi. Namjena zrenja je prije svega oblikovanje značajnih senzornih osobina. Obim promjena pri zrenju sira i brzini tih događanja određuju takođe i vanjski uslovi tokom zrenja. Jako značajna je njega sira tokom zrenja (okretanje, brisanje, čišćenje, ribanje). Da bi postigao punu zrelost i kvalitet Livanjski sir treba biti na zrenju u definisanom geografskom području najmanje 60 dana, zrenje se odvija na drvenim podlogama i u kontrolisanim uslovima temperature (13–16°C) i relativne vlažnosti (80–90%).

■ **Veza između kvaliteta proizvoda i geografskog područja**

Činjenica da se geografsko područje proizvodnje mlijeka i sira nalazi na geografskom prelazu iz Hercegovine sa juga i Bosne sa sjevera, gdje se sudaraju uticaji toplog Mediterana sa juga i hladne planinske klime sa sjevera uzrokovala je, tokom vremena, stvaranje posebnih ekoloških uslova. Karakterišu ih naglašeni temperaturni i higrički ekstremi, te visoka količina i specifična distribucija padavina. Ekosisteme razvijene u ovim uslovima istovremeno naseljavaju termofilne (toplopljubive) i frigorifilne (prilagođene niskim temperaturama) odnosno planinske biljne i životinjske vrste. Većina vrsta koje ulaze u sastav ovih zajednica je endemičnog dinarskog i balkanskog karaktera. Jedna od važnih činjenica je da ovo područje posjeduje ogromne površine prirodnih travnjaka (pašnjaka) u odnosu na ukupne poljoprivredne površine (preko 80% ukupnih površina pod travnjacima).

Livanjski sir ima dugu i bogatu tradiciju proizvodnje u definisanom geografskom području. Počeci proizvodnje sira sežu u daleku prošlost, te se povezuju s početkom ispaše i držanja stoke na distriktima u planinama, što je razumljivo, jer je tada sirarstvo bilo jedini način konzervisanja mlijeka u brdsko-planinskim uslovima.

■ **Istorija proizvoda**

Postoje mnogi neborivi dokazi da se Livanjski sir već preko 130 godina proizvodi u livanjskom kraju. Livanjski sir spada u grupu tvrdih sireva. Tradicionalno se proizvodi od ovčijeg, kravljeg i mješavine ovčijeg i kravljeg mlijeka u različitim odnosima. Početak proizvodnje Livanjskog sira se dešava za vrijeme Austrougarske u Zemaljskoj poljoprivrednoj stanici u Livnu koju je 1888. godine osnovala Zemaljska Vlada u Sarajevu. Već početkom 20. vijeka počinju se osnivati privatne sirane pa je zabilježeno preko 20 sirana 1933. godine u Livnu i okolini. U saradnji sa Zagrebačkom mljekarom organizovan je otkup mlijeka na području Livna i Tomislavgrada. Od 1970. godine sirarski pogon "Zagrebačke mljekare" u Livnu počinje proizvodnju Livanjskog sira od ovčijeg mlijeka i miješanog kravljeg i ovčijeg mlijeka ali već u drugoj polovini 70-tih godina prošlog vijeka u proizvodnji prevladava kravlje mlijeko, naročito u vrijeme zimskih i jesenjih mjeseci. Proizvodnja Livanjskog sira se dalje modernizovala pa je otvoreno još nekoliko pogona srednjih i malih kapaciteta u livanjskom kraju sa dominantnim učešćem kravljeg mlijeka.

■ **Opšte informacije o marketingu**

Livanjski sir se na tržište stavlja cjelovit, u kolutovima, prije prodaje se može premazati zaštitnim premazom. U posljednje vrijeme međutim sve više raste potražnja za prepakovanim komadima sira, posebno od strane samoposluga, pa se Livanjski sir na tržište stavlja i narezan u komade koji se pakuju u vakuumu ili u modifikovanoj atmosferi. Sirevi mase manje od 1,2 kilograma smiju se na tržište stavljati samo u cjelovitom obliku. Livanjski sir koji je zrio više od 12 mjeseci na tržište se može staviti i kao nariban.

2.

Nevesinjski krompir



+ Kategorija proizvoda

Razred 1.6. Voće, povrće i žitarice,
u prirodnom stanju ili prerađeni

Naziv udruženja

Udruženje proizvođača
Nevesinjskog krompira, Nevesinje

📍 Geografsko područje

Područje proizvodnje je ograničeno na administrativno područje opštine Nevesinje. Nevesinje je brdsko-planinski rejon visoke Hercegovine sa površinom od 923 km² i prosječnom nadmorskom visinom od 860 metara, posjeduje karakteristike vazdušne banje.



Zaštićena oznaka geografskog porijekla – ZOGP

Od 04/06/2020 godine ("Službeni glasnik BiH", broj 36/20)

■ Opis proizvoda

Nevesinjski krompir su krtole krompira (*lat. Solanum tuberosum L.*) namijenjene za ishranu ljudi proizvedene na poljoprivrednom zemljištu koje se nalazi unutar administrativnih granica opštine Nevesinje. U botaničkom smislu predstavljaju zadebljali vrh podzemnog stabla (stolona) koji sadži minimalno 19% suve materije. Minimalni prečnik krtola koji se stavljaju na tržište iznosi 35 mm, a to su krtole koje bez dodatne sile ne prolaze kroz kvadratni otvor, sa stranicama navednih dimenzija.



■ Senzorni opis proizvoda

Oblik krtola zavisi od sorte, a najčešće je ovalan sa varijacijama prema izduženo-ovalnom obliku, a rjeđe prema okruglasto-ovalnom. Boja pokožice je najčešće crvena ili žuta sa različitim nijansama, konzistencija glatke do mrežaste sa prelaznim varijantama. Kada je u pitanju boja mesa gomolja, ista se kreće od žute do bijele sa prelaznim nijansama. U gomoljima ima malo isparljivih materija, pa je krompir praktično bez mirisa kad je sirov. Tokom termičke obrade (oksidiraju se nezasićene masne linolenske i linoleinske kiseline), nastaje ugodna aroma svježeg kivanog ili pečenog krompira. Na ukus Nevesinjskog krompira, po čemu je posebno prepoznatljiv, utiče više faktora. Pored podneblja proizvodnje, ukus zavisi od sorte krompira (ukusniji je s visokim sadržajem skroba u gomoljima), ali i od pravilne proizvodnje i čuvanja na tamnom, hladnom mjestu. Od krompira se priprema velika ponuda jela, kombinuje se s mliječnim proizvodima, gljivama, a koristi se i kao prilog uz meso i ribu.

■ Specifičnost proizvoda

Klimatski uslovi ovog kraja daju ekskluzivan oblik, boju i ukus Nevesinjskom krompiru. Reputacija i visok sadržaj skroba su najvažnije specifičnosti proizvoda.

■ Postupak proizvodnje

Način proizvodnje Nevesinjskog krompira temelji se na smjernicama zasnovanim na naučnim i stručnim saznanjima, ali i iskustvenim znanjem nastalim tokom duge tradicije proizvodnje krompira na posmatranom geografskom području. Za proizvodnju Nevesinjskog krompira u pravilu koristi se sadni materijal kategorije sjemena Elita do druge sortne reprodukcije. Sortiment se zasniva kako na sortama sa dugom tradicijom gajenja, tako i na novijim sortama, shodno njihovoj prilagodljivosti na agro-ekološke uslove i zahtjeve tržišta. Zastupljene su sorte sa crvenom i žutom bojom pokožice sa različitim nijansama i varijantama (Dezire, Aladin, Kondor, Kenebek, Jerla, Agrija, Faluka i druge).

Sadnja se obavlja u dobro pripremljenom zemljištu na kojem su prethodno izvršene radne operacije osnovne i dopunske obrade zemljišta. Način sadnje je u pravilu mašinski, a obavlja se na ocjeditim parcelama, jer krompir ne podnosi teška, mokra i vodonepropusna zemljišta.

Razmak sadnje između redova kreće se u rasponu 65–80 cm, a razmak između krtola u redu iznosi 25–40 cm. Optimalan rok za sadnju je prva polovina maja. Zavisno od vremenskih uslova u datoj godini, krompir se može saditi od 10. aprila do 10. juna, kada je i krajnji rok za prijavu posađenih površina. Na istoj parceli krompir se može saditi maksimalno u tri uzastopne godine, a u plodoredu se najčešće smjenjuje sa žitaricama, ali to mogu biti i druge biljne vrste. U skladu sa prihvaćenom metodom uzgoja, krompir se đubri sa različitim đubrivima i na različite načine, ali organskim đubrivom kao što je stajnjak ili zaoravanje zelene biomase parcele se moraju pođubriti svake dvije ili najmanje tri godine.

Vrijeme vađenja krompira zavisi od više faktora, kao što su vrijeme sadnje, ranostasnost sorte, ekološki uslovi u datoj godini i sl. Na području Nevesinja krompir se vadi u širem vremenskom rasponu koji se kreće od 01. avgusta do 10. novembra. Po pravilu vađenje krompira obavlja se mašinski uz korišćenje različitih tehničkih rješenja, a može se vaditi i ručno, ako su u pitanju manje parcele. Krompir se skladišti u namjenskim objektima sa kontrolisanim ili djelimično kontrolisanim uslovima u vrećama, boksovima, džambo vrećama ili rinfuzno. Osim navedenog, skladištenje je moguće obaviti i na tradicionalan način u trapovima ili drugim prostorima koji obezbjeđuju adekvatne uslove, što je i češći slučaj.

Prilikom skladištenja krompira bitno je da vladaju uslovi u kojima se krompir može čuvati do momenta prodaje, a to podrazumijeva obezbjeđenje tamne prostorije, u temperaturnom rasponu od 6 do 10°C i visoke relativne vlage vazduha, ali ne u toj mjeri koja prouzrokuje stvaranje kondenza na gomoljima. Nevesinjski krompir se uglavnom ne pere, mada se isti može očetkati u cilju odstranjivanja viška zemlje sa pokožice. Krompir se može prodavati i bez navedenih zahvata.

■ **Veza između kvaliteta proizvoda i geografskog područja**

Postojanje povoljnih klimatskih uslova za uzgoj krompira, što je prevashodno povezano sa nadmorskom visinom, te specifičnim geografskim položajem teritorije opštine Nevesinje kao i postojanje poljoprivrednog zemljišta povoljnih fizičko-hemijskih osobina daje slobodu za zaključak da se krompir u Nevesinju „osjeća kao kod svoje kuće“.

Izuzetna pogodnost geografskog područja koja se odlikuje postojanjem povoljnih agro-ekoloških uslova za uzgoj, ne samo merkantilnog već i sjemenskog krompira, primjećena je polovinom 20. vijeka. Tako su još 1951. godine na teritoriji opštine Nevesinje realizovani ogledi sa različitim sortama krompira. Posebnost agro-ekoloških uslova geografskog područja čini pozitivan uticaj i dolazi do izražaja čak i u ekstremno nepovoljnim godinama za uzgoj krompira sa aspekta meteoroloških uslova. Povoljnost agro-ekoloških uslova geografskog područja za proizvodnju krompira leži u uslovima klimatskih (meteoroloških) faktora poljoprivrednog zemljišta. Specifičnost klimatskih uslova proizilazi iz činjenice da se područje Nevesinja nalazi s jedne strane pod uticajem Mediterana, koji tokom vegetacije, uslovljava visoke dnevne temperature vazduha, te visokih planina s druge strane, koje prouzrokuju

izraženo snižavanje noćnih temperatura vazduha, te na taj način usporavaju fiziološke procese u biljkama krompira što doprinosi nakupljanju suve materije. Ako se prethodnom dodaju karakteristike poljoprivrednog zemljišta na teritoriji opštine Nevesinje, koje se odlikuje zastupljenim površinama lakšeg mehaničkog sastava, koje je vodopropusno, dobro obezbjeđenog sa K2O i povoljne pH vrijednosti, jasno je da su u pitanju izuzetni uslovi za uzgoj kvalitetnog krompira.

Ugled i prepoznatljivost Nevesinjskog krompira datiraju već duže vrijeme i prisutni su ne samo u regiji Hercegovine, već i šire. Sam naziv krompira vezan za toponim Nevesinje datira više decenija. Potvrda za navedeno se nalazi i u monografskoj publikaciji Stare sorte krompira u Crnoj Gori, gdje se navodi da se u brdsko-planinskim područjima krajem sedamdesetih godina prošlog vijeka rasprostranila sorta Resy, odnosno „Nevesinjka“ kako su je popularno zvali proizvođači. Ovaj naziv je vezan za porijeklo sadnog materijala koji je stizao iz Centra za krompir u Nevesinju, odakle je više desetina vagona sjemenskog krompira iz Nevesinja dopremano i sađeno širom Crne Gore.

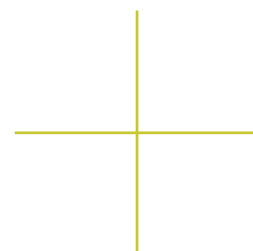
■ Istorija proizvoda

Prema literarnim izvorima, gajenje krompira na području Nevesinja seže od početka XVIII vijeka. O načinu dolaska krompira, a na osnovu svjedočenja francuskog konzula Paskal Tomas Fukarda (1769–1813) prema kojem je krompir, zahvaljujući senatoru Dandolu stigao iz Dalmacije. Svjedočenje kaže da „Taj poštovani gospodin imao je dosta muke da navikne svoje podčinjene na ovu biljku“. Isti autor navodi da je Ali-paša-Rizvanbegović-Stočević „nešto milom, nešto silom“ rasprostranio gajenje krompira na području Hercegovine. Dugogodišnja tradicija gajenja krompira na teritoriji opštine Nevesinje nastavlja se i danas, sa trendom povećanja površina posljednjih godina.

■ Opšte informacije o marketingu

Nevesinjski krompir se prodaje u vidu krtola prečnika od 35 do 100 mm, koji se većinom dodatno ne sortiraju, ali u skladu sa tržišnim zahtjevima isti se može dodatno sortirati uz korišćenje tehničkih rješenja različitog stepena automatizacije.

Zavisno od mjesta i načina prodaje, krompir se može prodavati upakovan u vreće različite veličine i materijala (papirne, mrežaste, jutane i sl.), te u drvenim ili plastičnim (ili drugim boksovima sačinjenim od različitog materijala), kao i u rinfuznom stanju.



3.

Visočka pečenica



+ Kategorija proizvoda

Razred 1.2. Mesni proizvodi
(kuvani, soljeni, dimljeni itd.)

Naziv udruženja

Udruženje mesoprerađivača
„Proizvođači Visočke pečenice i sudžuke („ViPS“)"

📍 Geografsko područje

Područje proizvodnje Visočke pečenice definisano je u okviru administrativne granice grada Visoko. U navedenom geografskom području moraju se obavljati sve tehnološke faze proizvodnje, od iskoštavanja, krojenja i soljenja mesa, do dimljenja i zrenja gotovog proizvoda. Sirovina za proizvodnju Visočke pečenice može poticati i sa drugih lokaliteta, koja nisu definisana područjem tehnologije proizvodnje.



Zaštićena oznaka geografskog porijekla – ZOGP

Od 04/06/2020 godine ("Službeni glasnik BiH", broj 36/20)

■ Opis proizvoda

Visočka pečenica je trajni suvomesnati proizvod od najkvalitetnijih partija goveđeg mesa, suvo soljen isključivo kuhinjskom soli i hladno dimljen i sušen. Proizvodi se isključivo od svježeg i/ili rashlađenog mesa (-1 do +4°C). Za proizvodnju Visočke pečenice nije dozvoljeno korišćenje prethodno zamrznutog mesa. Proizvodi se od najkvalitetnijih dijelova trupa (but, leđa sa slabinom, plećka bez podplećke i podslabinski dio). Kao termička obrada se koristi hladno dimljenje u klasičnim pušnicama. Za proizvodnju dima se koristi isključivo suvo bukovo i/ili grabovo drvo.



■ Senzorni opis proizvoda

Na vanjskom izgledu Visočka pečenica treba posjedovati ujednačenu crno do crnoružičastu nijansu i bez prisustva čađi i smole. Presjek komada Visočke pečenice je kompaktan, bez pukotina. Boja na presjeku braon do ružičasta, ujednačena i kompaktna, bez naglašenih tamnih prstenova na perifernim dijelovima komada. Preferira se mramorisanost na poprečnom presjeku posebno kod leđnog mišića (*M. Longissimus dorsi*). Miris je intenzivan, prijatan i karakterističan za dimljeno goveđe meso, odnosno aroma specifična za Visočku pečenicu, bez neprijatnih mirisa. Gotov proizvod treba biti dovoljno osušen i odimljen da obezbjeđuje umjereno čvrstu konzistenciju, kao i dobru žvakljivost u ustima, omogućenu zbog sočnosti i prisustva određene količine vode u pečenici.

■ Specifičnost proizvoda

Kvalitet, stvaran i njegovan decenijama unazad iz kojeg je proistekao i ugled Visočke pečenice, je možda i najznačajnija komparativna prednost ovog u odnosu na slične proizvode na tržištu. Takođe, kvalitet odnosno ugled proizvoda je uzročno-posljedična veza sa činjenicom da je šire područje opštine Visoko centar mesoprerađivačke djelatnosti u Bosni i Hercegovini, a poznat je i van granica bivše Jugoslavije. Prilikom primarne obrade trupa, ne odvajaju se slabine od leđa, koristi se isključivo kuhinjska so, bez bilo kakvih dodataka dok se za proizvodnju dima koristi isključivo suvo i zdravo bukovo i grabovo drvo sa istočnih i jugoistočnih pozicija šume.

■ Postupak proizvodnje

Nakon iskoštavanja, meso se na odgovarajući način oblikuje. Prilikom oblikovanja, sa površine mesa se odvaja vezivno i višak masnog tkiva. Komadi sa plečke i butne muskulature se režu na debljinu od 4 do 6 cm. Širina i dužina komada je u zavisnosti od gojidbenog stanja životinje od koje potiču. Uglavnom su komadi široki od 10 do 20 cm, i dužine od 20 do 70 cm. Debljina komada mesa sa leđno-slabinskog dijela se kreće od 4 do 7 cm, širina do 20 cm, a dužina (u zavisnosti od veličine životinje) i preko jednog metra.

Po završenom oblikovanju, komadi se sole. Za proizvodnju Visočke pečenice koristi se isključivo kuhinjska so. Vrš se suvo soljenje na način da se so posipa po komadima, ručno utrljava, a onda višak soli odvoji. Utrošak soli je u zavisnosti od veličine komada mesa, najčešće je to oko 3% utrošene soli. Nasoljeni komadi se u redovima slažu u plastične posude. Prosoljavanje traje minimalno od 7 do 10 dana. Temperatura prostorije gdje se vrši soljenje i prosoljavanje trebala bi se kretati od 0 do 6°C. U izuzetnim situacijama (proizvodnja van sezone), dozvoljava se malo veći utrošak soli prilikom soljenja. U tom slučaju moguće je nakon prosoljavanja izvršiti odsoljavanje komada mesa. Prosoljeni komadi se spiraju ili se kraći period drže u posudama sa čistom vodom.

Prosoljeni komadi se vežu na jedan kraj kudeljnim kanapom, stavljaju na drvene štapove (od lijeske), a potom dime u klasičnim sušnicama za hladno dimljenje. Sušnice sadrže etaže. Za proizvodnju dima koristi se isključivo bukva (*Fagus sylvatica*) i/ili drvo graba (*Carpinus betulus L.*). Koristi se cjepanica, koja treba biti suva, bez znakova truleži i da potiče sa istočnih ili jugoistočnih pozicija šume (zbog postizanja kvalitetnih organoleptičkih svojstava). Trajanje dimljenja zavisi od vremenskih prilika. Najčešće je to period od 7 do 15 dana. Za formiranje ukupnog senzornog performansa sa prepoznatljivom bojom, mirisom i aromom, neophodno je da se izvrši fermentacija (zrenje) gotovog proizvoda. Provodi se u tamnijim prostorima sa temperaturama od 12 do 18°C, u trajanju do 10 dana.

■ Veza između kvaliteta proizvoda i geografskog područja

Značajniji razvoj Visokog kao grada počinje dolaskom Osmanlija na ove prostore. Visoko poprima karakteristike urbanog područja. U periodu osmanske vlasti grade se i zanatske radnje. U ovom je periodu razvijen i prepoznatljivi kožno-prerađivački zanat koji je bio jedan od najkvalitetnijih na ovim prostorima i šire, po kojem je Visoko poznato i danas. Pored toga, dolazi i do razvoja mesoprerađivačke djelatnosti, koja je bila usko vezana za kožarsku preradu. S obzirom na otežanu trgovinu kožom u tom periodu, kožarska djelatnost je sirovinu nabavljala isključivo na domaćem tržištu. Na taj način postepeno se razvijala i mesoprerađivačka djelatnost. Upravo zbog nemogućnosti snabdijevanja kožom sa drugih područja, opštepoznata je činjenica (na osnovu brojnih usmenih predanja kako mesara tako i kožarazanatlija), da je u nekim periodima vrijednost kože višestruko nadilazila vrijednost mesa životinje.

Tehnološki postupak proizvodnje Visočke pečenice karakteriše viševjekovna tradicija koja se generacijama prenosila „s koljena na koljeno“. Karakterišu ga specifičnosti od klanja, primarne obrade trupa, do završnih faza u tehnologiji proizvodnje. Sve faze u tehnološkom postupku, od klanja do gotovog proizvoda izvode se ručno.

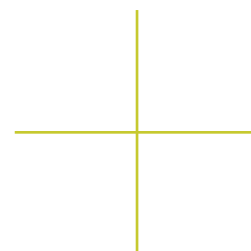
■ Istorija proizvoda

Mesoprerađivačka djelatnost na području „Visočkog kraja“, prisutna je vijekovima unazad. Ne postoje egzaktne historiografske činjenice o genezi razvoja ove djelatnosti na području današnjeg grada Visoko. Međutim, sasvim se realnim čini da je ova proizvodnja bila usko vezana sa kožarskom industrijom, koja se spominje još u Srednjem vijeku. Domaćinstva koja su se bavila klanjem stoke, jednim dijelom mesa podmirivali su vlastite potrebe, dok bi viškove prodavali. Postoje brojna usmena predanja koja govore da je u pojedinim periodima, vrijednost kože višestruko nadilazila cijenu mesa. Kako je potreba za sirovom kožom rasla, tako su se javljali problemi sa zbrinjavanjem ozbiljnih viškova mesa. Zbog toga se meso konzervisalo na način da se solilo i sušilo.

Postoje pisani tragovi koji govore da se u 18. vijeku spominju klaničari koji su klali životinje i prodavali meso. Značajnija obrada i prerada mesa u Visokom se javlja krajem 19. i početkom 20. vijeka. Nastaju privredne djelatnosti u krugu domaćinstava koje se bave klanjem i preradom mesa. U periodu kasne jeseni ili pred zimu, vršilo bi se klanje goveda i/ili ovaca, od kojih bi se proizvodila Visočka pečenica, sudžuk, ovčija stelja i pastrma. Značajan broj zanatskih proizvođača, zadržao je, kako karakter proizvodnje, tako i sve odlike tradicijskih i kulturoloških obilježja, prepoznatljive tradicionalne visočke tehnologije proizvodnje suvomesnatih proizvoda. Na ovaj način se sačuvala i zadržala autentična tehnologija. Ovakav pristup u posljednjih nekoliko godina sve više dobija na značaju.

■ Opšte informacije o marketingu

Visočka pečenica se distribuira na tržište u cijelim komadima (oblik dobijen krojenjem mesa), manjim konfekcioniranim komadima (cca. 300–500 g) ili u narezanim narescima. Gotov proizvod se može pakovati u vakum pakovanje. Ukoliko se Visočka pečenica na tržištu prodaje u vakum pakovanju (cijeli ili konfekcionirani komadi ili pak u narescima), potrebno je na ambalaži istaknuti žig koji je udruženje usvojilo kao zvaničan. Ako proizvođač prodaju gotovog proizvoda vrši bez pakovanja, neophodno je da na vidnom dijelu prodajnog mjesta istakne oznaku članstva udruženja.



4.

Livanjski izvorni sir



+ Kategorija proizvoda

Razred 1.3. Sirevi

Naziv udruženja

Udruga proizvođača autohtonog Livanjskog sira „Cincar“, Livno

📍 Geografsko područje

Livanjski izvorni sir tradicionalno se proizvodi na području koje obuhvata Livanjsko polje, planine Krug, Cincar i dio Golije, te dio Glamočkog i dio Duvanjskog polja. Navedeno područje nalazi se unutar administrativnih granica Kantona 10, a obuhvata cijelo područje Livna te dio Glamoča i Tomislavgrada.



Zaštićena oznaka porijekla – ZOP

Od 04/06/2020 godine ("Službeni glasnik BiH", broj 36/20)

■ Opis proizvoda

Livanjski izvorni sir je tvrdi sir proizveden iz punomasnog ovčijeg mlijeka ili mješavine ovčijeg i kravljeg mlijeka, gdje udio kravljeg mlijeka ne smije prelaziti 30%. Ovčije mlijeko potiče od izvorne pasmine pramenka (kupreški i vlašički soj).

■ Senzorni opis proizvoda

Livanjski izvorni sir tvrdi je ovčiji sir (sadrži najmanje 70% ovčijeg mlijeka) koji se odlikuje ugodnim, umjereno slanim i pikantnim ukusom i gustom zbijenom teksturom. Može se prepoznati po svom pravilnom, niskom cilindričnom obliku, ravnom do lagano konveksnom plaštu te po relativno malim dimenzijama (mase 2 do 3 kg). Kora je tvrda s karakterističnom strukturom zbog otiska jutene krpe, slamnato žute boje. Sirno tijesto je svijetložute boje, kompaktno, srednje tvrdo i slabo elastično. Na prerezu se vidi manji broj pravilno raspoređenih malih okašaca/rupica.

Zavisno o zrelosti, tekstura i ukusi Livanjskog izvornog sira mogu se razlikovati. Mladi Livanjski izvorni sir zrelosti 2 mjeseca slabo je elastičan, lako reziv, a na prerezu ima manji broj rijetko raspoređenih okruglih sitnih rupica. Ukus mu je umjereno slan i ugodno pikantan, s tipičnom notom ovčijih sireva. Ima izraženu aromu karakterističnu za područje proizvodnje (podsjeća na aromatično bilje). Tokom zrenja Livanjski izvorni sir postupno postaje pikantniji, povećava se intenzitet ukusa, arome, mirisa i boje, a sirno tijesto dobija na čvrstini.

■ Specifičnost proizvoda

Prenos specifičnih aroma s lokalnog bilja na Livanjski izvorni sir moguć je prvenstveno zahvaljujući umijeću uzgoja ovaca i izrade sira koje lokalna porodična poljoprivredna gazdinstva od pamtivijeka usavršavaju i prenose iz generacije u generaciju. Postojanost aromatskog bogatstva, kao i mnoge druge karakteristike Livanjskog izvornog sira, zavise o tradicionalnim znanjima i vještinama sirara povezanih sa svim fazama proizvodnje: od izbora i primarne obrade mlijeka i dodavanja sirila do usitnjavanja i sušenja gruša, stavljanja u kalup, prešanja, soljenja i dozrijevanja.

Pravilna tekstura Livanjskog izvornog sira u mnogome zavisi o temperaturi i vremenu dogrijavanja usitnjenog gruša koju majstor sirar prilagođava zavisno o godišnjem dobu, odnosno zavisno o temperaturi i relativnoj vlažnosti vazduha u doba sirenja.

U tehnološkom smislu Livanjski izvorni sir je tvrdi sir proizveden od sirovog termički neobrađenog ovčijeg mlijeka (ili mješavine ovčijeg i kravljeg mlijeka u dopuštenim omjerima), djelovanjem svojstvene prirodne mikrobne populacije, pod čijim se uticajem tokom zrenja razgradnjom specifičnih sastojaka mlijeka kupreške i vlašičke pramenke čiji sastav je određen prirodnom okolinom u kojoj one borave, tj. hranom koju konzumiraju, razvija specifičan i prepoznatljiv miris i ukus sira.

Posebne karakteristike i kvalitet Livanjskog izvornog sira proizlaze iz svojstava mlijeka kupreške i travničke pramenke dobijenog u uslovima specifičnog planinskog biljnog pokrivača i klime, te tradicionalne proizvodnje ovčijeg sira kroz dugi vremenski period. Dominantan kraški reljef i kvalitetne

pašnjačke i obradive površine uticale su s jedne strane na karakteristike biljnog pokrova, a s druge strane na razvoj stočarstva kao glavne poljoprivredne aktivnosti na navedenom području, a u drugoj polovini 19. vijeka i na značajnu proizvodnju livanjskog sira koja je postala dio lokalne tradicije.

Vijekovnom selekcijom ovaca, na ovom i na području srednje Bosne stvoren je kupreški i vlašički soj autohtone pasmine ovce pramenke koja je u potpunosti prilagođena poluekstenzivnom načinu uzgoja, u kojem je proizvodnja mlijeka uveliko određena faktorima životne sredine. Raznolika flora utiče na sastav ishrane životinja, odnosno na poseban sastav mlijeka u pogledu sadržaja masti, proteina, šećera i minerala, te doprinosi specifičnoj aromi Livanjskog izvornog sira i njegovom intenzivnom ukusu i pikantnosti.

■ Postupak proizvodnje

Ovčije mlijeko za proizvodnju Livanjskog izvornog sira dobija se od ovaca (vlašička i kupreška pramenka) koje se uzgajaju na poluekstenzivan način te veći dio godine borave na ograđenim pašnjacima unutar geografskog područja proizvodnje Livanjskog izvornog sira. Stajski uzgoj ovaca nije dozvoljen. Krave za proizvodnju mlijeka tokom sezone ispaše takođe borave na pašnjacima unutar geografskog područja proizvodnje. Ishrana ovaca i krava u periodu mužnje zasniva se uglavnom na voluminoznim krmivima (paša i sijeno), ali mogu se koristiti i koncentrovana krmiva čiji udio u dnevnom obroku ne smije biti veći od 15%. Zabranjena je upotreba silirane hrane (silaze i sjenaže).

Livanjski izvorni sir proizvodi se isključivo od sirovog punomasnog ovčijeg mlijeka ili mješavine ovčijeg i kravljeg mlijeka, gdje udio kravljeg mlijeka ne smije prelaziti 30%. Mlijeko se grije na temperaturu od 32 do 33°C, neophodnu za sirenje mlijeka. Sirenje se provodi dodavanjem sirila zreloom mlijeku za sirenje u količini potrebnoj da se mlijeko podsiri za 40–50 minuta. Za sirenje se koristi prirodno himozinsko (životinjsko) sirilo, a dozvoljena je i upotreba mikrobiološkog sirila. Upotreba drugih aditiva je zabranjena.

Obradom gruša formira se sirno zrno odgovarajuće veličine i čvrstoće. Dobijeni gruš se reže sirarskim nožem ili harfom na kocke veličine oko 8 cm. Narezane kockice miruju dok se ne počne izdvajati surutka, koja mora biti žuto-zelene boje. Slijedi usitnjavanje kockica gruša a proces traje dok se ne dobije zrno veličine zrna pšenice. Sirna zrnca trebaju biti ujednačene veličine. Zatim slijedi odmaranje zrna u trajanju do 25 minuta. Usitnjeni gruš se „suši“ dogrijavanjem tako da se temperatura gruša postupno podiže na 45–48°C, tokom 30–40 min uz stalno miješanje, nakon čega slijedi slijeganje zrna.

Kalupi koji se koriste za oblikovanje sira su metalni (dozvoljena je i upotreba plastičnih kalupa), promjera 18 do 20 cm. Prije kalupljenja cijedi se dio surutke, a zatim se sirarska masa sa preostalom surutkom ravnomjerno nalijeva u kalupe u koje je prethodno stavljena platnena krpa. Nakon punjenja kalupa, krpa se zategne oko sirne mase.

Ukupni proces presovanja traje 22–24 časa, nakon čega se sirevi vade iz kalupa. Prije presovanja, u središte gornje površine sira stavlja se numerisana kazeinska pločica koja na sebi sadrži jedinstveni serijski broj „koluta“. Poslije presovanja sirevi se suše, a zatim stavljaju u salamuru koja sadrži 20–25% soli. Nakon soljenja sirevi se suše na hladnom i prozračnom mjestu, a zatim se pospremaju u prostorije za zrenje. Sir zrije u prostorijama koje su najčešće podrumi sa malim osvjetljenjem, temperaturom od 12 do 15°C i relativnom vlagom vazduha od 85 do 95%, a zrenje traje najmanje 60 dana.

■ **Veza između kvaliteta proizvoda i geografskog područja**

Područje proizvodnje Livanjskog izvornog sira ima brdsko-planinski karakter, sa Cincarom kao najvišom planinom (2.005 m n.v.) koja ima oblik piramide s vrlo oštrim vrhom i izdiže se iznad Glamočkog polja i zaravni Krug planine. Prostrani prirodni travnjaci (livade i pašnjaci) mjestimično obrasli grmljem, hrastom i borom predodredili su ovo područje za stočarsku proizvodnju.

Klimatski, ovdje se sudaraju dvije karakteristične zone, sub-mediteranska i kontinentalna. Obilježja klime su; hladna i vlažna proljeća, suva i topla ljeta, umjereno tople i najčešće suve jeseni te hladne i snježne zime. Dominantni vjetrovi su sjeverni i južni vjetar. Srednje godišnje temperature vazduha iznose 8,87°C; apsolutne minimalne dostižu vrijednosti blizu -20°C, a apsolutne maksimalne blizu 40°C. Godišnja količina padavina kreće se oko 1.200 mm (podaci Meteorološke stanice Livno). Na području Livanjskog polja zabilježeno je preko 700 vrsta vaskularnih biljaka, uključujući i niz endemskih vezanih isključivo za kraška polja.

■ **Istorija proizvoda**

Početak proizvodnje autohtonog livanjskog sira vezuje se za period Austro-Ugarske monarhije. Kako je BiH u to doba bila uglavnom agrarna zemlja u njoj su se provodili programi razvoja poljoprivrede, posebno stočarstva. Tako pored Ilidže, Modriče i Gacka, i u Livnu 1886. godine osnovana je Zemaljska poljoprivredna stanica. U njezinom sastavu bila je i sirana u kojoj se prerađivalo uglavnom ovčje mlijeko proizvedeno u okolnim selima i na planinskim dobru na Kruzima ispod Cincara. Prvi poznati sirari koje je Austrija poslala u Livno bili su: Karlo Oksner, Felix Lacombe i Rikard Berger. No, najsnažniji procvat livanjska sirana doživljava dolaskom francuskog sirara Cypriana Jailleta, koji je četvrt vijeka (1900–1926) u njoj djelovao i bio ugledni građanin Livna. U Livnu se proizvodio i vrlo kvalitetan sir Roquefort, koji je zrio u špilji u Dumanu iznad vrela rijeke Bistrice, i bio vrlo cijenjen. Kasnije se odustalo od njegove proizvodnje, a od 1905. godine uglavnom se proizvodi Livanjski sir, tzv. „Vollkäse“, koji je posebno bio tražen na tržištu Monarhije.

■ **Opšte informacije o marketingu**

Livanjski izvorni sir na tržište se stavlja cjelovit. U posljednje vrijeme sve više raste potražnja za manjim komadima sira, posebno od strane trgovina, pa se na tržište stavlja i narezan u komade koji se pakuju u vakuumu ili u modifikovanoj atmosferi. Postupak narezivanja te njegovo pakovanje u ambalažu smije se odvijati samo na definisanom geografskom području proizvodnje čime se omogućuje da proizvođači zadrže potpunu kontrolu kvaliteta i sljedivosti svih oblika u kojima se Livanjski izvorni sir stavlja na tržište. Rezanjem „koluta“ sira, bočne površine dobijenih komada ostaju bez zaštite (kore) zbog čega je izuzetno važno komade sira pakovati samo u odgovarajuću PVC ambalažu kako bi se zadržala sva senzorna svojstva sira.

5.

Drvarski mućeni pekmez od drenjina



+ Kategorija proizvoda

Razred 1.6. Voće, povrće i žitarice, u prirodnom stanju ili prerađeni

Naziv udruženja

Udruženje mladih „Budi zdrav ko dren“, Drvar

📍 Geografsko područje

Drvarski mućeni pekmez od drenjina se dobija od ploda drenjina uzgojenog na geografskom području opštine Drvar sa granicama Opštine iz perioda 1991. godine. Regija se lokacijski nalazi na krečnjačkom i dolomitskom području unutrašnjih Dinarskih Alpa u području grada Drvara i sliva rijeke Unac, jugozapadno od Banjaluke. Obuhvata područje od oko 1030 km² i omeđen je planinama Šator i Vijenac na jugu i jugo-zapadu, Lunjevača i Osječnica na sjeveru i sjevero-istoku, te planinom Vučjak na zapadu. Sve faze proizvodnje se sprovode unutar opisanog područja proizvodnje.



Zaštićena oznaka porijekla – ZOP

Od 04/06/2020 godine ("Službeni glasnik BiH", broj 36/20)

■ Opis proizvoda

Drvarski mućeni pekmez od drenjina pripada proizvodima od voća koji su definisani posebnim propisom o voćnim džemovima, želeima, marmeladama, pekmezima i zaslađenom kesten pireu, kojim su propisani opšti zahtjevi i uslovi za proizvodnju, stavljanje na tržište i deklarisanje voćnih džemova, želea, marmelada, pekmeza i zaslađenog kesten pirea. Sam naziv mućeni pekmez se već ustalio i kao takav je prepoznatljiv među kupcima. To je proizvod nastao specifičnom hladnom preradom ploda drenjina (*Cornus mas*) bez termičke obrade gotovog proizvoda.



■ Senzorni opis proizvoda

Izgled je karakterističan, guste i mazive konzistencije gdje može doći do odvajanja faza na vrhu i dnu pakovanja iz razloga što se ne dodaje sredstvo za želiranje nego konzistenciju daje prirodno prisutni pektin iz samog ploda. Za razliku od industrijski proizvedenih proizvoda Drvarski mućeni pekmez od drenjina nema karakteristični sjaj od dodatog pektina na površini niti može da zadrži oblik nego se raširi po posudi.

Svijetlo crvene do crvene je boje, zavisno od vrste sorte i faze zrelosti u kojoj je plod korišten. Za razliku od industrijskog termički tretiranog proizvoda, Drvarski mućeni pekmez od drenjina ima svjetliju boju koja ukazuje da nije zagrijavan uslijed čega dolazi do tamnjenja proizvoda. Miris je karakterističan za sirovinu od koje se dobija sa izraženim mirisom po drijenu. U odnosu na industrijski proizvod miris po sirovini je dosta izraženiji. Ukus je opor, kiseo, slatkast. U odnosu na industrijski proizvod Drvarski mućeni pekmez od drenjina je manje sladak sa izraženim oporim i kiselim ukusom.

■ Specifičnost proizvoda

Same geografske karakteristike su presudne za senzorne karakteristike ploda drenjina (povoljan odnos šećera i kiselina u plodu, idealan odnos ploda u odnosu na ukupnu količinu voća, udio fenolnih i drugih biološki aktivnih jedinjenja), duga tradicija uzgoja i kultivisanja biljaka (karakteristična morfološka raznolikost usljed višegodišnjeg uticaja ljudi iz regije Drvara sa tradicionalnim kultivacionim metodama pri čemu je dobijena šarolika populacija stabala drenjina po kojoj je ova regija postala poznata u širem okruženju), te karakterističan način obrade ploda u gotov proizvod kojim su proizvođači uspjeli da očuvaju u značajnom udjelu sve osjetljive fiziološki značajne komponente kao što su vitamin C i polifenolna jedinjenja.

Geografsko područje uzgoja drenjine, kao i sami klimatski uslovi koji vladaju na lokalitetu, uveliko doprinose prepoznatljivošću koju ima plod drenjine iz Drvara, dajući proizvodima dobijenim iz ploda prepoznatljivost kod potrošača. Iako drenjina na području regije Drvar kasnije cvjeta u odnosu na regije Mostar i Zenica, Drvarska regija je karakteristična po prvim plodovima koji se sakupljaju, a za šta su zaslužne jedinstvene klimatske karakteristike ove regije.



■ Postupak proizvodnje

Plod se nakon sakupljanja detaljno pregleda, sortira, čisti i odmah prerađuje ili skladišti u hladnom do prerade u gotov proizvod. Za Drvarski mućeni pekmez od drenjina se sakupljaju samo krupniji plodovi odgovarajuće veličine (sitniji plodovi se odvajaju za preradu u druge proizvode kao što je sušeni plod, sok ili rakija) i odgovarajuće zrelosti (odbacuju se nezreli/pretvrđi i prezreli/premekani plodovi koji pucaju i iz kojih se cijedi sok prilikom blažeg pritiska prstima).

Proces proizvodnje kreće sa pranjem ploda čime se svježi plod čisti a zamrznuti kondicionira, nakon čega se ostavi da se ocijedi od zaostale vode od pranja, te ide na pasiranje radi izdvajanja košpica. Pasiranje se može raditi mašinski ili ručno na situ odgovarajuće poroznosti. Nakon pasiranja slijedi miješanje, koje se radi ručno ili mašinski u odgovarajućoj posudi za miješanje uz dodatak odgovarajuće količine šećera koje služi da smanji aktivitet vode kojim se sprječava razvoj mikroorganizama. Proizvodnja mućenog pekmeza je karakteristična po tome da se proizvod termički ne tretira nego se odgovarajuća konzistencija dobija dodavanjem šećera i temeljnim miješanjem u trajanju od 3–5 časova.

U proizvod se dodaje određena količina šećera koja ne smije da bude manja od 30%, niti veća od 40% računato na ukupnu količinu ploda drenjine, kako bi gotov proizvod dobio karakterističnu konzistenciju i izgled.

Normativom proizvodnje je definisano da se nakon pasiranja u plod dodaje maksimalna količina šećera tako da udio pasiranog voća u gotovom proizvodu ne bude manji od 450 g na 1000 g gotovog proizvoda.

Dodavanje šećera, kao i samo vođenje procesa prerade je bazirano na iskustvu proizvođača u odnosu na kvalitet i vrstu ploda koji se prerađuje.

■ **Veza između kvaliteta proizvoda i geografskog područja**

Za kvalitet su prvenstveno zaslužni klimatski faktori tj. količina padavina i broj sunčanih dana sa značajnim nivoom solarne radijacije koja plodu daje niži udio kiselina uslijed čestih padavina, kao i visok udio šećera zbog izloženosti suncu. Osim geografskih uslova, duga tradicija uzgoja i selekcije je dodatno uticala na poboljšanje kvaliteta pripitomljenih i uzgojenih stabala gdje se selekcijom dobio kvalitetniji plod u odnosu na prirodno samoniklo stablo drenjina iz kojeg je uzgoj nastao.

Drvarska regija je smještena u prostranoj visoravni u jugoistočnom dijelu Bosanske Krajine, između planina Osječanica, Klekovača, Vijenca i Šatora koji pripadaju masivu Dinarskih Alpa. Ovaj ekstremno brdovit region sastoji se od grada Drvara sa okolnim selima i smješten je u području sa nadmorskom visinom u rasponu od 700 do 1.200 m.

Klima je umjereno kontinentalna. Ovo je planinska regija sa dugim i ostrim zimama. Maksimalne godišnje temperature se kreću između $-27,2^{\circ}\text{C}$ zimi i $38,4^{\circ}\text{C}$ ljeti. Maksimalna visina snježnog pokrivača je 89 cm, s tim da se snježne padavine javljaju u periodu od oktobra do aprila. Česta je i pojava vjetrova iz pravaca sjevera, juga i sjeverozapada.

Lokalitet na kojima se nalaze stabla drenjina spada u vrstu crvenog krečnjačkog tla bogatog karbonatima. Područje karakteriše relativno visok nivo sunčeve radijacije kao i visoke prosječne količine padavina od 1.250–1.500 mm. Preko 60% ukupne teritorije Drvara obraslo je visokim četinarskim i lišćarskim šumama koje predstavlja značajan prirodni resurs. Na obroncima šuma su locirani samonikli i uzgojni oblici stabljika drenjine koje prema procjenama nadležnih na teritoriji Drvara ima oko 50.000.

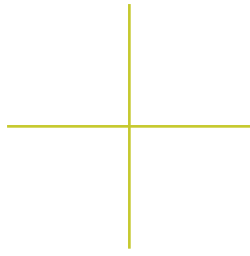
■ **Istorija proizvoda**

Proizvodi nastali preradom ploda drenjine imaju tradiciju u drvarskom kraju dugu više vijekova, što dokazuje starost samih stabala sa kojih se koristi plod drenjine.

Da se mućeni pekmez od drenjina još od davnina proizvodio i koristio među stanovništvom iz šire regije, potvrđuje i svjedočanstvo pjesnikinje Dare Sekulić dato u Sarajevskim sveskama, u kojem se opisuje da se još pedesetih godina prošlog vijeka na identičan način prerađivao plod drenjina u gotov proizvod koji je predstavljao glavnu poslasticu za djecu. Iako je ovakav način prerade ploda drenjine primjenjivan na široj regiji Bosne i Hercegovine i Hrvatske, ovakav tradicionalni način prerade se najznačajnije očuvao u drvarskom kraju.

■ **Opšte informacije o marketingu**

Proizvodi dobijeni u skladu sa specifikacijom se na tržište stavljaju pod oznakom "Drvarski mućeni pekmez od drenjina".



Poglavlje 2

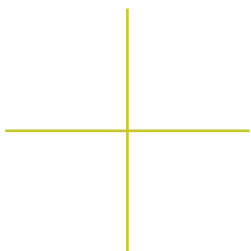


**Proizvodi sa potencijalom
geografskih oznaka u
Bosni i Hercegovini**



Kategorija proizvoda

Razred 1.2.
MESNI PROIZVODI
(kuvani, soljeni, dimljeni itd.)



6.

Ćevap



+ Kategorija proizvoda

Razred 1.2. Mesni proizvodi
(kuvani, soljeni, dimljeni itd.)

📍 Geografsko područje

Ćevap se proizvodi u svim dijelovima Bosne i Hercegovine. Postoji nekoliko varijanti prilikom pripreme Ćevapa, a najpoznatije su: Sarajevski ćevap, Banjalučki ćevap, Travnički ćevap i Tuzlanski ćevap.

■ Opis proizvoda

Ćevap je proizvod od usitnjenog svježeg mesa domaćih papkara i dodatnih sastojaka, oblikovan u male valjke i ispečen na roštilju. Za pripremu ćevapa koriste se različite vrste i odnosi mesa u zavisnosti od mjesta proizvodnje. Toplotna obrada mesa koje je oblikovano na poseban način obavlja se na roštilju, u kojem je ložen ćumur najčešće od bukovog ili hrastovog drveta. Ćevapi se služe u specijalno pripremljenom hljebu (somun, lepinja) uz različite dodatke (crni luk, kajmak, jogurt i sl.).



■ Senzorni opis proizvoda

Poslije sjedinjavanja, meso za Ćevap se stavlja u mašinu, oblikuje u valjke i ručno se siječe na dužinu od 5 cm. Banjalučki ćevap se pravi od mesa oblikovanog u valjke prečnika 2 cm i dužine 5 cm, od kojih su po četiri spojeni u pločicu. Pikantnost Ćevapa zavisi od dodataka mesnoj masi začina i bijelog luka. To je razlog da je Banjalučki ćevap pikantniji od drugih varijanti ćevapa. Ukus i ukupan dojam zavisi i od načina pripreme somuna/lepinje. Zbog svog zamamnog mirisa prilikom pripreme na roštilju, koji očara prolaznika, kao i fantastičnog ukusa Ćevap i jeste toliko popularan proizvod.

■ Specifičnost proizvoda

Specifičnosti Ćevapa su vezane za recepturu njihove izrade. Vjekovima, receptura je čuvana kao porodična tajna. Svaka porodica je razvijala sopstvenu recepturu, što je dovelo do toga da danas postoji više postupaka za izradu. Iako nijedna od receptura koja je navedena u stručnoj literaturi nije najoriginalnija, tako se ni svakoj od njih ne treba umanjiti dio originalnosti koju imaju. Teško je ocijeniti koji ćevapi su najbolji. To je stvar tradicije i navike stanovništva i porodice, te lični osjećaj svakog pojedinca.

Ćevap se priprema i konzumira u svim dijelovima Balkanskog poluostrva. Za pripremu Ćevapa koriste se različite vrste mesa u zavisnosti od mjesta proizvodnje. Koja će se vrsta mesa upotrijebiti često zavisi od vjeroispovijesti stanovništva koje dominira u nekom kraju. Koliko god se recepti između različitih područja, kao i ćevabdžinica u istom području, međusobno razlikuju, većina se slaže u sljedećem: mesnu masu za Ćevape treba mijesiti duže vremena (20–60 minuta), a zatim smjesu ostaviti da stoji nekoliko sati (pojedini proizvođači preporučuju stajanje preko noći). Takođe, tradicionalni Ćevap se može dobiti jedino prženjem na roštilju, u kojem se loži ćumur od tvrdog drveta. Upravo ta tajnovitost recepture, somun/lepinja, luk i roštilj ga čine posebnim, zbog čega je na stranici TasteAtlas uvršten među 10 najboljih tradicionalnih jela na svijetu.

■ Postupak proizvodnje

U postupku proizvodnje Ćevapa najvažnije su tri faze: 1) odabir mesa i način pripreme mesne mase, 2) toplotna obrada na roštilju i 3) način serviranja. Kao što je rečeno ćevapi se tradicionalno pripremaju, zavisno od područja, od različitih vrsta svježeg mesa domaćih papkara koje se mogu i međusobno miješati. Nakon usitnjavanja mesa (tradicionalno to se radi sjeckanjem jer meso zadržava sokove i ne zagorijeva za roštilj, mada se u posljednje vrijeme meso melje) mesnoj masi se dodaju drugi dodaci i začini. U nekim dijelovima dodaju kiselu vodu ili sodu bikarbonu. Ovako pripremljena masa treba da odstoji preko noći kako bi se ujedinile arome, odnosno kako bi dodati sastojci difundirali u sve dijelove usitnjene mase, a meso smekšalo. Tokom zrenja mase potrebno je temperaturu održavati konstantnom. Neophodno je temperaturu roštilja („žice“ ili „ploče“) održavati konstantnom tokom termičke obrade. Za dobar ukus i ukupan dojam neophodno je dobro pripremiti somun/lepinju (zavisno od recepta, „napariti“ ili „namočiti“) (Grujić i sar., 2013).

Postoji nekoliko varijanti prilikom pripreme Ćevapa, a sa njima i vječna rasprava o tome čiji su bolji i ukusniji. Najpoznatije varijacije su: Sarajevski ćevap, Banjalučki ćevap, Travnički ćevap i Tuzlanski ćevap.

Sarajevski ćevap se, pored toga što svaka ćevabdžinca ima neku svoju skrivenu tajnu u recepturi, u suštini pravi od junećeg mesa (nekada se koristilo i 25% jagnječeg mesa) i soli. Nema prezle, niti bilo kakvih drugih pikantnih začina. Koristi se meso sa prednjeg dijela trupa životinje: prsa, vrata, plečke i lopatice, koje se nasiječe na krupne komade i ostavi u frižideru da odstoji, nakon čega se fašira i ponovo ostavi da odstoji i tek onda se prave oblikovani komadi mesa. U Sarajevu je to obično porcija od 5 i 10 ćevapa u somunu natopljenim vodom i čašom hladnog mlijeka ili jogurta.

Banjalučki ćevap se dobija od više vrsta mesa ali uglavnom od junećeg mesa i govedeg ili jagnječeg mesa u omjeru 9/10 junetina a 1/10 govedina ili jagnjetina, sa začinima, bez ikakvih aditiva. Meso koje se koristi je sa prsa, vrata i plečke. Za razliku od drugih, Banjalučki ćevap je dosta pikantniji, zahvaljujući začinima i bijelom luku kojeg u Sarajevskom ćevapu nema. Takođe, izgled Banjalučkog ćevapa je dosta drugačiji od drugih, priprema se na roštilju u pločicama od po četiri spojena ćevapa. Malu porciju čine dvije pločice, a velika porcija sadrži četiri pločice (po četiri ćevapa). Prilikom pravljenja Banjalučkog ćevapa roštilj je blago nagnut ukoso, tako da sok iz pečenih ćevapa otiče u jednu posudu iz koje se kasnije uzima kašikom i prelijeva lepinja koja se služi sa ovim specijalitetom. .

Travnički ćevap se, za razliku od drugih, pravi od više vrsta mesa: junetine, teletine, bravetine i jagnjetine. Priprema se na roštilju podmazanom sa malo govedeg i ovčijeg loja dajući poseban šmek i miris ćevapima. Pored toga, razlika je i u somunu, lepinji, ili kako travničani kažu pitici. Pitica je dosta deblja od svih drugih i to je lokalni proizvod domaćih pekara. Unutrašnji dio pitice se podlije (začini) sa temeljcem od iskuvanih telećih kostiju (oko 2 supene kašike). Porcije Travničkog ćevapa su dosta veće od uobičajenih porcija na drugim područjima. Srednja porcija sadrži 15 ćevapa u čitavoj pitici, dok velika porcija 20 ćevapa. Pored ovih porcija imamo malu porciju od 10 ćevapa u pola pitice i školsku porciju od 5 ćevapa u pola pitice. Služi se uz crveni luk ili čašu jogurta.

Tuzlanski ćevap se servira u lepinji koja nije naparena već se posipa tzv. polivom koji opet predstavlja kulinarsku tajnu. Lepinja se onda, zavisno od želje onoga ko ih jede, još doprži na roštilju da bi dobila hrskavost. Dosta ljudi ne voli da se lepinja puno doprži jer vole da jedu mekše i sočnije tijesto. Kao prilog ide luk sječen na kriške. Tako sječen luk daje posebnost i nije ni blizu isti kao luk usitnjen na kockice. Tuzlanski ćevap se servira kao mala porcija (5 ćevapa u maloj lepinji), srednja (5 ćevapa u velikoj lepinji) ili velika porcija (10 ćevapa u velikoj lepinji). Uz to ide i jogurt koji se pravi od lokalnog mlijeka.

■ Veza između kvaliteta proizvoda i geografskog područja

Ćevap je jedan od najpoznatijih bh. brendova i glavnih obilježja njene kuhinje. Ako ste došli u Bosnu i Hercegovinu ne smijete otići bez da ste probali Ćevape. To je isto kao i bacanje novčića u Trevi fontanu u Rimu (kako bi se nekada vratili u vječni grad), s tim da ako probate Ćevape sigurno ćete opet poželjeti iste i požuriti nekada da ih opet pojedete.

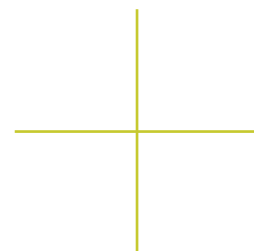
■ Istorija proizvoda

Ćevapi u Bosni i Hercegovini, kao i cijelom području Balkana, potiču iz perioda Otomanske imperije, koje se tokom srednjeg vijeka razvilo u specijalitet cijele jugoistočne Evrope. Postoje dokazi da je ovo jelo bilo prisutno na Balkanu još u Antičko vrijeme. U staroj Grčkoj slično jelo je konzumirano u 8 vijeku prije nove ere. Jelo u obliku obeliska se pominje u Ilijadi i Odisiji, kao i u djelima starih grčkih filozofa.

Riječ ćevap svoje porijeklo vuče od riječi kebab koja ima više sinonima u zavisnosti od regije kojoj pripada (kebab, kebob, kebhav, qabab...). Ne kaže se slučajno „*da su prvo nastali ćevapi pa tek onda životinje od kojih se prave*“.

■ Opšte informacije o marketingu

Prilikom izbora Ćevapa, koji će se jesti, moraju se poštovati različiti kriterijumi: sastav mesne smjese, roštilj, ukus, način serviranja, pa čak i način sjeckanja i veličina komada luka. U svakom gradu prepoznatljivo je po nekoliko lokala za čije Ćevape se smatra da su vrhunski. Enterijer lokala, boja i miris ćevapa, brza i kvalitetna usluga i ljubaznost osoblja su odlučujući faktori koji konzumenta opredjeljuju prilikom izbora ćevapa. Najveća porcija Ćevapa na svijetu napravljena je 2019. godine u Travniku i sastojala se od 2.160 ćevapa.



7.

Visočki sudžuk



+ Kategorija proizvoda

Razred 1.2. Mesni proizvodi
(kuvani, soljeni, dimljeni itd.)

📍 Geografsko područje

Proizvodnja Visočkog sudžuka je karakteristična za šire područje Visokog. Posebno je skoncentrisana u mjestima Arnautovići, Mulići, Gračanica, Poriječani i Moštre. Grad Visoko se nalazi u centralnom dijelu Bosne i Hercegovine i pripada Zeničko-dobojskom kantonu.

■ Opis proizvoda

Visočki sudžuk je tradicionalna, hladno dimljena fermentisana kobasica. Proizvodi se isključivo od svježeg goveđeg mesa prve (mesne obrezine nastale prilikom krojenja komada u proizvodnji Visočke pečenice), druge i dijela treće kategorije (koja uključuje samo meso podlaktice i potkoljenice). Najkvalitetnija sirovina (meso) se dobija od simentalske rase goveda ili njihovih križanaca sa autohtonim tipovima goveda. Uz meso, u tehnologiji Visočkog sudžuka koristi se goveđi loj, bijeli luk i kuhinjska so. Nadijeva se isključivo u prirodne ovitke (goveđa crijeva).

■ Senzorni opis proizvoda

Visočki sudžuk karakteriše specifična senzorna svojstva. Prije svih, karakterističan miris i aroma koji podsjećaju na dim, kao posljedica hladnog dimljenja. Uz miris i aromu dima, Visočki sudžuk odlikuje i poseban ukus koji potiče od bijelog luka. Izgled poprečnog presjeka je ujednačene mozaične strukture, gdje su pravilno raspređena zrnca masnog tkiva (goveđeg loja) u mišićnu komponentu. Boja mišićnog tkiva treba da je tamno crvena do braon, što je posljedica promjene boje mesa tokom prosoljavanja i završne fermentacije.

■ Specifičnost proizvoda

Specifičnost Visočkog sudžuka je u njegovim vrhunskim senzornim svojstvima koja su uzrokovana korištenjem svježeg mesa najkvalitetnijih mesnih partija, procesom prosoljavanja i završnom fermentacijom nakon obavljenog dimljenja. Takođe, jedna od specifičnosti je naglašen miris i aroma bijelog luka.

Za razliku od fermentisanih kobasica (sudžuka) sa drugih područja, Visočki sudžuk karakteriše upotreba svježeg mesa najboljih kvalitativnih kategorija. Meso nakon tretmana solju, mora da se prosoljava određeni period (minimalno 10 dana). Nije dopušteno koristiti bilo kakve dodatke (aditive). Od začina koristi se samo bijeli luk. Nakon dimljenja, sudžuk se ostavlja u tamne i hladnije prostorije minimalno 10 dana da se u potpunosti obavi fermentacija. Za razliku od drugih, sličnih tipova proizvoda, nadijeva se isključivo u prirodne ovitke (goveđa crijeva), dužine od 1,5–2 m uvijajući ih u spiralu. U takvom obliku se termički obrađuje, a prilikom distribucije na tržište ili prodaje, siječe se na manje komade, obično jedan ili dva kruga (zavojnice) spirale.

■ Postupak proizvodnje

Nakon obavljenog krojenja komada u proizvodnji Visočke pečenice, sve obrezine nastale u tom tehnološkom segmentu, koriste se kao sirovine u proizvodnji Visočkog sudžuka. Takođe, meso druge kategorije (svih anatomskih partija trupa), kao i pojedini dijelovi mišićnih partija koje pripadaju trećoj kategoriji (podlaktica i potkoljenica), koriste se u proizvodnji Visočkog sudžuka. Prethodno se mišićno tkivo odvaja od pripadajućih kostiju i eventualno vezivnog tkiva. Potom se reže na komade približne veličine oko 5 x 5 cm i odgovarajuće debljine. Komadi mesa se ručno (posipanjem) suvo sole i prebacuju u posebne posude (plastična burad ili kace) u kojima će se obaviti prosoljavanje

(10–15 dana). Nakon obavljenog prosoljavanja, meso se vadi iz posuda te se prostire na stolove. Po posoljenim komadima mesa posipaju se u režnjevima očišćeni bijeli luk i po slobodnoj procjeni odgovarajuća količina goveđeg loja. Kompletna masa se izmiješa ručno a potom se usitnjava. Usitnjavanje se vrši na granulaciju od 2–5 mm prečnik okaca na noževima mašine. Najčešća je granulacija od 3–5 mm. Visočki sudžuk odlikuju krupnija zrnca čestica mišićnog i masnog tkiva. Usitnjena masa (nadjev) se nadijeva u prirodne ovitke (goveđa crijeva), koji su isječeni na dužinu od 1,5–2 m i uvijaju se u spiralu. Krajnja dužina spirale je oko jednog metra, koja se potom stavlja na drvene (ljeskove) štapove, na kojima se odvija dimljenje sudžuka. Termička obrada podrazumijeva hladno dimljenje (temperature maksimalno do 20°C). U prvih dva do tri dana temperature moraju biti niže (od 16 do 18°C), uz lagano dimljenje. U kasnijoj fazi, može se intenzivirati dinamika dimljenja. Po završenom procesu dimljenja, Visočki sudžuk se unosi u tamnije i hladnije prostorije (obično su to podrumi kuća), gdje se ostavlja minimalno 10 dana kako bi se obavilo zrenje.

■ **Veza između kvaliteta proizvoda i geografskog područja**

Veza proizvoda (Visočki sudžuk) sa geografskim područjem, dominantno je naslonjena tradicionalnim znanjem i viševjekovnom tradicijom mesoprađivačke djelatnosti na ovim prostorima.

■ **Istorija proizvoda**

Ne postoje pisani tragovi o počecima proizvodnje ovog tradicionalnog mesnog proizvoda na širem lokalitetu Visokog. Sasvim realnim se čini pretpostavka da sudžuk na prostore BiH stigao dolaskom Osmanlija, koji su donijeli i tehnologiju proizvodnje. Različiti tipovi sudžuka su tradicionalni mesni proizvode Turske.

■ **Opšte informacije o marketingu**

Bez posebnog marketinga (uglavnom pijačna prodaja), u posljednje vrijeme, mali broj prerađivača koristi društvene mreže za promociju. Takođe, koriste se i sajmovi kao sredstvo za promociju ali i prodaju Visočke sudžuke.





8.

Hercegovački pršut



+ Kategorija proizvoda

Razred 1.2. Mesni proizvodi (kuvani, soljeni, dimljeni itd.)

📍 Geografsko područje

Proizvodnja Hercegovačkog pršuta prostire se na području cijele Hercegovine. Hercegovina se kao prirodna regija sastoji iz dvije mikroregije: niske (primorske ili jadranske) Hercegovine i visoke (gornje ili planinske) Hercegovine. Visoka Hercegovina obuhvata sliv gornje i srednje Neretve, znatan dio dinarskog predjela Bila i Polja, visoke planine: Velež, Volujak, Prenj, Crvanj kao i kraška polja: Nevesinjsko, Gatačko i druga. Niska ili jadranska Hercegovina se prostire oko donjeg toka rijeke Neretve i u slivovima rijeka Bregava i Trebižat, obuhvata Popovo polje, Mostarsko polje i kotlinu, dio Neretvanske blatije i Trebinjsko polje.



■ Opis proizvoda

Hercegovački pršut je trajan suvomesnati proizvod od svinjskog buta s kosti, kožom i potkožnim masnim tkivom, suvo soljen krupnom morskom ili kuhinjskom solju, dimljen laganim sagorjevanjem suvog drveta od bukve, hrasta ili graba, te podvrgnut procesu sušenja i zrenja od najmanje godinu dana. Odlikuje ga prepoznatljiva aroma, blagi slani ukus, jednolična crvena boja mesa i poželjna konzistentica. Ne smije sadržavati nikakve dodatke (nitrite, nitrate, kalijev sorbat, askorbinsku i propionsku kiselinu) osim morske soli.



■ Senzorni opis proizvoda

Vanjski izgled Hercegovačkog pršuta mora biti pravilno oblikovan, bez pukotina, zarezotina i visećih dijelova mišića i kože, te bez velikih nabora na koži. Na presjeku potkožno masno tkivo mora biti bijele do ružičasto-bijele boje, a mišićno tkivo jednolične crvene do svijetlocrvene boje. Miris pršuta je na ugodne arome na fermentisano, usoljeno, suvo i dimljeno svinjsko meso, bez stranih mirisa. Miris dima mora biti blago izražen dok je ukus blago slankast ili slan. Preslan pršut, kiselkasto gorak ili isprepletana i nedefinisana mješavina ukusa nije dozvoljena. Konzistencija pršuta koji se koristi je mekana, dok tvrda konzistencija nije prihvatljiva za korišćenje.

■ Specifičnost proizvoda

Hercegovački pršut odlikuje osebujna aroma i ukus, blaga slanost i blagi miris po dimu. Proces dimljenja, gdje se istovremeno vrši i sušenje proizvoda, daje proizvodu prepoznatljiva senzorna svojstva. Dim se dobija sagorijevanjem isključivo bjelogoričnog drveta (bukovog, hrastovog ili grabovog), a sagorijevanje treba da bude tiho (bez plamena) kako se ne bi prekoračila temperatura hladnog dimljenja (22°C). Poslije faze dimljenja, tokom procesa zrenja, dolazi do različitih promjena u tkivima koje za posljedicu imaju sušenje, formiranje stabilne boje, prijatne arome, i čvrste teksture proizvoda, po čemu je Hercegovački pršut poznat.

U pogledu načina proizvodnje nema bitnih razlika između njeđuškog, dalmatinskog, užičkog, kraškog (*Joksimović i dr.*, 1983) i hercegovačkog pršuta. Osnovna razlika je u pogledu senzornih osobina što je uslovljeno razlikama u klimi i trajanju pojedinih etapa u procesu proizvodnje. Tu se misli na način soljenja, dimljenje, sušenje itd. Po načinu proizvodnje i senzornim karakteristikama najbliži je dalmatinskom pršutu. Posebnost Hercegovačkog pršuta ogleda se prvenstveno u njegovim senzorskim karakteristikama koje su posljedica načina njegove pripreme i uslova u proizvodnom području. Najznačajnije različito svojstvo u odnosu na ostale pršute, osim dalmatinskog i njeđuškog, iz šire regije jest aroma po dimu, po kojoj se Hercegovački pršut najlakše prepoznaje.

■ Postupak proizvodnje

U proizvodnji Hercegovačkog pršuta koriste se butovi od različitih rasa i starosti svinja. Tjelesna masa svinja kreće se od 100 pa do preko 200 kg, starosti od 8 do 15 mjeseci. Kod proizvodnje pršuta, generalno, butovi se od polutki odvajaju rezom koji prolazi kroz karlični zglob, tako da jabučica butne kosti ostaje u butu. Krsne i karlične kosti, kao i kosti repa se odstranjuju. Masno tkivo sa unutrašnje strane buta se uklanja, u što većoj mjeri, da bi se olakšalo što bolje prodiranje soli. Koža ostaje na butu a nožice se odsijecaju.

U Hercegovini se odmah poslije oblikovanja butova pristupa postupku suvog soljenja. Soljenje se obavlja snažnim utrljavanjem soli preko svih površina buta. Uglavnom se koristi morska so, a u određenim slučajevima i krupna kuhinjska so. Poslije soljenja butovi se slažu u drvene ili plastične bačve, gdje ostaju 15–20 dana. Slaganje se obavlja tako da jabučica butne kosti bude okrenuta prema gore. Za vrijeme soljenja potrebno je da se, najmanje jednom, odstrani mesni sok i izvrši blago dosoljavanje. Po isteku perioda soljenja u bačvama, butovi se vade i uz blago dosoljavanje slažu na, za to, određene površine (dobro očišćen kamen, daska ili beton) radi presovanja. Butovi se slažu s jabučicom kosti okrenutom nadole. Ova faza traje dok se ne ocijedi otpušteni sok, a to, prema iskustvima iz prakse, iznosi 10 do 14 dana. U toku presovanja treba ih bar jednom prevrnuti. Faza presovanja se, po pravilu, smatra završenom kada pršuti dobiju ravan oblik, a trajanje ovog procesa u velikoj mjeri zavisi od opterećenja (pritiska). Međutim, pri tome je glavni zadatak cijedenje sokova, a ne oblikovanje butova.

Poslije presovanja sa butova se ukloni suvišan sadržaj soli i na butove se nanosi, utrljavanjem, izvjesni sadržaj bijelog luka, crvene paprike i bibera (bijeli luk osim specifičnog ukusa ima i dokazano dejstvo na sprječavanje razvoja bakterija). Tako namazani butovi treba da odstoje nekoliko časova (najčešće preko noći) i onda se vješaju u sušaru gdje se ostave izvjesno vrijeme da se ocijede. Dim se dobija sagorijevanjem isključivo bjelogoričnog drveta (bukovog, hrastovog ili grabovog), a sagorijevanje treba da bude tiho (bez plamena) kako se ne bi prekoračila temperatura hladnog dimljenja (22°C). Ukoliko je vlažno vrijeme, dimljenje se obavlja neprekidno, a za vrijeme suvih dana dovoljno je dimiti samo po nekoliko sati tokom dana. Vrijeme dimljenja se kreće 30–40 dana i poslije toga je ono kao tehnološka faza završeno, ali se nastavlja proces prodiranja dimnih čestica iz površinskih u dublje slojeve. Poslije faze dimljenja i sušenja u mesu butova i dalje se odvijaju fermentativni i drugi procesi, a vlaga nije uklonjena do mjere koja se traži za trajne proizvode. Stoga je neophodno da se nastavi postepeni proces dozrijevanja i dosušivanja pršuta. Da bi ovi procesi tekli u željenim smjerovima, potrebno je da se za odimljene pršuta obezbijedi prostorija sa odgovarajućim uslovima (mračna, bez većih temperaturnih kolebanja, ujednačene relativne vlažnosti, dobra ventilacija bez promaje i dr.).

Period dozrijevanja traje najmanje 5 do 6 mjeseci. Od početka proizvodnje do dobijanja gotovih proizvoda masa butova smanjuje se za oko 30% (ukupni kalo soljenja, dimljenja i zrenja). Butovi sa tanjim slojem masnog tkiva mogu da gube na masi i do 35%. Poželjne osobine kvaliteta postižu se tek poslije 10 mjeseci, a za optimum se obično računa period od jedne godine.

■ **Veza između kvaliteta proizvoda i geografskog područja**

Budući da se područje Hercegovine prostire od mora do visokih planina, shodno promjeni nadmorske visine smjenjuju se različiti pojasevi vegetacije. Hercegovina ima i neke endemične biljne vrste. Raznolikost i miris cvijeća i svježina vazduha djeluju povoljno na organizam ljudi i životinja i daje posebnu specifičnost hrani sa tog područja. To se posebno ogleda u tradicionalnoj hrani koja se vijekovima proizvodi u Hercegovini. Na svojstva pršuta najviše utiče klima gdje u velikom dijelu Hercegovine, zbog blizine Jadranskog mora, prevladava uglavnom mediteranska, koju karakterišu blage zime i topla ljeta. Izrazito kišni mjeseci javljaju se tokom hladnijih godišnjih doba od novembra do februara. U visokoj Hercegovini i planinskim područjima ove regije prevladava uglavnom kontinentalna klima sa izraženijim snježnim padavinama. Takođe, vrlo bitni su i vjetrovi koji najizraženiji duvaju sa sjevera i sjeveroistoka (bura). Bura je suvi sjeverni vjetar, duva u cijeloj Hercegovini, a najviše zimi kada je prosječno svaki drugi dan s burom. Nasuprot buri, tokom jeseni i proljeća javlja se i drugi vjetar ovih krajeva: jugo. Jugo duva od pravca Jadranskog mora, a zasićen je vlagom i u jesen donosi kišne padavine u velikim količinama.

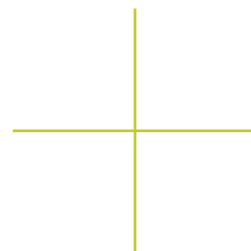
■ **Istorija proizvoda**

Proizvodnja pršuta u Hercegovini najvjerovatnije je počela kada se vještina prerade i očuvanja svinjskog mesa soljenjem i sušenjem proširila iz Starog Rima evropskim kontinentom. Od tada pa do današnjih dana vještina proizvodnje pršuta prenosila se iz generacije u generaciju, te se s vremenom razvio postupak proizvodnje koji je specifičan za područje Dalmacije, Hercegovine i Crne Gore.

U Hercegovini je proizvodnja pršuta tradicionalna i odvija se u poljoprivrednim gazdinstvima, uglavnom za vlastite potrebe, dok posljednjih decenija se razvija i industrijska proizvodnja.

■ **Opšte informacije o marketingu**

Pršut treba rezati isključivo nožem (a ne mašinom za rezanje) kako bi mu se sačuvao ukus. Idealno narezani pršut debeo je između 1 i 1,5 mm i poželjno je da se odreže što duži komad. Obično se servira uz neki od tradicionalnih vrsta sireva. U Hercegovini se pršut servira kao neizbježan delikates na gotovo svim prazničnim trpezama kao dio predjela, ali često je i glavna poslastica.



9.

Visočka ovčija stelja



+ Kategorija proizvoda

Razred 1.2. Mesni proizvodi (kuvani, soljeni, dimljeni itd.)

📍 Geografsko područje

Proizvodnja Visočke ovčije stelje je karakteristična za šire područje Visokog, koji se nalazi u centralnom dijelu Bosne i Hercegovine i pripada Zeničko-dobojskom kantonu. Prirodna sredina opštine je određena dolinama rijeka Bosne i Fojnice, morfološkim diferencijacijama dolina s padinama podbrda i vijencem visokih planina Srednje Bosne-Ozrena, Vranice i Zvijezde. Prostor opštine dostiže relativno niske nadmorske visine i to od 399 do 1050 m, što je vrlo povoljno za razvoj poljoprivredne proizvodnje.



■ Opis proizvoda

Visočka ovčija stelja je tradicionalni suvomesnati proizvod od ovčijeg mesa. Proizvodi se isključivo od svježeg mesa, dobijenog klanjem u vlastitim prostorima odraslih ženskih grla. Najkvalitetnija sirovina (meso) se dobija od životinja uzgojenih u domaćinstvu sistemom ispaše uz dodatak žitarica sa vlastitih njiva. Kvalitetna stelja se dobija od različitih sojeva domaće autohtone pramenke i/ili križanaca domaće pramenke sa sjeničkom ovcom. U proizvodnji Visočke ovčije stelje nije dozvoljena upotreba prethodno termički tretiranog (smrznutog) mesa, niti bilo kakvih aditiva/dodataka izuzev NaCl-a. U tehnologiji proizvodnje, uz obavezne tehnološke korake (soljenje, prosoljavanje, dimljenje), obavezna je i završna faza fermentacija proizvoda.

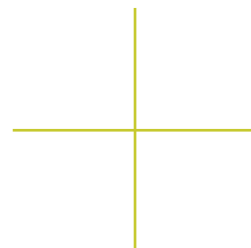
■ Senzorni opis proizvoda

Visočku ovčiju stelju odlikuju jedinstvena senzorna svojstva. Prije svih, karakteristična zlatno-žuta boja odimljenog mišićnog i masnog tkiva (površine stelje koja je bila u kontaktu sa kožom). Uz to, miris i aroma koji podsjećaju na dim, rezultat su postupka hladnog dimljenja, a poseban prijatan ukus potiče od specifičnosti ovčijeg mesa.

■ Specifičnost proizvoda

Specifičnost Visočke ovčije stelje ogleda se u njenim vrhunskim senzornim svojstvima, koja su rezultat posebnosti tradicionalne viševjekovne tehnike proizvodnje na ovim prostorima. Takođe, rasni sastav grla, specifičnosti klaoničke obrade trupa i sirove stelje, vrsti drveta koje se koristi za dimljenje produkovale su jedinstvenost ovog mesnog proizvoda na domaćem tržištu.

Za razliku od sličnih proizvoda sa drugih područja, Visočku ovčiju stelju karakteriše posebna klaonička obrada trupa, koja podrazumijeva u potpunosti odvajanje prednjih ekstremiteta (plečke) od ostatka trupa. Za razliku od drugih tehnologija u proizvodnji Visočke ovčije stelje primjenjuje se postupak suvog soljenja, na način da se so ručno posipa i utrljava u mišićno tkivo. Koristi se isključivo obična kuhinjska so. Nije dopušteno primjenjivati bilo kakve druge dodatke (aditive) niti začine.



■ Postupak proizvodnje

Nakon obavljenog klanja životinje pristupa se klaoničkoj obradi trupa, koja podrazumijeva dekapitaciju glave u visini atlanto-okcipitalnog zgloba. Potom se od trupa odvajaju prednji ekstremiteti (plećke), koje se iskoštavaju na način da se odstranjuje lopatica (*Scapula*) i ramena kost (*Humerus*), dok podlaktična kost (*Radius*) ostaje u sklopu mišićnog tkiva. Ostatak trupa se u potpunosti iskoštava, jedino se na zadnjem ekstremitetu ostavlja kost golenjača (*tibia*) i ahilova tetiva koja služi za provlačenje drvenog štapa na kojem se stelja suši i dimi. Obavezno se sa butne muskulature vrši skidanje šola (tanjenje mišićne muskulature koja je najdeblja na ovoj anatomskej regiji). Konzervisanje se vrši isključivo kuhinjskom solju, koja se ručno posipa i utrljava u meso. Faza prosoljavanja traje minimalno 15 dana. Potom se meso dimi. Koristi se isključivo suvo bukovo drvo, koje potiče sa istočnih ili jugo-istočnih šumskih pozicija. Dimljenje traje minimalno 10 dana, uz različite intenzitete dimljenja. Prvih dva do tri dana laganije, a potom je dozvoljeno i intenzivnije dimljenje. Po završenom dimljenju i sušenju, stelja se ostavlja u hladne i zamračene prostore (obično podrume) na završnu tehnološku fazu zrenja (fermentacija). Ovaj tehnološki korak traje minimalno 10 dana.

■ Veza između kvaliteta proizvoda i geografskog područja

Veza proizvoda sa geografskim područjem, dominantno je naslonjena tradicionalnim znanjem i dugom tradicijom mesoprerađivačke djelatnosti na ovim prostorima.

■ Istorija proizvoda

Ovčija stelja je suvomesnati proizvod od ovčijeg mesa koji ima dugu tradiciju proizvodnje. Karakteristična je za brdsko-planinska područja BiH, kao i nekih regija bivše Jugoslavije. Na prostorima srednje i istočne Bosne, Krajine i zapadne Hercegovine proizvodila se kao ovčija stelja dok je u istočnoj Hercegovini sinonim za isti proizvod ovčija plaha. U Visoko, kao poznati mesoprerađivački kraj je stigla vrlo rano i njena proizvodnja, koja je ostala nepromijenjena, se zadržala do današnjih dana.

■ Opšte informacije o marketingu

Prodaje se uglavnom na pijacama i tržnicama, rinfuzno, mada je u posljednje vrijeme sve prisutniji trend sječenja u manje komade (500–700 g) i pakovanja u vakumske folije. U takvom stanju Visočka ovčija stelja se može čuvati duži period, a uz to zadovoljava i zahtjeve tržnih centara, gdje se sve više nalazi u ponudi.



10.

Visočka pečena janjetina



+ Kategorija proizvoda

Razred 1.2. Mesni proizvodi (kuvani, soljeni, dimljeni itd.)

📍 Geografsko područje

Proizvodnja Visočke pečene janjetine je karakteristična za šire područje Grada Visoko. Posebno je skoncentrisana u mjestima Poriječani, Gračanica i Moštre. Grad Visoko se nalazi u centralnom dijelu Bosne i Hercegovine. Pripada Zeničko-dobojskom kantonu. Smješten je unutar industrijske regije Sarajevo–Zenica. Graniči s opštinama Kiseljak, Busovača, Kakanj, Vareš, Breza, Ilijaš i Ilidža.

■ Opis proizvoda

Visočka pečena janjetina je jedinstven tradicionalni proizvod pečenog janječeg mesa na prostorima Bosne i Hercegovine. Odlikuje ga specifičan način klaoničke obrade trupa životinje (janjeta), jedinstvena tehnologija termičke obrade mesa, kao i vrhunska senzorna i nutritivna svojstva. Dobija se pečenjem mesa koje potiče od janjadi uzrasta tri do pet mjeseci, sa tjelesnim masama od 20 do 40 kg. Takođe, vrlo česti su slučajevi kada se meso termički obrađuje (peče) i od starijih uzrasnih kategorija (teška janjad, šilježad i dviske). Posebnost Visočke pečene janjetine ogleda se u jedinstvenoj termičkoj obradi koja se vrši u tradicionalnim visočkim pecarama. Ovakav način termičke obrade daje mesu vrhunska senzorna svojstva, po čemu je ovaj proizvod poseban i vrlo cijenjen.

■ Senzorni opis proizvoda

Visočku pečenu janjetinu odlikuju vrhunska i prepoznatljiva senzorna svojstva. Prije svih, karakteristična zlatno-žuta boja pečenog janječeg mesa, koju je moguće postići samo ovim načinom pečenja. Pored toga, pečenjem u tradicionalnim visočkim pecarama meso zadržava sočnost i olakšava drobitosti u ustima prilikom žvakanja. Aroma proizvoda je specifična ali bez prenatlašenog mirisa i ukusa kao što je to slučaj sa drugim vidovima termičke obrade janjetine (pečenje na ražnju, roštilju, i sl.).

■ Specifičnost proizvoda

Specifičnosti Visočke pečene janjetine ogledaju se kroz poseban način klaoničke obrade trupa, pripreme i procesa termičke obrade, kao i vrhunskih senzornih i nutritivnih svojstava, koja su rezultat vjekovne tradicije pečenja janječeg mesa na ovim prostorima.

Za razliku od sličnih proizvoda sa drugih područja, Visočku pečenu janjetinu karakteriše posebna klaonička obrada janječeg trupa. Podrazumijeva dekapitaciju glave u visini atlanto-okcipitalnog zgloba, rasijecanje grudnog koša duž *Sternum* linije, te odvajanje podlaktice (*Radius*) od nadlaktice (*Humerus*), ali bez fizičkog razdvajanja od trupa (kakav je slučaj sa pečenjem na ražnju gdje se zaporkom zatvara trbušni otvor na trupu). Najznačajnija karakteristika po čemu je Visočka pečena janjetina jedinstvena i različita od drugih sličnih proizvoda je postupak pečenja mesa (termičke obrade), koji se vrši u tzv. visočkim pecarama. Ovo je jedinstven način termičke obrade gdje meso nije u kontaktu sa žarom (izvorom toplote), što proizvodu daje posebna senzorna ali i nutritivna svojstva. Pečenje mesa se vrši u tradicionalnim visočkim pecarama, gdje se toplota emituje iz zidova pecare. Pecara se prethodno zagrije loženjem (izgaranjem) drveta, a potom se u potpunosti odstrani kompletan žar. Meso (trup) prethodno stavljen u crepulju (metalna tepsija) se ubacuje u pecaru koja se hermitski zatvara. Ovakvim načinom pečenja, meso u potpunosti zadržava mesne sokove, ne isušuje se kao kod pečenja na ražnju, a sa sigurnosnog aspekta je besprijekorno jer nije u direktnom kontaktu sa žarom.

■ Postupak proizvodnje

Nakon klaoničke obrade trupa, postupak termičke obrade mesa odvija se u tradicionalnim visočkim pecarama. To su peći napravljene od zemlje (čerpič), ili u novije vrijeme od opeke. Kupolastog su izgleda i nisu standardne veličine. U većini slučajeva grade se tako da se u iste može smjestiti četiri do pet janjećih trupova. Priprema pecare se sastoji od zagrijavanja na način da se vrši izgaranje drveta minimalno sat vremena. Nakon toga se u potpunosti odstrani žar iz pecare. Janjeći trupovi se postave horizontalno u metalne tepsije (tzv. crepulje) a zatim ubacuju u pecaru, koja se hermetički zatvori, tako što se metalna vrata oblijepu nakvašenom zemljom. Pečenje mesa se vrši emitovanjem toplote iz zidova pecare. Dužina trajanja termičke obrade zavisi od brojnih faktora (vremenske prilike, uzrast životinje pred klanje, spol, broj trupova), ali uglavnom se kreće od 1 do 1,5 sat. Po završenoj termičkoj obradi, meso se ocijedi i ohladi, a potom se konfekcionira (siječe) u veće komade (uglavnom na šest komada koji odgovaraju anatomskim partijama trupa).



■ Veza između kvaliteta proizvoda i geografskog područja

Veza proizvoda sa geografskim područjem, dominantno je naslonjena dugogodišnjim radom i znanjem, te dugogodišnjom tradicijom ove djelatnosti na prostorima Visokog.

■ Istorija proizvoda

Proizvodnja Visočke pečene janjetine, kao i ukupne mesoprerađivačke djelatnosti grada Visoko seže vijekovima unazad. Nemoguće je precizno ustanoviti od kada datira, međutim sa sigurnošću se može tvrditi da se ova djelatnost generacijama unazad prenosi s koljena na koljeno. Uz sve „savremene“ nutricionističke pristupe, tradicionalni način pečenja janjećeg mesa u Visokom se održao i danas.

■ Opšte informacije o marketingu

Bez posebnog marketinga (uglavnom pijačna prodaja), u posljednje vrijeme, mali broj prerađivača koristi društvene mreže za promociju. Takođe, kroz istoriju, prodaja Visočke pečene janjetine uglavnom se vezivala za određene (nesvakidašnje) događaje. Najčešće su to bila veselja, kao što su svadbe, porodična okupljanja, teferiči, proslave početaka ili završetaka izgradnje stambenih objekata, obilježavanje vjerskih događaja i sl. Tokom pečenja mesa, uz pecaru se organizuju druženja, gdje se prepričavaju razne dogodovštine i stiču nova poznanstva.



11.

Visočka kaurma



+ Kategorija proizvoda

Razred 1.2. Mesni proizvodi (kuvani, soljeni, dimljeni itd.)

📍 Geografsko područje

Proizvodnja Visočke kaurme je karakteristična za šire područje Grada Visoko. Posebno je skoncentrisana u mjestima Poriječani, Arnautovići, Mulići i Gračanica. Grad Visoko se nalazi u centralnom dijelu Bosne i Hercegovine. Pripada Zeničko-dobojskom kantonu. Smješten je unutar industrijske regije Sarajevo–Zenica. Graniči s opštinama Kiseljak, Busovača, Kakanj, Vareš, Breza, Ilijaš i Ilidža.



■ Opis proizvoda

Visočka kaurma je jedinstven tradicionalni mesni proizvod visočkog kraja. Karakteriše ga poseban način pripreme sirovina i termičke obrade (kuvanje). Za njegovo spravljanje koriste se iznutrice, zaostalo meso na kostima prilikom iskoštavanja, masno i vezivno tkivo.

■ Senzorni opis proizvoda

Visočku kaurmu odlikuju specifična senzorna svojstva. Obzirom da se prilikom spravljanja kao termička obrada koristi kuvanje, ukus gotovog proizvoda podsjeća na kuvano meso. Vanjski i izgled poprečnog presjeka je mramoriran, zbog različite prirode pojedinih sirovina. Razlike se najviše ogledaju u boji pojedinih komponenti. Neke sirovine nakon kuvanja poprime tamnije (braon i crne) tonove, dok pojedine dobiju svjetlije nijanse. To proizvodu daje jedinstvenu mozaičnu strukturu. Proizvod je bez prenaplašene arome, a miris podsjeća na kuvano meso. Konzistencija Visočke kaurme nakon hlađenja je mekana i lako se narezuje u nareske različite debljine.

■ Specifičnost proizvoda

Najznačajnija odlika Visočke kaurme je činjenica da se radi o besprekorno sigurnom proizvodu. Navedena konstatacija proizilazi iz tehnologije proizvodnje ovog tradicionalnog mesnog proizvoda. Naime, prilikom spravljanja kaurme, termička obrada se sastoji od dvostrukog kuvanja. U prvoj fazi (kuvanje svih sirovina) traje od dva (kuvanje iznutrica), do šest sati (kuvanje kostiju). Druga (završna) faza termičke obrade podrazumijeva finalno ukuvavanje svih (prethodno skuvanih i usitnjenih) sirovina, koja traje minimalno 30 minuta. Takođe, posebna odlika Visočke kaurme je činjenica da se može koristiti u različitim vidovima konzumiranja. To podrazumijeva njenu upotrebu kao zaseban, ali i kao proizvod koji se može koristiti kao dodatak brojnim domaćim jelima (prije svih varivima).

Detaljnijim istraživanjem tradicionalnih mesnih proizvoda na području Bosne i Hercegovine, nije ustanovljeno da na drugim područjima postoji neki sličan proizvod Visočkoj kaurmi. U tehnološkom i sirovinskom pogledu, postoji sličan proizvod čija je tehnologija proizvodnje karakteristična za područje Sandžaka (Srbija), s tom razlikom da ga na pomenutom području nazivaju *prža*.

■ Postupak proizvodnje

Visočka kaurma se proizvodi od jestivih dijelova unutrašnjih organa, koji se dobiju klanjem goveda. Nakon klaoničke obrade goveđeg trupa, odvajaju se iznutrice, masno i vezivo tkivo, kao i ostali organi (probavnog trakta), koji se mogu koristiti u ishrani. U proizvodnji Visočke kaurme koriste se sljedeće sirovine: dijelovi želuca (burag i sirište), mliječna žlijezda, pluća, hrskavice i tetive, te mišićno tkivo sa kostiju koje zaostaje nakon iskoštavanja. Sve sirovine (posebno organi probavnog trakta) očiste se od sadržaja, a potom isperu čistom tekućom vodom. Dijelovi želuca koji ulaze u sastav kaurme, nakon pranja se kuvaju kako bi se lakše odstranio površinski prizmatični epitel, koji je bio u kontaktu sa nesvarenom hranom. Tako oprane i očišćene sirovine se kuvaju. Pored toga, kosti sa kojih je iskošteno meso se takođe kuvaju kako bi se sa istih lakše odstranilo zaostalo mišićno tkivo. Po završenom kuvanju, sa kostiju se odvoji meso, a skuvane sirovine se usitnjavaju na mašini sa okcima 2–3 cm granulacije. Prilikom kuvanja kostiju, šuplje kosti se prethodno presijecaju na pola, pri čemu dolazi do ekstrakcije koštanog sadržaja koji prelazi u vodu u kazanu. Ta tečnost (mesna voda) se nakon završenog kuvanja kostiju posebno odvaja, cijedi od zaostalih sitnih dijelova kostiju i koristi se kao temeljac u spravljanju kaurme. Finalna obrada (spravljanje kaurme) započinje tako što se mesna voda (temeljac) dodaje u kazan za kuhanje, zagrijava se na približno 50°C, a potom se u nju dodaju prethodno pripremljene sirovine (skuvane i ustinjene iznutrice i meso s kostiju). Kada masa u kazanu prokuva, potrebno je približno oko 30 minuta da ista kuva uz neprestano miješanje. Po završenom kuvanju, sa površine mase se odstrani višak masnoće, a vrela kaurma se presipa u metalne posude (šerpe), u kojima se vrši hlađenje i oblikovanje kaurme.

■ Veza između kvaliteta proizvoda i geografskog područja

Veza proizvoda sa geografskim područjem isključivo je naslonjena na vijekovnu tradiciju ove djelatnosti na prostorima Visokog.



■ Istorija proizvoda

Kaurma (kavurma) potiče od turske riječi kavurma, što u prevodu znači 'pržiti, peći'. Glagolska je imenica od riječi kavurmak, a znači 'pečen, pržen'. Ne postoje egzaktni historiografski podaci koji govore o počecima proizvodnje ovog tradicionalnog mesnog proizvoda visočkog kraja. Pretpostavlja se da je tehnologija na ove prostore stigla dolaskom Osmanlija.

■ Opšte informacije o marketingu

Bez posebnog marketinga (uglavnom pijačna prodaja), u posljednje vrijeme, mali broj prerađivača koristi društvene mreže za promociju.



12.

Krajiški pršut / pastrma od govedeg mesa



+ Kategorija proizvoda

Razred 1.2. Mesni proizvodi (kuvani, soljeni, dimljeni itd.)

📍 Geografsko područje

Područje proizvodnje Krajiške pastrme obuhvata administrativni prostor Unsko-sanskog kantona gdje se obavljaju sve tehnološke faze proizvodnje pastrme od pripreme sirovine i dodataka (kuhinjska so i začini), procesa obrade, zrenja te dimljenja i sušenja so dobijanja gotovog proizvoda. Meso za proizvodnju Krajiške pastrme može poticati kako sa područja Unsko-sanskog kantona, tako i sa drugih lokaliteta koja se ne ubrajaju u Unsko-sanski kanton.

■ Opis proizvoda

Pršut (pastrma) od govedeg mesa spada u trajne suvomesnate proizvode bez kosti. Krajiški pršut / pastrma od govedeg mesa se proizvodi od kvalitetnih komada govedeg mesa plečke i mesa mišića. Suvim postupkom se soli sa kuhinjskom solju uz dodatak tradicionalnih začina, crnog mljevenog bibera i svježeg bijelog luka, a zatim hladno dimi i suši.

■ **Senzorni opis proizvoda**

Kako se radi o uobličnim komadima mesa, vanjski izgled je ujednačenog, pravilnog oblika bez zareza, ujednačene tamnocrvene boje, bez prisustva čestica čađi. Boja na presjeku komada treba da je tamnocrvena do smeđa, ili ružičasta i ujednačena, sa prisutnim masnim tkivom koje je bijele boje. Miris je specifičan na dim i dodatak začina (bijelog luka i bibera), ukus slan karakterističan za goveđe meso, bez prisustva drugih neprijatnih ukusa.

■ **Specifičnost proizvoda**

Specifičnost proizvoda se ogleda u izboru sirovine za proizvodnju pastrme. Goveđe meso koje se koristi u izradi pastrme predstavlja najkvalitetnije komade mesa. Specifičnost se ogleda u ručnom izrezivanju, tzv. "krojenju" komada pastrme, suvom soljenju sa kuhinjskom soli, bez nekih drugih dodataka ili konzervanasa, i upotrebi bibera i svježeg bijelog luka u procesu soljenja. Ovako pripremljeno meso se ostavi da stoji u pripremljenoj salamuri, uz povremeno okretanje, a nakon otprilike 3 sedmice se vadi iz salamure, potom suši i dimi na tradicionalan način u klasičnoj sušnici sa otvorenim ložištem uz upotrebu bukovog drveta za dobijanje dima. Neki proizvođači u toku dimljenja proizvoda uz bukovo drvo također koristili drvo bora i drvo smreke za dobijanje dima.

Posebne karakteristike se ogledaju u specifičnosti tehnologije proizvodnje. Ručno pripremanje mesa, odnosno rezanje određenih dijelova goveđeg mesa na uobličene komade koji ne smiju imati zareza ili oštećenja. Korištenje isključivo kuhinjske soli za salamurenje, soli se isključivo suvim postupkom. Tradicionalni postupak dimljenja u sušnici sa otvorenim ložištem uz upotrebu bukovog drveta ili kombinacija bukovo drvo i smrekovo drvo ili bukovo drvo i drvo bora.

■ **Postupak proizvodnje**

Nakon iskoštavanja oblikuju se komadi mesa pri čemu sa površine treba ukloniti vezivno i masno tkivo. Komadi mesa moraju biti uobličeni, bez zareza, ujednačene veličine ako potiču sa iste anatomske regije životinje. Komadi mesa se sole isključivo sa kuhinjskom solju postupkom suvog soljenja tako da se so posipa po mesu i utrljava u meso. Količina kuhinjske soli varira od proizvođača do proizvođača, ali se kreće od u rangu 2% do 3,5%. Meso se slaže u plastične posude za zrenje i u meso se stavlja svježe nasiječeni bijeli luk i crni mljeveni biber. Bijeli luk se stavlja u količini od 4,3% do 6,0%, a biber u količini od 0,14% do 0,30%. Neki proizvođači dodaju i šećer u količini 0,6% do 0,7%.

Period zrenja u salamuri varira od proizvođača do proizvođača i kreće se od 17 do 30 dana. Proizvođači nastoje da prostorija u kojoj se vrši zrenje ima što nižu ambijentalnu temperaturu, u prosjeku oko 10°C. Nakon završenog zrenja, prosoljeni komadi se peru vodom da se ukloni so i začini sa površine komada mesa i potom vežu za jedan kraj kudeljnim kanapom i slažu na drvene štapove. Komadi pastrme na štapovima se vješaju u tradicionalnoj sušnici za dimljenje i sušenje mesa. Vatra se loži na otvorenom ložištu, a za dobijanje dima se koristi suvo bukovo drvo ili bukovo drvo u kombinaciji sa bukvom i smrekom ili borom. Period dimljenja i sušenja varira od 6 dana do 12 dana. Većina proizvođača preferira 12 dana dimljenja i sušenja. Kalo sušenja goveđe pastrme se kreće u randmanu od 49,35% do 61,8%.

■ Veza između kvaliteta proizvoda i geografskog područja

Kvalitet proizvoda i reputacija povezani su sa Unsko-sanskim kantonom koji zauzima krajnje sjeverozapadno područje Bosne i Hercegovine, graniči sa južnim i jugoistočnim dijelovima Republike Hrvatske. U teritorijalnom smislu Unsko-sanski kanton čini osam opština i to: Bihać, Bosanska Krupa, Bosanski Petrovac, Bužim, Cazin, Ključ, Sanski Most i Velika Kladuša. Dugogodišnje iskustvo ljudi ovoga kraja u tradicionalnoj preradi mesa daje ekskluzivan kvalitet proizvoda.

■ Istorija proizvoda

Mesoprerađivačka djelatnost na području Unsko-sanskog kantona egzistira od davnina. Prema popisu stanovništva iz 1885. godine, tzv. Bihaćki okrug je imao registrovano 4.161 preduzeća i radnji sa ukupno 10.220 zaposlenih. 1886. godine je izveden trgovački registar prema kojem je u gradu Bihaću bilo 35 trgovačkih firmi. Na gradskoj otoci se otvaraju brojne zanatske i druge radionice i trgovine; formiraju se zanatska društva i organizacije. Društvo obrtnika u Bihaću 1886. godine predstavlja početak organizovanja privrede, s čime započinje obrazovanje mladih zanatlija i osnivanja Udruženja zanatlija u Bihaću, a kasnije se u Bihaću osniva Zanatska komora. Godine 1904. se osniva Kotarska poljoprivredna zadruga sa ciljem unapređenja poljoprivredne proizvodnje i plasmana proizvoda na tržište. U periodu između dva rata (od 1918. do 1941. godine) prisutna su dva oblika zanatstva: kućna radinost i gradsko zanatstvo iz kojih se razvijaju novi zanati i slobodna zanimanja. Poslije Drugog svjetskog rata, cjelokupna pokretna i nepokretna imovina postaje državno vlasništvo, ukidaju se zanatske, trgovačke i druge komore, a osnivaju nove komore po principu jedna komora, jedna djelatnost, koje su pokrivala srez. Tokom 1947. godine se u Bihaću osnivaju zanatske zadruge, a među njima Zanatska zadruga "Mesar" sa 15 zaposlenih. Iste godine je postojalo jedno preduzeće za promet mesa "Mesopromet" sa tri prodavnice.

Proizvodnja trajnih suvomesnatih proizvoda na području Unsko-sanskog kantona je decenijama imala zanatski karakter. Značajan broj zanatskih proizvođača zadržao je tradicionalan način proizvodnje suvomesnatih proizvoda, a među njima i pršuta/pastrme od govedeg mesa. Često se u krugu domaćinstva odvija proces klanja životinja i prerada mesa u suvomesnate proizvode.

■ Opšte informacije o marketingu

Kao i ostali proizvođači tradicionalnih prehrambenih proizvoda iz ovog kraja, prodaju obavljaju uglavnom na kućnom pragu i lokalnim pijacama, bez posebnog marketinga. Određeni broj proizvođača koristi promociju i povećava vidljivost svojih proizvoda preko društvenih mreža. Nije se puno radilo na dizajnu ambalaže i etikete.



13.

Visočki pirjan



+ Kategorija proizvoda

Razred 1.2. Mesni proizvodi (kuvani, soljeni, dimljeni itd.)

📍 Geografsko područje

Proizvodnja Visočkog pirjana je karakteristična za šire područje Visokog. Posebno je skoncentrisana u mjestima Poriječani, Arnautovići, Mulići i Gračanica. Grad Visoko se nalazi u centralnom dijelu Bosne i Hercegovine. Pripada Zeničko-dobojskom kantonu. Smješten je unutar industrijske regije Sarajevo–Zenica. Graniči s opštinama Kiseljak, Busovača, Kakanj, Vareš, Breza, Ilijaš i Ilidža.

■ Opis proizvoda

Visočki pirjan je raritetan mesni proizvod koji se isključivo proizvodi u visočkom kraju. Karakteriše ga poseban način pripreme sirovina i termičke obrade (kuvanje i dimljenje). Za njegovo spravljanje koriste se iznutrice, zaostalo meso na kostima prilikom iskoštavanja, masno i vezivno tkivo. Praksa je da se od jednog govečeta pravi jedan Visočki pirjan.



■ Senzorni opis proizvoda

Visočku pirjan odlikuju specifična senzorna svojstva. Obzirom da je prilikom pripreme i dijela obrade kao termička obrada korišteno kuvanje, a kao finalni termički tretman dimljenje, proizvod ima jedinstvena senzorna svojstva. Ukus gotovog proizvoda podsjeća na kuvano meso, uz posebne senzorne impresije kojima doprinosi dim prilikom dimljenja. Vanjski i izgled poprečnog presjeka je mramoriran, zbog različite prirode pojedinih sirovina. Razlike se najviše ogledaju u boji pojedinih komponenti. Neke sirovine nakon kuvanja poprimaju tamnije (braon i crne) tonove, dok pojedine dobiju svjetlije nijanse. Sa druge strane, goveđe masno tkivo po prirodi ima žučkaste tonove. Uz sve to, prilikom dimljenja, boje pojedinih sastojaka dobiju još naglašenije tamnije tonove. Ovo proizvodu daje dodatni senzorni performans. Proizvod ima naglašenu aromu i miris koji proizilaze iz komponenti dima, kojim je Visočki pirjan podvrgnut u finalnoj obradi. Konzistencija Visočkog pirjana nakon dimljenja i hlađenja je tvrda i teže se narezuje u nereske različite debljine.

■ Specifičnost proizvoda

Najznačajnija odlika Visočkog pirjana je činjenica da se radi o besprijekorno sigurnom proizvodu, a uz to, specifičnih senzornih svojstava. Navedena konstatacija proizilazi iz tehnologije proizvodnje ovog tradicionalnog mesnog proizvoda. Naime, prilikom pripreme pirjana, termička obrada se sastoji od dvostrukog kuvanja. U prvoj fazi (kuvanje svih sirovina) traje od dva (kuvanje iznutrica), do šest sati (kuvanje kostiju). Druga faza termičke obrade podrazumijeva ukuvavanje svih (prethodno skuvanih i usitnjenih) sirovina, koja traje minimalno 30 minuta. Kao završni tehnološki korak u proizvodnji Visočkog pirjana je dimljenje. Takođe, posebna odlika Visočkog pirjana je činjenica da se može koristiti u različitim vidovima konzumiranja. To podrazumijeva njegovu upotrebu kao zaseban, ali i kao proizvod koji se najčešće koristi kao dodatak brojnim domaćim jelima. U slučajevima kada se koristi kao dodatak hrani (prije svih pojedinih varijeteta), sa specifičnom aromom, mirisom i bojom koji nastaju tokom dimljenja, jelima daje vrhunska kulinarska svojstva.

Detaljnijim istraživanjem tradicionalnih mesnih proizvoda na području Bosne i Hercegovine ali i šire regije, nije ustanovljeno da postoji neki sličan proizvod Visočkom pirjanu. Kako u prošlosti tako i danas, proizvodnja je isključivo vezana za tradicionalnu zanatsku proizvodnju suvomesnatih proizvoda. Osim toga, proizvodi se i u domaćinstvima za vlastite potrebe.

■ Postupak proizvodnje

Visočki pirjan se proizvodi od iznutrica koji se dobiju klanjem goveda, uz dodatak mišićnog i masnog tkiva u odgovarajućoj mjeri. Nakon klaoničke obrade goveđeg trupa, odvajaju se iznutrice, masno i vezivo tkivo, kao i ostali organi (probavnog trakta), koji se mogu koristiti u ishrani. U proizvodnji Visočkog pirjana koriste se sljedeće sirovine: dijelovi želuca (burag i sirište), mliječna žlijezda, pluća, hrskavice i tetive, te mišićno tkivo sa kostiju koje zaostaje nakon iskoštavanja. Sve sirovine (posebno organi probavnog trakta) očiste se od sadržaja, a potom isperu čistom tekućom vodom. Dijelovi želuca koji ulaze u sastav pirjana, nakon pranja se kuvaju kako bi se lakše odstranio površinski prizmatični epitel, koji je bio u kontaktu sa nesvarenom hranom. Tako oprane i očišćene sirovine se kuvaju. Pored toga, kosti sa kojih je iskošteno meso se takođe kuvaju kako bi se sa istih lakše odstranilo zaostalo mišićno tkivo. Po završenom kuvanju, sa kostiju se odvoji meso, a skuvane sirovine se usitnjavaju na granulat veličine od 2–3 cm. Prilikom kuvanja kostiju, šuplje kosti se prethodno presijecaju na pola, pri čemu dolazi do ekstrakcije koštanog sadržaja koji prelazi u vodu u kazanu. Ta tečnost (mesna voda) se nakon završenog kuvanja kostiju posebno odvaja, cijedi od zaostalih sitnih dijelova kostiju i koristi se kao temeljac prilikom finalnog ukuvavanja svih sirovina. Završno ukuvavanje započinje tako što se mesna voda (temeljac) dodaje u kazan za kuvanje, zagrijava se na približno 50°C, a potom se u nju dodaju prethodno pripremljene sirovine (skuvane i ustinjene iznutrice i meso s kostiju). Kada masa u kazanu prokuva, potrebno je približno oko 30 minuta da ista kuva uz neprestano miješanje. Po završenom kuvanju, sa površine mase se odstrani višak masnoće, a vreo sadržaj se presipa u metalne posude (šerpe), u kojima se vrši hlađenje. Nakon završenog hlađenja (oko 24 časa), iz posuda se vadi sadržaj i reže na kriške debljine 2–3 cm. Pripremljene kriške se stavljaju na drvene štapove, horizontalno postavljene na platforme tradicionalnih visočkih sušnica. Potom se vrši dimljenje.



Foto izvor: [Visoko](#)

Ovaj tehnološki korak se mora vršiti postupno i smanjenim intenzitetom u odnosu na dimljenje drugih dimljenih proizvoda (visočka pečenica, sudžuk, stelja...). Dimljenje Visočkog pirjana traje svega dva do tri dana, uz obavezno prevrtanje kriške nakon prvog dana dimljenja.

■ **Veza između kvaliteta proizvoda i geografskog područja**

Veza proizvoda sa geografskim područjem isključivo je naslonjena na dugogodišnju tradiciju ove djelatnosti na prostorima Visokog. Složenost tehnološkog postupka proizvodnje, kao i nedostatak raspoloživih sirovina u svakom momentu, učinili su da u proizvodnom smislu nema značajnije mjesto na tržištu.

■ **Istorija proizvoda**

Proizvodnja Visočkog pirjana, kao i ukupne mesoprerađivačke djelatnosti grada Visoko seže vijekovima unazad. Postoje pisani tragovi da su određeni vidovi ove djelatnosti postojali u 18. vijeku, a sasvim je realno da je proizvodnja egzistirala i u Srednjem vijeku, kada je Visoko bio centar kožarske proizvodnje. Da bi se uopšte odvažili proizvoditi ga, potrebno je, prije svega, u ovaj proizvod utkati decenije tradicije, koja se vješto prenosila s generacije na generaciju.

■ **Opšte informacije o marketingu**

Bez posebnog marketinga, uglavnom se prodaja obavlja na kućnom pragu. Kao jedinstven proizvod, koji pripada kategoriji delikatesnih mesnih proizvoda, veoma je tražen i cijenjen kod potrošača.



14.

Hercegovačka suva jarčetina



+ Kategorija proizvoda

Razred 1.2. Mesni proizvodi (kuvani, soljeni, dimljeni itd.)

📍 Geografsko područje

Iako se proizvodi i drugim dijelovima Hercegovima, proizvodnja Hercegovačke suve jarčetine je karakteristična za šire područje opština Stolac i Berkovići (posebno u naseljenom mjestu Hrgud na planini Hrgud).

■ Opis proizvoda

Hercegovačka suva jarčestina je tradicionalni suvomesnati proizvod od kozjeg mesa, posebno karakterističan je za područje opštine Stolac i pojedina naseljena mjesta na planini Hrgud (opština Berkovići). Proizvodi se isključivo od svježeg mesa, dobijenog klanjem odraslih muških grla (jarčeva), starijih od tri godine. Životinje moraju biti kastrirane. Najkvalitetnija sirovina (meso) dobija se od životinja uzgojenih na lokalnim domaćinstvima isključivo ispašom, bez primjene koncentratnih hraniva. U pogledu pasminskog sastava životinja



koje se koriste za klanje i proizvodnju ovog tradicionalnog proizvoda, najčešće se koriste različiti sojevi balkanske koze i/ili njeni križanci sa drugih rasama (uglavnom alpska i sanska). U proizvodnji Hercegovačke suve jarčestine, nije dozvoljena upotreba prethodno termički tretiranog (smrznutog) mesa, niti bilo kakvih aditiva/dodataka izuzev NaCl-a. U tehnologiji proizvodnje, uz obavezne tehnološko korake (soljenje, prosoljavanje, dimljenje), obavezna je i završna faza fermentacija proizvoda.

■ Senzorni opis proizvoda

Hercegovačku suhu jarčestinu odlikuju jedinstvena senzorna svojstva, prijatan miris koji podsjeća na dim, kao i naglašena aroma i ukus. Takođe, posebna zlatno-tamna boja odimljenog mišićnog i masnog tkiva. Konzistencija Hercegovačke suve jarčestine je tvrda i teško se (posebno leđna partija) narezuje u tanke nareske.

■ Specifičnost proizvoda

Hercegovačka suva jarčestina je proizvod sa posebnim senzornim svojstvima, koja se ogledaju kroz specifičan miris i ukus kao i naglašena aroma. Jedinstven senzorni performans rezultat je prije svega specifičnih karakteristika sirovine (mesa). Naime, meso starijih jedinki (jarčeva), iako su životinje prethodno klanju kastrirane, i dalje u određenoj mjeri zadržava specifičan, jak i opor miris. Pored toga, prostor uzgoja životinja (planina Hrgud) je sa specifičnim položajem, gdje se sudaraju mediteranska i kontinentalna klima. Takav položaj uslovio je i jedinstven biljni svijet (trave i žbunje) kojima se životinje hrane. Sve to doprinosi posebnom senzornom performansu proizvoda.

Za razliku od sličnih proizvoda sa drugih područja, Hercegovačku suhu jarčestinu izdvaja jedinstven ambijent uzgoja životinja pred klanje, specifičnost odabira jedinki (isključivo muška kastrirana grla starija od tri godine) za klanje, tradicionalna klaonička obrada i dimljenje, kao i geografske i klimatske karakteristike područja proizvodnje.

■ Postupak proizvodnje

Klanje životinja i kompletna klaonička obrada trupa obavlja se u klaoničkim kapacitetima u mjestu Stolac i Berkovići. Klaonička obrada trupa, podrazumijeva dekapitaciju glave u visini atlanto-okcipitalnog zgloba. Na trupa ostaju prednji ekstremiteti (plečke), koji se dijelom iskoštavaju. Odstranjuju se, lopatica (*Scapula*) i ramena kost (*Humerus*), dok podlaktična kost (*Radius*) ostaje u sklopu mišićnog tkiva. Ostatak trupa se u potpunosti iskoštava, jedino se na zadnjem ekstremitetu ostavlja kost golenjača (*tibia*) i ahilova tetiva koja služi za provlačenje drvenog štapa na kojem se stelja suši i dimi. Obavezno se sa butne muskulature vrši skidanje šola (tanjenje mišićne muskulature koja je najdeblja na ovoj anatomskej regiji). Konzervisanje se vrši isključivo sitnom morskom solju, koja se ručno posipa i utrljava u meso. Faza prosoljavanja traje 3–4 dana. Potom se meso dimi i suši. Ova tehnološka faza obavlja se u tradicionalnim kamenim sušnicama na planini Hrgud (najviša tačka 1109 m). Za dimljenje se koristi drvo koje je lokalno dostupno. Uglavnom je to kukrika, jasen, hrast... Dimljenje traje minimalno 15 dana, uz jednodnevne prekide nakon svaka dva do tri dana dimljenja. Po završenom dimljenju i sušenju, suva jarčetina se ostavlja u hladne i zamračene prostore (obično podrume) na završnu tehnološku fazu zrenje (fermentacija). Ovaj tehnološki korak traje minimalno 10 dana.



Foto izvor: Vidoški grad – Stolac, Shutterstock

■ **Veza između kvaliteta proizvoda i geografskog područja**

Veza proizvoda sa geografskim područjem, dominantno je naslonjena tradicionalnim znanjem i vijekovnom tradicijom proizvodnje ovog raritetnog proizvoda na ovim prostorima. Klima je mediteranska. Srednja godišnja temperatura viša je od 7°C. Osunčanost je 2500 časova godišnje. Planina Hrgud je niska planina u Hercegovini sjeverno od Stoca. Oivičena s južne strane odsjekom prema dolini rijeke Bregave, a s istočne strane prema Dabarskom polju, a na sjeveru se poprečnim grebenom Kom veže na ogranke planine Trusine. Proteže se u smjeru istok-zapad. Hrgud obuhvata površinu oko 30 km². Planina je djelimično pokrivena šumom, a obiluje pašnjacima i livadama. Vršno područje obilježava krški kamenjar, manje livade, grmlje i niska šumska vegetacija. Naseljena mjesta nisu brojna.

■ **Istorija proizvoda**

Proizvodnja Hercegovačke suve jarčetine ima dugogodišnju tradiciju proizvodnje. Prema usmenim predanjima, u prošlosti se sedmično na stolačkoj pijaci prodavalo i po 200 plaha (stelja), koje su se proizvodile u okolnim mjestima. Danas se ovom tradicionalnom djelatnošću bavi mali broj proizvođača.

■ **Opšte informacije o marketingu**

Bez posebnog marketinga (uglavnom prodaja kod kuće i pijačna prodaja), u posljednje vrijeme, mali broj prerađivača koristi društvene mreže za promociju.



15.

Krajiški sudžuk od govedecy mesa



+ Kategorija proizvoda

Razred 1.2. Mesni proizvodi (kuvani, soljeni, dimljeni itd.)



📍 Geografsko područje

Područje proizvodnje Krajiškog sudžuka obuhvata administrativni prostor Unsko-sanskog kantona gdje se obavljaju sve tehnološke faze proizvodnje sudžuka od pripreme sirovine (mesa i govedeg loja) i dodataka (kuhinjska so i začini), procesa izrade nadjeva, sušenja, dimljenja i zrenja gotovog proizvoda. Meso za proizvodnju Krajiškog sudžuka može poticati kako sa područja Unsko-sanskog kantona, tako i sa drugih lokaliteta koja se ne ubrajaju u Unsko-sanski kanton.

■ Opis proizvoda

Krajiški sudžuk od goveđeg mesa se proizvodi na području Unsko-sanskog kantona i predstavlja začinjenu fermentisanu kobasicu koja je proizvedena od goveđeg mesa I i II kategorije, masnog tkiva goveda (loja), uz dodatak isključivo kuhinjske soli i začina kao što su svježi bijeli luk i crni mljeveni biber. Nadjev za sudžuk se puni u tanka crijeva goveda, formira se karakteristični oblik kobasice – potkovića, a zatim se proizvod hladno dimi i suši do formiranja karakterističnih svojstava zrelog proizvoda.

■ Senzorni opis proizvoda

Sudžuk se najčešće proizvodi u formi 'potkovića', čvrste je i kompaktne konzistencije kao i tamnocrvene boje. Na presjeku proizvoda je boja tamnocrvena sa dobrom povezanosti masnog tkiva i mesa sa izraženim mozaikom koji nastaje usitnjavanjem masnog tkiva. Unutar proizvoda nisu vidljive pukotine. Miris proizvoda je karakterističan zbog prisustva začina kao što je bijeli luk i crni biber, takođe se osjeti miris dima. Ukus proizvoda je slan sa karakterističnom aromom dima i blago kiseo.

■ Specifičnost proizvoda

Prvi korak u proizvodnji Krajiškog sudžuka je izrada smjese nadjeva za sudžuk. Smjesa se izrađuje uz upotrebu goveđeg mesa I i II kategorije, koje je mramorirano – prošarano masnim tkivom, tako da nije potrebno naknadno dodavati masno tkivo u nadjev. Meso i masno tkivo se ručno sijeku. U nadjev se dodaju karakteristični začini u proizvodnji: isključivo kuhinjska so, mljeveni crni biber i svježi bijeli luk. Karakteristika u proizvodnji sudžuka je da ovako pripremljena smjesa mora da zrije određeno vrijeme na hladnom mjestu. Nakon zrenja se vrši mljevenje nadjeva na mašini za mljevenje mesa, a potom se nadjev puni u tanka goveđa crijeva, formira se karakteristični oblik potkovića i proizvod se suši i dimi u prostoriji sa otvorenim ložištem – tradicionalno, a dim se dobija sagorijevanjem drveta. Proces proizvodnje sudžuka se odvija u periodu jesen-zima, jer ambijentalna temperatura sušenja i zrenja treba da je što niža. Osušeni i odimljeni proizvodi se stavljaju u promet u jednom komadu težine oko 500 grama. Miris gotovog proizvoda treba da je prijatan, sa karakterističnim mirisom na dim, blagog okusa sa aromom dodanih začina (biber i bijeli luk), bez neprijatnih mirisa.

Posebne karakteristike se ogledaju u specifičnosti tehnologije proizvodnje. U nadjev za sudžuk se dodaje isključivo kuhinjska so – zabranjena je upotreba nitritne soli za salamurenje. Nadjev za sudžuk se puni u tanka goveđa crijeva, formira se karakteristični oblik potkove i proizvod se suši i dimi u prostoriji sa otvorenim ložištem – tradicionalno, a dim se dobija sagorijevanjem bukovog drveta (*Fagus sylvatica*) i grabovog drveta (*Carpinus betulus L.*).

■ Postupak proizvodnje

U proizvodnji se koristi ohlađeno (4°C do 8°C) goveđe meso I i II kategorije (92,59%) i goveđi loj (7,41%) i dodaci – kuhinjska so, mljeveni crni biber, bijeli luk. Goveđe meso i goveđi loj se usitnjavaju ručno, nožem, na manje komade (4x4 cm) kojima se dodaje 3,1% kuhinjske soli i crnog mljevenog bibera 0,07%. Nakon što se meso i loj izmiješa sa začinima, smjesa se ostavi stajati 24 časa u prostoriji u kojoj je prosječna temperatura vazduha oko 10°C. Poslije stajanja (zrenja), u smjesu se dodaje nasjeckani svježi bijeli luk u količini 1,9%, sastojci se ručno izmješaju, a zatim se smjesa samelje na mašini za mljevenje mesa sa promjerom otvora rešetki 4 mm.

Za punjenje sudžuka upotrebljavaju se tanka crijeva goveda, promjera od 30 do 40 mm koja imaju zadatak da povežu sadržinu, daju oblik i privlačan izgled sudžuku. Goveđa crijeva se pripremaju tako da se prethodno očiste od sadržaja, a potom se nasole. Prije punjenja smjesom, crijeva se potope u toplu vodu da otpuste i postanu elastična. Punjenje nadjeva obavlja se ručno, punilicom. Ovoj fazi se posvećuje velika pažnja, jer bi u slučaju da ostane vazduha u nadjevu moglo doći do kvarenja gotovog proizvoda. Na dnu punilice se nalazi otvor na kojem se nalazi uska cijev. Na cijev se navuče crijevo i vrši punjenje smjesom putem pritiska. Tokom punjenja smjese, pravi se oblik potkovice koja se podvezuje kanapom od kudjelje. Pripremljene potkovice se slažu na okrugle drvene štapove na ujednačenim razmacima da se ne bi dodirivale. Nadjeveni sirovi sudžuk u ovicima se unosi u tradicionalne sušnice i ostavlja 24 časa kako bi se odstranio višak vode (to je tzv. cijedenje).

Sudžuk se dimi i suši u klasičnoj sušnici sa otvorenim ložištem. Period dimljenja i sušenja traje 12 dana sa ambijentalnom temperaturom vazduha od 0°C do 12°C. Za dimljenje se koristi suvo bukovo drvo. Udaljenost potkovicica od ložišta je oko tri metra. Vatra se loži na otvorenom ložištu, ali bez stvaranja plamena. Nakon provedenog perioda dimljenja, u hladnoj i tamnoj prostoriji se sudžuk ostavi na zrenje u trajanju od 5 dana, a ambijentalna temperatura vazduha je oko 10°C pri čemu je sudžuk dobio tvrđu konzistenciju. Sušenjem i dozrijevanjem sudžuka, sudžuk gubi određeni dio od svoje prvobitne mase, što se može utvrditi vaganjem gotovog proizvoda i izračunati gubitak mase (kalo) tokom sušenja i dozrijevanja. Kalo sušenja Krajiškog sudžuka u prosjeku iznosi 38,88%.

■ Veza između kvaliteta proizvoda i geografskog područja

Veza proizvoda sa geografskim područjem isključivo je naslonjena na dugogodišnju tradiciju ove djelatnosti na prostorima Unsko-sanskog kantona koji zauzima krajnje sjeverozapadno područje Bosne i Hercegovine, graniči sa južnim i jugoistočnim dijelovima Republike Hrvatske.

Unsko-sanski kanton, sa sjedištem u Bihaću, ima vrlo povoljan geografski položaj, značajna kopnena bogatstva, rudna bogatstva, velike površine pod šumom i vrlo je bogat pitkom vodom. U morfološkoj strukturi područja ističu se brežuljci i niska polja, aluvijalne ravni i kotline, raščlanjene brojnim riječnim i potočnim dolinama. Ovo područje je pod uticajem umjereno-kontinentalne klime. Prema podacima za 2016. godinu, apsolutna maksimalna temperatura vazduha je iznosila 37,1°C, a apsolutna minimalna temperatura vazduha -11,6°C. Za istu godinu je izmjerena godišnja količina padavina od 1.519,6 l/m².

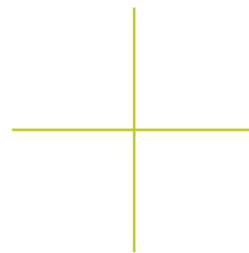
■ Istorija proizvoda

Mesoprerađivačka djelatnost na području Unsko-sanskog kantona egzistira od davnina. Prema podacima Bosanskog glasnika od 1898. do 1914. godine (Bosnischer Bote) (cit. Lonić i Hadžić, 2019), u Bihaću su egzistirali registrovani mesari Belaj Stefan i Iftić Meša 1898. godine, a 1900. godine Helmer Anton, kobasičar. 1908. godine je registrovan Muslić Avdo koji je imao trgovinu sa mesom i stokom, a 1911. godine Kečalović Ibrahim koji je posjedovao trgovinu sa stokom i mesom. U periodu između dva rata (od 1918. do 1941. godine) prisutna su dva oblika zanatstva: kućna radinost i gradsko zanatstvo iz kojih se razvijaju novi zanati i slobodna zanimanja.

Proizvodnja trajnih suvomesnatih proizvoda na području Unsko-sanskog kantona je decenijama imala zanatski karakter. Završetkom ratnih dešavanja u Bosni i Hercegovini 1995. godine, uslijed porasta broja stanovništva na ovom prostoru, dolazi do razvoja proizvodnih kapaciteta za proizvodnju i preradu mesa. Značajan broj zanatskih proizvođača zadržao je tradicionalan način proizvodnje suvomesnatih proizvoda, a među njima i sudžuka. Često se u krugu domaćinstva odvija proces klanja životinja i prerada mesa u suvomesnate proizvode.

■ Opšte informacije o marketingu

Prodaja uglavnom na kućnom pragu i lokalnim pijacama, bez posebnog marketinga. Određeni broj proizvođača koristi promociju i povećava vidljivost svojih proizvoda preko društvenih mreža. Nije se puno radilo na dizajnu ambalaže i etikete.



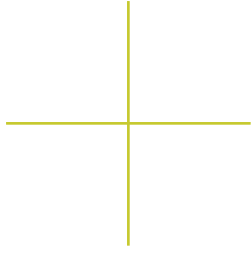
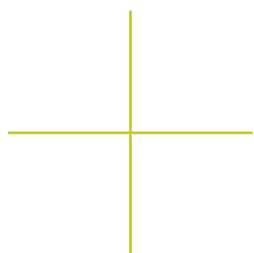


Foto izvor: Jezero Perućac; Shutterstock



Kategorija proizvoda

Razred 1.3.
SIREVI

16.

Sir trapist - Marija Zvijezda



+ Kategorija proizvoda

Razred 1.3. Sirevi

📍 Geografsko područje

Proizvodnja sira Trapista se od druge polovine 19. vijeka do danas obavlja na području samostana trapističkog reda „Marija Zvijezda“ (Mariastern) u Banjoj Luci, od mlijeka sa farme krava sa istog geografskog područja.

■ Opis proizvoda

Sir Trapist spada u grupu polutvrđih sireva. Iako vodi porijeklo od francuskog polutvrđog sira Part du Salut i danas postoje njegove brojne modifikacije u svijetu, s pravom se svrstava u autohtone sireve BiH. Oblika je niskog cilindričnog, prečnika od 16 do 24 cm, visine 3 do 4 cm i težine 1,2 do 1,3 kg.

■ Senzorni opis proizvoda

Sir Trapist Marija Zvijezda pripada grupi polutvrđih sireva za rezanje, oblika niskog koluta sa glatkom i suvom korom. Konzistencija mu je meka, nježna i elastična. Boja tijesta mu je žućkasta, prerez gladak i sjajan bez ili sa malo okašaca veličine zrna sočiva. Miris mu je čist, specifičan po mlijeku, a ukus slatkast i umjereno slan.

■ Specifičnost proizvoda

Tajnovitost u načinu izrade sira je čuvana tako što su redovnici koji su učestvovali u njegovoj izradi poznavali samo svoj dio posla dok je posao ostalih za njega bila tajna. Sir su pakovali i otpremali željeznicom naručiocima po cijeloj Austro-ugarskoj monarhiji, ali i van njenih granica. Bili su takođe i službeni opskrbljivači sirom, kraljevskog dvora u Beogradu.

Naziv sira Trapista je ime za mnoge varijante sira Part du Salut proizvedenog u francuskom samostanu Notre-Dame de Port-du-Salut čiji su naziv i porijeklo zaštićeni, pa se nije smio koristiti u drugim krajevima osim u matičnom samostanu. Izrada ovog sira, pod drugim nazivima, proširila se po ostalim trapističkim samostanima u Francuskoj i po ostalim zemljama, te je tako dospjela i do Banja Luke. Sirevi su nazivani po mjestima, ili po nazivima samostana, npr. Trappiste de Belval, Trappiste de Tamié, Citeaux itd. Tako je i prvobitni naziv banjalučkog sira bio trapist Maria Stern, a poslije trapist Marija Zvijezda. Pored karakteristika mlijeka i strogo čuvane tajne načina proizvodnje ovog sira i poznavanja samo jednog dijela tehnologije, okruženje u kojem su živjeli redovnici koji su učestvovali u njegovoj izradi su najviše doprinijeli da sir Trapist Marija Zvijezda dobije svoj prepoznatljiv identitet koji ga razlikuje od ostalih varijanti sira Part du Salut proizvedenih u Francuskoj.

■ Postupak proizvodnje

Proizvodnja originalnog Trapist sira bila je krajem 20. vijeka potpuno zamrla, ali su je krajem 2008. godine banjalučki trapisti ponovo pokrenuli, i to po tajnoj originalnoj recepturi. Zbog tajnovitosti izrade, proces proizvodnje Trapista dugo vremena nije bio opisan, ili je navođen samo u osnovnim crtama, zato se ne može opisati tehnologija proizvodnje originalnog banjalučkog Trapista. Ipak, na osnovu dostupnih podataka iz literature, osnovne postavke tehnologije proizvodnje Trapista su poznate.

Za proizvodnju Trapista se koristi svježe punomasno kravlje mlijeko koje se odmah poslije muže procijedi i dogrijava na 30 do 33°C, zimi i do 35°C. Mlijeku se dodaje domaće sirilo i usiravanje traje 30 do 40 minuta. Da se mlijeko ne bi previše ohladilo kotao se pokriva drvenim poklopcem. Gruš se

reže na kocke veličine 4 do 5 cm. Kada se između kocki pojavi surutka žuto-zelene boje pristupa se usitnjavanju gruša do veličine kukuruznog zrna. Slijedi faza je dogrijavanje na 38 do 40°C i sušenje sirnog zrna. Poslije se sir vadi u sirarske krpe i stavlja u kalupe. Cijeđenje se vrši prvo bez pritiska a kasnije stavljanjem utega ili pod presu. Trapist se soli suvom krupnom solju koja se laganim pokretima ruke utrljava u sir. Troši se 3 do 4% soli u odnosu na količinu sira.

Poslije soljenja sirevi se prenose u podrum na zrenje, na temperaturu 12 do 16°C i relativne vlažnosti 85 do 90%. Kolutovi sira se svaki drugi dan brišu mokrom krpom i okreću. Nakon završenog zrenja sirevi se prenose u skladište gdje se čuvaju na tempetaruri 8 do 12°C i relativne vlažnosti oko 80%.

■ Veza između kvaliteta proizvoda i geografskog područja

Proizvodnja mlijeka i njegova prerada u sir Trapist se obavlja na malom geografskom području oko samostana „Marija Zvijezda“ u Banjoj Luci. Tehnologija proizvodnje sira je strogo čuvana tajna unutar samostanskih zidina. Redovnici koji su proizvodili sir poznavali su samo svoj dio posla i nisu upoznati sa cjelokupnom tehnologijom. Ovo je razlog zašto tehnologija proizvodnje Trapista dugo vremena nije bila opisana već je navođena samo u osnovnim crtama. Podneblje, klima, ispaša i posebno tajnovitost proizvodnje i tradicionalno znanje prenošeno sa generacije na generaciju redovnika, koji učestvuju u njegovoj proizvodnji, su se prenijeli i na sir Trapist.



■ Istorija proizvoda

Godine 1869. u Delibašinu Selu kod Banje Luke pojavljuje se Austrijanac s dugom crvenom bradom, po imenu Franz Pfanner, trapistički monah, zajedno sa šestoricom subraće, koji su izazivali veliko čuđenje među okolnim narodom. Kupivši zemlju, prvobitno su živjeli u malenoj drvenoj kolibi koja je prije toga služila za telad, a koja se i danas nalazi u dvorištu gdje je izgrađen samostan trapističkog reda „Marija Zvijezda“ (Mariastern) u Banjoj Luci. Početke proizvodnje sira u samostanu Mariji Zvijezdi veže se za 1872. godinu, u maloj sirari koja nije dugo radila. Proizvodnja „pravog“ sira Trapista započela je ponovno 1882. godine, kada je u banjalučki samostan stigao opat Ignacije iz francuskog samostana „Port-du-Salut“. Sir je nosio naziv Trapist Maria Stern, a kasnije, u vrijeme Jugoslavije Trapist Marija Zvijezda.

■ Opšte informacije o marketingu

Velika pažnja se posvjećuje savremenom dizajnu ambalaže i etikete kao i adekvatnoj promociji ovog prepoznatljivog proizvoda u široj regiji. Tajna recepture je iskorišćena kao izuzetan alat za podizanje vrijednosti sira. Trapist je uključen u sve promotivne aktivnosti koje sprovodi nadležno ministarstvo trgovine i turizma i turističke organizacije.



Foto izvor: Opatija Marija Zvijezda – Banja Luka; autor: Darko Gavric

17.

Hercegovački sir iz mijeha



+ Kategorija proizvoda

Razred 1.3. Sirevi

📍 Geografsko područje

Područje proizvodnje Hercegovačkog sira iz mijeha prostire se na području cijele Hercegovine. Takođe, svo mlijeko, pa i ono otkupljeno, namijenjeno proizvodnji ovog sira treba da potiče isključivo iz navedenog područja.

■ Opis proizvoda

Za proizvodnju Hercegovačkog sira iz mijeha koristi se mlijeko od krava, ovaca, koza ili njihove mješavine koje mora da potiče isključivo iz područja Hercegovine od životinja čija je ishrana sastavljena od ispaše, svježe stočne hrane i sijena prvoklasnog kvaliteta. U ishrani je zabranjeno koristiti proizvode životinjskog porijekla, silažu, te genetički modifikovane proizvode životinjskog i biljnog porijekla. Dozvoljena je upotreba žitarica i mahunarki koje potiču iz opisanog područja. Životinje je u proljeće potrebno izvoditi na pašu čim to klimatske prilike dozvole.

■ Senzorni opis proizvoda

Kada se izvadi iz mijeha sir je bijele do blijedo žute boje, suv i u obliku grudvica različite veličine. Ukus je umjereno slan i pikantan, tipičan za vrstu mlijeka.



■ Specifičnost proizvoda

Hercegovački sir iz mijeha spada u polutvrđi sir. Način pripreme mijeha, stavljanje sira u mijeh i zrenje u mijehu se ne može uporediti ni sa jednim drugim proizvodom iz ove kategorije. Mijeh mu daje takvu specifičnost da ovaj sir na svim međunarodnim sajmovima izazove izuzetnu pažnju kod posjetilaca. Kao masni visokvalitetni mliječni proizvod se može koristiti u onoliko jela koliko je bogata mašta kuvara. Pošto se radi o proizvodu koji ima izuzetno izražen ukus, najčešće se servira i jede sam sa hlebom (uz moguć dodatak maslinovog ulja) ili uz suvomesnate proizvode. Takođe, tradicionalno se služi kao predjelo uz kuvan krompir ili uštiple.

Hercegovački sir iz mijeha karakterističan je zbog zrenja u životinjskim mješinama, koje su isključivo izrađene od kože ovce. U drugim regijama u BiH se uopšte ne proizvodi, niti se ikada proizvodio.

■ Postupak proizvodnje

Sir iz mijeha se tradicionalno proizvodi od punomasnog ili obranog kravljeg, ovčijeg i kozjeg mlijeka, ili mješavine kravljeg i ovčijeg i kravljeg i kozjeg mlijeka. U osnovi postoje dvije osnovne tehnologije. Jedna podrazumijeva punomasno mlijeko kao osnovu, grušanje sirilom, obradu gruša, te zrenje u mješinama (mijehovima). Drugi tip je sir koji se dobija nakon obiranja mlijeka, dakle proizvodnje pavlake ili kajmaka (ovo drugo je češći slučaj), gdje se dešava kiselinska koagulacija, a zatim slijedi obrada gruša i zrenje u mješinama. Pored vrste mlijeka i načina proizvodnje, sadržaj pojedinih sastojaka dosta varira u zavisnosti od rase, načina ishrane, klimatskih uslova, načina držanja i zdravlja životinja.

Hercegovački sir iz mijeha proizvodi se od sirovog i neobranog mlijeka. Mlijeko za proizvodnju Hercegovačkog sira iz mijeha je dobijeno od jedne ili dvije muže (večernja i jutarnja) i mora se obraditi u roku od 24 časa od prve muže. Ako se mlijeko obrađuje u roku od 12 časova može se čuvati na temperaturi 8–12°C. Mlijeko, koje će se obraditi nakon 12 časova, mora biti ohlađeno na temperaturi od 4°C. Mlijeko mora biti ohlađeno na odgovarajuću temperaturu u roku od 2 časa. Sirovo mlijeko se filtrira kroz višeslojne gaze, krpe ili filtere. Mlijeko za zasiravanje zagrijava se na temperaturu 31–35°C. Za inokulaciju mlijeka, eventualno, može se koristiti mlijeko ili surutka od prethodne proizvodnje. Za koagulaciju se koristi samo animalno sirilo. Upotreba drugih aditiva je zabranjena. Sirna masa se grubo izreže i intenzivno miješa, a zatim se vadi u krpe. Nakon toga gruda se umota u krpe i cijedi pod pritiskom da se dobije oblik pogače. Ocijeđene pogače (grude) slažu se, cijele ili izlomljene, u plastične kante ili kese (plastika za ishranu) i tako čuvaju do ubacivanja u mijeh. Prilikom ubacivanja u mijeh pogača se lomi ili reže na komade veličine 8–10 cm, soli sa oko 3% soli i ubacuje u mijeh. Prilikom punjenja mijeha sir se dobro nabije da ne bi ostali prostori ispunjeni vazduhom. Nakon punjenja mijeh se dobro zatvori i zaveže. Zrenje sira traje minimalno 2 mjeseca, a maksimalno 8 mjeseci pod uslovom da se mijeh ne otvara (anaerobni uslovi). Tokom zrenja potrebno je održavati mijeh, okretanjem i brisanjem, na početku zrenja svaki dan, a kasnije rjeđe. Zrenje mora biti na drvenim daskama (daske od jele i jasena), u mračnim prostorijama koje su isključivo namijenjene za tu svrhu.

■ Veza između kvaliteta proizvoda i geografskog područja

Tradicionalna proizvodnja Hercegovačkog sira iz mijeha najviše se zadržala upravo u opštinama sa najvećom nadmorskom visinom (n.v.), Nevesinje, Gacko i Prozor/Rama. Nevesinjsko i Gatačko polje su na n.v. od 850 m pa do preko 1.000 m n.v. dok se opština Prozor/Rama nalazi na visini od 330 do 900 m iznad mora sa velikim nagibima. Nevesinjsko polje predstavlja kraško polje, ukupne površine 77,5 km² sa prosječnom nadmorskom visinom od 817 m koje je okruženo planinama Crvnjem, Veležom, Sominom i visoravni Morine. Klima je submediteranska s vrlo hladnim i snježnim zimama; i toplim ljetima. Flora je bogata, sa preko 271 vrste raznoga bilja među kojima su brojne barske vrste vezane za vlažna područja, a postoje i brojne rijetke endemske vrste (Ballian, 2018).

Za proizvodnju Hercegovačkog sira iz mijeha vrlo važno je spomenuti krašku visoravan Morine. Pruža se na oko 30-tak km istočno od Nevesinja prema Kalinoviku, duž makadamskog puta izgrađenog za vrijeme Austrogarske monarhije, trasom staroga rimskog puta. Na zapadu je visoravan omeđena planinom Crvanj, na sjeverozapadu i na sjeveroistoku kanjonom Neretve, a na istoku i jugoistoku planinom Crnom Gorom. Morine se prostiru na oko 47 km² na prosječnoj nadmorskoj visini od 1612 m (Ballian, 2018). Na ovoj visoravni, gdje raste preko 200 vrsta raznoga bilja, uključujući brojno ljekovito bilje, se od davnina pravi Hercegovački sir iz mijeha koji se još naziva i Morinski sir.

■ Istorija proizvoda

Jedan od najpoznatijih tradicionalnih sireva je Hercegovački sir iz mijeha, gdje prvi podaci sežu u daleku prošlost, nekih 650 godina unazad, što ga po „starosti“ svrstava uz poznate vrste sireva.

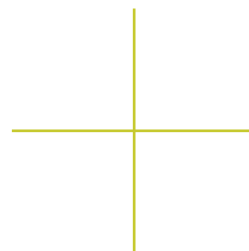
Najstariji podaci datiraju iz davne 1379. godine, a oni kažu da, ako domaće stanovništvo ne donese u Dubrovnik mesa i sira, u Dubrovniku nema ni mesa ni sira. U istom izvoru se navode podaci (Radić, 2008) u kojima se kaže da je do kraja 16. vijeka Dubrovniku iz Hercegovine darovana stoka u neograničenim količinama, pa i sir u mješinama u količinama do 800 kilograma. Najstariji vlaški zakon u turskom tekstu u defteru za braničevski subašluk iz 1487/8. godine u davanju od jednog katuna sandžakbegu (jedan šator, jedan sir, tri konopca, šest ulara, **jednu mješinu sira** i jednoga ovna) pokazuje da je to ranije morao biti poklon od katuna, odnosno od starješine katuna. Prema istom se vidi da su u srednjem vijeku značajnu ulogu odigrali vlaški katuni, gdje su se najviše gajile ovce, jer su za njih postojali najbolji prirodni uslovi. Stoga nije čudno da je u tradicionalnim mliječnim proizvodima značajno zastupljen sir, koji je spreman u ovčije mješine i na magarcima dopreman na hercegovačke trgove, ili u dalmatinske gradove. Navodi se da je broj ovaca i koza u 1585. godini smanjen na svega 428.600. Međutim, bez obzira na to, bila je to značajna osnova za proizvodnju mesa, mlijeka, sira (torotana), kajmaka (skorupana), kože i vune.

■ Opšte informacije o marketingu

U veleprodaji se prodaje u mijehu, a u maloprodaji u domaćinstvu zapakovan u plastične kese, a trgovinama najčešće vakumiran.

„Kao u školjki u kojoj se čuje zvuk mora, naslanjajući uvo na mijeh i zatvarajući oči, pokušava se čuti onaj produženi zvuk, jedino društvo pastirima za razbijanje tišine zima tipičnih za područje Nevesinja, „snježne pustinje“ kojem Nevesinje i duguje svoje ime. To se može čuti, uz malo mašte, među naslagama sira koje tiho počivaju u mijehu kao izbijeljena prostranstva“.

U 2005. godini nominovan je kao presidium Slow food fondacije u saradnji sa talijanskom neprofitnom organizacijom UCODEP i Provincijom Arezzo. U 2021. godini Sir iz mijeha je dospio na Preliminarnu listu nematerijalne kulturne baštine Bosne i Hercegovine.



18.

Sir Torotam



+ Kategorija proizvoda

Razred 1.3. Sirevi

📍 Geografsko područje

Proizvodnja sira Torotana se prostire na području cijele Hercegovine. Takođe, svo mlijeko namijenjeno proizvodnji ovog sira treba da potiče isključivo iz navedenog područja.

■ Opis proizvoda

Torotan je sir od kravljeg ili ovčijeg obranog mlijeka, te mješavine ovih vrsta mlijeka u različitim odnosima, a koja dolaze iz područja Hercegovine. Sir se proizvodi tokom cijele godine, ali varira udio pojedinih vrsta mlijeka. Sir se pravi na isti način kao i punomasni sir iz mijeha, samo od varenog (kuvanog) mlijeka sa kojeg je prije sirenja skinut kajmak, pa je manje masan, ali ima svojstva kao i „jaki“ sir iz mijeha. Karakterističan je za domaćinstva u kojima je kajmak delikates broj jedan. Torotan, koji po vađenju iz mijeha dobije nepravilni oblik poput kamena sa hercegovačkog krša, ukusan je prilog brojnim jelima.

■ Senzorni opis proizvoda

Kada se izvadi iz mijeha sir je bijel do blago žućkaste boje, suv i tvrd u obliku grudvica različite veličine. Ukus je slan i izrazito pikantan, tipičan za vrstu mlijeka od koje dobija.

■ Specifičnost proizvoda

Način pripreme mijeha, stavljanje sira u mijeh i zrenje u mijehu se ne može uporediti ni sa jednim drugim proizvodom iz ove kategorije. Mijeh ili mješina se priprema tako da se nakon klanja životinje koža opere i obrije. Priprema kože zahtijeva posebnu tehniku kako bi se izbjegla oštećenja kože jer bi ulaskom vazduha kroz oštećenu kožu došlo do kvarenja sira. Mijeh se izvrne, posoli, zavežu se otvori, naduva se i suši na vazduhu i/ili dimu. Samo neoštećena koža smije se koristiti za proizvodnju Torotana.

U drugim regijama u BiH se uopšte ne proizvodi, niti se ikada proizvodio. Razlike sira iz mijeha od neobranog kravljeg mlijeka i sira iz mijeha iz djelimično obranog kravljeg mlijeka – Torotana, je vidljiva u postotku sadržaja mliječne masti i mliječne masti u suvoj materiji. Ipak, sir Torotan može da sadrži mliječne masti u suvoj materiji u količini koja ga, po važećem propisu svrstava u masni sir ali ipak to je rijedak slučaj i zavisi od toga koliko je mlijeko za proizvodnju sira obrano. Proizvođači uglavnom proizvode Torotan sa manjim sadržajem masti u suvoj materiji (ispod 25%) i spada u polumasne sireve. Torotan ima energetske vrijednosti oko 1.000 kJ/240 kcal u 100 g proizvoda.

Zrenje u mijehu mora biti na drvenim daskama (daske od jele i jasena), u mračnim prostorijama koje se koriste za tu svrhu. Sir koji zrije u mijehu razvija izrazito snažan ukus i aromu. Upravo iz tog razloga Torotan posjeduje jaki i pikantan ukus kao posljedicu anaerobnog zrenja u životinjskoj koži i prisutnosti prirodne plijesni unutar mijeha.

■ Postupak proizvodnje

Torotan je sir proizveden od kuvanog mlijeka koje je prethodno, u periodu kajmačenja, stajalo 2–3 dana. Kod tradicionalne hercegovačke proizvodnje mlijeko stoji u drvenoj posudi pod nazivom „škip“. Drvo, kao loš provodnik toplote, duže zadržava višu temperaturu mlijeka, te se lakše penju masne kuglice na površinu mlijeka. U tom periodu povećava se kiselost mlijeka usljed rada prirodne mikroflore mlijeka, prvenstveno bakterija mliječne kiseline. Mlijeko se lagano zagrijeva do 30–35°C. Koagulaciju

uzrokuje stvorena mliječna kiselina uz pomoć povišene temperature pa je trajanje grušanja uslovljeno temperaturom mlijeka i postignutom kiselosti. Gruš se lagano razbija i počinje grijanje cijele mase. Zatim se skuplja u grudu koja se formira u toploj surutci. U toku obrade sirnog tijesta zagrijavanje surutke i gruša povećava se do temperature 50–55°C. Uvećana kiselost mlijeka, razbijanje gruša i grijanje sirnog tijesta pospješuje izdvajanje surutke od sirne mase. Presovanje je tradicionalno, u cjedilima pod pritiskom. Formiranje sirne pogače postiže se presovanjem i cijedenjem sira 2–4 časa. Sirna pogača reže se na kriške raznih dimenzija. Kriške se sole i dobro nabijaju u mješine, te zriju u anaerobnim uslovima. Zrenje traje od 60 do 90 dana. To je period kada sir, u mješini izrađenoj od ovčije kože, dobije svoj puni ukus.

■ Veza između kvaliteta proizvoda i geografskog područja

Posebnost ovome siru daje i vegetacija, klima, vrste biljaka u uzgoju stoke čije mlijeko se koristi za pripremu, a tokom perioda sazrijevanja u siru se osim kvantitativnih promjena, dešavaju i složeni biohemijski procesi, pri kojima se pojedini sastojci znatno mijenjaju i razlažu na prostije komponente. Tradicionalna proizvodnja Torotana najviše se zadržala u hercegovačkim opštinama sa najvećom nadmorskom visinom gdje je klima submediteranska s vrlo hladnim i snježnim zimama i toplim ljetima. Flora je bogata, sa preko 270 vrsta raznoga bilja među kojima su brojne barske vrste vezane za vlažna područja, a postoje i brojne rijetke endemske vrste.



■ Istorija proizvoda

Torotan je jedan od narodnih sireva čiji početak pravljenja seže u tako daleku prošlost da mu se ne pamte počeci. Prvi pisani podaci stari su blizu 650 godina (1379. god) i potiču iz dubrovačkog arhiva. Sir iz mijeha se takođe spominje i u 15. vijeku u turskom tekstu o prikupljanju najma sa ovih područja kao i zapisi iz 16. vijeka koji navode da je Dubrovniku iz Hercegovine darovana stoka u neograničenim količinama, pa i sir u mješinama u količinama do 800 kilograma. Poznato je da su u Srednjem vijeku značajnu ulogu odigrali katuni, gdje su se najviše gajile ovce, jer su za njih postojali najbolji prirodni uslovi. Stoga nije čudno da je u tradicionalnim mliječnim proizvodima značajno zastupljen sir, koji je spreman u ovčije mješine i na magarcima dopreman na hercegovačke trgove, ili u dalmatinske gradove.

■ Opšte informacije o marketingu

U veleprodaji se prodaje u mješini a u maloprodaji u domaćinstvu zapakovan u plastične kese, a trgovinama najčešće vakumiran. U 2021. godini sir iz mijeha je dospio na Preliminarnu lista nematerijalne kulturne baštine Bosne i Hercegovine. Proizvođači Torotana su oduvijek bili skromni ljudi i ako se za neki autohtoni proizvod može reći da su sami proizvođači prenijeli tu skromnost i poniznost na njega, onda je to upravo ovaj sir.



Foto izvor: Trebinje, Shutterstock

19.

Vlašički/ Travnički sir



+ Kategorija proizvoda

Razred 1.3. Sirevi

📍 Geografsko područje

Vlašički/Travnički sir se ne proizvodi samo na planini Vlašiću, nego na mnogo širem prostranstvu. Od Vlašića, kao središta, širi se proizvodnja u sva bliža planinska područja. Područje proizvodnje je određeno u dosta širim granicama od samog područja gdje se proizvodi sir iz razloga što ovce preko ljeta odlaze na udaljene pašnjake i spremaju sijena za ishranu tokom zime. Najvećim dijelom planina Vlašić se nalazi u Srednjobosanskom kantonu u Federaciji BiH i dijelu Republike Srpske. Vlašička visoravan, koja je danas prepoznata i po razvijenom zimskom turizmu, nalazi se na 1.260 m n.v.



■ Opis proizvoda

Vlaški/Travnički sir spada u grupu bijelih mekih sireva koji zriju u salamuri. Proizvodi se od nepasterizovanog ovčijeg mlijeka i jedan je od tradicionalnih proizvoda na prostorima BiH. Kriške sira moraju biti lijepog oblika, očuvane površine, bez tragova ispiranja, odnosno rezanja, težine 0,5 do 1 kg.

■ Senzorni opis proizvoda

Vlaški/Travnički sir je izrazito bijele boje, karakteristične za sir od ovčijeg mlijeka, na presjeku kriške ima porculanski sjaj. Tvrd je teksture, intenzivnog mirisa, i slan, pa ga je prije konzumiranja potrebno držati u vodi, kako bi se slanost smanjila. Da bi se očuvala aroma sira, najbolje ga je držati u dobro zatvorenoj posudi. Ukus i miris sira je tipičan za sireve od ovčijeg mlijeka i mliječno kiseo je.

Sir odmah nakon proizvodnje nema senzorne osobine zrelog sira. Ova svojstva sir dobija tokom zrenja, koje traje najmanje 1 do 2 mjeseca. Zrenje Vlaškog sira odvija se u dvije faze. Prva faza je aerobno zrenje u trajanju od 1 do 2 dana, kada sir stoji bez salamure. U ovoj fazi intenzivno djeluju mliječno-kiseli mikroorganizmi, koji mliječni šećer prevode u mliječnu kiselinu. Druga faza je anaerobno zrenje, koje se odvija bez prisustva vazduha, jer je površina sira pod salamurom ili surutkom. Odsustvo vazduha i povećani pritisak ne dozvoljavaju razmekšavanje sira. U ovoj fazi proizvodnje djeluju anaerobne bakterije koje razgrađuju proteine i mast sira.

■ Specifičnost proizvoda

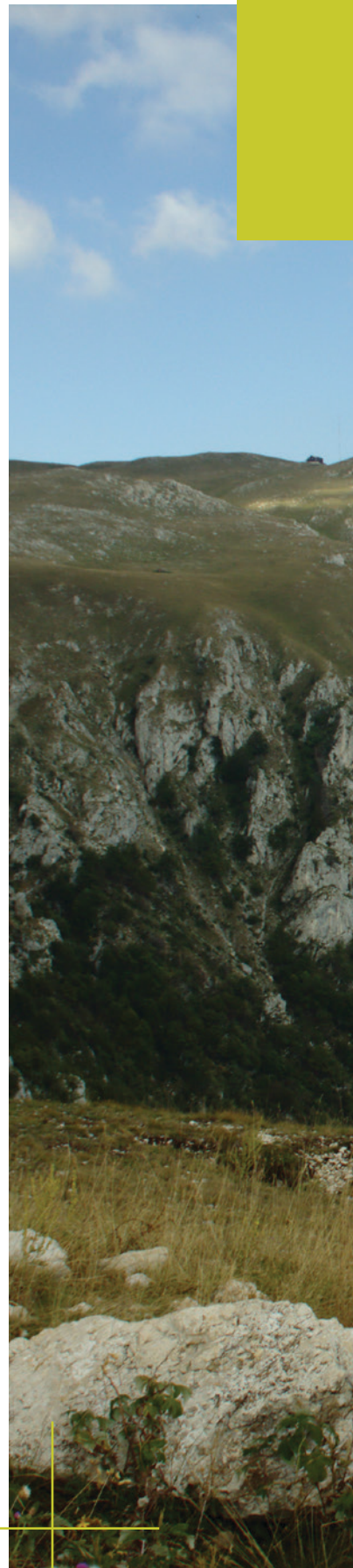
Posebne karakteristike i kvalitet Vlaškog/Travničkog sira proizlaze iz svojstava mlijeka vlaško-travničkog soja pramenke dobijenog u uslovima specifičnog planinskog biljnog pokrivača i klime, te tradicionalne proizvodnje ovčijeg sira kroz duži vremenski period. Reljef i kvalitetne pašnjačke i obradive površine uticale su s jedne strane na karakteristike biljnog pokrivača, a s druge strane na razvoj stočarstva kao glavne poljoprivredne aktivnosti na navedenom području i na značajnu proizvodnju Vlaškog sira koja je postala dio lokalne tradicije.

■ Postupak proizvodnje

Vlaški/Travnički sir se, po originalnoj tehnologiji, proizvodi tako da se svježe ovčije mlijeko usirava po pravilu odmah iza jutarnje i večernje muže. Vrijeme usiravanja zavisi od niza faktora, naročito od jačine sirila i temperature mlijeka, a traje od 1 do 2, pa i do 3 časa. Temperatura mlijeka prilikom usiravanja je od 28 do 30°C. Odmjerena količina sirila, zavisi od kvaliteta i jačine sirila, razblaži se sa mlakom vodom i sipa u mlijeko uz miješanje, kako bi se sirilo što bolje rasporedilo po ukupnoj količini mlijeka. Podsireno mlijeko se pokrije da se njegova površina ne hladi. Za podsiravanje se koristi kupovno animalno sirilo dok su u prošlosti sirari sami pravili sirišnu maju. Prema tvrdnjama sirara, sir podsiren domaćom majom bio je bolji i ukusniji od sira napravljenog pomoću fabričkog sirila. Kada gruša

postigne određenu čvrstinu reže se na kocke veličine oko 10 cm i ostavi da miruje dok se ne počne izdvajati surutka, koja mora biti bistra i zeleno-žute boje. Gruš se sirarskom kašikom ili većom kutlačom prenosi u kese pažljivo, bez razbijanja. Prenošenje gruš mora biti polagano i ujednačeno, kako bi surutka ravnomjerno oticala. Na taj način dobije se sir bez surutkinih gnijezda. Sir se cijedi bez pritiska, pod vlastitom težinom. Kada je cjelokupna količina gruš prebačena u kese, nastavlja se sa cijedenjem, sve dok se ne formira sirna gruda na čijoj površini nema izdvojene surutke. Ova faza tehnološkog procesa je veoma važna i od nje zavisi kvalitet sira. Od nje zavisi hoće li u siru ostati suviše surutke, koja kasnije dovodi do povećane kiselosti i hoće li čestice sirnog tijesta biti dobro spojene. Oblikovanje okrugle forme sirne grude postiže se podvezivanjem kese i to tako da kesa čvrsto naliježe na sirnu grudu. Cijedenje se nastavlja narednih 5 do 6 časova, ali može trajati i duže što zavisi od temperature i čvrstoće gruš, a posebno od načina cijedenja. Nakon završenog cijedenja, kese se skidaju sa nosača i sirna gruda pažljivo vadi. Sirna gruda se reže prvo na pola, a onda svaka polovina na tri jednaka dijela. Na taj način dobiju se kriške karakterističnog, zaobljenog oblika koje se mogu lijepo složiti u kačicu. Površina kriški mora biti sjajna bez surutkinih gnijezda.

Kriške sira slažu se u kačice lagano i bez nabijanja, ali tako da između njih ne ostaje slobodan prostor. Ovo je moguće zahvaljujući specifičnom obliku kriški. Svaki složeni sloj se soli posebno. Optimalna količina soli je 5% od ukupne količine sira. Ako je sir suviše mekan ili sa većim brojem rupica, količinu soli se može povećati na 7%. So je dobar konzervans, a istovremeno će iz sira izdvojiti suvišnu surutku. Napunjena kačica ostavi se jedan do dva dana bez opterećenja, kako bi so prodrla u sirno tijesto. Zatim se na površinu sira stavlja "dance" i optereti se kamenjem, radi presovanja. Sir se stajanjem sliježe zbog otpuštanja surutke. Zato se, u toku 10 do 15 dana, vrši "površavanje" kačica. Dodaju se novi slojevi sira da bi kačice bile pune do vrha. Kod "površavanja" koristi se najčešće sir iste starosti. Obično se jedna kačica sira istog datuma proizvodnje koristi za popunjavanje ostalih. Ukoliko u kačici nema dovoljno izdvojene surutke, dolijeva se prokuvana slana voda (salamura) ili surutka.





■ **Veza između kvaliteta proizvoda i geografskog područja**

Glavno reljefno obilježje Vlašića je Vlašićka visoravan 1.000–1.500 m n.v. (prosječne n.v. oko 1.300 m). Visoravan počinje kod vrha Ljute grede (1.740 m). Ka jugu se prostire golemi travnjak sa sočnim livadama prema Vlaškoj gomili (1.919 m) i najvišem vrhu Paljeniku (1.933 m). Sjeverna strana Vlašića blaže je nagnuta, i tu su se stvorili brojni tokovi, koji čine izvorišne dijelove jakih pritoka Vrbasa: Ugra i Vrbanje. Na samoj visoravni ima više vrela koja ljeti ne presuše. Na užem području Vlašića klima je planinska, a na nižim lokacijama u riječnim dolinama umjereno kontinentalna.

■ **Istorija proizvoda**

U centralnom dijelu Dinarskog sistema, na prostranim pašnjacima planine Vlašić i na susjednim planinama, razvila se tehnologija Vlašićkog sira, koji se na tržištu nalazi i pod nazivom Travnčki sir. O njegovom porijeklu nema detaljnih historijskih činjenica. Iz prikupljenih podataka može se pretpostaviti da su ga u ove krajeve donijeli stočari nomadi sa istoka.

Kao glavno područje proizvodnje ovoga sira još 1892. godine se navodi planina Vlašić (Adametz, 1892). Adametz navodi i primjer nekih proizvođača iz okruga Kotor Varoš. U istoj studiji opisuje tehnologiju ovoga sira kod proizvođača iz Davornica (područje Kruševo Brda). Po Dozet (1963), Adametz je u svom radu o Vlašiću vjerovatno prvi u literaturi dao tom siru naziv *Arnautski, Travnčki, Vlašićki*, jer se kasnije u drugoj literaturi, naročito stranoj, srećemo sa tim nazivima (Sarić i sar., 2007).

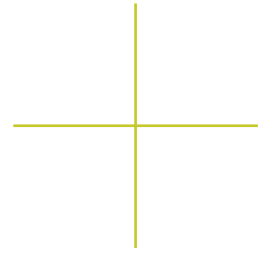
■ **Opšte informacije o marketingu**

Uobičajeni način pakovanja Vlašićkog/Travnčkog sira je u drvene kačice od smrče. Njihova veličina zavisi od obima proizvodnje i potražnje na tržištu. Mogu se koristiti kačice od 5, 10, 20, 40 i 50 kilograma. Proizvod se uglavnom prodaje u specijaliziranim trgovinama, trgovinama prehrambenih proizvoda, na pijaci, na selu, u kućicama za prodaju domaće hrane na planini Vlašić, gdje turisti svraćaju da kupe domaće proizvode. Također se služi u restoranima uz uštipke, i kao dodatak hladnim platama.

Foto izvor: Vlašić; autor: Aktron

20.

Kupreški sir



+ Kategorija proizvoda

Razred 1.3. Sirevi

📍 Geografsko područje

Proizvodnja Kupreškog sira odvija se na području opštine Kupres. Mlijeko se dobija od krava, ovaca i koza koje se napasaju na kupreškoj visoravni ali i na područjima dijelova opština Tomislavgrad i Šipovo. Proizvodnja je koncentrisana u okolini grada Kupresa.

■ Opis proizvoda

Kupreški sir je tvrdi, punomasni sir. Period zrenja je najmanje 60 dana nakon čega ide u prodaju. Nekoliko je varijanti ovoga sira: kravlji kupreški sir, dimljeni kravlji kupreški sir, kravlji kupreški sir sa začinima u dva varijeteta, kupreški sir od miješanog kozjeg i kravljeg mlijeka, te kupreški sir od miješanog ovčijeg i kravljeg mlijeka. Ovaj sir se takođe stavlja na tržište i kao ribani.

■ Senzorni opis proizvoda

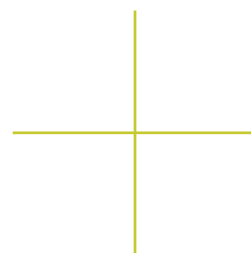
Kupreški sir ima oblik koluta, težine 2–2,5 kg sa njegovanom korom koja se tradicionalno premazuje uljem i pere tokom zrenja. Kora je zlatno žute boje, a na presjeku ima sitne do srednje rupice raspoređene po cijeloj površini. Visina koluta je obično 7–8 cm, a prečnik 16–17 cm. Tijesto je svijetlo-žute boje, elastično, a okus blago slan i kiseo, izražen sa notom mlijeka od kojeg je napravljen.

■ Specifičnost proizvoda

Bitna odlika ovog sira je karakterističan pikantan ukus i miris koji dolaze od mlijeka sa specifičnih planinskih pašnjaka koji se nalaze na 1.200 metara nadmorske visine. Brojnost varijante je njegova posebna odlika. Varijante koje su dimljene krasi specifična primjesa na dim, a smjesa začina koja čini njihovu specifičnu kombinaciju, a koja se dodaje prilikom proizvodnje sira daje posebne senzorne karakteristike zrelom siru. Prisustvo kozjeg i ovčijeg mlijeka zajedno sa kravljim u mješavini za proizvodnju sira čini ga specifičnim.

■ Postupak proizvodnje

Kupreški sir se proizvodi od termički obrađenog mlijeka iz kojega nije obrana mliječna mast. Svo mlijeko se otkupljuje sa unaprijed definisanog lokalnog područja. Poslije prijema i obrade mlijeka, dodaju se starter kulture bakterija mliječne kiseline, kalcijev hlorid, a zatim se zasirava na temperaturi 32–34°C. Stvoreni gruš se reže na sitnije komade, a zatim se dogrijava do temperature 48–49°C. Zatim se prebacuje u kalupe i presuje u trajanju 2–2,5 časa. Sirevi se sole potapanjem u salamuru koncentracije 24–25%. Nakon 3–4 časa sušenja na daskama sirevi se prebacuju u predzrionu gdje se zadržavaju 3–4 dana. Potom zriju u zrioni pri 14–16°C i 80–85% relativnoj vlazi. Zrenje traje 2–3 mjeseca. Od 100 l mlijeka se proizvede 9–10 kg sira.



■ **Veza između kvaliteta proizvoda i geografskog područja**

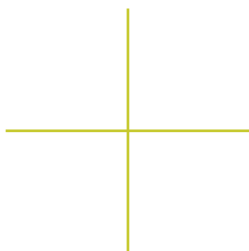
Kupreška visoravan je jedinstveno područje sa specifičnom klimom i biljnim pokrivačem što mlijeku i siru napravljenom od njega daje posebne karakteristike. Specifična ukrštanja klime, mediteranske i kontinentalne, čine poseban ambijent Kupreškog polja sa oštrim zimama i toplim sunčanim ljetima i bogatim pašnjacima na kojima se nalazi oko 40 endemskih biljaka. Ovakva raznolikost biljnog pokrivača i ispaša životinja na otvorenom daju specifične senzorne karakteristike ovom proizvodu. Povezanost proizvoda sa geografskim područjem se zasniva na reputaciji koju je sir stekao dugogodišnjom proizvodnjom ali i brojnim nagradama i velikom popularnošću u Bosni i Hercegovini i regionu.

■ **Istorija proizvoda**

Dugi niz godina prošlog vijeka Kupreški sir se proizvodio na području kupreške visoravni standardizovanim načinom u kupreškoj mljekari, tada sastavnom dijelu agrokompleksa APRO Hercegovina. Devedesetih godina proizvodnja prestaje da bi se ponovo pokrenula 2005. godine. Tehnologija proizvodnje Kupreškog sira u novootvorenoj sirani se donekle razlikovala od one koja se primjenjivala 80-tih godina prošlog vijeka u tadašnjoj Kupreškoj sirani. Nakon početne proizvodnje sira u Kupreškoj sirani 2005. godine sirana je proizvodila Kupreški sir sa uspjehom sve do 2013. godine kada proizvodnja prestaje. Nakon gašenja proizvodnje i prestanka sa radom sirane, mljekaru preuzima novi vlasnik koji 2014. godine počinje uspješnu proizvodnju Kupreškog sira. Stoga se može reći da je on tradicionalni proizvod sa istorijom proizvodnje od preko 50 godina.

■ **Opšte informacije o marketingu**

Kupreški sir je tradicionalan sastojak jelovnika BH domaćinstava i ekskluzivnih restorana. Pored toga, nezaobilazan je dio ponude na trgovačkim policama veleprodajnih i maloprodajnih centara. Kupreški sir je ostvario značajne pomake u izvozu pa se tako izvozi u Tursku i još neke zemlje. Dobitnik je mnogih priznanja na sajmovima, a višestruki je osvajač zlatnih medalja na Novosadskom sajmu.





21.

Majevički dimljeni sir Zarat



+ Kategorija proizvoda

Razred 1.3. Sirevi

📍 Geografsko područje

Proizvodnja se obavlja u administrativnim granicama opštine Lopare koje se nalazi u sjeveroistočnom dijelu BiH i dio je entiteta Republika Srpska. Opština Lopare zauzima površinu od 299,8 km² i graniči s opštinama Ugljevik i Bijeljina u RS, Teočak, Sapna, Tuzla i Čelić u FBiH, te sa Distriktom Brčko.

■ Opis proizvoda

Majevički dimljeni sir Zarac je vrsta sira dobijena fermentacijom i blago termičkim tretmanom djelimično obranog kravljeg mlijeka, dimljenog na tradicionalni način.

■ Senzorni opis proizvoda

Zarac ima specifičan, blago kiselkast i slani ukus. Boja sira je bijela do blijedo žuta, u zavisnosti od sastava mlijeka. Miris je mliječni, sa izrazitom aromom prijatnom na dim. Proizvod je okruglastog oblika i ujednačene konzistencije.

■ Specifičnost proizvoda

Specifična svojstva koja karakterišu proizvodnju sira proizilaze iz kulturnog naslijeđa stanovnika definisanog geografskog područja i sveobuhvatnog prirodnog potencijala koji ima sjeveroistočni dio Republike Srpske za proizvodnju poljoprivredno-prehrambenih proizvoda. Posebnost majevičkih tradicionalnih proizvoda od mlijeka proizilazi iz obilježja područja proizvodnje, karakteristike svježeg kravljeg mlijeka, tradicionalni način proizvodnje i senzorna svojstva sira.

Na kvalitet sirovine koja se koristi za proizvodnju Majevičkog dimljenog sira Zarac utiče ishrana i uslovi smještaja goveda. Smatra se da su ishrana i uslovi pod kojima se drže muzna grla osnova za podizanje njihove produktivnosti, a osim toga bitno utiču i na kvalitet mlijeka. Hrana za muzne krave uglavnom se obezbjeđuje sa prirodnih livada, kako u vidu sijena tako i ispašom. Stada muzne stoke pasu na pašnjacima koji su smješteni na prelazu planine Majevice ka ravnicama Semberije i Posavine, koja obiluju velikim brojem biljnih vrsta izuzetnog nutritivnog potencijala. Bogato prirodno okruženje uz kvalitetnu hranu za životinje predstavljaju odlične preduslove za proizvodnju kvalitetnog mlijeka koje je sirovina za proizvodnju kajmaka i sireva.

■ Postupak proizvodnje

Sviježe mlijeko se nakon muže krava procijedi i ostavi da fermentira 48 časova na sobnoj temperaturi (22–24°C). Nakon fermentacije slijedi djelimično obiranje mlijeka te blagi termički tretman istog (zagrijavanje na 37°C uz miješanje). Dobijeni gruš se procijedi i stavlja se u posudu gdje se miješa i soli, (1,5% soli na ukupnu masu). Dobijena smjesa se ostavlja 24 časa da odstoji. Nakon toga sir se oblikuje ručno i stavlja na dimlicu uz dimljenje od 2,5 do 3 časa. Poslije dimljenja sir Zarac je spreman za vakum pakovanje i rok trajanja proizvoda je 2 mjeseca.

■ Veza između kvaliteta proizvoda i geografskog područja

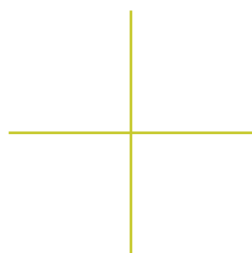
Geografska lokacija područja gdje se proizvodi sir Zarc je smještena na prelazu planine Majevice ka ravninama Semberiji i Posavini, i predstavlja središte ovog dijela Podmajevice. Cijelo područje karakteriše veliki broj manjih vodenih tokova, a kroz grad Lopare protiče rijeka Gnjica. Grad Lopare se nalazi na prosječnoj nadmorskoj visini od 235 metara, sa najvišom tačkom na planini Mjevici (916 m). Glavni prirodni resursi ovoga kraja su poljoprivredno zemljište, šume i kamen.

■ Istorija proizvoda

Zarc je tipični primjer sira mjevickog podneblja u Republici Srpskoj i Bosni i Hercegovini. Jednostavna tehnologija i mogućnost proizvodnje u skromnim uslovima brdsko-planinskih područja su doprinijeli da se počeo rano proizvoditi. Iako se proizvodnja Mjevickog dimljenog sira Zarc tradicionalno prenosi s koljena na koljeno i postao je sastavni dio etnografskog bogatstva ovog kraja, ipak, ne postoji istorijska potvrda kada je tačno počela njegova proizvodnja. Zbog komunikacijske izolovanosti planinskih područja, tradicionalna proizvodnja je ostala prilično „zatvorena“ u samim seoskim gazdinstvima, pa je i prerada ostala gotovo nepromijenjena.

■ Opšte informacije o marketingu

Glavna prodajna mjesta Mjevickog dimljenog sira Zarc su brojni ugostiteljski objekti, lokalne pijace u regiji, nekolicina maloprodajnih objekata te lokalni i regionalni sajmovi i manifestacije autohtonih domaćih proizvoda. Kao takav, Zarc je trenutno regionalno izuzetno prepoznatljiv čemu svjedoče brojna priznanja i nagrade na onim događajima. Poljoprivredna zadruga „Zarc“ je osnovana u cilju promocije ovog mjevickog prepoznatljivog brenda i njegovog plasmana na domaće tržište. Takođe, za podršku i promociju ovog domaćeg proizvoda posebnu ulogu zauzima mjevicka dijaspora koja je siguran oslonac prezentacije u zemljama regiona, a i šire.





22.

Hercegovački škripavac



+ Kategorija proizvoda

Razred 1.3. Sirevi

📍 Geografsko područje

Proizvodnja Hercegovačkog škripavca prostire se na području cijele Hercegovine. Hercegovina se kao prirodna regija sastoji iz dvije mikroregije: niske (primorske ili jadranske) Hercegovine i visoke (gornje ili planinske) Hercegovine. Najraširenija proizvodnja ovog sira je u Trebinju, gdje ga nazivaju Trebinjski škripavac.

■ Opis proizvoda

Hercegovački škripavac spada u kategoriju mladih bijelih sireva pravljenih od kravljeg mlijeka koji se odmah nakon proizvodnje prodaje, odnosno konzumira. Na tržištu se pored svježeg jednodnevnog pojavljuju i sljedeće varijante škripavca; suvi sir (svježi i procjeđeni škripavac suši se u drvenim kutijama koje sa svih strana imaju mrežicu koja propušta vazduh, a sprječava onečišćenje sira) i sir iz ulja (prosušeni sir škripavac stavlja se u uljnu mješavinu).



■ Senzorni opis proizvoda

„Na prvi utisak ima lagan miris mlijeka, uz kiselu notu kao od surutke, koji biva zamijenjen delikatnijom aromom i biljnim notama, posebno ukoliko je sir proizveden u ljetnjem periodu i ukoliko su životinje hranjene mediteranskim biljkama odnosno samoniklim ljekovitim biljem kojima obiluju pašnjaci na ovom području, ponajviše vrijeskom i žalfijom“.

Meki punomasni sir cilindričnog oblika. Sir je po površini mliječno-bijele boje bez kore, a na presjeku zatvoren ili sa manjim brojem mehaničkih otvora nastalih zadržavanjem surutke tokom oblikovanja sira. Visina sira varira od 4 do 8 cm, a prosjek najčešće od 15 do 20 cm sa težinom sira koja varira od 700 do 1.000 g. Ukus mu je mliječno-slatkast i umjereno slan. Konzistencija sira je karakteristično gumaste teksture.

■ Specifičnost proizvoda

Bitna odlika ovog sira je što se proizvodi od termički neobrađenog mlijeka i nema period zrenja kao većina sireva od nepasterizovanog mlijeka, već se odmah poslije proizvodnje konzumira jer bi, u suprotnom, stajanjem moglo doći do kvarenja čime bi predstavljao opasnost za konzumenta. Mlijeko za proizvodnju škripavca, u pogledu mikroorganizama, mora ispunjavati izuzetne standarde. Najkarakterističnija osobina ovog sira, po kome je dobio i ime, jeste da dok se jede stvara zvuk, zapravo škripi i tako dobija ime „škripavac“.

Hercegovačka ispaša, odnosno samoniklo ljekovito bilje, ispaša krava na otvorenom i klima daju specifičan kvalitet i ukus ovom proizvodu. Pored proizvodnje u seoskim gazdinstvima tradicionalna proizvodnja obavlja se i u manastiru Duži kod Trebinja.

■ Postupak proizvodnje

Tehnologija proizvodnje sira škripavca značajno se razlikuje od gazdinstva do gazdinstva. Proizvodnja nije standardizovana, sir se proizvodi iz termički neobrađenog punomasnog kravljeg mlijeka dobijenog od krava uzgajanih na definisanom području Hercegovine. Takođe, svo mlijeko, pa i ono otkupljeno, namijenjeno proizvodnji ovog sira treba da potiče isključivo iz navedenog područja. Konačni proizvod je karakterističnog sastava sa visokim postotkom masti. Nakon muže mlijeko se procijedi kroz sterilne gaze. Poslije toga se u šerpi stavlja na šporet i zagrijava do određene temperature, obično je to temperatura 30–35°C, kada se mlijeku dodaje animalno sirilo i malo soli. Sadržaj dodatog sirila zavisi od količine mlijeka i jačine sirila. Već nakon 10-ak minuta mlijeko se počinje zgrušavati i dolazi do odvajanja sira i surutke. Razdvajanje traje 2 do 3 časa. Grudice sira ("sirac sira") se drvenom kašikom prebacuju u u gazu, procjeđuje i stavlja u šerpu da se oblikuje, a na sir se stavlja kamen kako bi se sva surutka ocijedila. Kolut škripavca se dobija od pet litara mlijeka.

■ Veza između kvaliteta proizvoda i geografskog područja

Povezanost proizvoda sa definisanim geografskim područjem zasniva se na ugledu kojeg je proizvod stekao dugogodišnjom tradicionalnom proizvodnjom na tom području. Hercegovina je zemlja sunca i kamena, gdje na proplancima i udolinama raste razno samoniklo ljekovito aromatično bilje. Upravo to bilje, kojima se krave napasaju od maja do oktobra, daju poseban ukus siru.



Foto izvor: Arslanagića most – Trebinje; Shutterstock

■ Istorija proizvoda

Precizniji istorijski podaci o Hercegovačkom škripavcu ne postoje pa se za ovaj sir navodi da je nastao ko zna kad, te da je oduvijek bio vezan za tradiciju područja sa kog dolazi i danas. Istorijske zabilješke o škripavcu mogu se naći u Dubrovačkom arhivu i vezane su za prodavce iz Trebinja. Iako je karakterističan za istočnu Hercegovinu, može se naći duž cijelog područja Dinarskih Alpi. U Hrvatskoj je raširen na području regije Lika, ali promjena vegetacije i klime daju ovom proizvodu potpuno različite karakteristike od onog hercegovačkog.

U ženskom manastiru Duži kod Trebinja sir škripavac se pravi u kontinuitetu od 1963. godine, a specifična receptura se prenosi s generacije na generaciju monahinja. Manastir Duži prvi put se spominje u spisima s kraja 17. vijeka. Monahinje čuvaju dugogodišnju tradiciju pravljenja sira, pa se tako i danas u manastiru pravi Hercegovački škripavac.

■ Opšte informacije o marketingu

U Hercegovini se najviše jede svjež odmah po sirenju, ali i za pravljenje prijesnaca (karakteristična pita-izljevak od mladog sira koju mnogi porede sa sufleom (*souffle*) od sira te pite sirnice i zeljanice. Takođe, upotrebljava se kao nezaobilazni sastojak prilikom spremanja tradicionalnog jela, cicvare u Hercegovine. Najčešća prodaja je na lokalnim pijacama u regiji i prodaja ugostiteljskim objektima.



23.

Janjska pletemica



Foto izvor: Turistička organizacija RS



+ Kategorija proizvoda

Razred 1.3. Sirevi

📍 Geografsko područje

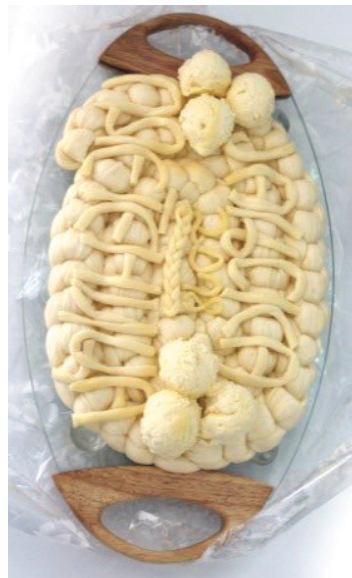
Područje proizvodnje je Janj – geografska, istorijska i kulturna oblast južno od Šipova prema Kupresu, koju čini 18-ak sela smještenih oko kanjona rijeke Janj. Oblast Janja obuhvata oko 85% površine opštine Šipovo i prostire se na oko 450 km².

■ Opis proizvoda

Sir janjska pletenica je specifičan po načinu proizvodnje i karakterističnom izgledu. Proizvodi se od sirovog mlijeka i spada u sireve parenog tijesta. Plastičnost sirnog tijesta omogućava različito oblikovanje finalnog proizvoda, a omogućava i bolju trajnost proizvoda.

■ Senzorni opis proizvoda

Janjska pletenica je punomasni sir koji svoj konačni izgled dobije kada, vadeći dio po dio sirnog tijesta, domaćice „pletu“ pletenicu tj. formiraju željeni oblik sira, što zavisi od njihovog umjeća i vještine. Sir je po površini mliječno-bijele boje, bez kore, ima lagani miris mlijeka uz kiselu notu surutke, umjereno je slan. Konzistencija sira gumasta. Ispleteni sir se stavlja u tacnu i svježa Janjska pletenica se može odmah konzumirati.



■ Specifičnost proizvoda

Bitna odlika ovog sira je što se proizvodi od termički neobrađenog mlijeka i nema period zrenja kao većina sireva od nepasterizovanog mlijeka, već se odmah poslije proizvodnje konzumira. Ishrana životinja na Janjskoj visoravni sa netaknutom prirodom kao i način uzgoja životinja, klima i reljef daju daju specifičan kvalitet i ukus ovom proizvodu.

■ Postupak proizvodnje

Poslije muže, mlijeko se procijedi kroz gazu, i dok je još toplo sipa u veću posudu ili kantu. Posuda se poklopi ili pokrije krpom i ostavi na sobnoj temperaturi (oko 22°C), da mlijeko dobije potrebnu tehnološku zrelost. U ovom procesu dolaze do izražaja mezofilne bakterije mliječne kiseline prirodno prisutne u mlijeku. Prirodno prisutni termofilni slojevi bakterija mliječne kiseline učestvuju i u kasnijem zrenju sira Janjska pletenica. To je i osnov za dobijanje specifičnih organoleptičkih karakteristika Janjske pletenice. U zimskom periodu, posuda sa mlijekom stoji pored šporeta, gdje se konstantno održava potrebna temperatura. Ukoliko se mlijeko ohladi ispod sobne temperature nije pogodno za izradu ovog sira. Ovo je jedna od kritičnih tačaka proizvodnje, prema iskustvima domaćinstava koja se bave proizvodnjom ovog sira, zato što period kiseljenja mlijeka nije uvijek isti. Ljeti, zbog visokih temperatura sir Janjsku pletenicu domaćice prave od mlijeka večernje muže. Zato noću ustaju nekoliko puta radi provjere zrelosti mlijeka.

Najvažnije je prepoznati mlijeko spremno za izradu sira. 'Vičnije' domaćice probaju mlijeko i tako iskustveno utvrđuju 'spremnost' mlijeka za preradu u sir. Sigurnija metoda utvrđivanja 'spremnosti'

mlijeka je tzv. termička proba. To se radi tako što se dvije kašike mlijeka stave u džezvu ili metalni lončić i na šporetu posmatra potencijalna promjena mlijeka. Ukoliko dođe do zgrušavanja mlijeka i trenutnog izdvajanja surutke znak je da je mlijeko spremno. Ukoliko je potrebno duže vremena da se surutka izdvoji, mlijeko mora još odstajati. Stepen kiselosti mlijeka 'spremnog' za izradu sira iznosi 10,8°SH.

Druga faza pripreme sira Janjska pletenica je zagrijavanje mlijeka na šporetu do temperature od 37 do 40°C. Ugrijanom mlijeku se dodaje sirilo odnosno „maja“. Najčešće se koristi tečno sirilo. Na pet litara mlijeka dodaje se jedna supena kašika sirila. Posuda sa mlijekom se skida sa šporeta i ostavlja 15–20 minuta da sirilo počne djelovati. Cilj je da se mehaničkim putem ubrza sinerezis surutke i surutka odvoji od gruša. Ova operacija podrazumijeva, miješanje, dogrijavanje i sušenje zrna gruša i ispuštanje surutke.

Posuda sa usirenim mlijekom vraća se na šporet i koagulirano mlijeko se lagano miješa. Kada se gruša počne izdvajati, rukama se zbija uz stenu posude. Tu se gruša lagano miješa i istiskuje surutku iz sirnog tijesta. Tokom faze zbijanja gruša temperatura surutke iznosi od 47 do 50°C. Kada sirno tijesto promijeni konzistenciju, odnosno postane dovoljno elastično, dio po dio tijesta se vadi iz surutke i dodatno cijedi. Zbijanje gruša i cijedenje tijesta traje oko 30 do 40 minuta, u zavisnosti od početne količine mlijeka u posudi.

Kada sirno tijesto postigne dovoljnu elastičnost, posuda se skida sa šporeta. Sirno tijesto se i dalje laganim pokretima stišće i izvlači u dugačku nit prečnika 3 do 5 cm. Neophodno je istisnuti što više zaostale surutke iz tijesta i to se postiže omotavanjem sirnog tijesta oko ruke. U zavisnosti od kvaliteta mlijeka potrebno je oko 10 l za 1 kg sira. Domaćice najčešće sipaju 10–15 l mlijeka u posudu, jer je teže zbijati i cijediti sirno tijesto dobijemo od veće količine mlijeka i u velikim posudama. Nakon cijedenja sirno tijesto se vraća u posudu sa surutkom kako se ne bi prebrzo sušilo. Temperatura surutke u ovoj fazi je oko 45°C. Ovo je ujedno i završna faza pripreme sirnog tijesta. Vadeći dio po dio sirnog tijesta domaćice 'pletu' tj. formiraju željeni oblik, što zavisi od njihovog umijeća i vještine. Ispleteni sir se stavlja u tacnu i soli po površini. Soljenje poboljšava ukus sira, utiče na intezitet biohemijskih procesa tokom zrenja i ima konzervišući efekat. Dodaje se 1–2% soli na ukupnu količinu sira. Da bi sirno tijesto upilo so, prelijeva se sa malo tople surutke iz posude. Upleteno sirno tijesto se ostavi nekoliko minuta dok se površina ne osuši, zatim se tacna nagne kako bi se višak surutke iscijedio. Svježa Janjska pletenica se može odmah konzumirati.

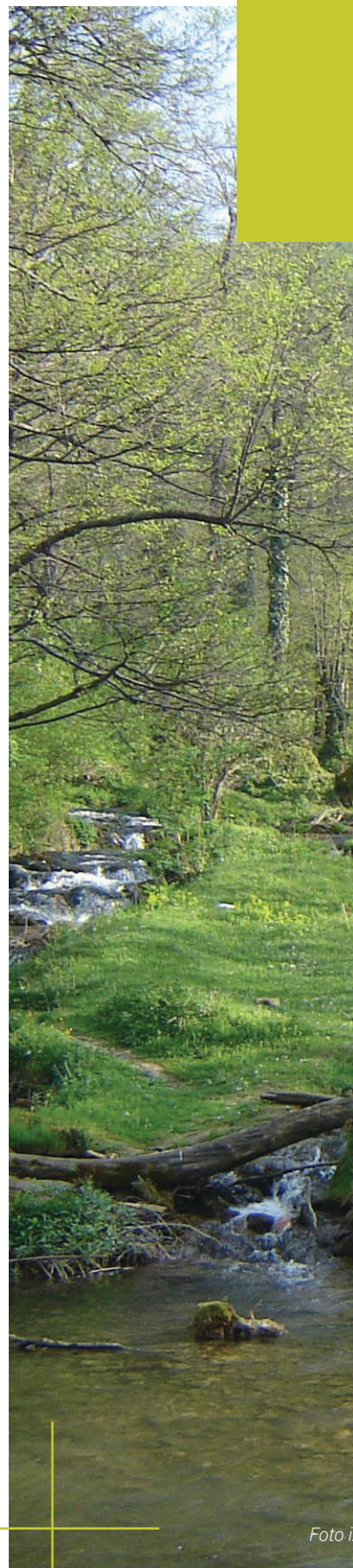


Foto i



■ **Veza između kvaliteta proizvoda i geografskog područja**

Sir janjska pletenica se proizvodi na geografski malom prostoru opštine Šipovo, tačnije na području Janjske visoravni. Jedinstven je i prepoznatljiv proizvod Janjske visoravni koji zbog specifičnog načina pripreme i karakterističnog izgleda zaslužuje pažnju i može doprinijeti razvoju ovoga kraja.

Harmoničnost suživota stanovništva Janjske visoravni sa netaknutom prirodom, način uzgoja i ishrane životinja, klima i reljef samo su neki od faktora koji daju autentičnost Janjskoj pletenici. Ova vrsta sira se proizvodi od kravljeg mlijeka. Kvalitet mlijeka je osnova vrijednosti kvaliteta ovog proizvoda. Ishrana životinja je tradicionalna (ispaša i sijeno). Proizvod po kojem se područje Janja izdvaja je upravo autohtoni sir Janjska pletenica.

■ **Istorija proizvoda**

Osnovna djelatnost stanovništva u Janju je poljoprivreda, gdje je stočarstvo zastupljeno sa više od 95%. Proizvodnje mliječnih proizvoda, a posebno Janjske pletenice ima dugu tradiciju. I pored toga, sve do posljednjih 10-tak godina, Janjska pletenica nije bila predmet istraživanja i nema pisanih podataka o počecima proizvodnje na ovom području.

■ **Opšte informacije o marketingu**

Ovaj sir se konzumira svjež, jer ima kratak rok trajanja. Najčešća prodaja je na kućnom pragu.

zvor: Rijeka Janj; autor: Maksim Vuleta

24.

Blatnički sir



+ Kategorija proizvoda

Razred 1.3. Sirevi

📍 Geografsko područje

Blatnički sir proizvodi se u južnim, brdsko-planinskim predjelima opštine Teslić u gornjem toku sliva rijeke Velika Usora. Ovaj prostor omeđen je planinama: Borja, Očauško Lice, Biser Glava, Vučja Planina. Na području gravitira oko 6.500 stanovnika, a veća naseljena mjesta su: Blatnica, Mladikovine, Podjezera, Bijelo Bučje, Ugodnović, Lug Marković i Očauš.

■ Opis proizvoda

Blatnički sir spada u grupu mekih bijelih sireva. Proizvodi se od nepasterizovanog ovčijeg, kravljeg i mješavina ovčijeg i kravljeg mlijeka (do 30% dodatka mlijeka čiji je udio manji) i jedan je od tradicionalnih proizvoda na području opštine Teslić. Nezavisno od sirovine tehnologija izrade i receptura je ista. Za izradu 1 kg utroši se 7–8 l kravljeg odnosno 5–6 l ovčijeg mlijeka.

■ Senzorni opis proizvoda

Kod Blatničkog sira kriška je bijele boje težine oko 500 g, prijatnog mirisa i ukusa, kremasta, pogodna za siječenje sa ponekom rupicom na presjeku. Udio suve materije je oko 50% sa visokim sadržajem mliječne masti u suvoj materiji.

■ Specifičnost proizvoda

Blatnički sir, kao i drugi meki bijeli sirevi nema senzorne osobine zrelog sira odmah nakon proizvodnje. Ova svojstva sir dobija tokom zrenja, koje se odvija isključivo na području proizvodnje sira, koje mu daju raznolikost u karakteristikama i ukusu od drugih područja. Blatnički sir specifičnost dobija i po načinu držanja i ishrane muznih krava i ovaca od čijeg mlijeka se dobija.

■ Postupak proizvodnje

Sistem držanja stoke je poluintenzivni. Stoka se u proljeće izgoni na pašnjake do 1.000 m nadmorske visine, gdje boravi do kasne jeseni, a u nižim dijelovima koriste se pregoni pašnjaci uz prihranu kukuruznom prekrupom, ječmom i zobi. U zimskom periodu grla borave u stajama, a hrane se uglavnom livadskim sijenom uz koncentrovani dodatak proizveden na oranicama ovog lokaliteta. Za ishranu stoke ne koristi se silaža. U govedarstvu dominiraju grla kombinovanih proizvodnih karakteristika u tipu simentalca, a od ovaca pramenka-dupski soj.

Pomuženo mlijeko se hladi, cijedi i standardizuje. Mlijeko se podgrijava na temperaturu 30–32°C, a zatim podsirava tečnim sirilom u trajanju do 1 časa. Za meki varijetet ovog sira ide siječenje grušica na kocke 5–7 cm, a 3–5 cm za polutvrde i sušene varijetete. Gruš se obrađuje i ide pretakanje u četvrtaste platnene vrećice pa cijedenje gravitacijom i podvezivanjem kod kriške, a presovanjem polutvrđog sira u trajanju do 5 časova. Grude se sijeku na polovine pa na trećine i odležavaju do jedan čas vremena. Soljenje sira se obavlja na radnom stolu ili u ambalaži za zrenje do 5% soli na težinu kriške. Po završenom punjenju ambalaže, zrenje se odvija u anaerobnim uslovima. Temperatura zrenja 15–18°C, vlažnost vazduha 70%, do mjesec dana. Skladištenje zrelog sira je na temperaturi 6–8°C.

■ Veza između kvaliteta proizvoda i geografskog područja

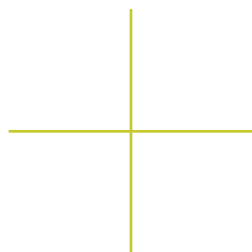
Klima ove regije je umjereno-kontinentalna sa nešto oštrijim zimama. Temperature se kreću od -20°C zimi do 38°C ljeti sa godišnjim prosjekom od $10,2^{\circ}\text{C}$ i prosjekom padavina od 1.000 l/m^2 . Raznovrsnost biljnog pokrivača čine neke endemske vrste (šumska ciklama, trobojna maćuhica, božikovka, kurika, kozokriva, oman, vilino sito), ljekovito bilje (trava iva, kantarion, crni trn, metvica, kunica, zova, majčina dušica), razne vrste gljiva kao i jagodičasto šumsko voće (borovnica, malina, kupina, divlja kruška, divlja trešnja). Bogatstvo pitkom vodom i vodotocima (Žiraja, Žeželja, Studena, Crkvena, Toljnica, Očaušnica, Penava), netaknuta i nezagađena priroda čini ovo područje idealnim za ovu proizvodnju.

■ Istorija proizvoda

Sir se u ovim krajevima počeo proizvoditi sa dolaskom prvih doseljenika, a tradicija proizvodnje se prenosi sa koljena na koljeno. Na ovom dijelu do kasnih devedesetih godina prošlog vijeka funkcionisala je ZZ „Planina“ Blatnica koja je godišnje otkupljivala i plasirala i do 300 tona Blatničkog sira.

■ Opšte informacije o marketingu

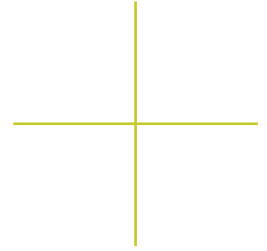
Veliki dio domaćinstava pravi Blatnički sir za vlastite potrebe i viškove prodaje na kućnom pragu i lokalnim pijacama Teslića i susjednih opština.





25.

Repovački sir



+ Kategorija proizvoda

Razred 1.3. Sirevi

📍 Geografsko područje

Repovački sir se proizvodi na području sela Repovci, Gobelovina, Stojković i Tuhobić (opština Konjic). Repovci su smješteni u prostranoj i valovitoj zaravni pod Lisinom. Sela ispod Lisina su tipična planinska sela koja se nalaze na 1.200 m n.v. na obroncima planine Bitovnje. Zajednička odlika ovih sela su hladne i duge zime sa velikim količinama padavina i blaga ljeta.

■ Opis proizvoda

Repovački sir spada u grupu bijelih mekih sireva koji zriju u salamuri. Proizvodi se od nepasterizovanog ovčijeg mlijeka i jedan je od tradicionalnih proizvoda na području opštine Konjic. Tehnologija je podešena prilikama u kojima se proizvodi, gdje su često skromni higijenski uslovi. Za dobijanje 1 kg zrelog sira potrebno je u prosjeku 4–5 l ovčijeg mlijeka.

■ **Senzorni opis proizvoda**

Repovački sir je izrazito bijele boje, karakteristične za sir od ovčijeg mlijeka, na presjeku kriške ima porculanski sjaj. Tvrde je teksture, intenzivnog mirisa, i slan. Da bi se očuvala aroma sira, najbolje ga je držati u dobro zatvorenoj posudi. Ukus i miris sira je tipičan za sireve od ovčijeg mlijeka i mliječno, kiseo je.

■ **Specifičnost proizvoda**

Sir odmah nakon proizvodnje nema senzorne osobine zrelog sira. Ova svojstva sir dobija tokom zrenja, koje traje najmanje 1 do 2 mjeseca. Repovački sir specifičan je i po tome što se proizvodi od autohtone pasmine pramenke. Zbog specifičnosti uzgoja pramenke na otvorenom i njihovom ishranom na pašnjacima ispod planine Bitovnje koji obiluju raznim vrstama raznolikog bilja, pa siru od njega daju karakterističan ukus. Negovo zrenje traje oko dva mjeseca.

Bogati pašnjaci sela ispod Lisina pružaju jedinstveni ambijent za uzgoj ovaca i proizvodnju sira posebnih karakteristika. U ovim selima ispod Lisina i Bitovnje razvila se vegetacija tipična za visinske pašnjake koja daje poseban ukus mlijeka i karakterističan kvalitet sira.

■ **Postupak proizvodnje**

Repovački sir se, po originalnoj tehnologiji, proizvodi tako da se svježe ovčije mlijeko usirava po pravilu odmah iza jutarnje muže. Vrijeme usiravanja zavisi od niza faktora, naročito od jačine sirila i temperature mlijeka, a traje od 1 do 2, pa i do 3 časa. Temperatura mlijeka prilikom usiravanja je od 30 do 33°C. Odmjerena količina sirila, zavisi od kvaliteta i jačine sirila, razblaži se sa mlakom vodom i sipa u mlijeko uz miješanje, kako bi se sirilo što bolje rasporedilo po ukupnoj količini mlijeka. Kada gruš postigne određenu čvrstinu reže se na kocke veličine 3x4 do 6x5 cm i ostavi da miruje dok se ne počne izdvajati surutka, koja mora biti svijetlo-žute do svijetlo zelene boje. Gruš se sirarskom kašikom ili većom kutlačom pažljivo prenosi u kese (najčešće 1–2 l gruša), bez razbijanja. Prenošenje gruša mora biti polagano i ujednačeno, kako bi surutka ravnomjerno oticala. Na taj način dobije se sir bez surutkinih gnijezda. Sir se cijedi bez pritiska, pod vlastitom težinom. Kada je cjelokupna količina gruša prebačena u kese, nastavlja se sa cijedenjem, sve dok se ne formira sirna gruda na čijoj površini nema izdvojene surutke. Oblikovanje okrugle forme sirne grude postiže se podvezivanjem kese i to tako da kesa čvrsto naliježe na sirnu grudu. Nakon završenog cijedenja, kese se skidaju sa nosača i sirna gruda pažljivo vadi. Sirna gruda se reže na dijelove zaobljenog oblika, koji se mogu lijepo složiti u kačicu, i ostave da ostoje 60 do 90 minuta. Kriške sira slažu se u kačice lagano i bez nabijanja, ali tako da između njih ne ostaje slobodan prostor. Svaki složeni sloj soli se posebno. Optimalna količina soli kreće se od 3 do 3,5%. Ako je sir suviše mekan ili sa većim brojem rupica, količinu soli se može povećati. So je dobar konzervans, a istovremeno će iz sira izdvojiti suvišnu surutku. Napunjena kačica ostavi se jedan do dva dana bez opterećenja, kako bi so prodrla u sirno tijesto. Zatim se površina sira optereti se kamenjem, radi presovanja. Sir se stajanjem sliježe zbog otpuštanja surutke. Ukoliko u kačici nema dovoljno izdvojene surutke, dolijeva se prokuvana slana voda (salamura) ili surutka. Sir u salamuri provede 60 dana na zrenju sa optimalnom temperaturom zrenja 15–18°C. Od 100 l mlijeka dobije se 20–25 kg sira.

■ **Veza između kvaliteta proizvoda i geografskog područja**

Pasmina ovaca koja je zastupljena na ovom području je pramenka i isključivo od ove pasmine ovaca pravi se Repovački sir. To je autohtona ovca koja se uzgaja u brdsko–planinskim području u uslovima oskudne i neravnomjerne ishrane tokom godine. Najzastupljeniji soj pramenke je Dubski. Pramenka je srednje krupna životinja, kombiniranih proizvodnih svojstava i izražene kontinuirane varijacije kvantitativnih osobina – visine grebena, križa, dužine trupa, dubine prsiju, obim cjevanice, obim prsa, težina životinje. Tijelo je prekriveno otvorenim runom sastavljenim od dugih bičastih pramenova.

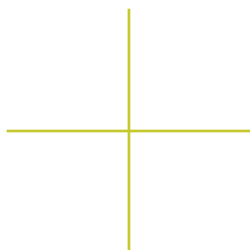
U mjestu Repovci, opština Konjic preovladava brdski reljef, a prisutne su i velike ravničarske plohe na potezu Podorašac–Bradina–Ivan sedlo. Na sjevernoj strani ovog mjesta dominira planinski masiv Bitovinja, sa nadmorskom visinom od 1.700 m, koji pruža idealne uslove za izgon stoke na ispašu u ljetnom periodu. Mještani sela Repovci se prvenstveno bave stočarstvom i to uzgojom ovaca za proizvodnju sira. Stočni fond kojim raspolaže ovo selo je 2586 ovaca, a u okruženju se nalaze sela Gobelovina sa 340, Stojkovići sa 310 i Tuhobić sa 465 ovaca (podaci prikupljeni od Udruženja poljoprivrednika opštine Konjic).

■ **Istorija proizvoda**

O porijeklu Repovačkog sira nema detaljnijih istorijskih činjenica. Iz prikupljenih podataka može se pretpostaviti da su ga u ove krajeve donijeli stočari nomadi sa istoka, u vrijeme Osmanskog carstva, koji su se bavili stočarstvom kao isključivim zanimanjem. Autohtono se proizvodi od ovčijeg mlijeka.

■ **Opšte informacije o marketingu**

Repovački sir se uglavnom prodaje na pijaci i na kućnom pragu u selu. Takođe se služi u restoranima uz užtipke, i kao dodatak hladnim platama. Dimenzije kriški sira su: 20×15×3, 18×11×3, 18×11×3, 18×15×4.





26.

Krajiški ovčiji sir



+ Kategorija proizvoda

Razred 1.3. Sirevi

📍 Geografsko područje

Područje proizvodnje Krajiškog ovčijeg sira obuhvata administrativni prostor Unsko-sanskog kantona gdje se obavljaju sve tehnološke faze proizvodnje base. Mlijeko za proizvodnju sira je isključivo mlijeko sa područja Unsko-sanskog kantona, odnosno seoskog domaćinstva na kojem se proizvodi.

■ Opis proizvoda

Krajiški ovčiji sir je bijeli sir u salamuri proizveden na području Unsko-sanskog kantona u opštinama Bihać, Sanski Most. Sir od ovčijeg mlijeka (bijeli sir, tipa kriška) se nije proizvodio na području Unsko-sanskog kantona, a tehnologiju proizvodnje ove vrste sira su donijeli doseljenici sa područja Travnika koji su naselili područje kantona nakon ratnih dešavanja u Bosni i Hercegovini 1995. godine. Proizvodi se od ovčijeg mlijeka, za grušanje mlijeka se koristi sirilo Vlašička maja, a od ovaca za proizvodnju sira je zastupljena ovca pramenka. Sirevi se konzumiraju najčešće nakon zrenja. Sir se proizvodi u vremenskom periodu laktacije ovaca, kada su ovce na ispaši. Proizvodnja je zastupljena na padinama planine Grmeč, u siraskim objektima.

■ Senzorni opis proizvoda

Krajiški ovčiji sir je ovčiji sir u salamuri, po konzistenciji polumeki, a oblik sira je kriška. Boja sira je bijela, ukus izražen slani i kiseo, karakterističan oštar miris koji potiče od ovčijeg mlijeka.

■ Specifičnost proizvoda

Specifičnost Krajiškog ovčijeg sira se ogleda u tome da se radi o mekom siru u salamuri gdje se za koagulaciju ovčijeg mlijeka koristi tečno sirilo. Nakon stvaranja gruša i soljenja, sir se ostavi da zrije u drvenim kacama u prostorijama gdje je prosječna temperatura tokom cijele godine oko 14°C. Krajiški ovčiji sir se proizvodi na području Unsko-sanskog kantona, na krajnjem zapadu Bosne i Hercegovine, a proces proizvodnje sira se izvodi u okviru seoskog domaćinstva. Muža ovaca se obavlja ručno kao i cjelokupni proces izrade sira. Sir se proizvodi isključivo od sirovog mlijeka ovaca. Prostor proizvodnje su obronci planine Grmeč.

O proizvodnji ove vrsta i karakteristikama sira na području Unsko-sanskog kantona rađena su mnoga istraživanja. Prema njihovim rezultatima, hemijskom analizom je utvrđeno da ovčiji sir u salamuri sa područja Unsko-sanskog kantona ima slijedeći sastav: voda 54.54%, suva materija 45.46%, masti 23%, sirovi protein 16.94%, ukupne n-3 masne kiseline 430 mg/100 g i ukupne n-6 masne kiseline 644 mg/100 g.

■ Postupak proizvodnje

Nakon muže, i cijedenja mlijeka kroz gazu ili filter kojeg neki proizvođači nabavljaju u lokalnoj mljekari, mlijeko se termički ne obrađuje, nego se u sirovo mlijeko odmah sipa sirilo (5 ml sirila na 15 l mlijeka) i promiješa. Ostavi se da stoji 45 minuta, dok se ne stvori gruš. Nakon grušanja, masa se prebacuje u svilenu krpu. Gruš u krpi se objesi na metalnu prečku i ostavi nekoliko časova da se ocijedi. Nakon cijedenja, gruš se ostavi na drvenom stolu još oko 1 čas da se ocijedi, reže na 4 dijela i kriške sira slažu u kace od jelovog drveta. Svaki sloj se soli sa oko 300 g soli. Stavlja se nekoliko slojeva do vrha kace, a na kacu se stavlja poklopac od jelovog drveta – dance. Na poklopac se stavlja teži kamen koji pritiska

sir. Kaca sa sirom se ostavlja u konobi izgrađenoj od kamena pri čemu sir zrije. Prilikom stajanja, poklopci se ne otvaraju. Proizvođač u takvim uslovima drži kace sa sirom oko 5 mjeseci, ali ako je potrebno i prije navedenog vremena se vrši isporuka sira. Proizvodnja sira počinje u mjesecu maju i traje do oktobra iste godine. Sir se proizvodi u sirarskim objektima u vrijeme laktacije ovaca, na planini. Ovakav sir u navedenim uslovima proizvođač može da održi i do 1 godine. U jesen, kada je u okolnom prostoru temperatura niža, otvaraju se poklopci na kacama i dolijeva slana voda, jer prilikom dužeg stajanja dolazi do gubitka salamure u kacama sa sirom.

■ Veza između kvaliteta proizvoda i geografskog područja

Unsko-sanski kanton zauzima krajnje sjeverozapadno područje Bosne i Hercegovine, graniči sa južnim i jugoistočnim dijelovima Republike Hrvatske. Ima veoma povoljan geoprometni položaj, značajna zemljišna bogastva, mineralna bogatstva, velike površine pod šumom i veoma je bogat sa pitkim vodama. U morfološkoj strukturi područja ističu se brežuljci i niska polja, aluvijalne ravni i kotline, raščlanjene brojnim riječnim i potočnim dolinama. Ovo područje je pod uticajem umjereno-kontinentalne klime. Apsolutna maksimalna temperatura vazduha je iznosila 37,1°C, a apsolutna minimalna temperatura vazduha -11,6°C. Za istu godinu je izmjerena godišnja količina padavina od 1.519,6 l/m². ispaša na ovom području obiluje karakterističnim biljnim vrstama od kojih su zastupljene slijedeće: 60% *Poaceae*, 15% *Fabaceae*, 12% *Ranunculaceae*, 10% *Plantaginaceae* i 3% ostale biljne familije.

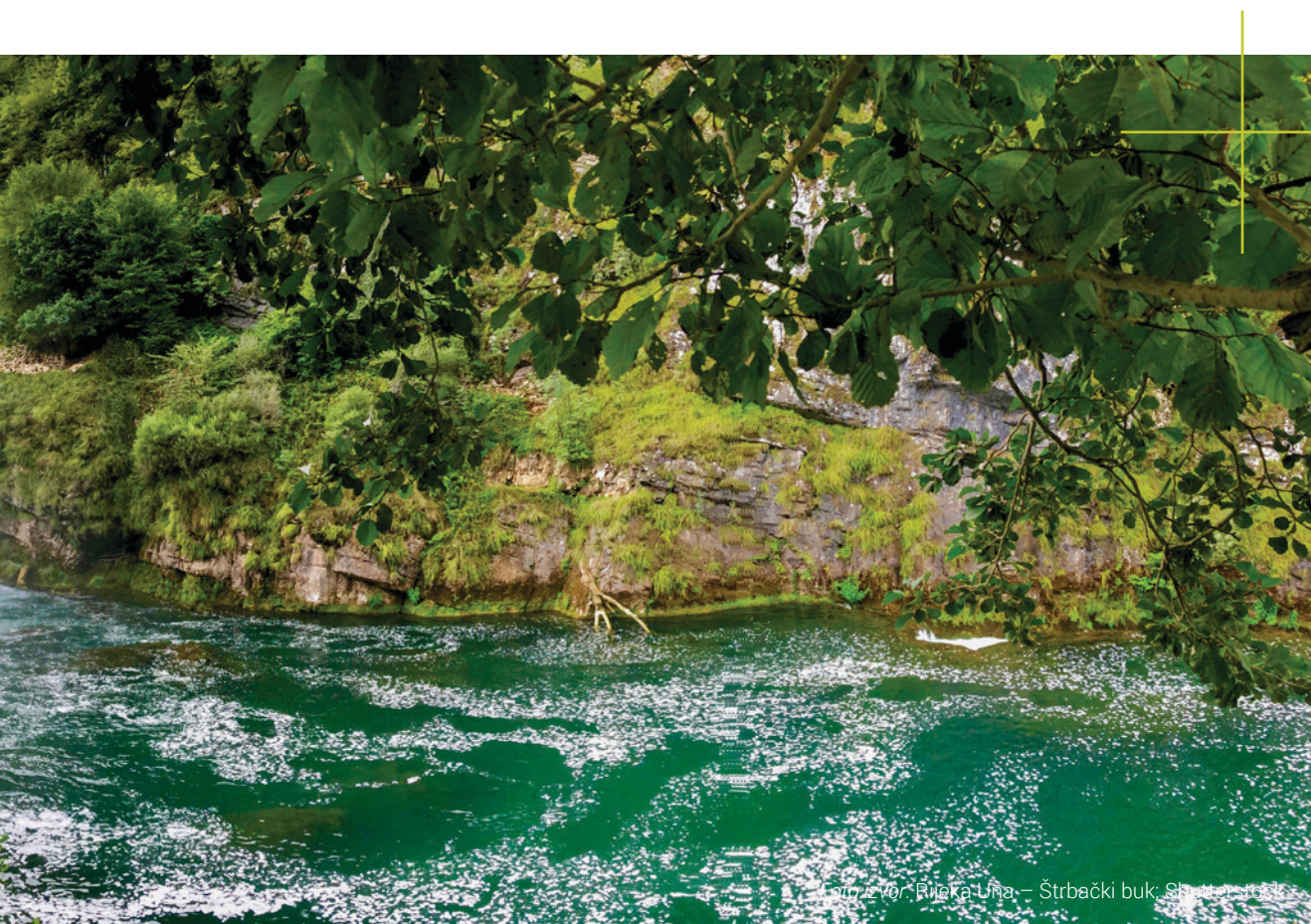


■ Opšte informacije o marketingu

Krajiški ovčiji sir se uglavnom prodaje na pijaci i na kućnom pragu. Kao i drugi ovčiji sirevi i ovaj sir je cijenjen kod potrošača i nalazi se u ponudi restorana i drugih ugostiteljskih objekata na području Unsko-sanskog kantona.

■ Istorija proizvoda

O njegovom porijeklu nema detaljnih historijskih činjenica. Iz prikupljenih podataka može se pretpostaviti da su ga u ove krajeve donijeli stočari nomadi sa istoka. Međutim, za BiH proizvodnja bijelih sireva predstavlja važnu granu mljekarske proizvodnje, naročito u planiniskim dijelovima. Raširenost terena, klimatski uslovi, saobraćajne prilike, nedovoljna razvijenost uslova proizvodnje uslovljava preradu mlijeka u sireve jednostavne tehnologije. Bijeli sirevi, gdje spada i Krajiški ovčiji sir, mogu da se proizvode u skromnim uslovima proizvodnje, jer to dozvoljava jednostavna tehnologija. Specifičan ukus i prijatna aroma učinili su ih poznatim i traženim proizvodom na tržištu.



Porijeklo: Rijeka Una – Štrbački buk; Slika: S. Št. Št. Št.

27.

Kalenderovački sir

+ Kategorija proizvoda

Razred 1.3. Sirevi



📍 Geografsko područje

Kalenderovački sir se proizvodi na području Derventa, najviše u selima Gornji i Donji Kalenderovci, Gornji i Donji Detlak, Gornja i Donja Ljupljanica, Drijen. Grad Derventa se prostire između rijeke Save na sjeveru, planina Vučijaka, Krnjine, Motajice i rijeke Ukrine. Graniči se sa opštinama: Brod, Modriča, Doboj, Stanari, Prnjavor i Srbac.

■ Opis proizvoda

Kalenderovački sir je polutvrđi sir koji se proizvodi od punomasnog kravljeg mlijeka. Naziv sira je „Kalenderovački masni sir“, koji se vezuje za područje derventskog kraja.

■ Senzorni opis proizvoda

Sir je polutvrđ, manje slanog ukusa, prijatne arome. Veličina kalupa je obično 13x13x7 cm, a težina sira je 1,2 do 1,3, kg.

■ Specifičnost proizvoda

Kalenderovački sir ima prepoznatljiv oblik „kocke“, a radi dužeg čuvanja se suši. Tehnologija proizvodnje ovog sira je jednostavna, i gotov proizvod se konzumira kroz par dana.

Kalenderovački sir tipičan je za područje sjeverne Bosne, na obroncima Motajice, na području Dervente. Sistem držanja stoke je poluintenzivni. Stoka se u proljeće izgoni na pašnjake na karakterističnim brežuljkastim terenima kao i na motajičko pobrđe (dio planine Motajice koje se nalazi na području Dervente). U zimskom periodu grla borave u stajama, a hrane se uglavnom livadskim sijenom uz koncentrovani dodatak proizveden na oranicama ovog lokaliteta. U govedarstvu dominiraju grla u tipu simentalca (oko 80%), te crveni i crni holštajn i ostala ukrštena grla.

■ Postupak proizvodnje

Kalenderovački sir se pravi od djelimično obranog ili punomasnog mlijeka, tako da može sadržati i do 3,5% mliječne masti. Postupak proizvodnje počinje tako što se sirovo domaće mlijeko (jomuža) grije do temperature 85°C, pa se u njega dodaje sirće, nakon čega dolazi do koagulacije proteina mlijeka. Sir se isključivo pravi u domaćinstvima na drva ili plin, da ne dođe do zagorjevanja. Surutka se odliva, a sir se soli i stavlja u kalup od lipovih daščica. Veličina kalupa je obično 13x13x7 cm. Sir se cijedi, tako što se pritisne kamenom (težina kamena je oko 3 kg) i ostavlja se u tamnoj i prozirnoj prostoriji 3–6 dana. Za jedan sir težine 1,2 do 1,3 kg utroši se 10 l mlijeka.

■ Veza između kvaliteta proizvoda i geografskog područja

Po svojim prirodnim karakteristikama i geografskom položaju cjelokupni prostor derventske opštine, pripada mikroregionalnoj cjelini peripanonskog prostora sa umjereno-kontinentalnom klimom i pretežno brežuljkastim zemljištem koji pružaju povoljne mogućnosti za razvoj raznih vidova privrednih djelatnosti, a naročito poljoprivrede. Niska planina Motajica je uglavnom prekrivena šumom, posebno kvalitetnim hrastom i bukvom. Brdovit teren doprinosi razvoju stočarstva, za ispašu stoke na livadama.

Povezanost ovog prostora sa Kalenderovačkim sirom najviše se ogleda preko kvaliteta mlijeka proizvedenog u ovoj regiji i ovladanih specifičnih tehnika proizvodnje.

■ Istorija proizvoda

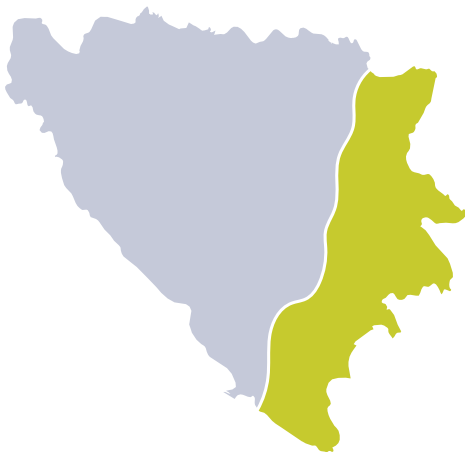
Proizvodnja ovog sira započela je po završetku Drugog svjetskog rata u Kalenderovcima, gdje je otvorena Radna zadruga 1956. godine i započelo se sa otkupom mlijeka i proizvodnjom sira. Zadruga je omogućila uvoz junica iz Austrije „simentalske rase“. Na početku proizvodio se punomasni sir jer su krave imale masnije mlijeko. Tek dolaskom separatora 1964. godine počeo se proizvoditi masni sir koji ima 3,5 % masti i to je bio pravi „Kalenderovački sir“. Zatvaranjem zadruge 80-tih godina prošlog vijeka, ovaj sir je ostao da se proizvodi samo na domaćinstvima po prihvaćenoj recepturi.

■ Opšte informacije o marketingu

Veliki dio domaćinstava pravi Kalenderovački sir za vlastite potrebe i viškove prodaje na kućnom pragu, lokalnim pijacama Dervente i susjednih opština kao i sajmovima.

28.

Zarica



+ Kategorija proizvoda

Razred 1.3. Sirevi

📍 Geografsko područje

Područje proizvodnje sira Zarica se proteže istočnim dijelovima Bosne i Hercegovine. Pošto postoje dva tipa Zarice, može se reći da je središte proizvodnje jednog tipa lokalitet Sjemeč, planina istočno od Rogatice prema Drini, a drugog tipa planina Javor – područje Han Pijeska.

■ Opis proizvoda

Zarica je specifični sir koji se spravlja od surutkinih proteina tako što se surutka i mlaćenica od kajmaka griju do temperature ključanja. To je tip sira koji se najvećim dijelom radi za potrebe domaćinstva, specifičnog je izgleda i kvaliteta.

■ Senzorni opis proizvoda

Poredeći senzorni kvalitet različitih tipova Zarice, one proizvedene isključivo od obranog mlijeka u proizvodnji „jomužnog kajmaka“ su izrazito tvrde strukture sa niskim sadržajem masti u SM i visokim sadržajem proteina i soli. Drugi tip Zarice ima mekšu strukturu, viši sadržaj masti, niži sadržaj proteina i soli, što uz umjereno dimljenje, utiče na prijatan ukus i miris kod sira. Oblikuje se u male – okruglaste ili kupaste profile.

■ Specifičnost proizvoda

Specifična svojstva koja karakterišu proizvodnju sira Zarica proizilaze iz kulturnog naslijeđa stanovnika definisanog geografskog područja i sveobuhvatnog prirodnog potencijala koji ima region Romanije za proizvodnju poljoprivredno-prehrambenih proizvoda. Posebnost autohtonih romanijskih proizvoda od mlijeka proizilazi iz četiri osnovna faktora: prirodno-geografska obilježja područja proizvodnje, karakteristike svježeg kravljeg mlijeka, tradicionalni način proizvodnje i senzorna svojstva sira.

Za kvalitet proizvoda važan je rasni sastav stoke (domaće planinsko govedo). Međutim, danas se zapaža trend povećanja proizvodnje mlijeka po grlu i po laktaciji, tako da se sve više pribjegava nabavci simentalne rase krava, pa sada goveda u tipu simentalne rase zauzimaju prvo mjesto u rasnoj strukturi goveda (po procjeni, preko 80 % u ukupnom fondu goveda).

Smatra se da su ishrana i uslovi pod kojima se drže muzna grla osnova za podizanje njihove produktivnosti, a osim toga bitno utiču i na kvalitet mlijeka. Hrana za muzne krave uglavnom se obezbjeđuje sa prirodnih livada, kako u vidu sijena tako i ispašom. Stada muzne stoke pasu na visokim planinskim pašnjacima, koji obiluju velikim brojem biljnih vrsta izuzetnog nutritivnog potencijala. Veoma male količine silaže se koriste u ishrani i to na području rogatičke opštine. Bogato prirodno okruženje, nadmorska visina, vjetar koji pozitivno djeluje na respiraciju i prisustvo ozona u vazduhu, uz kvalitetnu hranu za životinje predstavljaju odlične preduslove za proizvodnju kvalitetnog mlijeka koje je sirovina za proizvodnju kajmaka i sireva. U zimskoj ishrani, kada su životinje u štali i nema uticaja sunčeve svjetlosti, a kretanje je smanjeno, u ishranu se uključuje do 5% koncentrovane hrane, koja ima visoku nutritivnu vrijednost. Ova hrana kao i sijeno igraju važnu ulogu u kvalitetu i količini proizvedenog mlijeka.

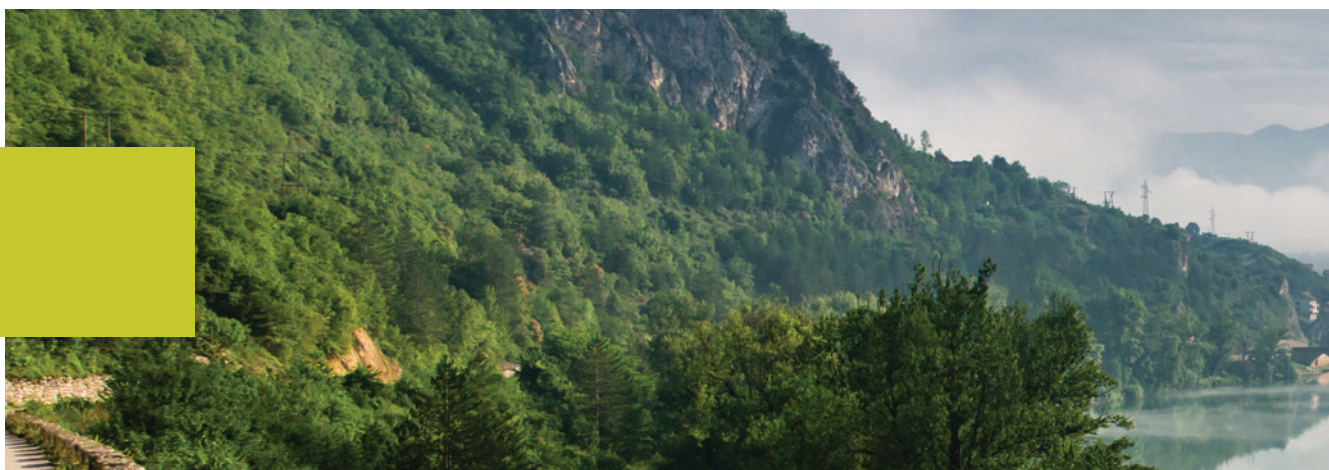
■ Postupak proizvodnje

Dva su različita načina prerade mlijeka u Zarice što utiče na svojstva proizvedenog sira (Dozet i sar. 2011). Razlika je u upotrijebljenoj sirovini, obranom mlijeku koje ostaje nakon proizvodnje „varenog“ i „jomužnog“ kajmaka, te stoga i nekim elementima načina prerade. Kod prvog tipa Zarice (karakteristično za lokalitet Sjemeč), mlijeko preostalo nakon skidanja jomužnog kajmaka dovodi do tačke ključanja, izdvojeni gruš se cijedi, tijesto se obradi, soli i formiraju se male kuglice – zarice, koje su u obliku kupe. Zarice se suše na suncu jedan dan, zatim zriju na hladnom, prozračnom mjestu do upotrebe. Usljed dugog sušenja, struktura postaje čvrsta i odgovara sirevima za ribanje.

Kod drugog tipa Zarice (lokalitet planina Javor – područje Han Pijesak) tehnologija je nešto izmijenjena. Sirovina, svježe obrano mlijeko, poslije skidanja jomužnog kajmaka, posebno se siri i gruš ocijedi. Vareno mlijeko nakon skidanja kore skorupa – kajmaka se takođe usirava, a u ocijeđeni gruš se dodaju dvije kašike jomužne pavlake. Ove dvije sirne mase se spajaju, dobro obrade, da masa postane glatka. Od sirne mase se formiraju male loptice, koje se slažu na čistu podlogu, pokrivaju čistom gazom i drže na suncu jedan dan, zatim se prenesu u kolibe, gdje se dime. Svježe, dimljene zarice su specifičnog ukusa i mirisa.

Prema drugim izvorima (Bijeljac i Sarić 2005), Zarice spadaju u grupu albuminskih sireva koje se proizvode uglavnom od surutke i mlaćenice i kao konačnih nusproizvoda proizvodnje varenog i jomužnog kajmaka. Proces proizvodnje je sličan kao kod Urde. Dakle, surutka iza proizvodnje sira od obranog mlijeka skuplja se tri do četiri dana. Za to vrijeme poveća joj se kiselost. Tako pripremljena surutka lagano se zagrijava uz povremeno miješanje. U zagrijanu surutku dodaje se manja količina mlijeka da bi se pospješilo izdvajanje proteina. Surutka se grije do ključanja, pusti da se ohladi, a zatim se gruš izdvojen na površini rupičavom kašikom prebacuje u kese za cijedeње. Cijedeње traje od 10 do 14 časova. Ocijeđene Zarice se formiraju u obliku kupica, suše prvo na suncu, a zatim se čuvaju u hladnom i prozračnom prostoru. Sirno tijesto je veoma tvrdo.

Navedene tehnologije pokazuju da se pod istim imenom javljaju sirevi sa različitim procesom prerade mlijeka, karakteristikama i kvalitetom. Koja tehnologija je autohtona, teško je odgovoriti, jer se proizvodnja Zarica gubi u široj preradi, ali je potrebno napraviti jednu tehnologiju na bazi navedenih koja će obuhvatiti elemente pojedinih varijeteta pa tako i karakteristike.



■ Veza između kvaliteta proizvoda i geografskog područja

Na kvalitet sirovine koja se koristi za proizvodnju Zarice između ostalog utiču rasni sastav krava, ishrana i uslovi smještaja goveda. Uticaj rase je najznačajniji, što se ogleda u količini proizvednog mlijeka, kao i u sadržaju suve materije i naročito mliječne masti. Nekada je na ovom prostoru buša bila najzastupljenija rasa goveda. Upotrebljavana je za rad i u proizvodnji mlijeka i mesa, a bila je poznata pod nazivom domaće planinsko govedo ili ilirsko govedo.

Geografska lokacija područja gdje se proizvodi sir Zarica ima reljef tipičan za planinsko područje sa prosječnom nadmorskom visinom od preko 800 metara. Na Romanijskom platou vlada takozvana predplaninska i planinska klima. Na klimu u pojedinim predjelima presudno utiču konfiguracija terena i nadmorska visina. Zbog toga se, na južnim predjelima bilježi uticaj kontinentalne, a na sjeveru izrazito planinske klime. Svi ovi uticaji reljefa, klime i zemljišta, preko ishrane muznih grla i kvaliteta mlijeka, prenose se i na sir Zaricu.

■ Istorija proizvoda

Jednostavna tehnologija i mogućnost proizvodnje u skromnim uslovima brdsko-planinskih područja su doprinijeli da se sir Zarica počeo rano proizvoditi. Iako proizvodnja Zarice ima veliku tradiciju na ovom području, ne postoji istorijska potvrda kada je tačno počela njegova proizvodnja. Zbog komunikacijske izolovanosti planinskih područja, tradicionalna proizvodnja je ostala prilično „zatvorena“ u samim seoskim gazdinstvima, pa je i prerada ostala gotovo nepromijenjena.

■ Opšte informacije o marketingu

Kad je sir gotov staviti ga na suvo i tamno mjesto da „dozri“. Čuvati u hladnjaku ili u ostavi na hladnom mjestu, pogodan je za zamrzavanje. Ako je dovoljno kremast izvrsno se reže, riba i siječe. Servirati po želji. Izlomiti rukom na sitne komadiće po sezonskoj salati. Uz ili sa pastom, pečenm krompirom, riban uz palentu, puru, žganjce. A može se i grickati suv.

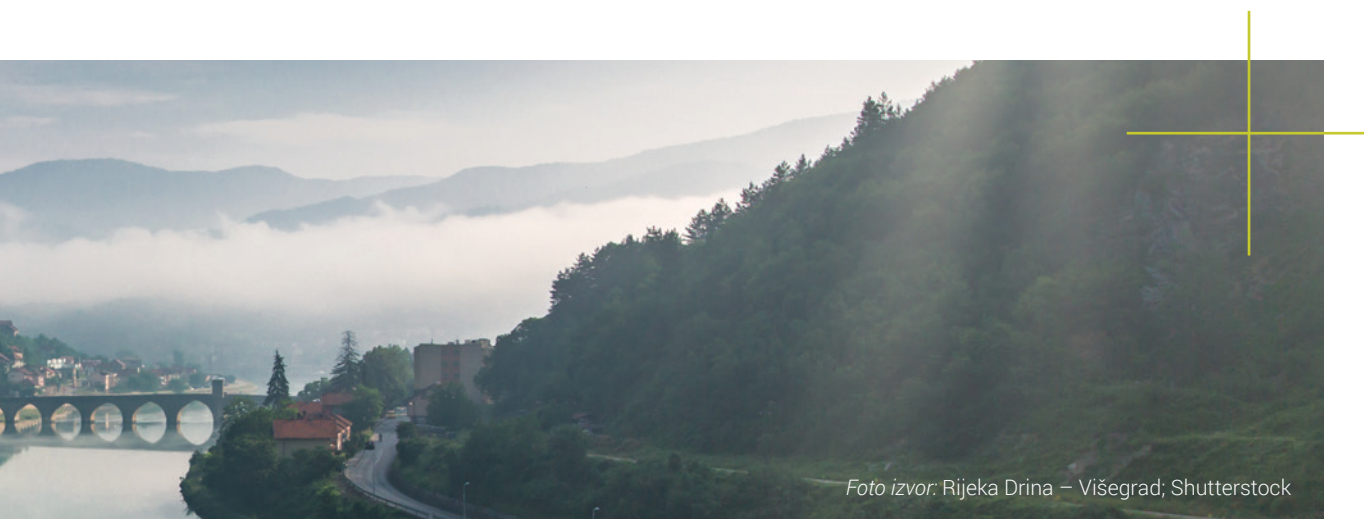


Foto izvor: Rijeka Drina – Višegrad; Shutterstock

29.

Krajiški polutvrđi sir



+ Kategorija proizvoda

Razred 1.3. Sirevi

📍 Geografsko područje

Područje proizvodnje Krajiškog polutvrđog sira obuhvata administrativni prostor Unsko-sanskog kantona gdje se obavljaju sve tehnološke faze proizvodnje base. Mlijeko za proizvodnju sira je isključivo mlijeko sa područja Unsko-sanskog kantona, odnosno seoskog domaćinstva na kojem se proizvodi.

■ Opis proizvoda

Krajiški polutvrđi sir je vrsta kravljeg sira koji se proizvodi od kuvanog punomasnog mlijeka na području Unsko-sanskog kantona. Proizvodi se od kuvanog kravljeg mlijeka, zakiseljavanjem mlijeka sa sirćetnom kiselinom, a u proizvodnji sira najčešće je zastupljena simentalaska pasmina. Sir se proizvodi i od mlijeka pasmine holštajn, a neki proizvođači proizvode ovaj sir od mlijeka pasmine buša. Može da se konzumira odmah nakon proizvodnje kao mladi sir, a može da se konzumira i poslije zrenja kao zreli sir. Zrenje se obavlja najčešće u hladnoj prostoriji, na drvenim stelažama, uz povremeno okretanje sira. Okolna temperatura prostorije je oko 15°C. Neki proizvođači za zakiseljavanje mlijeka koriste surutku koja zaostaje nakon proizvodnje svježeg sira. Ovaj sir se proizvodi na cjelokupnom području Unsko-sanskog kantona.

■ Senzorni opis proizvoda

Sir je po konzistenciji polutvrđi, a oblik sira je najčešće prema obliku kalupa u kome je vršeno presovanje sira. Boja sira je žućkasto bijela, dok zreliji sirevi imaju više izraženu žutu boju. Dužim stajanjem se na površini sira formira kora. Miris je ugodan, karakterističan za mlijeko od kojeg je proizveden, blago kiseo. Ukus je prijatan, slan sa blago izraženom kiselošću kod mladog sira. Kod zrelog sira je izraženiji ukus slanosti i kiselosti.

■ Specifičnost proizvoda

Specifičnost Krajiškog polutvrđog sira se ogleda u tome da se radi o polutvrdom siru izrađenom od kuvanog kravljeg punomasnog mlijeka, pri čemu se za koagulaciju mlijeka koristi 80%-tna sirćetna kiselina. Neki proizvođači za stvaranje gruš koriste i surutku koja zaostaje od proizvodnje svježeg sira. Nakon izdvajanja surutke, gruš se soli, stavlja u kalupe, presuje. Nakon 24 časa presovanja se dobija gotov proizvod – mladi sir. Nakon zrenja u prikladnoj prostoriji se dobija zreli sir. Krajiški polutvrđi sir se proizvodi na području Unsko-sanskog kantona, na krajnjem zapadu Bosne i Hercegovine, a proces proizvodnje sira se izvodi u okviru seoskog domaćinstva. Radi se o ručnom postupku proizvodnje.

Prema dobivenim rezultatima, hemijskom analizom je utvrđeno da je sir koji je dobijen zakiseljavanjem mlijeka sa kiselinom imao sadržaj vode 53,20%, stepen kiselosti 11,12°SH i sadržaj NaCl 0,92%, dok je sir proizveden zakiseljavanjem mlijeka sa surutkom imao sadržaj vode 65,63%, kiselost 10,65°SH i sadržaj NaCl 0,80%. Konzistencija sira dobijenog zakiseljavanjem mlijeka sa sirćetnom kiselinom je tvrđa, sir je umjereno kiseo i slan. Konzistencija sira dobijenog zakiseljavanjem mlijeka sa surutkom je mekša, površina sira je vlažna, sir ima izraženiji miris i ukus na mlijeko sa umjerenijom kiselošću i slanošću.

■ Postupak proizvodnje

Nakon muže i cijedenja, cijelo mlijeko (10–15 l) se kuva na šporetu i neposredno prije klučanja dodaje 80%-tna sirćetna kiselina (2–3 supene kašike). Neki proizvođači u mlijeko dodaju surutku zaostalu nakon proizvodnje svježeg mekog sira od obranog mlijeka (pola litre do litar surutke na 10 l mlijeka). Promiješa se kratko te se zgruša. Nakon stvaranja gruš, u cjediljci se gruš ocijedi, ohladi, posoli po ukusu i potom stavi u sirnu maramu pa u drveni ili metalni kalup. Ako je kalup izrađen od drveta, obavezno je to jelovo drvo, a ako je od metala onda je rostfraj. Drvene kalupe proizvođači najčešće sami izrađuju, a metalne naručuju, dok ima proizvođača koji kombinuju drveni kalup sa metalnim okvirom za lakše cijedenje sira. U kalup se stavi pamučna krpa sa grušom, a neki proizvođači upotrebljavaju i krpe od svile. Prednost upotrebe krpe od svile je lakše održavanje higijene sira. Gruš se blago pritisne u kalupu 24 časa (optereti se sa manjim teretom), a zatim se kalup stavi u presu koja se optereti pomoću zavrtnja koji se povremeno zavrće. U presi sir stoji 24 časa, a može i duže. Nakon presovanja, sir se zamota u pamučnu krpu i ostavi u prostoriji sa nižom temperaturom – u ostavi. Povremeno se prevrće, ali se ne briše. Takav sir u ostavi stoji 5–6 mjeseci (u takvoj prostoriji mora biti niža temperatura). Proizvođači u ljetnim mjesecima ovaj sir drže u frižideru. Neki proizvođači primjenjuju postupak proizvodnje da sir samo ocijede u drvenom kalupu pod opterećenjem (cijedenje traje oko 24 časa), a potom ga odmah konzumiraju. Ovakav sir drže u frižideru.

■ Veza između kvaliteta proizvoda i geografskog područja

Veza proizvoda sa geografskim područjem ogleda se dugom tradicijom proizvodnje proizvoda od mlijeka na prostorima Unsko-sanskog kantona. Pored usvojenih vještina prilikom proizvodnje, na vezu Krajiškog polutvrdog sira sa navedenim područjem utiče i sastav mlijeka, odnosno ishrana muznih grla. Inače, ovo područje Ujedine nacije zvanično su proglasile područjem na kojem se, zbog ekoloških uslova, može proizvoditi zdrava hrana.

■ Istorija proizvoda

Decenijama unazad se Krajiški polutvdi sir proizvodi na području Unko-sanskog kantona. Najvjerovatnije, jednostavna tehnologija i mogućnost proizvodnje u skromnim uslovima su doprinijeli da se sir počeo rano proizvoditi. I pored toga što ima veliku tradiciju proizvodnje na ovom području, ne postoji istorijska potvrda kada je tačno počela njegova proizvodnja.

■ Opšte informacije o marketingu

U Krajini se upotrebljava kao nezaobilazni sastojak u ishrani domaćinstva. Najčešća prodaja je na lokalnim pijacama u regiji i prodaja ugostiteljskim objektima. Nezaobilazni je dio gastronomske ponude krajiške regije.



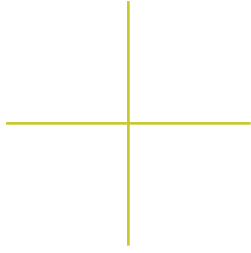
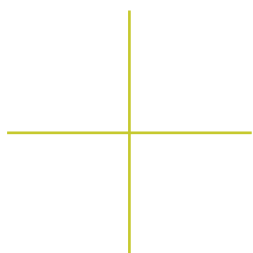




Foto izvor: Jajce ; Shutterstock

Kategorija proizvoda

Razred 1.4.
OSTALI PROIZVODI
ŽIVOTINJSKOG PORIJEKLA
(jaja, med, mliječni proizvodi)



30.

Hercegovački med



+ Kategorija proizvoda

Razred 1.4. Ostali proizvodi životinjskog porijekla (jaja, med, mliječni proizvodi)

📍 Geografsko područje

Područje proizvodnje Hercegovačkog meda prostire se na području cijele Hercegovine.

■ Opis proizvoda

Med je najsavršeniji proizvod prirode u kome se nalazi gotovo svi sastojci koji grade ljudski organizam. Hercegovački med je cvjetni med poznat prije svega zbog svojih aromatičnih kvaliteta ali i zbog područja gdje su pčelinji pašnjaci nezagađeni. Sastav meda zavisi o navikama pčelara, poziciji košnica, kao i o periodu godine. Radi se o medu većinom proizvedenom u proljeće na lokalnim pašnjacima uz obronke brda i stjenovitih planina.



■ Senzorni opis proizvoda

Hercegovački med je obično tamne ili tamnožute boje i ponekad može da se kristališe nakon nekoliko mjeseci. Karakterističan ukus je posljedica intenzivnog proljetnjeg prikupljanja koje pčele ostvaruju na Žalfiji i Majčinoj dušici. Posebno Žalfija (*Salvia officinalis*) daje karakterističan miris medu. Relativna vegetacijska siromašnost stabala bogatih nektarom utiču na to da pčele svoju pažnju usmjeravaju na cvjetne vrste livade. Ne smije se bojiti vještačkim bojama niti biti dobijen u procesu hranjenja pčela vještačkom hranom.

■ Specifičnost proizvoda

Hercegovački med potiče od ljekovitih biljaka iz čiste i nezagađene okoline i zbog toga ima veoma jak miris, ukus i ljekovita svojstva. Zanimljivo je da se u Hercegovačkom kršu može naći mnogo manje biljnih vrsta po kvadratnom kilometru nego u drugim oblastima BiH, ali je većina tih biljaka ljekovita, tako da je i med dobijen od tih biljaka mnogo kvalitetniji i ljekovitiji od drugih vrsta meda.

Život pčela je usko povezan sa biljkama koje rastu u njihovoj neposrednoj okolini i ne mogu opstati bez njih. Pčele sa cvjetova biljaka sišu nektar a zatim ga prerađuju u med. Pored nektara sa biljaka, pčele skupljaju i polen. Dakle egzistencija pčela zavisi od prisustva medonosne flore, koja je u svakom kraju različita, odnosno više ili manje zastupljena. Tako i svaka regija ima svoju specifičnu medonosnu floru i to biljke glavne i dopunske pašne.

Ovo su samo neke biljne vrste koje su značajne za pčele a od kojih je napravljen Hercegovački med.

Bijela vrba (*Salix alba*) cvjeta u martu i aprilu. Ima je u nižim predjelima, najčešće oko rijeka. Nektara kao i polena ima dosta.

Maslačak (*Taraxacum officinale*). Cvijet je izuzetno žute boje. Cvjeta tokom cijelog vegetacionog perioda od marta do oktobra. Za pčele je najznačajnije u proljeće kada je ogroman izvor polena, koji ima veliki značaj u tom početnom periodu razvoja.

Zanovet (*Cutisus ramentaceus Siaber*). Hercegovačka endemska biljka, u narodu je zovu i tilovina. Raste u kršu Hercegovine. Zanovet cvjeta krajem aprila i u maju. Vrlo je medonosna biljka, a polena ima malo. Med od zanovjeti ima ljekovita svojstva posebno u liječenju bolesti jetre, bubrežnih i kožnih bolesti.

Žalfija (*Salvia officinalis L*). Ovu korisnu biljku narod zove različitim imenima: kadulja, žalfija, pelin itd. Samonikla je biljka a na području Hercegovine je raširena na ogromnom području. Žalfija je vrlo medonosna biljka. Med od žalfije finog je do malo gorkog ukusa, ima izrazit miris po cvijetu biljke. Pored prijatnog mirisa i ukusa, je i osvježavajući zbog velikog procenta C vitamina. Ljekovitost žalfijinog meda ubraja se u vodeću grupu meda za liječenje respiratornih organa i puteva, kao i za jačanje imuniteta.

Drača (*Poliurus spina-christi Mill*). Je bodiklav grm i do 3 m visok. Raste na kamenitim predjelima. Med je žute ili zatvoreno žute boje, bez mirisa, slatkog i malo oporog ukusa. Brzo se kristališe i dava krupne kristale, vremenom postaje vrlo tvrd. Često bude pomiješan sa medom od žalfije, pošto se ove paše preklapaju.

Livada. Od biljaka koje se ovdje susreću treba spomenuti sljedeće: **pčelinja metvica** (*Melisa oficinalis L*), **metvica** (*Mentha L*), **mrtva kopriva** (*Lamium L*), **sjekavica** (*Silubum marianum*), **majčina dušica** (*Thymus serpyllum*). Med je bogat enzimima, organskim kiselinama, vitaminima i flavoidnim jedinjenjima. Posjeduje profilaktička, hranljiva i ljekovita svojstva.

Lipa (*Tila sp.*) je odlična medonoša u određenim godinama. Cvjeta u julu, a cvjetanje traje 2–3 nedjelje. Spada u najkvalitetnije vrste meda, pa je i jedan od najtraženijih. Kako lipe ima u malom procentu, tako se ona najčešće pomiješa sa livadskim medom. Specifičan miris potiče od eteričnih ulja, a sadrži i jedan glukozid koji ima diuretička i sekretolitička svojstva.

Dubačac (*Teucrium chmaedruss*) raste na području Sredozemnog mora, na pješčano brdskim livadama i kamenjarima (Hercegovina, Lika, Dalmacija, primorski pojas Crne Gore) i cvjeta u julu i avgustu mjesecu. Med je prijatnog mirisa i arome, tamno crvenkaste boje, brzo kristališe.

Vrijesak (*Saturea montana*) Raste na krečnjačkom zemljištu sredozemnih zemalja. Najviše ga ima na području istočne Hercegovine. Preporučuje se korištenje kod reumatskih oboljenja, bolesti mokraćnih puteva i bubrega.

■ Postupak proizvodnje

Nektar pčele skupljaju iz cvjetova, pretvaraju u lako probavljivi slador glukozu i fruktozu koji su glavni sastojci meda, a nakon isparavanja vode pčele ga u saću pokrivaju voštanim poklopcem i tako čuvaju. Med je proizvod pljuvačnih žlijezda medonosnih pčela gdje su okrenuti nahranjeni alimenti (nektar). u korisne rezerve za porodice, koje se čuvaju u gornjim dijelovima saća. U prisustvu obilnog cvijeta punog nektara, pčele pokušavaju da akumuliraju ogromne količine meda, koji bi se konzumirali tokom hladnog zimskog vremena, a posebno u proljeće za ishranu porodice. Med se čuva u ćelijama i daje mu odgovarajući stepen sočnosti (obično 18–20%), a zatim se ćelije zapečaćuju voskom. Pčelar može ukloniti određenu količinu zaliha meda pod uslovom da je dovoljno pčelinjoj porodici. Kako je med hrana koja se zasniva na šećeru, on se samo konzervira pod uslovom da nije izložen vlazi jer voda može ubrzati fermentaciju. Hladno vađenje i filtracija su jedine radnje potrebne da bi se med stavio na sto kao apsolutno prirodan prehrambeni proizvod.

Med se čuva, odnosno skladišti, u zatvorenim posudama, u suhim, tamnim i provjetrenim prostorijama na temperaturi od 18 do 22°C. Kristalizacija je prirodno svojstvo meda. Najbolji način za otapanje meda jeste da se u toplu vodu stavi tegla sa kristalisanim medom koji će se laganim zagrijavanjem vratiti u tečno stanje.

■ **Veza između kvaliteta proizvoda i geografskog područja**

Područje Hercegovine prostire se od mora do visokih planina pa tako shodno promjeni nadmorske visine smjenjuju se različiti pojasevi vegetacije. Hercegovina ima i neke endemične biljne vrste. Raznolikost i miris cvijeća i svježina vazduha djeluju povoljno na organizam ljudi i životinja i daje posebnu specifičnost hrani sa tog područja. Hercegovački med je vjerovatno proizvod koji je najviše povezan sa biljkama koje rastu u neposrednoj okolini njegove proizvodnje i proizvod koji je uspio da upije svu raznolikost i bogatstvo medonosne flore Hercegovine.

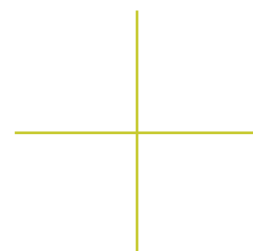
Na ljudima u Hercegovini je da sačuvaju pčelinju pašu, koja je zbog suše, požara i nekontrolisanog branja nekih medonosnih biljaka u riziku od uništenja. Potrebno je 3–5 godina za obnavljanje divljih biljaka poput žalfije i drugih biljaka. U taj rizik spada i nekontrolisana upotreba opasnih pesticida, koji ugrožavaju populaciju pčela.

■ **Istorija proizvoda**

Istorija proizvodnja meda na području Hercegovine stara je stotinama godina. Prvo su se pčele uzgajale na primitivan način da bi polovinom 20. vijeka pčelarska proizvodnja dostigla značajan napredak u tehnici i proizvodnji, poštujući prirodu na pašnjacima i primjenjujući modernu tehniku proizvodnje.

■ **Opšte informacije o marketingu**

Hercegovački med je toliko prepoznatljiv proizvod u Bosni i Hercegovini ali i daleko šire da mu ne treba posebna reklama. Pčelari sve proizvedene količine uspiju, bez većih problema, da prodaju na kućnom pragu i raznoraznim sajmovima u regiji. U posljednje vrijeme, jedan broj pčelara koristi društvene mreže za promociju. On je takođe nezaobilazan proizvod „Hercegovačke kuće“ i sličnih ustanova koje turističke organizacije koriste u svrhu promocije Hercegovine.



31.

Kestenov med Cazinske krajine

+ Kategorija proizvoda

Razred 1.4. Ostali proizvodi životinjskog porijekla (jaja, med, mliječni proizvodi)



📍 Geografsko područje

Proizvodnja Kestenovog meda Cazinske krajine je karakteristična za područje Cazinske krajine.

■ Opis proizvoda

Elaboratom o načinu proizvodnje utvrđeno je da se radi o kvalitetnom, monoflornom medu sa ekološki čistog područja na kome preovladavaju šume pitomog kestena (*Castanea sativa*) čiji se period cvjetanja ne poklapa sa ostalim medonosnim biljkama, pa se stoga ovaj med dobija u visokom postotku bez primjesa polenovih zraca drugih vrsta.

■ Senzorni opis proizvoda

Specifične crveno-smeđe boje, kestenjastog mirisa i gorkog ukusa. Zbog gorkog ukusa može se reći i da je pikantan.

■ Specifičnost proizvoda

Prema obavljenim istraživanjima, s obzirom na period cvjetanja medonosnog bilja, med dobijen ispašom na kestenovim šumama sadrži najmanje 55% peludnih zmaca u netopivom sedimentu što ga svrstava u red najčistijih monofloernih medova.

Vrijeme cvjetanja pitomog kestena je druga polovina jula i traje deset dana. Kako svako stablo ne cvjeta u isto vrijeme tako se trajanje cvjetanja proteže na period od oko mjesec dana, što utiče na dužinu trajanja ispaše na ovoj vrsti medonosnog bija. U naznačenom periodu nema drugih medonosnih kultura koje su u fazi cvatnje.

■ Postupak proizvodnje

Metod proizvodnje u određenoj mjeri predstavlja tradicionalan način odvajanja meda od pčela dok se u određenim fazama primjenjuju i moderne metode odvajanja. Kontrola zrelosti meda vrši se vizuelno, a konačna svojstva utvrđuju se laboratorijskom analizom. Transport oduzetog meda vrši se u posebnim sanducima, okvirnjačama. Prerada se vrši u posebno pripremljenoj prostoriji, koje je higijenski i tehnički prilagođena za takve postupke.

■ Veza između kvaliteta proizvoda i geografskog područja

Kestenov med Cazinske krajine karakterističan je po području koje najdirektnije utiče na njegove osobine. Šume i šumsko zemljište čine 25% opštinske površine od kojih je najveća površina pod kestenovom šumom. Najveći areal pitomog kestena u Bosni i Hercegovini nalazi se na području grada Cazina.

Kesten ne može svugdje uspjevati. Klima i zemljište su dva osnovna faktora koji ograničavaju njegov rast i razvoj. To je i razlog što pitomi kesten raste u samo određenim područjima, u BiH, a i u svijetu. Veoma bogato područje kestenom, područje Cazinske krajine, nalazi se na nadmorskoj visini 300–400 m, u zoni umjereno-kontinentalne klime gdje se dosta osjeća uticaj sredozemnog prodora vazduha. Prosječna godišnja temperatura se kreće oko 10,3°C. On je najviše ograničen tipom zemljišta na kojem raste, a to se prije svega odnosi na pH vrijednost i sadržaj kalcijuma.

■ Istorija proizvoda

Pčelarstvo na području Cazinske krajine ima dugu tradiciju. Cazinsko Udruženje pčelara "Kesten" samim svojim imenom je na značaju dalo kulturi koja njihov med čini tako kvalitetnim. Sa radom su počeli 1950-ih godina kada je to bilo samo udruženje entuzijasta. Od 1982. godine rad je postao ozbiljniji, a danas je to respektabilno udruženje koje okuplja pčelare i koje stalno radi na edukaciji i na stručnom usavršavanju svojih članova.

■ Opšte informacije o marketingu

Kestenov med Cazinske Krajine upisan je u Svjetski registar oznaka porijekla (WIPO – The International System of Appellations of Origin) i sa markicama Udruženja pčelara "Kesten" se plasira na tržište.

32.

Kostajnički kestenov med



+ Kategorija proizvoda

Razred 1.4. Ostali proizvodi životinjskog porijekla
(jaja, med, mliječni proizvodi)

📍 Geografsko područje

Proizvodnja meda je lokalizovana prvenstveno na području opštine Kostajnica, zatim Kozarska Dubica, Novi Grad i jednim dijelom Prijedor. Ovo su opštine koje graniče sa Kostajnicom i takođe su prirodno stanište pitomog kestena.

■ Opis proizvoda

Kostajnički kestenov med pčele sakupljaju sa stabala pitomog kestena. Medenja uglavnom počinje krajem juna mjeseca i traje oko dvadeset dana. Pčelari kažu da med iz jestivog kestenovog meda ima posebnost da ostane u tečnom obliku nekoliko godina.

■ **Senzorni opis proizvoda**

Kostajnički kestenov med je specifične crveno-smeđe boje. Zbog svog snažnog antibiotskog djelovanja jedan je od najljekovitijih vrsta meda.

■ **Specifičnost proizvoda**

Prema obavljenim istraživanjima, s obzirom na period cvjetanja medonosnog bilja, med dobijen ispašom na kestenovim šumama sadrži najmanje 55% peludnih zrnaca u netopivom sedimentu što ga svrstava u red najčistijih monofloernih medova.

Med sa ovog područja je posebnog kvaliteta iz razloga što se proizvodi u jednom od najvećih prirodnih staništa pitomog kestena u ovom dijelu BiH. Na području opštine Kostajnica postoje velike površine pod stablima pitomog kestena po čemu je ovaj kraj prepoznatljiv. U periodu cvjetanja kestena, koje traje desetak dana, nema drugih medonosnih kultura koje su u fazi cvatnje.

■ **Postupak proizvodnje**

Med se dobija tradicionalnom metodom tj. ispašom pčela u kestenovim šumama, zatim vrcanjem i pakovanjem u ambalažu. Pčele ovaj med sakupljaju sa stabala pitomog kestena. Medenje uglavnom počinje krajem juna mjeseca i traje narednih dvadesetak dana.

■ **Veza između kvaliteta proizvoda i geografskog područja**

Pogodna klima, geografski položaj, zemljište pogodno za razvoj kestenovih šuma, duga tradicija bavljenja pčelarstvom direktno utiče na kvalitet i svojstva Kostajničkog kestenovog meda. Kesten ne može svugdje da uspijeva. Klima i zemljište su dva osnovna faktora koji ograničavaju njegov rast i razvoj.

■ **Istorija proizvoda**

Na području opštine Kostajnica postoje velike površine pod stablima pitomog kestena po čemu je ovaj kraj prepoznatljiv, a smatra se da i sam naziv mjesta Kostajnica dobio baš po kestenu (ime Kostajnica se pominje prvi put 1258. godine, a nastalo je od riječi „kesten“, jer je predio s obje strane rijeke Une bogat kestenom). Sadašnje udruženja vuče korijene još iz sedamdesetih godina prošlog vijeka kada su se pčelari sa teritoriji Kostajnice udružili i osnovali neki vid udruženja koje je uspješno poslovalo, pogotovo od 80–90-tih godina kada su gotovo sve količine izvrcanoga meda bile otkupljene od strane Slovenačke firme „Medex“ iz Ljubljane, prvenstveno kestenovog meda.

■ **Opšte informacije o marketingu**

Bez posebnog marketinga (uglavnom prodaja na kućnom pragu, sajmovima i pijačna prodaja), u posljednje vrijeme, mali broj prerađivača koristi društvene mreže za promociju.

33.

Romanijski skorup-kajmak



Foto izvor: Turistička organizacija RS



+ Kategorija proizvoda

Razred 1.4. Ostali proizvodi životinjskog porijekla (jaja, med, mliječni proizvodi)

📍 Geografsko područje

Područje proizvodnje Romanijski skorup-kajmak obuhvata širi areal Jahorine, Romanije, Sokoca, Rogatice, Han Pijeska i Treskavice.

■ Opis proizvoda

Kajmak je meki kremasti mliječni proizvod koji se proizvodi na Balkanu, u nekim regijama Azije i na Bliskom istoku. Romanijski skorup-kajmak se proizvodi od kravljeg prokuvanog mlijeka, a njegova glavna karakteristika je visok sadržaj mliječne masti. Osnovna definicija bi mogla da glasi: "Romanijski skorup-kajmak je proizvod dobijen od kuvanog mlijeka, autohtonom tehnologijom, čiji je glavni sastojak mliječna mast".

■ Senzorni opis proizvoda

Romanijski skorup-kajmak se može proizvoditi kao svjež ili kao zreo proizvod. Svježi kajmak je bijele boje, mekan i lako se namaže, dok je zreo kajmak obično u obliku grudvica, žute boje i jakog ukusa. Boja je jedna od prvih karakteristika koju potrošač ocjenjuje kod prihvatanja dimljenog proizvoda. Kod dimljenja skorupa-kajmaka i sireva razvija se boja od zlatno-žute do smeđe, što zavisi od dužine procesa dimljenja i od boje koju prihvataju potrošači. Kod dimljenja skorupa-kajmaka najviše je izražena zlatno-žuta boja, koja daje utisak većeg sadržaja masti. Za razliku od dimljenih sireva, gdje je uticaj dima najizraženiji na kori, kod skorupa-kajmaka nije izraženo slojevito dimljenje, jer je dim prisutan ravnomjerno u proizvodu i u unutrašnjem dijelu, kao i na površini. Kod skorupa-kajmaka najviše je prihvatljiva zlatno-žuta, ne suviše izražena boja. Takođe, dimljenjem se stvara karakterističan ukus i miris, ne samo običnim taloženjem čestica dima na površini, nego je to rezultat difuzije u proizvodu i stvaranje novih jedinjenja koji su rezultat reakcije komponenti dima sa proteinima i drugim elementima proizvoda.

■ Specifičnost proizvoda

Proizvode se dva osnovna tipa skorupa-kajmaka: mladi i zreli. Tehnološki već u prvoj fazi odvajanja kore, soljenjem, formiranjem strukture proizvoda dobijaju se određene karakteristike izgleda i ukusa proizvoda. Kod Romanijskog skorupa-kajmaka, određeni broj proizvođača zadržao je staru tehnologiju dimljenja proizvoda, te se dobija karakterističan ukus i miris po dimu. U toku prerade skorupa-kajmaka ostaje obrano mlijeko i mlaćenica, koji su najvećim dijelom sirovina za proizvodnju specifičnih sireva, a surutka se koristi u proizvodnji sireva ili u domaćinstvu.

■ Postupak proizvodnje

Neposredno poslije muže mlijeko se cijedi i sipa u posudu za kuvanje. Kuvanje treba da se provodi postepeno, sa ravnomjernim grijanjem mlijeka. Prerađuje se posebno jutarnje, a posebno večernje mlijeko. Mlijeko se zagrijava postepeno do temperature ključanja. Pojedini proizvođači kuvano mlijeko drže na toploj podlozi u periodu od 15–60 minuta i duže, što zavisi od vremenskih uslova i temperature prostora za preradu. Razlijevanje mlijeka se vrši poslije kuvanja u posebne posude, čiji oblik treba da ima u prečniku manji donji dio, a da se širi prema gornjem dijelu, što omogućava bolje i brže izdvajanje masnog sloja, kao lakše komponente mlijeka, prema površini. Kod autohtone prerade u upotrebi je drveno posuđe pod nazivom tekne, škip, karlice, koje mogu biti raznih oblika i veličina. Drvo kao loš provodnik toplote duže zadržava višu temperaturu mlijeka, te se lakše i duže izdvajaju masne kuglice.

Međutim, jedna od zamjerki drvenom posuđu i kačicama je to što se teže održava njihova higijena. Tradicionalan način održavanja čistoće ovoga posuđa se sastoji od pranja, izlaganja suncu i soljenja. Dužina izdvajanja kore je varijabilna, varira 1–3 dana. Period izdvajanja kore, koji se često naziva “kajmačenje”, je bitna faza za konačni kvalitet proizvoda.

Proces dimljenja skorupa-kajmaka se odvija na principu stare tehnologije, a danas je prilagođen uslovima na ovim brdsko-planinskim područjima. Period formiranja i dimljenja kore se vrši u kolibama gdje su napravljena ognjišta za loženje vatre i specijalni otvori za odvod dima i strujanje vazduha. Ranije su ognjišta kao i pod u kolibi bili od nabijene zemlje, a danas se grade od cigle ili drugog materijala. Ognjište se postavlja u sredini kolibe. U periodu loženja otvaraju se “badže”, specijalno izgrađeni otvori u kolibama, a otvore se i vrata radi jačeg strujanja vazduha. Kada se postigne odgovarajuće lagano dimljenje, smanjivanje količine dima i čestice pepela, zatvaraju se vrata i „badže”, te se postiže odgovarajuća temperatura za formiranje kore u dužem vremenskom periodu, naročito potrebna u toku noći kada su niže vanjske temperature. Kada se vatra razgori i dio dima sa dosta pepela izađe iz kolibe, unose se posude sa razlivenim mlijekom na početak dimljenja i formiranje kore, ako se mlijeko kuva izvan kolibe. Drvo za dimljenje je obično bukva, često se skida i kora da se postigne što čistiji dim bez mnogo pepela, sa odgovarajućim mirisom drveta. Drvo se dovodi do žara, crni dim treba da postane čist, a u kolibi se stalno osjeća miris dima. Posude sa formiranom korom su zaštićene sa platnenim krpama, te čestice dima ne padaju na već formiranu koru. Dužina dimljenja je u prosjeku 36 časova, ali najveći intenzitet dimljenja je u periodu loženja vatre, kada se u kolibi razvija dim. Dimljenje se najviše primjenjuje kada se prerađuje skorup-kajmak za duže čuvanje i zrenje.

Kora se poslije skidanja stavlja u posebne posude, gdje se odvaja dio mlijeka ili gruša. Dužina cijedenja prema snimljenoj tehnologiji je dosta neujednačena. Vrijeme cijedenja zavisi od kvaliteta dobijene kore, daljeg načina prerade, a naročito od vrste skorupa-kajmaka koji se proizvodi. Mladi skorup-kajmak u kojem se zadržava veći sadržaj vode nema dug period cijedenja, a kod pripreme kora za zreli proizvod, proces cijedenja traje znatno duže. Postoje dva načina skidanja kore formiranog skorupa-kajmaka. Jedan način jeste skidanje kore sa površine karlice i cijedenje u drugoj posudi, a drugi način je izlivanje mlijeka iz karlice i cijedenje kore u posudi u kojoj je obavljeno kajmačenje. Kod proizvodnje mladog skorupa-kajmaka proces cijedenja se može produžiti kako bi se dobila dobro ocijeđena kora ukoliko se mota odnosno roluje. Kod proizvodnje zrelog skorupa-kajmaka cijedenje se nastavlja i tokom slaganja u posude za zrenje.

Kore se slažu u ambalažu slojevito i sole sa manjom količinom soli (1–2%). U pojedinim domaćinstvima na Sjemeču kore se sole na posudi za kajmačenje, potom se skidaju i vrši se cijedenje kore u cjediljkama radi odvajanja zaostalog mlijeka i slažu se u ambalažu za zrenje. U ovoj fazi počinje proces zrenja skorupa-kajmaka, tokom kojeg se izdvaja surutka koja se odlijeva ili se ispušta kroz specijalni otvor na kačici. U toku punjenja na površinu skorupa-kajmaka stavlja se drveni poklopac-zadanj, koji pokriva cijelu površinu proizvoda, u početku bez opterećenja, a kasnije se lagano opterećuje. Dužinom perioda zrenja dobijaju se dva tipa skorupa-kajmaka: mladi sa procesom zrenja od 3 do 20 dana i zreli, za kojeg je karakterističan period zrenja od 30 dana do 2 mjeseca, pa čak i duže. Kod dužeg zrenja skorup-kajmak se dodatno soli, prokuvanom slanom surutkom ili salamutom i povećava sadržaj soli u proizvodu (2–3%). Dodata surutka ili salamura se kontroliše i kod pojave plijesni odlijeva se i nalijeva svježa. Ova kontrola zrenja je značajna za održavanje kvaliteta proizvoda. Tokom zrenja povećava se opterećenje na poklopcu-zadnju. U dužem vremenskom periodu zrenja, neophodna je niža temperatura u prostoriji za čuvanje proizvoda. Čuvanje zrelog skorupa-kajmaka može trajati 4–7–9 mjeseci.

■ **Veza između kvaliteta proizvoda i geografskog područja**

Romanijski skorup-kajmak pripada autohtonim proizvodima koji se najvećim dijelom rade u domaćinstvu, manje u zanatskim mljekarama na području istočne i zapadne Bosne i Hercegovine. Prerada se odvija u određenom vremenskom periodu, kada se dobija kvalitetno mlijeko i najbolji proizvodi. To je period od maja do kraja septembra, a dužina zavisi od kvaliteta ispaše i vremenskih uslova na brdsko-planinskim područjima. U periodu ljetne ispaše sa aromatičnim travama, dobija se mlijeko koje utiče da je skorup-kajmak, kao i sirevi najboljeg kvaliteta. Proizvođači skorupa-kajmaka, koji ga prerađuju originalno i kvalitetno, poštuju ovaj period za preradu, jer su vremenski i drugi uslovi najpovoljniji. Kod procesa dimljenja skorupa-kajmaka osnovna tehnika procesa rada se odvija u specifično građenim kolibama sa uređajima (ognjišta i sl.) za loženje drveta i policama za smještaj posuda za izdvajanje masne kore na mlijeku, zrenje skorupa-kajmaka u kačicama.

Planinska regija istočne Bosne i Hercegovine je karakteristična po planinskim poljima, koja se pružaju na planinskim površinama. To su zaravnjene oblasti u visokim zonama, sa nadmorskom visinom od 600–800–1.300 m. Poznata su pod imenima: Ravna Romanija, Gola Jahorina, Hreša, Osovo, Batovo polje, Han Pijesak, Rogatička kotlina, Borike, Sjemeč. Istočno od Romanije, između Kuštravice i Kopito planine prostire se Glasinac, visoravan prosječne nadmorske visine 850 m, sa centrom u Sokocu. Sva ova planinska polja bogata su livadama, pašnjacima, stočnom hranom, vodom i od praistorije do danas poznata su kao stočarski kraj sa značajnom proizvodnjom mlijeka i mliječnih proizvoda. Ratarska proizvodnja se razvijala u župnim krajevima ovoga regiona. Kraške planine istočne Bosne i Hercegovine sa nadmorskom visinom preko 2.000 m, karakteristične su po bogatstvu planinskih pašnjaka. U ranijem periodu, naročito nomadskog stočarstva, bile su više korištene za ishranu stoke, a danas znatno manje. Na planinama Zelengore, Lelije, Treskavice i dr. koristi se ljetna ispaša, a prerada mlijeka se vrši u kolibama-stanovima.

■ **Istorija proizvoda**

Stočari-nomadi koji su stizali sa sjevera Evrope i iz južnog dijela Azije sa sobom su donijeli i tehnologiju koja je veoma slična za izradu iste vrste proizvoda, čak i naziv proizvoda što potvrđuju imena skorup-kajmak. U planinskim područjima Dinarskog sistema duže se zadržao naziv skorup, a u gradovima i pijacama kajmak. Pretpostavlja se da je riječ naslijeđena od starih naroda i da ime označava nešto "što je na vrhu". O Romanijskom skorupu-kajmaku, kao značajnom mliječnom proizvodu, javljaju se prvi dostupni podaci u drugoj polovini 19. i u 20. vijeku.

■ **Opšte informacije o marketingu**

Romanijski skorup-kajmak kod autohtone proizvodnje pakuje se i prodaje u drvenim kačicama. Zreli skorup-kajmak je čvrsto nabijen u ambalažu i pod pritiskom, sa surutkom na površini, što stvara anaerobne uslove zrenja i čuvanja. Organizovano pakovanje u drugu ambalažu je većinom u razne oblike savremenog ambalažnog materijala, a pakovanjem u ambalažu za tržište, neophodno je zadržati iste uslove čuvanja.

Romanijski skorup-kajmak se obično služi kao predjelo ili kao začin za nekoliko jela. Najbolje ga je konzumirati kao starter kada se servira sa sirom, hljebom, suvim mesom i peksimetima (prženim tijestom). Kajmak je odlična kombinacija sa kuvanim i pečenim krompirom.

34.

Gatački kajmak iz mješine



+ Kategorija proizvoda

Razred 1.4. Ostali proizvodi životinjskog porijekla
(jaja, med, mliječni proizvodi)

📍 Geografsko područje

Administrativna granica opštine Gacko. Opština Gacko nalazi se u istočnoj Hercegovini, na jugoistoku Bosne i Hercegovine. Teritorija opštine prostire se na 736 km² površine i oivičena je planinama Zelengora, Volujak, Lebršnik, Kosovi vrh, Golija, Troglav, Bjelasnica, Magrop i Ivica. Prosječna nadmorska visina je nešto ispod 1.000 metara.

■ Opis proizvoda

Vrsta kajmaka dobijena zrenjem u ovčijoj mješini od termički obrađenog kravljeg mlijeka gatačkog autohtonog govečeta.

■ Senzorni opis proizvoda

Gatački kajmak iz mješine ima specifičan, mliječno-kiseli i slani ukus. Boja proizvoda je blijedo žuta do žuta u zavisnosti od sastava mlijeka. Miris je prijatan mliječni, intenzivan sa izrazito naglašenim aromatičnim ketonskim notama. Ujednačene je mazive konzistencije.

■ Specifičnost proizvoda

Razlike među raznim vrstama kajmaka dominantno potiču od karakteristika mlijeka koje se upotrebljava u proizvodnji i specifičnosti u tehnologiji proizvodnje. Isto tako, značajan je i uticaj klime i geoloških osobina podneblja u kome se kajmak proizvodi.

U proizvodnji Gatačkog kajmaka iz mješine koristi se mlijeko od autohtone pasmine goveda, gatačke buše. Ovu pasminu goveda karakteriše velika izdržljivost na uslove planinske klime kraške regije Gacka, mala mliječnost, ali i mlijeko povišenog sadržaja mliječne masti i specifične arome što ga čini pogodnim za proizvodnju kajmaka.

Na području gatačke opštine od davnina je razvijen postupak proizvodnje kajmaka sa zrenjem u posebno obrađenim ovčijim mješinama. Ovakav postupak proizvodnje nije poznat u drugim krajevima razvijene proizvodnje kajmaka. Zrenjem u ovčijoj mješini razvijaju se specifična svojstva kajmaka koja ga izdvajaju kao unikatan, autohtoni proizvod iz gatačke opštine. Sadejstvom planinsko-mediteranske klime i kraškog tla stvoren je specifičan biodiverzitet gatačkih pašnjaka, čija se aroma i nutritivna svojstva preko mlijeka prenose na Gatački kajmak iz mješine.

Postoji mnogo varijacija proizvodnje kajmaka. U nekim krajevima, naročito na području istočne Bosne, tokom izdvajanja kajmaka povremeno se dimi prostorija u kojoj se on nalazi i tako se postiže specifična aroma i ukus proizvoda. U Rusiji se kajmak proizvodi od mlijeka sa dodatkom pavlakom. U turskim domaćinstvima kajmak se proizvodi kuvanjem miješanog kravljeg, ovčijeg i bivoljeg mlijeka. Jedinstvenost autohtonog proizvoda, Gatačkog kajmaka iz mješine, sadržana je postupku proizvodnje u kome se, pored zrenja u kaci, primjenjuje zrenje kajmaka u ovčijoj mješini kakvo se ne primjenjuje niti u jednoj drugoj poznatoj tehnologiji proizvodnje kajmaka. Ovakvim postupkom, uz upotrebu mlijeka gatačkog autohtonog govečeta i sadejstvu sa specifičnim klimatskim i geološkim uslovima gatačke opštine stvaraju se jedinstvene senzorne osobine proizvoda, koje ga jasno izdvajaju među sličnim proizvodima.

■ Postupak proizvodnje

Svježe mlijeko se nakon muže procijedi i uzvari. Sa vrha varenike skida se pjena i saplakom varenika razliva na škipe. Varenika se na škipima hladi pri čemu se na površini varenike izdvaja kajmak. Izdvajanje kajmaka traje od 24 do 48 časova zavisno od kvaliteta mlijeka i temperature prostorije u kojoj se kajmači. Kajmak se zatim skida sa mlijeka i prenosi u kacu, a slaka se skuplja u poseban sud. Nakon svakog dodavanja kajmaka u kacu, površina sloja kajmaka (oko 10 cm) se soli, tako da sadržaj soli u kajmaku bude do 3%. Kajmak u kaci zrije oko 20 dana s tim što se nakon dva dana od stavljanja kajmaka na dnu kace oslobađa otvor kroz koji se iz kajmaka cijedi mlijeko. Kada kajmak u kaci dostigne odgovarajuću zrelost prebacuje se u ovčiju mješinu, dobro sabije, zalije se maslom i mješina se dobro zaveže. Kajmak se ostavlja da zrije u mješini najmanje mjesec dana. U ovom periodu mješina se svaki dan okreće i sa nje kašikom skida masna skrama. Gatački kajmak u mješini može se čuvati i do godinu dana u prozračnim hladnim prostorijama.

■ Veza između kvaliteta proizvoda i geografskog područja

Ukrštanjem buše i sive alpske rase goveda nastala je autohtona pasmina, gatačko goveče, otporno na surovu planinsku klimu ovog kraškog kraja. Upravo mlijeko ovog autohtonog govečeta, specifičnog sastava i arome, daje autentične osobine gatačkom kajmaku iz mješine. Ključni korak proizvodnje gatačkog kajmaka koji ga izdvaja među sličnim proizvodima jeste zrenje u posebno pripremljenoj ovčijoj mješini. Pod uticajem sazrijevanja u mješini u kajmaku se dešavaju složeni biohemijski procesi koji kao rezultat daju specifične aromatične materije i kompoziciju nutrijenata koji proizvodu daju karakteristična senzorna i nutritivna svojstva.

Jedinstveni kvalitet i senzorna svojstava, posebno miris i ukus, Gatačkog kajmaka iz mješine nesumnjivo potiču i od specifičnog biljnog diverziteta pašnjaka ovog kraja. Prirodni uslovi planinskog masiva, umjereno planinsko-mediteranska klima, nadmorska visina oko 1.000 m i kraško tlo formirali su jedinstvenu vegetacionu kompoziciju biljnog pokrivača u kojoj se posebno ističe narcis (*Narcissus poeticus subsp. radiiflorus*).



Foto izvor: Gacko – Jezero Klinje; autor: Bojana Wiki PG

■ Istorija proizvoda

Usljed specifičnih kulturoloških, istorijskih, geoloških i klimatskih uslova na području gatačke opštine, praktično od momenta naseljavanja, postojali su uslovi za razvoj stočarstva koji su rezultovali stvaranjem autohtone pasmine govečeta (gatačke buše) i proizvoda od ove pasmine među kojima je najkarakterističniji Gatački kajmak iz mješine. Autohtona proizvodnja Gatačkog kajmaka iz mješine zadržala se do danas u malim planinskim gazdinstvima gatačke opštine i predstavlja nematerijalno kulturno nasljeđe stanovništva ovog kraja.

Dokazi vjekovnog prisustva Gatačkog kajmaka iz mješine, duboko ukorijenjenog u kulturi stanovništva gatačke opštine, sadržani su u usmenim predanjima ovoga kraja, muzejskim primjercima oruđa korišćenog u proizvodnji, guslarskim pjesmama i pripovijetkama. Prvi pisani podaci o autohtonim mlječnim proizvodima Balkana potiču s kraja XIX vijeka, a Gatačkog kajmaka iz mješine s početka 20. vijeka.

■ Opšte informacije o marketingu

Trenutno su glavna mjesta prodaje Gatačkog kajmaka iz mješine lokalne pijace u regiji, ugostiteljski objekti i sajmovi autohtonih prehrambenih proizvoda, dok je prodaja u maloprodajnim objektima zanemarljiva. Već su učinjeni prvi koraci u pravcu jačanja marketinškog nastupa na tržištu. Osnovano je Udruženje proizvođača gatačkog kajmaka čiji je jedan od glavnih ciljeva promocija ovog proizvoda. Gatački kajmak iz mješine uvršten je u ponudu Hercegovačke kuće kao dio turističke ponude hercegovačke regije, a u saradnji sa turističkim organizacijama regije napravljeni su prospektni materijali koji ističu ovaj proizvod kao dio gastronomske ponude ovog kraja. Poseban potencijal za širenje ovog proizvoda predstavlja velika hercegovačka dijaspora. Ona može predstavljati krajnje potrošače, ali i ambasadore Gatačkog kajmaka iz mješine u regionu i u svijetu.



35.

Petrovačka basa - pomješa



+ Kategorija proizvoda

Razred 1.4. Ostali proizvodi životinjskog porijekla
(jaja, med, mliječni proizvodi)

📍 Geografsko područje

Granice geografskog područja obuhvata petrovačko područje između planina Klekovače, Osječenice i Grmeča, odnosno opštine Bosanski Petrovac / Petrovac koja se nalazi u sjeverozapadnoj Bosni u istoimenom kraškom polju. Područje se nalazi na granici peripanonske Bosne i dolinsko-kotlinskih gradova BiH. Pravac pružanja je dinarski, sjeverozapad-jugoistok.

■ Opis proizvoda

Basa pomješa je i skorup i sir, a istovremeno basa nije skorup/kajmak niti sir. To je najsavršeniji „hibrid“ ta dva proizvoda koji su u basu pomješu unijeli ono svoje najljepše. Basa pomješa je savršeni mliječni namaz ili sirni namaz bez bilo kakvih nemliječnih dodataka, koja se proizvode samo u petrovačkom kraju. Mješavina sira i kajmaka ide u odnosu 75% sira i 25% kajmaka.

■ Senzorni opis proizvoda

Bijela masa sa preljevanjem žute boje sa grubim površinskim naborom. Ugodna aroma na blago zakiseljeno mlijeko, miris je produžen, osjećaj svježine, bez stranih mirisa. Ukus blag, slan, kiselkasto gorak gdje isprepletena i nedefinisana mješavina ukusa nije dozvoljena Nakon gutanja zalogaja base ostaje ugodan slatkasto-slani postojan olfaktorijalni/gustatorni osjećaj arome base, bez kiselosti, gorčine ili užeglosti. Kozistencija je mekana, maziva, topivost ujednačena.

■ Specifičnost proizvoda

U petrovačkom kraju se proizvode tri vrste base. Basa posna – koja se proizvodi od obranog mlijeka; Basa standardna – koja se proizvodi od obranog i punomasnog mlijeka i Basa pomješa – koja se proizvodi od standardne base obogaćene skorupom. Basa pomješa je karakteristična samo za područje Bosanskog Petrovca/Petrovca. Mlijeko mora da potiče isključivo od životinja sa ograničenog geografskog područja koji koriste hranu za ishranu sa istog tog područja, uz max 5% hrane za ishranu životinja sa drugog područja. Mješavina sira i kajmaka ide u odnosu 75% sira i 25% kajmaka.

Mikroklimatski uslovi proizvodnog područja utiču na procese i tok enzimatskih aktivnosti u basi, odnosno na izgradnju poželjnih senzorskih svojstava, posebno miris i ukus. Naročito odraz etnogeneze, kulture ishrane, te tradicionalnih biotehnoških umijeća i rješenja, iskazan je kroz izuzetno bogatstvo base, napravljena u "tajnovitim" biotehnoškim procesima od najkvalitetnijeg mlijeka petrovačkih krava. Tajna unikatnog kvaliteta i sastava base nesumnjivo leži i u unikatnosti diverziteta biljaka u bogatim pašnjacima Bosanskog Petrovca / Petrovca, na kojima se napasaju životinje.

■ Postupak proizvodnje

Postupak proizvodnje počinje kontrolom sirovine, odnosno izborom samo svježe pomuženog mlijeka koje zadovoljava fizičko-hemijska i senzorska svojstva propisana proizvođačkom specifikacijom. Mlijeko se procijedi i termički obrađuje zbog pasterizacije ali se ne dovodi do tačke ključanja. Tako zagrijano mlijeko se razlijeva i hladi da bi se skinuo kajmak. Obrano mlijeko se miješa sa nekuvanim i podgrijava na temperaturu 57°C. Dodaje se surutka i miješa do izdvajanja gruša. Izvađenom grušu se dodaje 25% kajmaka, soli se, cijedi i stavlja u poseban sud. Nekada su to bili drveni sudovi kačice, a u novije vrijeme su ih zamjenile kante. Sud mora biti probušen na dnu da se može polako cijediti.

■ Veza između kvaliteta proizvoda i geografskog područja

Tehnike sirenja, koje nisu ni malo jednostavne, sirari ovog kraja od davnina su savladali. Komplikovan proces oko pripreme, te osjećaj vremena, temperatura i odnosa sira i kajmaka je stečen generacijama i postoje minimalna variranja. Pored vještine sirara, bogatstvo biodiverziteta daje hrani sa ovog područja specifičnost te utiče na senzorske osobine mlijeka koje se prenose na proizvod. Biljke iz porodice Broćeva (*Rubiaceae*) imaju svojstva sirila, a planinski pašnjaci ovog geografskog područja gdje se miješa bukova i smrčeva šuma, obiluju Ivanjskim cvjećem (*Galium verum*) i Lazarkinjom (*Galium odoratum*). Iz tog razloga je predviđeno praćenje ishrane životinja sa minimalno 95% hrane koja potiče sa ovog geografskog područja. Uz ove biljke značajne su i Rusomača (*Capsela bursa pastoris*) i Čičak (*Arctium lappa*). Petrovačka basa-pomješa je posebnost ovog kraja i ne proizvodi se kao takva više nigdje. Nadmorska visina područja se kreće od 500 do 900 m n.v. Klima je umjereno kontinentalna, humidna sa prelaskom u perhumidnu. Višegodišnji prosjek temperatura se kreće od 8°C do 8,8°C. Ovi klimatski uslovi uz bogatstvo flornih elemenata daju specifičnost mlijeku koje se koristi u proizvodnji base pomješe. Upravo nadmorska visina i klimatski faktori daju senzorska svojstva specifična za ovo geografsko područje. Petrovačka basa se proizvodi od kravljeg mlijeka ispašom krava na livadama i pašnjacima planinskih obronaka i polja na području Bosanskog Petrovca/Petrovca.

U istoriji se proizvodnja base najviše odvijala ljeti, kada se odlazilo na ispašu na planinske obronke, gdje se ostajalo do kasnog ljeta. Ispaša na bogatim planinskim pašnjacima je osiguravala kvalitetnu ispašu. Proizvodnja mlijeka je bila u tom periodu na najvišem nivou. Danas se, zahvaljujući mogućnosti kvalitetne ishrane goveda i kontrolisanja mikroklimatskih uslova u proizvodnim prostorijama, basa proizvodi tokom cijele godine.



Foto iz



■ Istorija proizvoda

Proizvodnja base na području Bosanskog Petrovca / Petrovca najvjerojatnije je započela kada se vještina prerade i očuvanja kravljeg mlijeka proširila od strane stanovnika Balkana, prvenstveno Vlaha, kontinentom. Od tada pa do današnjih dana vještina proizvodnje base prenosila se iz generacije u generaciju, te se s vremenom razvio postupak proizvodnje koji je specifičan samo za područje Bosanskog Petrovca / Petrovca. Prvi pisani trag o proizvodnji potiče iz 11. i 12. vijeka, dok o basi, kao nezaobilaznoj namirnici, možemo govoriti na prelazu iz 19. u 20 vijek kada se proizvodila gotovo u svakoj porodici. Premda se u to doba basa proizvodila u velikom broju seoskih domaćinstava, pa i na širem gradskom području, bilo je nedovoljno za neke veće trgovinske tokove, pa se usljed toga uglavnom prodavala regionalno – unutar područja proizvodnje. Petrovačka basa bila je cijenjena na mnogim stolovima, a putnici prolaznici su znali prepoznati njenu posebnost. Basa je bila glavna energetska namirnica. Brojne porodice su u rano proljeće odlazili sa svojom stokom na ispašu po obroncima, Grmeča, Oštrejla, Osječenice, zadržavali do kraja ljeta i tu proizvodili basu odlažući je u prikladne drvene posude. Ograničeni transport dopuštao je konzumaciju base najviše u samom području Bosanskog Petrovca/Petrovca.

■ Opšte informacije o marketingu

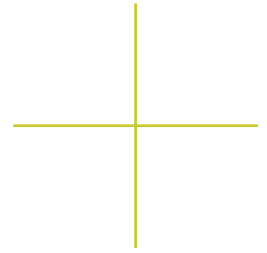
Glavi snabdjevači tržišta su bila srednje stojeća seoska domaćinstva. Prodavao se i konzumirao i u ugostiteljskim objektima, a prodavao na zelenoj pijaci, posebno na sajmovima, pijačni dan u sedmici. Prodavalo se i konzumiralo u ugostiteljstvu ili domaćinstvima koja se nisu bavila tom proizvodnjom. Nakon Drugog svjetskog rata, posebno 60-ih godina prošlog vijeka, porastom životnog standarda (boljim komunikacijskim vezama), započinje povećanje potrošnje a time i proizvodnje base van područja opštine Bosanski Petrovac / Petrovac. Najveći ambasadori širenja i promocije petrovačke base su iseljeni stanovnici iz bosansko-petrovačkog kraja.

Sve veća zainteresiranost samih proizvođača za povećanje kvaliteta Petrovačke base – pomješe i potreba zajedničke promocije dovela je do osnivanja udruženja proizvođača i kroz manifestaciju „Dani base i krompira“ koji se održava već 14 godina u podgrmečkom selu Smoljana.

zvor: Petrovačko polje; autor: Zavičajac

36.

Janjski kajmak



+ Kategorija proizvoda

Razred 1.4. Ostali proizvodi
životinjskog porijekla
(jaja, med, mliječni proizvodi)



📍 Geografsko područje

Područje proizvodnje je Janj – geografska, istorijska i kulturna oblast južno od Šipova prema Kupresu, koju čini 18-ak sela smještenih oko kanjona rijeke Janj. Oblast Janja obuhvata oko 85% površine opštine Šipovo i prostire se na oko 450 km².

■ Opis proizvoda

Janjski kajmak je mliječni proizvod jedinstvenog i neujednačenog hemijskog sastava i specifičnih karakteristika. On se može konzumirati kao mladi kajmak, neposredno nakon proizvodnje ili kao zreo kajmak, nakon određenog perioda zrenja.

■ **Senzorni opis proizvoda**

Autohtoni janjski kajmak, u zavisnosti od stepena zrelosti je bijele do žute boje, karakterističnog mliječnog mirisa i slojevite strukture. Boja kajmaka u velikoj mjeri zavisi od stepena zrelosti proizvoda i hemijskog sastava mliječne masti. Mladi kajmak se odlikuje izraženo svijetlom, bjeličastom bojom do boje slonove kosti. U odnosu na maslac boja je svjetlija i bljeđa, a intenzivnije obojena od svježih sireva koji su praktično potpuno bijeli. Zreo kajmak, slično zrelim sirevima ima izrazito žutu boju, tako da su razlike u boji zrelih sireva i kajmaka manje izražene. Aroma odnosno ukus i miris mladog kajmaka nisu posebno izraženi. Miris i ukus mladog kajmaka su blagi, tipično mliječni, podsjećaju na kuvano mlijeko i može se reći da su znatno bliži maslacu nego sirevima.

Promjene koje se dešavaju tokom perioda zrenja kajmaka rezultiraju u formiranju intenzivnog ukusa i mirisa specifičnog i prepoznatljivog za zreo kajmak. Lipolitičkim promjenama nastaje veliki broj isparljivih jedinjenja koje doprinose nastajanju oštrog i veoma intenzivnog mirisa. Miris i ukus zrelog proizvoda asocira na pojedine sireve sa dugim periodom zrenja. Razmatrajući pitanja arome može se zaključiti da se tokom zrenja kajmaka profil arome mijenja u pravcu od maslaca ka sirevima.

Konzistencija i struktura mladog i zrelog kajmaka se veoma razlikuju. Mladi kajmak se odlikuje mazivom konzistencijom sa izraženom slojevitošću i prepoznatljivom gel strukturom tijesta kajmaka. Za zreo kajmak je karakteristična zrnasta struktura koja nastaje kao rezultat promjena tokom zrenja, prvenstveno proteolitičkih koje dovode do razbijanja gel strukture kajmaka. Tokom zrenja kajmaka dominantnu osnovu strukture postepeno preuzima masna faza kod koje se sa vremenom povećava stepen hidrofobizacije masnih kapi, koje sve više gube svoj identitet.

■ **Specifičnost proizvoda**

Postupak izrade Janjskog kajmaka na tradicionalan način se bazira na površinskoj aktivnosti kuvanog mlijeka, na čijoj površini, poslije zagrijavanja i razlijevanja u otvorenim plitkim posudama, dolazi do formiranja inicijalne pokožice. Ovaj proces zavisi od brojnih faktora, a odlučujući su: temperatura mlijeka, vlažnost, temperatura okolnog vazduha, kao i temperaturna razlika mlijeka i vazduha.

■ **Postupak proizvodnje**

Prerada mlijeka u Janjski kajmak vrši se tokom cijele godine. Kajmak je masni sloj ili kora koja se skida sa kuvanog mlijeka. Određenim načinom prerade i zrenja dobija se proizvod koji se, po svom sastavu u sistematizaciji nalazi između sira i maslaca. Nastajanje kore na površini mlijeka je rezultat biohemijskih i fizičkih promjena koje se dešavaju u mlijeku pod uticajem visoke temperature i usko je povezano sa fizičkim osobinama pojedinih komponenti mlijeka, naročito masti i bjelančevina. Proces izdvajanja masnog sloja, koji za sobom povlači i dio proteina teče lagano i zavisi od uslova kajmačenja. Proizvedena količina kajmaka srazmjerna je masnoći mlijeka i otvorenoj površini razlivanja, a obrnuto

srazmjerna dubini sloja mlijeka, brzini pada temperature i sprovodljivosti toplote posude u kojoj se mlijeko kajmači. Za 1 kg kajmaka potrebno je 12–14 l mlijeka. Prostorija za kajmačenje mora biti prozračna, sa strujanjem vazduha, odgovarajuće temperature i čista, da se na površini ne bi taložila nečistoća. Prerada mlijeka u kajmak nije složena, ali zahtijeva odgovarajuće uslove i njegu proizvoda.

Kao sirovina za proizvodnju Janjskog kajmaka koristi se isključivo punomasno kravlje mlijeko. Sirovo mlijeko se nakon grubog filtriranja zagrijava do temperature ključanja (kuva), što u zavisnosti od količine mlijeka, vrste posuđa i izvora energije traje od 30 minuta do 1 čas. U toku kuvanja vrši se povremeno miješanje mlijeka. Na temperaturi ključanja mlijeko se drži još 10–20 min. Na ovaj način vrši se dodatna evaporacija i postiže se odgovarajući sadržaj suve materije i masti u mlijeku. Nakon kuvanja mlijeko se razliva u široke i plitke posude. Danas se u najvećem broju domaćinstava mlijeko razliva u emajlirane posude, a u pojedinim domaćinstvima kuvanje i hlađenje mlijeka vrši se u istim posudama

Kajmak nastaje kao sloj ili kora koja se formira na površini mlijeka agregiranjem mliječne masti, uz izraženo učešće proteina. Poželjno je da se mlijeko na početku usporeno hladi, odnosno da prva dva časa ostane na temperaturi oko 80°C. Nakon formiranja inicijalne pokožice, započinje proces laganog hlađenja mlijeka, zaključno do temperature od oko 10–15°C, koje traje od 12 do 24 časa. Nakon završenog kajmačenja, formirana kora se skida i prebacuje na cijedenje, kako bi se uklonio dio pokupljenog mlijeka. Formirani kajmak se skida sa površine mlijeka, slojevito se, uz istovremeno soljenje, slaže u odgovarajuće posude. Cijedenje kajmaka traje 30–60 minuta, čime se povećava sadržaj suve materije i dobija kajmak boljeg kvaliteta. Slaganje kajmaka vrši se u drvene ili plastične posude, pri čemu se soli svaki sloj. Ukoliko se slaganje vrši u drvene kačice, dopunjavanje se vrši svaki dan, sve dok se kačica ne ispuni do vrha. Pri ovome se površina prethodno složenog kajmaka posoli kako bi se spriječio razvoj plijesni.

U današnje vrijeme, slaganje i zrenje Janjskog kajmaka vrši se uglavnom u plastičnim posudama, a rjeđe u drvenim kačicama. Međutim, tradicionalni način proizvodnje Janjskog kajmaka podrazumijeva slaganje i zrenje u drvenim posudama. Takođe, čuvanje i prodaju Janjskog kajmaka treba vršiti u drvenim posudama čija veličina može varirati od posuda sa 250 g proizvoda do kačica u koje staje do 5 kg Janjskog kajmaka.

■ **Veza između kvaliteta proizvoda i geografskog područja**

Mlijeko sa prirodnih visoravni Janja, koje se odlikuju beskrajnim prirodno netaknutim pašnjacima, planinom Vitorog i jednom od najčistijih rijeka u Evropi, rijekom Janj, svakako je najkvalitetnija sirovina za proizvodnju kajmaka. U ljetnjem periodu krave su na ispaši i hrane se kvalitetnom travom sa pašnjaka, a u zimskom periodu planinskim sijenom, uz čistu pitku vodu iz rijeke Janja, bez dodatka silaže i koncentrata, tako da se sa sigurnošću može reći da se radi o čistoj ekološkoj proizvodnji mlijeka. Janjski kajmak je izuzetnog kvaliteta, prije svega zbog trave sa pašnjaka koji se nalaze na velikoj nadmorskoj visini i klimatskih uslova, što ima veliki uticaj na kvalitet mlijeka. Pored sirovine, i sam tradicionalni način proizvodnje utiče na dobijanje Janjskog kajmaka visokog kvaliteta.

Šipovo je brdsko planinsko područje ispresjecano rijekom Plivom pravcem zapad-istok, vazdušne dužine oko 30 km i rijekom Janj pravcem jug-sjever vazdušne dužine oko 35 km, te manjim rječicama Sokočnicom, Lubovicom, Volaricom. Teren oko ušća rijeke Janj u Plivu je ravničast i brdovit sa nadmorskom visinom od oko 440 m i on se postepeno diže i prelazi u planinsko područje sa najvišom visinom na jugu planina Vitorog (1.906 m), na sjeveru planina Lisina (1.335 m), na istoku Gorica (1267 m), i na zapadu Čardak (1.452 m). Nalazi u pojasu umjereno kontinentalne klime, sa određenim diferencijacijama koje su uzrok razlike u nadmorskoj visini, topografskim i vegetacijskim elementima. Srednja godišnja temperatura iznosi +10 stepeni celzijusa (ljetna oko +20°C a zimska oko 0°C). Prosječna relativna vlažnost vazduha se kreće oko 85% dok vrijednost padavina je 990 mm godišnje. Broj dana pod snijegom je 120 dana a vegetacioni period traje oko 250 dana. Magla je česta pojava i sa velikim brojem dana u godini. Vjetrovi su također česta pojava na južnom dijelu opštine (Janjska visoravan) jer se preko Janja ukrštaju mediteranske i kontinentalne vazdušne mase.

Na formiranje zemljišta i njegove fizičke i hemijske osobine dominantno su uticali: reljef, geološka podloga, klima i biljni pokrivač što je rezultovalo raznovrsnost biljnog pokrivača i u njemu životinjskog svijeta na ovom području.

Melezi u tipu simentalke rase najčešće se gaje na gazdinstvima sitnih robnih proizvođača Janjskog kajmaka (od 3–6 krava po gazdinstvu). To su grla manjeg tjelesnog okvira i proizvodnih mogućnosti u odnosu na grla domaće šarene rase u tipu simentalca. To je rezultat manjeg prisustva gena simentalke rase, lošijih uslova ishrane, njege i smještaja. Posljednjih godina izvjestan broj većih (robnih) proizvođača mlijeka i mliječnih proizvoda (kajmaka i sira) odlučio je da poboljša, kako genetiku svojih zapata, tako i uslova držanja.

■ Istorija proizvoda

U Republici Srpskoj najpoznatija područja proizvodnje kajmaka su Janj, Romanija i Hercegovina. Osnovna djelatnost stanovništva u Janju je poljoprivreda, gdje je stočarstvo zastupljeno sa više od 95%. Proizvodnje mliječnih proizvoda ima dugu tradiciju. Autohtona proizvodnja Janjskog kajmaka, koja je prilagođena malim količinama proizvodnje i uslovima u domaćinstvima, zadržala se do danas u malim porodičnim gazdinstvima i predstavlja nematerijalno kulturno nasljeđe stanovništva ovog kraja.

■ Opšte informacije o marketingu

Janjski kajmak se pretežno proizvodi u domaćinstvima (malim zanatskim pogonima). Postupak dobijanja Janjskog kajmaka je zasnovan na tradicionalnom načinu izrade. Pronalaženje rješenja za uspostavljanje savremene proizvodnje Janjskog kajmaka većih kapaciteta bi omogućilo dobijanje bezbjednog proizvoda visokog kvaliteta. To bi svakako otvorilo puteve pozicioniranja i proširenja plasmana Janjskog kajmaka na tržištu, kao i formiranje prepoznatljivog brenda ili geografske oznake kvaliteta, u grupi proizvoda od mlijeka.

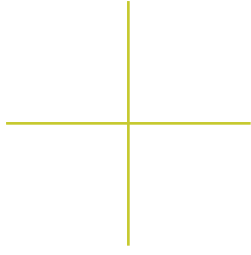
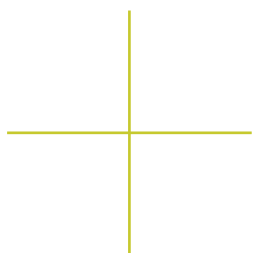




Foto izvor: Lukomir – Bjelašnica; Shutterstock



Kategorija proizvoda

Razred 1.5.

ULJA I MASTI

(maslac, margarin, ulje itd.)

37.

Hercegovačko ekstra djevičansko maslinovo ulje

+ Kategorija proizvoda

Razred 1.5. Ulja i masti
(maslac, margarin, ulje itd.)



📍 Geografsko područje

Proizvodnja i prerada masline te skladištenje i punjenje Hercegovačkog ekstra djevičanskog maslinovog ulja u ambalažu obavlja se na području Hercegovine.

■ Opis proizvoda

Hercegovačko ekstra djevičansko maslinovo ulje je ekstra djevičansko maslinovo ulje dobijeno direktno iz ploda masline (*Olea europaea L.*) isključivo mehaničkim postupcima i čija fizičko-hemijska i senzorska svojstva zadovoljavaju sve norme za ekstra djevičansko maslinovo ulje.

■ **Senzorni opis proizvoda**

Ulje je zeleno-žute boje, skladnog i odlučnog mirisa. Odlikuju ga bogata biljna obilježja tek pokošene trave.

■ **Specifičnost proizvoda**

Specifičnost hercegovačkih maslinovih ulja leži i u klimatskim uslovima te svojstvima tla svakog pojedinog područja koji osiguravaju proizvodnju ulja visokog kvaliteta. Hercegovačko ekstra djevičansko maslinovo ulje je najcjenjenija kategorija maslinovog ulje koja se dobija od zdravog i neoštećenog ploda isključivo mehaničkim postupcima te obiluje komponentama koje mu osiguravaju visoku nutritivnu i zdravstvenu vrijednost.

Za proizvodnju Hercegovačkog ekstra djevičanskog maslinovog ulja u jugozapadnoj Hercegovini se koristi najčešće maslina sorte Oblica, koja spada u grupu maslina mješovitih svojstava. Količina ulja u plodu kreće se od 17 do 22%. U skromnim uslovima u kojima se pretežno uzgaja rodi osrednje i neredovno, najčešće svake druge godine. Dobra osobina Oblice je njena sposobnost podmlađivanja ili regeneracije. Otporna je na sušu, vjetrove i niske temperature pa je pogodna za uzgoj na škrtim, plitkim i kamenitim zemljištima. Od oprašivača koristi se više hrvatskih autohtonih ili introduciranih sorti.

Na prostoru jugoistočne Hercegovine, posebno oko manastira Tvrdoš iz 15. vijeka u blizini grada Trebinja, najzastupljenije su grčke sorte masline, ali i italijanske sorte "lećino", "čempresino", "pendolino", "askolana tenera"...

■ **Postupak proizvodnje**

Masline za proizvodnju Hercegovačkog ekstra djevičanskog maslinovog ulja uzgajaju se na području južne odnosno niske Hercegovine. Sorta Oblica tradicionalno je najzastupljenija sorta hercegovačkih maslinika uz gustoću sadnje od najviše 280 maslina/ha. Sadnja maslina prilagođena je specifičnom krškom terenu pa se nasadi većinom nalaze na terasiranim područjima. Iz tog razloga obrada tla i rezidba provode se ručno ili lako prenosnom opremom.

Masline namijenjene proizvodnji Hercegovačkog ekstra djevičanskog maslinovog ulja beru se tradicionalno ručno ili grabljicama, a dozvoljena je upotreba lako prenosnih motornih ili baterijskih tresaća ili češljača, odnosno mreže ili platna na koje ubrane masline padaju. Zabranjeno je sakupljanje maslina sa zemljišta.

Transport maslina vrši se u perforiranoj plastičnoj ambalaži. Nije dozvoljen transport i čuvanje maslina do prerade u plastičnim ili mrežastim vrećama, jer oštećuju plod. Masline se do prerade, ako nije uslijedila odmah po završetku berbe, čuvaju u gajbicama u dobro prozračenim prostorijama, a moraju se preraditi najkasnije u roku od 48 časova od berbe.

Za ekstrakciju Hercegovačkog ekstra djevičanskog maslinovog ulja smiju se koristiti mehanički i fizikalni procesi pranja, mljevenja, centrifugiranja, dekantiranja i filtriranja. Tokom procesa ekstrakcije

ulja nije dozvoljena upotreba nikakvih aditiva osim vode, a temperatura maslinovog tijesta i ulja tokom prerade mora biti niža od 27°C. Nakon prerade, ulje se mora skladištiti u zatvorenim spremnicima izrađenim od materijala koji je inertan u odnosu na ulje. Skladište u kojem se čuva ulje mora biti suvo i prozračno, a temperature od 12 do 20°C. Tokom skladištenja ulje ne smije biti izloženo svjetlu. Bistrenje se može obaviti filtracijom odmah nakon prerade maslina ili odvajanjem od taloga oko mjesec dana nakon prerade.

■ Veza između kvaliteta proizvoda i geografskog područja

Specifičnosti podneblja, rubno uzgojno područje i submediteranska klima su uticali na osobine Hercegovačkog djevičanskog maslinovog ulja. Osnovna obilježja klime južne Hercegovine su vrela sušna ljeta i blage kišovite zime. Za vrijeme ljeta temperature dostižu vrijednosti bliske onima u tropskim područjima, što je pospješeno postojanjem gole krečnjačke podloge. Topliji period se proteže na osam mjeseci, dok su samo tri do četiri mjeseca okarakterisana kao hladnija, što je rezultat dodirivanja mediteranske klime sa juga i kontinentalne klime sa sjevera. Godišnji hod temperatura je pravilan, najniže minimalne temperature su u januaru, a najviše maksimalne u julu i avgustu. Za cijelo područje submediteranske Hercegovine karakteristično je veliko kolebanje temperatura, kako tokom godine, tako i tokom dana (i do 20°C).

Padavine su pod velikim uticajem blizine Jadranskog mora. Jedna od karakteristika ove klime je nepovoljan raspored padavina u toku godine, gdje se preko 60% godišnjih količina padavina javlja u hladnom dijelu godine. Padavine su najizraženije u periodu ranog proljeća, kasne jeseni i zime, dok su u ljetnim mjesecima izuzetno niske i rijetke, što za posljedicu ima formiranje vazdušnih i površinskih suša. Prosječan godišnji zbir sunčanih časova u periodu od 1971–2000 godine je iznosio 2.322,1 časova godišnje.



■ Istorija proizvoda

Istorija maslinarstva u Hercegovini još je nedovoljno obrađena i istražena tema. Kao što se već pretpostavlja prvi tragovi maslinarske proizvodnje u Hercegovini protežu se još iz doba grčkih i rimskih naseobina. Zbog posebnosti submediteranskog pojasa u koji spada južni dio Hercegovine, tako značajna kultura iz doba starih Grka i Rimljana, u krajevima, koji se danas nazivaju Hercegovinom, najintenzivnije se počela širiti od 2. – 4. vijeka p.n.e. na ekonomskim posjedima, tzv. „*vilae rustica*“, poput najpoznatijega Mogorjelo kod Čapljine, gdje je imala veliki privredni značaj kao kultura.

U kasnijem periodu, maslina se susreće više kao kuriozitet, nego kao privredna kultura. U doba Otomanskoga carstva, tačnije 1839., Ali-paša Rizvanbegović, ohrabren primjerom Sulejman-bega Kapetanovića iz Vitine, koji je imao 800 maslina u masliniku, podiže nasad u okolini grada Stoca, naručivši sadnice maslina od austrijskog namjesnika u Dalmaciji, grofa Lilienberga. Danas mjesto u Hercegovini nosi ime Masline, što ukazuje na njezinu prošlost na teritoriji Hercegovine. Na obalama rijeke Neretve, u okolini manastira Žitomislić, koji datira iz 16. vijeka, pronalazimo maslinik stariji od stotinu godina.

■ Opšte informacije o marketingu

Zahvaljujući naučnim istraživanjima i saznanjima o vrijednostima maslinovog ulja danas je maslinovo ulje sinonim zdrave namirnice i sastavni dio zdravog načina življenja. Prema zvaničnim podacima godišnja potrošnja maslinovog ulja u BiH iznosi svega 0,12 l po glavi stanovnika. Ta potrošnja je, zbog tradicije proizvodnje, u Hercegovini 10-tak puta veća ali još uvijek vidno manja iza vodećih evropskih zemalja. Marketing proizvoda se zasniva uglavnom na lokalnom nivou i reputaciji proizvoda, čime bi geografska oznaka proizvoda u daljnjem razvoju visoko doprinijela za izlaz iz sadašnjih okvira promocije.



Foto izvor: Vodopad Kravica – Ljubuški, Shutterstock

38.

Bundevino ulje



+ Kategorija proizvoda

Razred 1.5. Ulja i masnoće
(maslac, margarin, ulje itd.)

📍 Geografsko područje

Područje proizvodnje Bundevinog ulja je Podgrmeč, gdje spadaju dijelovi opština Prijedora i Novog Grada, te opština Oštra Luka i Krupa na Uni, Sanski Most i Bosanska Krupa.

■ Opis proizvoda

Izuzetno kvalitetno bundevino (tikvino) ulje cijedeno vrhunskom tehnologijom hladnog presovanja sjemenki, bez dodatka konzervansa i aditiva. Zahvaljujući ovakvom postupku cijedenja, u potpunosti je sačuvan izvorni kvalitet ulja, sa njegovim izuzetno važnim sastojcima: visokim sadržajem esencijalnih masnih kiselina (linolna omega-6 i oleinska omega-9), tokoferola, sterola i drugih minornih sastojaka.



■ Senzorni opis proizvoda

Veoma prijatna senzorna svojstva, ukus i miris, posebno karakteristična tamnosmeđa boja sa zelenim nijansama koja je u prolaznom svijetlu smeđe-zelena, a u upadnom tamnocrvena. Miris i ukus svojstveni sirovini od koje ulje potiče.

■ Specifičnost proizvoda

Visoka biološko nutritivna vrijednost ulja pri čemu su zadovoljene sve potrebe u ishrani, jer obezbjeđuje vrijedne izvore triglicerida kao mnoge druge osobine, posebna farmakološka svojstva, izuzetno dobra održivost. Prosječna nutritivna vrijednost (na 100 g) Bundevina ulja iznosi: Energetska vrijednost 3.868 kJ/924 kcal; Masti 99,3 g; Zasićenih masnih kiselina 16,6 g; Mononezasićenih masnih kiselina 37,0 g; Polinezasićenih masnih kiselina 44,5 g; Holesterol 0,0 mg; Vitamin E 8,0 mg; Proteini 0,0 g; Ugljeni hidrati 0,0 g.

Posebna karakteristika proizvoda je u samom procesu proizvodnje. Radi se o mehaničkom postupku cijedenja na hladno, pri čemu se ništa ne dodaje niti izdvaja iz ulja, za razliku od drugih regija, gdje se proizvodi salatno ulje pri čemu se sjemenke izlažu višoj temperaturi i bundevino ulje se mješa sa suncokretovim uljem.

■ Postupak proizvodnje

Tehnološki proces proizvodnje hladno cijedenog ulja od bundevinih sjemenki se odvija u tri faze. U prvoj fazi se na pužnim presama mehaničkim postupkom pod snažnim pritiskom vrši cijedenje ulja. Takvo ulje sadrži krupne čestice same sjemenke – nečistoće koje se u daljoj fazi filtrira filter presom koja sadrži ramove sa filter platnima kroz koja se ulje provodi pod snažnim pritiskom. Na taj način se nečistoće zadržavaju na filter platnima pri čemu obrazuju filter kolač koji sam pospješuje proces filtriranja. Isfiltrirano ulje se nakon filtriranja skladišti u tankovima sa plutajućim poklopcima koji imaju ulogu da spriječe oksidaciju ulja time što onemogućavaju dodir površine ulja sa vazduhom. Treća faza tehnološkog procesa je punjenje ulja u ambalažu poluautomatskom punilicom u kojoj se ulje filtrira kroz fini filter i dostiže maksimalnu bistrinu.

■ **Veza između kvaliteta proizvoda i geografskog područja**

Kvalitet proizvoda koji se ogleda u kvalitetu sirovine koja je proizvedena na pogodnom zemljištu i povoljnim klimatskim uslovima. Glavna proizvodnja je u opštini Novi Grad koji se nalazi na sjeveru Bosne i Hercegovine, na ušću Sane u Unu na 216 m nadmorske visine. Više od 90% površine opštine i 60% stanovništva novogradske opštine pripada ruralnom području čija sela predstavljaju spoj oaza zelenila, mira i ekološki čiste i zdrave sredine.

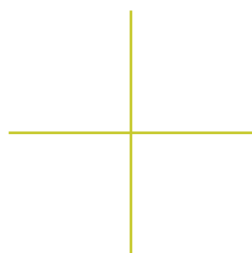
■ **Istorija proizvoda**

Razvojem zadrugarstva i poljoprivredne proizvodnje pedesetih i šezdesetih godina prošlog vijeka razvijala se i proizvodnja i otkup sjemena bundeve. Vremenom, tehnološka dostignuća su dovela do uvođenja novih sorti i tehnologija što je rezultovalo postojanjem današnje sorte bundevine sjemenke – golica od koje se proizvodi hladnocijeđeno ulje.

■ **Opšte informacije o marketingu**

Bez posebnog marketinga (uglavnom prodaja na kućnom pragu, sajmovima i pijačna prodaja), u posljednje vrijeme, mali broj prerađivača koristi društvene mreže kao i štampani reklamni materijal za promociju.

Bundevino ulje može da se koristi na više načina, kao dodatak raznim jelima, kuvanom povrću, mesu, tjesteninama, raznim vrstama salate, ali i kao namaz. Izuzetno je zdravo da se ujutro prije jela i uveče prije spavanja uzme po jedna supena kašika ovog ulja. Kvalitet Djevičanskog ulja od bundevinog sjemena sa ovog područja prepoznat je i ocijenjen zlatnom i srebrenom medaljom na nekoliko domaćih i međunarodnih sajmova, od čega se posebno izdvaja Velika zlatna medalja za kvalitet sa Novosadskog sajma iz 2009. godine.





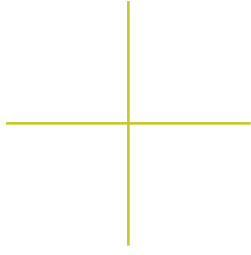
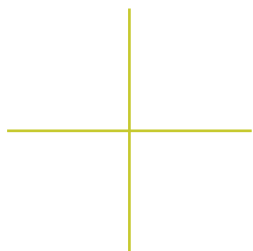




Foto izvor: Maglić, Shutterstock

Kategorija proizvoda

Razred 1.6.
VOĆE, POVRĆE I ŽITARICE
(u prirodnom stanju ili prerađene)



39.

Semberški kupus



+ Kategorija proizvoda

Razred 1.6. Voće, povrće i žitarice,
u prirodnom stanju ili prerađeni

📍 Geografsko područje

Područje proizvodnje je Semberija. To je ravničarska geografska oblast koja se nalazi između rijeka Save i Drine i planine Majevice. Centar regije je grad Bijeljina.

■ Opis proizvoda

Semberski kupus je dvogodišnja zeljasta biljka iz porodice *Brassicaceae* koja razvija veliki pupoljak nastao savijanjem lišća. Prve godine stvara vegetativne organe, a druge cvjetno stablo i sjeme. Korjenov sistem se sastoji od nekoliko debljih žila iz kojih izbija masa bočnih žila. Pojedine žile prodiru u zemljište i do 1 m. Nadzemni dio, tj. glavica zavisi od sorte i težine i može biti od 30–50 cm. Upotrebljava se u svježem, kuvanom ili konzerviranom stanju naročito tokom zime.

Engleski naziv: *Cabbage* | Latinski naziv: *Brassica oleracea var. capitata*.

■ Senzorni opis proizvoda

Zeljasta biljka boje svijetlo do tamno zelene i svijetlo do tamno ljubičaste, koju formiraju bezbroj odvojnih listova do samog dna glavice. Dno glavice je karakteristično za odgovarajuću sortu. Izgled mu karakteriše nadzemna glavica, zbijene teksture veza sa kratkim stablom i veoma razvijenim korjenovim sistemom. Ukus mu je manje ili više slatkast zavisno od stepena zrelosti, sorte, podneblja i načina gajenja. Miris je neutralan do blag ponekad i neosjetljiv. Po mirisu se ne može razlikovati. Aroma je neutralna do blago nijansirana i jače je izražena djelovanjem enzima u organima za varenje, i to u njegovoj početnoj fazi u usnoj duplji. Prisutnost glukozinolata u kupusnjačama (kupusu) znatno ih razlikuje od drugih vrsta povrća jer oni imaju blagotvoran učinak na ljudsko zdravlje zbog svojih nutritivnih, antibakterijskih, antikancerogenih osobina.

■ Specifičnost proizvoda

Semberski kupus, kao poznat proizvod, kroz duži period pa i danas ima važno mjesto u asortimanu poljoprivrednih proizvoda na području BiH, a prisutan je i na tržištu susjednih zemalja. Proizvodnja je tradicionalna, polumehanizovana, ima idealne klimatske uslove sa dosta raspoložive vode, prinosna i prilagodljiva tržišnim uslovima. Iako je vremenom trpio neke promjene, uslovljene klimatskim i ljudskim faktorima, kvalitetna svojstva zadržao je do danas.

Kvalitet i nutritivne vrijednosti kojeg je krasila sorta Bijeljinskog, odnosno Semberskog kupusa i danas se preporučavaju. Po njemu je, na području zemalja bivše Jugoslavije, bila prva asocijacija na Bijeljini i Semberiju. Glavne karakteristike Semberskog kupusa su polazile od toga da se dobro rendao za salatu, da su sarme ukusne i sočne, do toga da se ukiseljeni kupus žuti kao dukat. Dobar odnos proteina, vitamina, visokim sadržajem celuloznih vlakana, i pektinski materijali čine ga cijenjenim i značajnim u ishrani ljudi.

■ Postupak proizvodnje

Kupus treba obavezno uzgajati u plodoredu jer dosta propada od bolesti i štetočina. Na istu površinu trebao bi doći tek poslije 3 godine. Dobri predusjevi za kupus su cvekla, celer, krastavac, salata, paštrnak, lucerka, paradajz, krompir, grašak, ječam, pšenica i dr., a kupus je odličan predusjev za većinu povrtarskih kultura jer ostavlja zemljište nezakorovljeno i rastresito.

Osnovna obrada zemljišta vrši se obavezno u jesen na dubinu 25–30 cm. Poorano zemljište se ostavlja da prezimi u otvorenim brazdama. Priprema zemljišta za rasađivanje ranog kupusa počinje odmah u proljeće i sastoji se od kultivacije, drljanja i valjanja. Valjanje zemljišta je obavezna mjera jer kupus ne podnosi rastresito zemljište. Za kasni kupus koji dolazi kao postrni usjev, zemljište se ore i odmah priprema poslije skidanja prethodnog usjeva.

Prije određivanja đubrenja potrebno je znati stanje hraniva u zemljištu i pH zemljišta. Kupus iznosi iz zemljišta velike količine hranjivih materija i odlikuje se naročito velikim zahtjevima prema azotu i kalijumu. Unošenje azota jako povećava prinos, ali je pri tom vrlo značajan međusobni odnos N:P:K. Sjetva kupusa mora biti brižljivo obavljena kako bi se dobio jednolični sklop biljaka. Stoga je najbolje sijati u redove, sa razmakom između redova 8–12 cm, a između biljaka u redu oko 3 cm. U zavisnosti od vlažnosti i kvaliteta zemljišta, dubina sjetve je 1–2 cm. Utrošak sjemena je 500 sjemena/m² (250 biljčica na m²). Kod rane proizvodnje rasada u negrijanom prostoru treba obratiti pažnju na temperature jarovizacije (0–10°C).

Kod njege rasađenog kupusa obavezna su 2–3 okopavanja jer se pri tome biljke malo nagrnu zemljom što dovodi do boljeg stvaranja adventivnih žilica. Kupus se obavezno mora navodnjavati (6–10 puta) tokom vegetacije, a naročito u vrijeme uvijanja glavice. Prihranjuje se 2–3 puta.

Kupus se bere tako da se glavice sijeku iznad prve etaže donjeg lišća. Rani kupus se bere u 2–3 navrata, a kasni kupus se mora brati obavezno prije jakih mrazeva i temperature od –5°C. Ako za vrijeme berbe nastanu niske temperature tada se berba prekida i čeka se povoljniji trenutak. Berba je ručna, a na većim gazdinstvima posebnim transporterima olakšava se pakovanje. Prinos ranih sorata odnosno hibrida je od 30–40 t/ha, srednje ranih oko 60 t/ha, a kasnih više od 80 t/ha.

■ **Veza između kvaliteta proizvoda i geografskog područja**

Reljef ove oblasti je izrazito ravničarski. Riječ je o aluvijalnim zaravnima dominantno rijeke Drine, podređeno i Janje (Modrana), sa nadmorskom visinom od 80 do 120 m, ograničenom na zapadu istočnim obodom planine Majevice. Samo u području Ugljevika, na krajnjem jugozapadu, teren se uzdiže do nadmorskih visina 250–300 m. Drenažna mreža je dobro razvijena. Najznačajniji stalni tokovi svakako su rijeka Sava na sjeveru i Drina na istoku, koje ograničavaju GVT (grupa vodnih tijela) površinskih voda sa istoka i sjevera, te rijeka Janja u južnom dijelu GVT. Kao važnu komponentu treba navesti vrijednost prosječnih godišnjih padavina od 750 mm koje se koriste u proračunima bilansa. Kupus je kultura koja najbolje uspijeva u prohladnom i vlažnom podneblju. Optimalna temperatura za rast je 15–18°C i tada sjeme klija i niče za 3–4 dana. Visoke temperature, iznad 25°C djeluju štetno na rast i razvoj glavice. U fazi rozete izdrži temperaturu od –3 do –5°C, a neke sorte i do –8°C. Starije biljke bolje podnose niske temperature, bez štetnih posljedica mogu izdržati do –12°C, pa i niže temperature. Prema svjetlosti ima umjerene zahtjeve, ali ne podnosi jako zasjenjavanje, naročito u fazi presađivanja kao i savijanja i porasta glavice. S obzirom na klimatske uslove, u Semberiji se kupus obavezno navodnjava.

Najbolje uspjeva na dubokim, plodnim i strukturnim zemljištima slabo kisele do neutralne reakcije (pH 5,5–6,5). Za ranu proizvodnju najviše odgovaraju laka, topla, pjeskovita zemljišta, a za kasnu teža i plodnija zemljišta koja bolje drže vlagu. Na jako vlažnim zemljištima kupus slabo uspjeva jer se usljed slabe aeracije (provjetrenosti) zemljišta rast jako usporava, a glavice se ne oblikuju. Na kiselim i teškim zemljištima može se uzgajati samo uz obilno dodavanje stajskog đubriva.

■ Istorija proizvoda

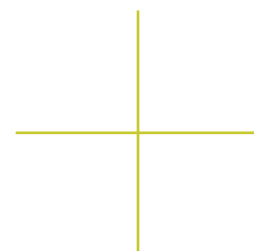
Tradicija povrtlarstva, odnosno intenzivnog uzgoja kupusa i ostalog povrća u Semberiji i njenom središtu Bijeljini, seže još iz prve polovine 19. vijeka, a sa dolaskom Austrougarske, krajem istog vijeka, u Bijeljino stižu i nove sorte povrća i nova sjemena. U doba Kraljevine Jugoslavije osniva se i prva Zemljoradničko-kreditna zadruga. U godinama poslije Drugog svjetskog rata nastavlja se trend razvoja i unapređenja proizvodnj povrtlarskih kultura. Najznačajniji napredak u bivšoj SFRJ je bio u periodu između 1970–1980 godine. U to vrijeme na području Semberije bilo je zasađeno kupusom 1.000 hektara. Navedene površine pod kupusom na području Semberije su bile zastupljene tako da na proljetnu sjetvu kao direktan usjev je potpadalo 400 hektara, dok je preostalih 600 hektara bilo zasnovano u postrnoj proizvodnji. Za područje Semberije je veoma značajno i tradicionalno prihvaćena proizvodnja kupusa kao postrni usjev. Pretkultura u pomenutom načinu postrnog uzgoja je pšenica, ječam, mladi grašak ili krompir. U godinama kada je rod bio dobar javljali su se značajni tržišni viškovi.

U okviru Prehrambene industrije „Sava“ u Bijeljini je 1874. godine izgrađen objekat za biološko konzervisanje kupusa čiji je projektovani kapacitet iznosio 5.000 tona kiselog kupusa u sezoni. Objekat je izgrađen tako da se proces proizvodnje odvija u tri turnusa sa početkom od 01. septembra. Postojeći objekat je još uvijek iskoristiv i smješten je uz preostale pogone Sava Bijeljina.

U istom periodu je, u okviru PI Sava Bijeljina, uspostavljena i veoma uspješno radila uzgojno selekcijska služba. Sa naprednom grupom entuzijasta vršena su ispitivanja više od 40 sorata domaćeg i stranog porijekla i postavljeni su temelji ozbiljne i napredne proizvodnje ove povrtlarske kulture koja se održala sve do danas.

■ Opšte informacije o marketingu

Način korišćenja glavica je u svježem obliku, ukiseljen, kao varivo, mariniran, sušen, konzervisan ili zamrznut. Široko rasprostranjen proizvod koji najčešće put do kupca, u cijeloj BiH i regiji, nalazi preko prodaje na pijacama, na veliko i malo.



40.

Hercegovačka suva smokva



+ Kategorija proizvoda

Razred 1.6. Voće, povrće i žitarice,
u prirodnom stanju ili prerađeni

📍 Geografsko područje

Područje proizvodnje je niska ili jadranska Hercegovina koja obuhvata veliko Popovo polje, Petrovo polje, Mostarsko polje i kotlinu, dio Neretvanske blatije i prostire se oko donjeg toka rijeke Neretve i u slivovima rijeka Bregava i Trebižat.

■ Opis proizvoda

Smokva (*Ficus carica L.*) je jedna od najstarijih kultivisanih voćnih kultura, pripada porodici dudova (*Moraceae*), a životni vijek stabla se kreće između 50 i 70 godina. Plod smokve je kruškolikog oblika ili oblika zvona, dužine 3–5 cm, težine 50–70 g, zelene do ljubičaste boje sa sočnim mesom u unutrašnjosti.

Suva smokva je proizvod koji spada u kategoriju sušenog voća, bogate je nutritivne vrijednosti i jedan je od sinonima mediteranske ishrane. Dobija se sušenjem cijelih, svježih i zrelih plodova smokve sa peteljkom. Od 1 kg svježe ubranih smokava nakon sušenja dobija se 250 do 330 g suvih smokava. Zbog velike količine šećera predstavlja prirodni slatkiš koji se, osim konzumacije u takvom stanju, koristi i kao dodatak slanim i slatkim jelima, u pripremanju kolača, torti, sladoleda, likera...

■ Senzorni opis proizvoda

Suva smokva je kruškolikog oblika sa peteljkom, prosječne težine 10–20 g (ali može težiti i dosta više zavisno od sorte i veličine ploda), ima sladak i prijatan ukus sličan medu, slamnasto žutu do svjetlo smeđu boju i elastičnu meku teksturu sa hrskavim sjemenkama. Sadržaj vode u suvoj smokvi je do 25%. Jedan kilogram suvih smokava, zavisno od sorte i veličine ploda ali i klase kvaliteta, sadrži prosječno oko 90 komada suvih smokava.

■ Specifičnost proizvoda

Bogatstvo prirodnog slatkog ukusa, jedinstvena struktura, visoka koncentracija hranljivih sastojaka i blagotvorno dejstvo na ljudski organizam čine ovaj proizvod posebnim i kvalifikuju ga za određivanje kao prepoznatljivog proizvoda ovog dijela Hercegovine. Ovaj proizvod se od davnina na tradicionalan način pravi u seoskim gazdinstvima u Hercegovini.

Suva smokva kao sušeno voće je prirodni izvor šećera, jer sadrži 50–70% voćnog šećera (gdje prevladavaju glukoza i fruktoza), oko 4,3% proteina, 5% pektina, te znatnu količinu vitamina (vitamin B, C, A i K) i minerala. Suve smokve sadrže 4 do 5% više kalcijuma, fosfora i magnezijuma, ali i željeza i bakra nego zreli svježi plodovi. Zbog ovakvog sastava pomažu u snižavanju krvnog pritiska, uspostavljanju ravnoteže natrijuma, jačanju kostiju, a pektin kao rastvorljivo vlakno smanjuje nivo holesterola u krvi. Pošto su bogate dijetalnim vlaknima smanjuju rizik oboljevanja od karcinoma debelog crijeva i pozitivno djeluju na metabolizam uopšte. Istraživanja pokazuju da zbog visokog sadržaja antioksidans (suve smokve sadrže polifenolne antioksidanse) sprječavaju bolesti srca te doprinose jačanju imuniteta. Poznato je i da poboljšavaju reproduktivno zdravlje. Mediteranska klima Trebinja, kao sve južne Hercegovine, tj veliki broj sunčanih dana u godini utiču na dobijanje vrhunskog proizvoda, posebnih senzornih osobina.

■ Postupak proizvodnje

Smokve se tradicionalo dugi niz godina uzgajaju na području Hercegovine. Smokva je termofilna biljka, koja se dobro adaptira na različite vrste tla, ima vrlo dobro razvijen korijenov sistem te relativno dobro podnosi sušu i uzgoj na nekultivisanim terenima. U potrazi za vodom korijen se prilagođava strukturi tla prodirući kroz pukotine stijena. U pogledu agrotehničkih mjera nije zahtjevna, a uz navodnjavanje i temperature od 35°C daje odlične prinose.

Tehnologija proizvodnje suvih smokava se bitno ne razlikuje od gazdinstva do gazdinstva. Da bi dobili kvalitetne suve smokve važno je pravilno ubrati smokve namijenjene sušenju. Smokve se beru u periodu od juna do oktobra zavisno od sorte, a za sušenje se koriste kasno ljetne ili jesenje sorte. Smokve za sušenje se beru isključivo sa peteljkom, a plodovi moraju biti "potpuno zreli", jer tada sadrže najviše šećera i najpogodniji su za sušenje. Njihova zrelost se ogleda u tome što plodovi počinju blijediti, postaju blago smežurani i počinju visiti sa peteljke. Smokve se beru u široke košare ili drvene plitke gajbice sa ulošcima, te se ređaju jedna pored druge tako da nema kontakta da ne bi došlo do gnječenja, a samim tim i kvarenja smokava. Prije stavljanja na sušenje vrši se sortiranje tokom kojeg se uklanjaju oštećeni plodovi. Sušenje smokava se obavlja tradicionalno na suncu, na otvorenom, tako što se smokve okrenute peteljkom na dole ređaju u jednom sloju na drvene ljese, tj okvire od letvica koje omogućavaju nesmetano strujanje vazduha. Nakon toga smokve se prekrivaju tankom mrežicom da bi se zaštitile od muva i drugih insekata. Tokom sušenja plodovi se svakodnevno okreću (barem jednom) i odstranjuju zaraženi i oštećeni plodovi. Tokom noći se sklanjaju u suve i prozirne prostorije kako bi se zaštitili od rose ili kiše. Sušenje na tradicionalan način na suncu zavisno od vremenskih prilika traje od 7 do 15 dana, i za to vrijeme smokve izgube 2/3 od svoje prvobitne težine. Pravilno osušene smokve biće meke, ali nakon stiskanja se ne vraćaju u prvobitan položaj. Kada su osušene, smokve se dodatno prirodno konzervišu potapanjem u ključalu morsku ili slanu vodu (dodaje se 3–4% morske soli) na nekoliko sekundi. Nakon toga se dodatno osuše još nekoliko sati i spremne su za konzumaciju ili skladištenje. Suve smokve se skladište u papirnate vrećice, kartonske kutije ili staklene posude sa dodatkom lovorovog lista koji ima antimikrobno dejstvo.

■ Veza između kvaliteta proizvoda i geografskog područja

Područje grada Trebinja kao i cijele južne Hercegovine se odlikuje mediteranskom (sredozemnom) klimom sa kratkim blagim zimama i dugim toplim ljetima. Jeseni su toplije od proljeća, a snijeg je rijetka pojava. Raspored padavina je nepovoljan, sa velikom količinom padavina u hladnijem i malom količinom padavina u toplijem dijelu godine. Prosječna godišnja temperatura vazduha u gradu je 16,6°C (1981–2012), prosječna januarska temperatura je 8,3°C, a julska 26,5°C. Grad ima prosječno 260 sunčanih dana u godini i spada u najsunčanije gradove na Balkanu, što ga čini pogodnim za uzgoj južnog voća.

Najvažnija poljoprivredna tla ovog područja su kraška polja: Popovo polje i Petrovo (Dživarsko) polje koja su razdvojena Trebinjskom šumom i prekrivena plodnim aluvijalnim zemljištem pogodnim za uzgoj velikog broja različitih poljoprivrednih kultura.

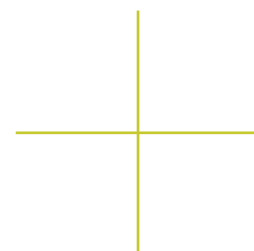
Povezanost proizvoda sa definisanim geografskim područjem zasniva se na ugledu kojeg je proizvod stekao dugogodišnjom tradicionalnom proizvodnjom na tom području. Vrsta zemljišta karakteristična za ovo područje je crvenica koja je izuzetno pogodna za uzgoj smokava. Crvenica je teško tlo, zbijeno i sa malo humusa. Crvenica lako upija i dugo zadržava vodu, što omogućuje biljkama da na njoj opstaju tokom dugog i vrućeg sredozemnog ljeta. Nema domaćinstva na području južne Hercegovine u kome se tradicionalno ne suše smokve i po pravilu predstavljaju veliku čast za gosta koji dođe u kuću. Na ovom geografskom području uspješno se uzgaja veliki broj sorti smokava ali najzastupljenije sorte su zimica, sušalica (drugi naziv zamorčica) i šaragulja.

■ Istorija proizvoda

Istorijski podaci govore da su smokve porijeklom iz Male Azije, a da su suve smokve poznate još od perioda rimske i grčke civilizacije, kada su ih uz masline i biljna ulja slavili kao najvrijedniju hranu. Pretpostavlja se da su smokve na ovo područje donijeli Feničani, a zatim i Grci i Rimljani oko 1.000 godina p.n.e. Pojedini historičari u svojim djelima pominju smokve kao jedno od mediteranskih vrsta voća, koje je i u srednjem vijeku gajeno u Primorju i zaleđu, a gdje pripada i ovaj dio Hercegovine. Uzgoj smokava je nastavljen i u narednim vijekovima, pa tako iz turskog perioda potiče i naziv urbanog trebinjskog naselja TINI, što dolazi od turske riječi "*tin*", što znači smokva. Dakle, značenje naziva TINI je zapravo smokvik ili voćnjak smokava i ukazuje da su na mjestu savremenih stambenih objekata nekad bili zasadi smokava, na koje je uspomena sačuvana samo u nazivu naselja.

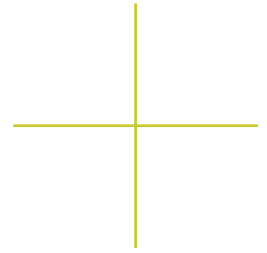
■ Opšte informacije o marketingu

Suvog voća sjetimo se uglavnom zimi, što je nepravedno s obzirom da su suve smokve veoma zdrave i hranjive. Danas se Hercegovačka suva smokva može naći u pojedinim domaćinstvima Hercegovine, gdje domaćice i dalje održavaju tradiciju, i po pravilu predstavlja veliku čast za gosta koji dođe u kuću. Viškovi se uglavnom prodaju na kućnom pragu, malim specijalizovanim radnjama, sajmovima i štandovima pored glavnih saobraćajnica. Količine su ograničene tako da u većim marketima uglavnom se prodaje suva smokva uvezena u BiH, najviše porijeklom iz Turske i drugih zemalja Bliskog istoka koje su prepoznali tržišnu vrijednost ovog proizvoda.



41.

Hercegovačka trešnja



+ Kategorija proizvoda

Razred 1.6. Voće, povrće i žitarice,
u prirodnom stanju ili prerađeni

📍 Geografsko područje

Proizvodnja se obavlja na području submediteranske Hercegovine koje se nalazi pod uticajem izmjenjene mediteranske klime, koja je rezultat dodirivanja mediteranske klime sa juga i kontinentalne klime sa sjevera. Glavno područje proizvodnje Hercegovačke trešnje, i to posebne vrste Alica, je grad Mostar. Zahvaljujući ovoj vočki i njenim proljetnim cvjetovima, Mostar je često bio opjevan kao grad behara. Trešnja je svakako jedan od simbola Mostara.

■ Opis proizvoda

Trešnja je voće koje se uglavnom uzgaja za potrošnju u svježem stanju, manji broj radi prerađevina (kompoti, džemovi, marmelade, sirovina za konditorsku industriju), a vrlo malo se uzgaja isključivo za proizvodnju rakija ili likera. Trešnje se moraju brati zrele jer jednom ubrane više ne dozrijevaju. Jako su praktične jer im osim pranja ne treba gotovo nikakva priprema i poslužuju se svježe.

■ Senzorni opis proizvoda

Boja ploda je specifično svojstvo vrste (sorte), jedna je od glavnih odrednica kvaliteta i odrednica pri kupovini. Boja pokožice može biti crvena, žuta ili šarena, što zavisi od sorte trešnje. Najveći broj sorti ima crvenu boju pokožice sa varijacijama od svjetlocrvene, preko intenzivno crvene i tamnocrvene do skoro potpuno crne. Mali broj ima žutu boju pokožice, bez dopunske crvene boje. Neke sorte, tzv. šarene trešnje, koje su zastupljene na ovom području, imaju osnovnu žutu boju sa dopunskim crvenilom, uglavnom sa sunčane strane ploda (Alica). Sorte trešnje crvene boje pokožice pretežno se koriste za stonu potrošnju, dok se sorte žute i šarene boje koriste za preradu. Dužina peteljke je važan parametar u determinaciji sorti trešnje. Kod trešnje kratku peteljku imaju sorte Van, Burlat' Suvenir, Sileste. Boja mesa kod trešnje varira od žute preko roze do tamnocrvene. Ona je u korelaciji sa bojom pokožice i bojom soka, tako da sorte svjetlije boje pokožice imaju i svjetliju boju mesa i soka. Manji broj sorti ima žutu ili roza boju mesa i bezbojan ili svjetloroza sok. Masa koštice kod trešnje varira od 0,3 do 0,6 g, a njeno učešće u masi ploda iznosi 4–12%. Oblik koštice može biti: eliptičan, široko eliptičan i loptast.

■ Specifičnost proizvoda

Plodovi Hercegovačke trešnje se ističu po svojoj intenzivnoj boji, mirisu i ukusu (visok sadržaj rastvorljive suve materije i šećera). Ove specifičnosti koje ističu Hercegovačku trešnju u odnosu na slične u drugim područjima, trešnja duguje blagodatni hercegovačkog sunca i velikom broju toplih sunčanih dana i što rane sorte prve stižu na tržište (kraj aprila i početak maja) kao prvo rano voće u Bosni i Hercegovini.

Plod trešnje ima hranljivo-dijetetsku, dijetoprofilaktičku i dijetoterapeutsku vrijednost što mu obezbjeđuje bogatstvo i raznovrsnost njegovog hemijskog sadržaja. Plodovi trešanja sadrže 81,68% vodu i 18,32% suvih materija. Od suvih materija najviše sadrže šećera, i to: 11,84%, od kojih na invertni šećer (glukozu i fruktozu) otpada 11,27%, dok na saharozu svega 0,27%. Na kiseline otpada svega 0,76%, od kojih na jabučnu dolazi 83,45%, mliječnu 9,3%, ćilibarnu 4,7%, limunsku 1,4% i dr.

Od sorti u starijim zasadima se ističu: Van, Stela, Stark hardi džajent, Napoleonova, Emperor Francis, Drojanova žuta, ali se ne preporučuju i ne sade u novim zasadima. Savremene sorte koje se preporučuju za nove zasade su Early Lory, Celeste, Carmen, Grace Star, Summit, Sunburst, Black Star, Ferrovia, Kordia, Lapins, Regina...

■ Postupak proizvodnje

Prilikom podizanja nasada trešnje veoma je važno poznavati ekološke uslove sredine. Na osnovu njih se vrši izbor mjesta sadnje, obrada i priprema tla, pravac sadnje, način sadnje, izbor sorte i podloge i na kraju izbor odgovarajućeg uzgojnog oblika.

Nakon vađenja sadnica pristupa se klasiranju koje se obavlja na mjestu vađenja ili na drugom odgovarajućem mjestu kao što su skladišta. Sadnice sa prijevremenim granama bi trebale biti minimalno 1,2 m visine i imati 3 do 5 pravilno raspoređenih bočnih grana sa otvorenim uglom grananja. U savremenoj rasadničkoj proizvodnji kao sadni materijal za podizanje voćnjaka koriste se jednogodišnje sadnice. Voćne sadnice visokog kvaliteta trebaju biti zdrave, bez truleži, nematoda, tumora, s dobro sraslim spojnim mjestom, kao i s 3–4 osnovne žile dužine najmanje 30 cm koje se razvijaju u svim pravcima. Nadzemni dio sadnice treba biti prav i imati dobro razvijene vegetativne pupoljke cijelom dužinom.

Preduslov za dobru rodnost stabla je velika rodna površina krošnje. Da bi sadnica trešnje dobro razvila krošnju i postigla očekivanu rodnost potrebno je uraditi adekvatnu pripremu tla. To znači da treba uraditi rahljenje u skladu sa vrstom tla. Cilj je omogućiti brži i bolji razvoj korijenovog sistema mladih sadnica trešnje. Bolje pripremljeno tlo mladi korijen brže prorasta, te zauzima veću zapreminu tla. Veća zapremina tla čini dostupnim veću količinu hranjivih elemenata za mladu sadnicu, te samim tim i bolji razvoj nadzemnog dijela stabla. Rezultat je bolji rast, razvoj i plodonošenje višegodišnjeg nasada. Duboko rahljenje tla, oranje i rigolovanje se obavlja krajem ljeta ili početkom jeseni (oranični sloj tla se spušta u zonu korijenovog sistema), tlo se obogaćuje vazduhom, meliorativno đubrenje, stajnjak 30–60 t/ha; kopanje jama za sadnju. U jesen se kopaju jame za proljetnu sadnju. Agrotehničke mjere su: održavanje tla, ishrana, navodnjavanje, rezidba, zaštita od bolesti i štetočina.

Karakteristično za trešnju je da plodovi nemaju sposobnost dozrijevanja nakon berbe, zbog čega je posebno važno odrediti optimalno vrijeme za berbu, jer ono direktno utiče na kvalitet plodova i ekonomsku dobit.

■ Veza između kvaliteta proizvoda i geografskog područja

Glavno područje proizvodnje Hercegovačke trešnje se odlikuje mediteranskom i submediteranskom klimom sa kratkim, blagim zimama i dugim, toplim ljetima. Jeseni su toplije od proljeća, a snijeg je rijetka pojava. Raspored padavina je nepovoljan, sa velikom količinom padavina u hladnijem i malom količinom padavina u toplijem dijelu godine.

Poljoprivredna proizvodnja odvija se pretežno na poljima i njihovim obodima, koja su pokrivena deluvijalnim tlima, tj. tlima raznesenim sa kraških površina ili brda i snesenim na podnožja brda ili njihove strane. Antropogeni uticaj naročito je izražen na svim tlima koje imaju i najmanju mogućnost da postanu prikladna staništa za poljoprivredne kulture. Često se zapaža terasiranje površina podziđivanjem i nanošenjem zemlje, odnošenje kamena sa površine tla i iz profila tla; te izgradnja natapnih kanala

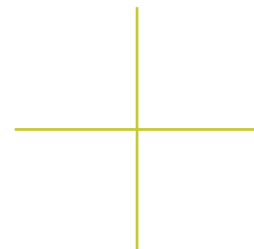
i kanala za navodnjavanje. Najveći dio je stjenovit i kamenit, a samo u oazama nalaze se površine antropogeniziranog, najčešće smeđeg tla ili crvenice. Tla su pretežito plitka do srednje duboka rijetko duboka. Treba napomenuti da se na ovom području uglavnom uzgajaju povrtlarske kulture, voćarske i vinogradarske kulture. Voćarska i vinogradarska proizvodnja uglavnom je intenzivnog karaktera.

■ Istorija proizvoda

Iako nema preciznih istorijskih podataka kada je i kako došla na ove prostore, Hercegovina je oduvijek bila poznata po uzgoju trešnje. Tako je trešnja postala jedan od simbola Hercegovine. Dovoljno je reći da je jedna od najljepših kulturnih manifestacija u hercegovačkom biseru Počitelju "Trešnjeva nedjelja" stara nekoliko stotina godina. Koliko je trešnja posebna za područje Balkana najbolje je opisao Toše Proeski u njegovom nezaboravnom hitu „*Još i danas zamiriše trešnja, u proljeće kao davno prije...*“ uz refren „*Rekao sam kad poći sam mor'o, uzmite mi i kuću i njivu, samo trešnju ostavite staru, kad navratim, da je vidim živu*“.

■ Opšte informacije o marketingu

Hercegovačka trešnja se uvijek uzgajala uz okućnice i prodavala na pijacama i uz puteve. To je i danas najčešći način prodaje. Razlog tome je, pored činjenice da su zasadi trešnje smješteni uglavnom uz glavne putne pravce, da je Hercegovačka trešnja prvo rano voće u Bosni i Hercegovini koje stiže na tržište već krajem aprila i/ili početkom maja.



42.

Grah poljak



+ Kategorija proizvoda

Razred 1.6. Voće, povrće i žitarice,
u prirodnom stanju ili prerađeni



📍 Geografsko područje

Grah poljak uzgaja se na području Grada Trebinja. Trebinje, najjužniji grad Republike Srpske i Bosne i Hercegovine, nalazi se u dolini rijeke Trebišnjice, na tromeđi Bosne i Hercegovine, Hrvatske i Crne Gore. Grad je smješten na značajnoj raskrsnici puteva, na liniji koja je još u srednjem vijeku imala izuzetan ekonomski značaj, jer je povezivala Dubrovnik (Raguzu), kao najveće jadransko trgovačko središte, sa unutrašnjošću Balkana.

■ Opis proizvoda

Grah je najpoznatija mahunarka, koja uz krompir čini jednu od rijetkih povrtlarskih kultura koja je razvila veliki broj vrsta i varijeteta. Koristi se širom svijeta na različite načine. Grah poljak (*Lathyrus sativus L.*) je jedna od najvažnijih leguminoza u zemljama nerazvijenog svijeta koje često rastu ne zahvaljujući vrijednim rukama, već vrlo lošim klimatskim uslovima i škrtom tlu. Ovaj grah u svom imenu nosi i ime mjesta na kom raste (polje-poljak).

■ Senzorni opis proizvoda

Grah poljak je nepravilnog oblika, nalik zdrobljenim kamenčićima veličine oko 1 cm. Boja graha je nalik na boju šarenog morskog pijeska, tako da ga se zapravo može naći u čitavom spektru boja.

■ Specifičnost proizvoda

Jedinstven izgled, nutritivna vrijednost, kvalitetne senzorne osobine i medicinska ljekovita svojstva kao sveukupne vrijednosti koje čine ovaj proizvod drugačijim od drugih i kvalifikuju ga za određivanje kao prepoznatljivog proizvoda. Takođe, ovo je proizvod sa skromnim zahtjevima za agrotehnikom (nije potrebna zaštita, đubrenje, mali zahtjevi za vodom).

Grahorice poput Graha poljaka bogate su proteinima (28–32%) i sadrže harmonične količine prirodnih amino kiselina. Ono što se najčešće potpuno zaboravlja, kada je riječ o mahunarkama jeste sadržaj topivih i netopivih vlakana. Naime, tzv. sedma komponenta hrane (vlaknasta struktura) važna je za probavu i metabolizam. Ona zadržava vodu, prikuplja toksine, povećava volumen crijevnog sadržaja, sprječava zatvor, te smanjuje rizik od pojave raka debelog crijeva i nekih drugih oboljenja. S obzirom da biljni estrogene imaju sličnu strukturu izvornim hormonima, mogu u organizmu donekle imitirati njihovo djelovanje i tako imati blagotvorno djelovanje kada su u pitanju tegobe menopauze, preventivno djelovati na pojavu raka prostate i raka dojke. Ono zbog čega je priča o psihotoksinu (ODAP) drugorazredna u zdravstvenom smislu jeste u činjenici da grahorice mogu sadržavati i toksične supstance koje se uništavaju termičkom obradom. Iako o tome nisu mnogo znali, ljudi su se toga sami dosjetili i pristupali takvoj obradi kako bi ih lakše konzumirali. Zahvaljujući sve većoj učestalosti bolesti dijabetesa i dakle potrebi za namirnicama koje djeluju na snižavanje holesterola i šećera u krvi, Grah poljak je u posljednje vrijeme našao svoju novu perspektivu. Istina ne toliko kao gurmanska delicija, koliko kao ljekoviti napitak. Zrna graha je potrebno sasušiti, ispeći (najbolje u primitivnoj spravi "šišu", u kome se nad ognjištem pržila sirova kafa), te na kraju samljeti i od tog praha praviti napitak sličan kafu. Količinu ODAP-a i ostalih supstanci Graha poljaka iz Trebinja dobro je izbalansirala priroda. Imamo čitav niz naučnih radova i enciklopedijskih podataka o poljaku (*Lathyrus sativus L.*) u kojima se posebno ističu homeopatske vrijednosti ove grahorice.

■ Postupak proizvodnje

Za uzgoj Graha poljaka potrebno je obaviti jesenju i proljetnu pripremu zemljišta. U tako pripremljeno zemljište se obavlja sjetva. Ovo je jedna od rijetkih vrsta koju ne treba okopavati, prihranjivati, niti zalijevati. Berba se obavlja u avgustu. Često se gaji uz biljke kukuruza, što omogućava poljaku da prati stabljike kukuruza za rast (puže uz njih), i te mu ne trebaju kočevi/pritke. Tako sađen poljak, u sušnom periodu, daje kukuruzu i neophodan azot jer je mnogo bolji fiksator azota od djeteline. Grah poljak daje male prinose i zahtjeva veliku količinu fizičkog rada, jer za njegovu berbu nema mehanizacije. Može se uzgajati samo u toplim predjelima Hercegovine sa umjerenom mediteranskom klimom i blagim zimama.

■ Veza između kvaliteta proizvoda i geografskog područja

Postojanje jedinstvenog klimatsko-pedološkog ambijenta sadržano je u izmjenjenoj mediteranskoj i submediteranskoj klimi te u plitkom, siromašnom i skeletnom zemljištu što daje obilježje Grahu poljaku tipičnom proizvodu sa područja Petrovog polja (administrativno područje Grada Trebinja). Geografski položaj i reljef područja Trebinja uslovio je posebne klimatske karakteristike povoljne za poljoprivrednu proizvodnju. Popovo polje je kraško polje na jugu Bosne i Hercegovine, u jadranskoj ili niskoj Hercegovini. U polju su se razvili svi površinski i podzemni oblici. U širem smislu, geološki, popovska udolina obuhvata uravnjeni prostor među brdima od Trebinja na jugoistoku do Hutova na sjeverozapadu. U užem smislu Popovo polje je donji, sjeverozapadni dio doline Trebišnjice koji prekrivaju plodni nanosi zemlje. Dosadašnjim istraživanjima je utvrđeno da zemljišta Petrova i Popova polja pripadaju uglavnom skupini aluvijalnih i aluvijalno-deluvijalnih koluvijalna karbonatna zemljišta, da su to uglavnom nerazvijena tla na različitim geološkim supstratima pretežno krečnjačkog i karbonatnog karaktera.

■ Istorija proizvoda

Grah poljak u prošlosti je bio jako zastupljen na području trebinjskog kraja i othranio je čitave generacije ranijih naraštaja. To je sasvim u skladu i s tradicijom vezanom uz bilo koji grah, jer je riječ o tipičnoj zimskoj namirnici koju neki nazivaju i sirotinjskim mesom. Polako gašenje proizvodnje Graha poljaka javlja se 60-tih godina prošlog vijeka kojeg istiskuju prinosenije, ekonomičnije i ukusnije sorte jer je činjenica da se Grah poljak kuva veoma dugo (tvrdo zrno) kao i da mu treba dosta povrća kao začina da bi se dobila delicija koja se danas kuva.

Samo do prije nekoliko godina (2005.godine) na području opštine Trebinje, Grah poljak imao je više nego simbolični karakter i mogao se naći kod rijetkih domaćina. Ideja o potrebi vraćanja u proizvodnu praksu Graha poljaka, zbog svojih nutritivnih, medicinskih i senzornih vrijednosti, ali i tradicionalnih i kulturno-istorijskih vrijednost te svjetskog trenda zaštite i valorizacije tipičnih proizvoda, pokrenuta je 2005. godine od nekoliko zaljubljenika i entuzijasta. Od tada do danas poduzet je čitav niz aktivnosti koje će značajno pomoći da se za Grah poljak obezbjedi cjelokupan proces njegove zaštite i valorizacije.

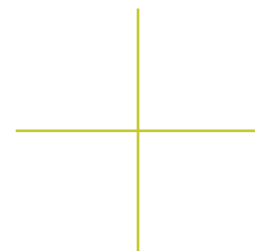
Nakon toga 2008. godine UG "Centar za razvoj Hercegovine" formiralo je Poljoprivrednu zadrugu "Petrovo polje" kao *hub* za valorizaciju i promociju Graha poljaka. Zadruga je brojala ukupno 52 člana, a proizvodnja Graha poljaka bila je organizovana kod 40 kooperanata sa kojima je zadruga sklopila kooperantski ugovor. Ovaj grah i dalje ima nevjerovatno veliki potencijal za promociju teritorije i spada u one rijetke poljoprivredne proizvode koji nisu lokalna hrana nego hrana lokaliteta. To znači da je ova mahunarka idealan alat za promociju teritorije odnosno da posjeduje višestruku i drugačiju semantiku od lokalne hrane jer, zbog svoje „autohtonosti“, postaje simbol lokaliteta te promoviše globalne (ekološke, gastronomske...) i relevantne vrijednosti.

■ Opšte informacije o marketingu

Na bazi dosadašnjih aktivnosti na valorizaciji i promociji graha poljaka, učestvovanja na sajmovima tipičnih i tradicionalnih proizvoda poput Terra Madre u Torinu (Italija) te potvrde kvalitetnog i organizovanog rada od strane predstavnika Slow food-a nakon monitoringa područja Trebinja i razgovora sa svim važnijim akterima, za Grah poljak je dobijen Konvivium od strane Slow food-a (28/05/2009), što predstavlja važan korak u konačnoj zaštiti i valorizaciji ovog proizvoda na svjetskom nivou. Pojavljivanje na međunarodnim sajmovima učinilo da Grah poljak bude prepoznat kao tipični proizvod sa područja Trebinja, odnosno da nije nepoznanica kod najvažnije asocijacije (Slow food).

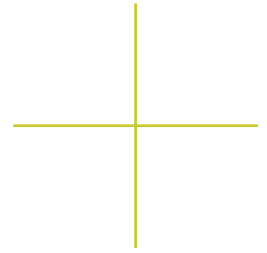
Grah poljak se nalazi u katalogu Svjetska riznica ukusa (<https://www.fondazione Slow food.com/en/ark-of-taste-slow-food/poljak-bean/>)

Grah poljak je najukusniji kivan sa ili bez suvog mesa. Osim čorbe, od Graha poljaka se prave salate, a mogu se praviti i namazi. Njegov osnovni ukus je dosta neutralan pa je zahvalan za dodatak raznih začina. Za spremanje jela, posebno čorba, od Graha poljaka od izuzetne važnosti su i lokalno uzgajano povrće. Sve veća učestalost bolesti dijabetesa, te veća potreba za namjericama koje djeluju na snižavanje holesterola i šećera u krvi, doprinijela je da Grah poljak nalazi svoju novu perspektivu, ne toliko kao gurmanska delicija, koliko kao ljekoviti napitak. U Trebinju ga serviraju kao sredstvo koje će pomoći u liječenju dijabetesa.



43.

Raštan/raštica



+ Kategorija proizvoda

Razred 1.6. Voće, povrće i žitarice,
u prirodnom stanju ili prerađeni

📍 Geografsko područje

Proizvodnja se prostire na području cijele Hercegovine. Hercegovina se kao prirodna regija sastoji iz dvije mikroregije: niske (primorske ili jadranske) Hercegovine i visoke (gornje ili planinske) Hercegovine.

■ Opis proizvoda

Raštan je dvogodišnja zeljasta biljka dobro razvijenog vretenastog korijena koji se jako grana a pripada porodici kupusnjača. Tradicionalno se uzgaja na manjim parcelama i služi kao hrana ljudima i životinjama.



■ Senzorni opis proizvoda

Visina stabljike varira u zavisnosti od đubriva, mjesta sadnje, perioda sadnje i ona se uobičajno kreće od 0,60 cm do 1,20 cm. Listovi se sastoje od relativno dugačke peteljke i zelene do sivo-zelene dobro razvijene peteljke. Plak je naboran, posebno na ivicama listova i ima veoma izražene vene. U drugoj godini vegetacije iz pazuha listova gornjeg dijela stabljike izbijaju cvjetne grančice sa slabim grozdastim cvastima. Cvijetovi su tetramerni, karakteristični za kupus. Sastoje se od četiri eliptične šape, četiri sumpornožute laticice, 6 prašnika od kojih su dva srasla i nešto kraći prašnici i jednog obraslog račvastog tučka sa nekoliko sjemenskih zametaka. Plod je cilindrična krtola dužine do 12 cm, u kojoj su raspoređene sjemenke u dva reda, jajasto okruglog oblika, crvenkaste do plavkasto-braon boje, do 3 mm u prečniku. Težina 1.000 sjemenki je obično 3–4 g, a u jednom gramu ima 250–350 sjemenki. Uz pravilno skladištenje, sjeme može zadržati klijavost do 5 godina.

■ Specifičnost proizvoda

Naširoko je poznata upotreba kupusnjača u kulinarstvu, ali poznata je i njihova upotreba u tradicionalnoj medicini mnogih kultura širom svijeta. Epidemiološke studije u posljednjih su nekoliko godina pokazale da ljudi koji u ishrani koriste više kupusnjača imaju manji postotak obolijevanja od malignih i nekih hroničnih bolesti. Raštan od svih kupusnjača najviše obiluje antioksidansima, karotenom, provitaminom vitamina A i mineralom kalcijem.

Pošto nema komercijalno dostupnih sjemena raštana, uzgoj karakteriše razmjena sjemena među proizvođačima kod kojih i dalje predstavlja jednostavnu selekciju bez pravog cilja, a rezultat je velika unutarpopulacijska i međupopulacijska varijabilnost među populacijama hercegovačkih i hrvatskih raštana. Intrapopulaciona varijabilnost nastaje kao posljedica nepažljivog rukovanja sjemenom u toku proizvodnje što dovodi do ukrštanja sa drugim vrstama *Brassica*, a rezultat je interpopulaciona varijabilnost različito gajenje od strane individualnih farmera kao i prilagođavanje lokalnim uslovima staništa. To može dovesti do različitih morfoloških karakteristika kao što su npr. listovi koji se razlikuju po obliku, boji, intenzitetu uvijanja i mehurića na ivici ploče.

■ Postupak proizvodnje

Izrazito je skromnih zahtjeva prema vanjskim uslovima tako da od svih kupusnjača najbolje podnosi visoke temperature i sušu tokom ljeta kao i niske temperature i snijeg tokom zime. Takođe, može se uzgajati na različitim tipovima zemljišta, no svakako na boljem zemljištu daje veće i sigurnije prinose. Dobro podnosi đubrenje zrelim stajskim đubrivom, ali još bolje uspijeva ako se uzgaja iza kultura koje su bile obilno đubrene stajskim đubrivom kao što je rani krompir. Kao pretkulture veoma su dobre takođe grašak i grah mahunar. List raštana se koristi za ishranu ljudi. Od tradicionalnih jela najpoznatija su: raštan sa suvim mesom, raštan pod ulje i sarma.

■ Veza između kvaliteta proizvoda i geografskog područja

Raštan uzgajan na području Hercegovine je vrhunskog kvaliteta i izuzetnog ukusa. Mnogi su pokušavali, noseći njegovo sjeme, da uzgoje raštan istog kvaliteta u drugim područjima. Čak i kod onih koji su uspjeli dobiti identični izgled biljke, nisu uspjeli dobiti i ukus!

Raštan je dio tradicionalne kuhinje u Hercegovini u svim domaćinstvima, mada u restoranima je zastupljen uglavnom samo kroz jelo "sarmu". Sarma je kulturno jelo koje je obavezno zastupljeno na trpezama tokom svih vjerskih praznika, svadbi, kao i prilikom drugih dešavanja gdje se prave bogate trpeze.



foto izvor: BiHVolim

■ Istorija proizvoda

Porijeklo raštana je nepoznato, ali uzgajali su ga još u doba faraona u starom Egiptu. Jeli su ga i stari Grci i Rimljani, te su ga početkom četvrtog vijeka počeli saditi na Mediteranu.

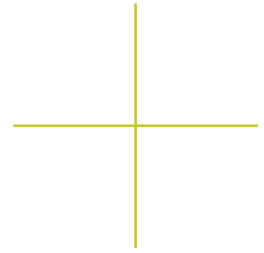
■ Opšte informacije o marketingu

Raštan je zastupljen u svim turističkim ili gurmanskim priložima i neizbježni je sastojak tradicionalne hercegovačke kuhinje.



44.

Hercegovački šipak / nar



+ Kategorija proizvoda

Razred 1.6. Voće, povrće i žitarice,
u prirodnom stanju ili prerađeni

📍 Geografsko područje

Proizvodnja se obavlja na područje niske Hercegovine u
uslovima submediteranske klime.

■ Opis proizvoda

Šipak je jedan od simbola Hercegovine. Samonikli, divlji šipci se doslovno nalaze na svakom koraku u ovim krajevima. To je grm ili drvo do 4 m visine koje uspijeva u krajevima s toplijom klimom. Šipak je polulistopadna biljka, tj. za vrijeme blažih zima će zadržati dio svojih listova, dok će tokom oštrijih zima izgubiti sve listove. Biljka ima uspravne i razgranate grane, a stanište joj je osunčano s visokim temperaturama, tlo vodopropusno, jer biljka ne voli mnogo vlage. Cvjetovi su zvonoliki, a plod veličine jabuke je žućkasto-crvene boje. Kora ploda je kožasta i ne jede se. Unutar ploda nalaze se jestive, slatke i sočne sjemenke koje imaju po jednu ovalnu košticu.

■ Senzorni opis proizvoda

Hercegovački šipak se najviše uzgaja za proizvodnju plodova. Plod je okruglastog oblika, različite veličine s debelom korom gorkog ukusa čija je osnovna boja žuta, a sa sunčane strane se u obliku dopunske boje razlijeva crvena. Zrno je veliko i sočno, svijetlo crvene boje i kiselkastog ukusa. Hercegovački šipak sazrijeva krajem septembra i početkom oktobra.

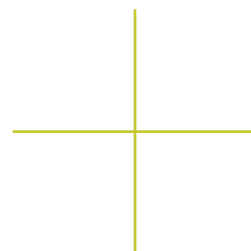
■ Specifičnost proizvoda

Lokalno stanovništvo Hercegovački šipak dijeli na „ljutunce“ i/ili „sladunce“ i/ili „glavaše“. Prva dva imena vezuju se za ukus plodova šipka, a naziv „glavaš“ se opisuje veličinu ploda. Plodovi su vrlo cijenjeno voće za potrošnju u svježem stanju i za pravljenje različitih prerađevina (sok, džem i marmelada).

Mnoge su studije potvrdile da se radi o jednom od najljekovitijeg voća na svijetu, zbog blagotvornog uticaja na kardiovaskularni, nervni i koštani sistem. Posebne karakteristike Hercegovačkog šipka su proizašle uglavnom podnebljem uzgoja autohtonih sorti.

■ Postupak proizvodnje

Hercegovački šipak na području Hercegovine je jako jednostavno uzgojiti. Najviše je zastupljena sorta Glavaš. Kad plodovi šipka sazriju, najčešće se konzumiraju zrna ali se od njih može proizvesti i popularni sok od šipka, dok se kora koristi za čajeve.



■ Veza između kvaliteta proizvoda i geografskog područja

Glavna veza proizvoda sa područjem proizvodnje je specifičnost podneblja, rubno uzgojno područje, odnosno submediteranska klima. Osnovna obilježja modificiranog maritimnog klimatskog tipa su vrela sušna ljeta i blage kišovite zime. Za vrijeme ljeta temperature dostižu vrijednosti bliske onima u tropskim područjima, što je pospješeno postojanjem gole krečnjačke podloge. Topliji period se proteže na osam mjeseci, dok su samo tri do četiri mjeseca okarakterisana kao hladnija, što je rezultat dodirivanja mediteranske klime sa juga i kontinentalne klime sa sjevera. Za ovakvu klimu posebni značaj imaju i sjeverni vjetar (bura), te južni (jugo). Bura je jak, hladan i suv vjetar, koji puše velikom brzinom u jesen, zimu i rano proljeće. Svojom snagom, brzinom i suvoćom utiče na vrlo brzo sušenje tla i time klimu čini znatno suvljom nego što se to izražava kišnim faktorima. Osim toga, snagom i brzinom duvanja odnosi velike količine najsitnijih čestica suvog tla na velika rastojanja. Godišnji hod temperatura je pravilan, najniže minimalne temperature su u januaru, a najviše maksimalne u julu i avgustu. Za cijelo područje submediteranske Hercegovine karakteristično je veliko kolebanje temperatura, kako tokom godine, tako i tokom dana (i do 20°C).

Na području submediteranske Hercegovine, padavine su pod velikim uticajem blizine Jadranskog mora. Jedna od karakteristika submediteranske klime je nepovoljan raspored padavina u toku godine, gdje se preko 60% godišnjih količina padavina javlja u hladnom dijelu godine. Padavine su najizraženije u periodu ranog proljeća, kasne jeseni i zime, dok su u ljetnim mjesecima izuzetno niske i rijetke, što za posljedicu ima formiranje vazdušnih i površinskih suša. Prosječan godišnji zbir sunčanih časova u periodu od 1971–2000 godine je iznosio 2.322,1 časa godišnje.



Foto izvor: Freepik

■ Istorija proizvoda

Iz daleke prošlosti saznajemo, po nalazištima u švajcarskim sojenicama, da je šipak još u kameno doba bio poznat i omiljen kao pekmez. Vrijeme i način dolaska na ove prostore, kao i porijeklo sjemena u Hercegovini je nepoznato, smatra se autohtonom vrstom.

■ Opšte informacije o marketingu

Hercegovački šipak se nalazi na svakom koraku u niskoj Hercegovini. Kao jedan od simbola Hercegovine, šipak je postao i omiljeni motiv slikara. Najmanje jedna trećina slika s motivom mrtve prirode iz Hercegovine predstavlja upravo šipak. Najčešća prodaja, od davnina, je na lokalnim pijacama i marketima i na štandovima uz puteve.



45.

Rogatički krompir



+ Kategorija proizvoda

Razred 1.6. Voće, povrće i žitarice,
u prirodnom stanju ili prerađeni

📍 Geografsko područje

Opština Rogatica smještena je u centralno-istočnom dijelu Republike Srpske i Bosne i Hercegovine u brdsko-planinskom području i graniči sa deset susjednih opština. Naseljena mjesta locirana su na nadmorskoj visini od 500 do oko 1.200 m, a nenaseljeno područje na planinskim terenima prostire se i na preko 1.500 m nadmorske visine.

■ Opis proizvoda

Rogatički krompir je primarni poljoprivredni proizvod, neprerađen, u vidu krtola krompira (*Solanum tuberosum L*), namijenjen prodaji krajnjim potrošačima ili daljnjoj preradi za potrebe prehrambene industrije, 18% minimalnog sadržaja suve materije, proizveden po definisanoj tehnologiji, na teritoriji opštine Rogatica od strane proizvođača koji su izvršili individualnu usklađenost tehnologije proizvodnje sa proizvođačkom specifikacijom.

■ Senzorni opis proizvoda

Krtole Rogatičkog krompira u botaničkom smislu predstavljaju zadebljali vrh podzemnog stabla (stolona), različitog oblika, boje i teksture. Navedena svojstva uglavnom predstavljaju sortnu karakteristiku i uslovljeni su genotipom, te se pojavljuju u različitim varijacijama i njihovim prelaznim oblicima. Tako oblik krtola može varirati od ovalnog, iduženog do okruglog, boja pokožice od različitih nijansi crvene do blijedo bež i oker, a boja mesa od blijedo-bež, žutonarandžaste preko crvene do crvene i intenzivno žute.

■ Specifičnost proizvoda

Rogatički krompir odlikuje se dokazanim kvalitetom, što potvrđuje njegov ugled prepoznat još u 19. vijeku. Povišen sadržaj suve materije i skroba odvajaju krtole Rogatičkog krompira na tržištu.

■ Postupak proizvodnje

S obzirom da se krompir na području Rogatice uzgaja oko dva vijeka, metod proizvodnje bazira se na tradicionalnom znanju, ali ista se unapređuje, shodno tehnološkim inovacijama u datoj oblasti. Površine pod krompirom na teritoriji opštine Rogatica mogu se naći na nadmorskim visinama od nešto iznad 500 m, pa do preko 1.200 m, tako da se i metod proizvodnje jednim dijelom prilagođava datim agroekološkim uslovima.

■ Veza između kvaliteta proizvoda i geografskog područja

Postojanje povoljnih agroekoloških uslova koji se u prvom redu ogledaju u umjereno toplim ljetima i ravnomjernoj količini padavina, te lakim i rastresitim zemljištima, s jedne strane, dugogodšnjoj tradiciji proizvodnje koja se u kontinuitetu odvija već duže od dva vijeka i konstantnim unapređenjem metoda proizvodnje, stvara se kompleks faktora koji svojim sinergetskim djelovanjem čine područje Rogatice jedinstvenim u pogledu proizvodnje krompira.

Da bi se dostigao zadovoljavajući uspjeh u proizvodnji, krompir je biljka koja u pogledu agroekoloških uslova zahtijeva duboka, laka i rastresita zemljišta, te odgovarajuće temperaturne prilike i 350–400 mm vodenog taloga u toku vegetacije. S obzirom na brdsko-planinski reljef, na teritoriji opštine Rogatica velika je zastupljenost lakih i rastresitih zemljišta koja su pogodna za proizvodnju kvalitetnog krompira. Prema Kepenovoj klasifikaciji klime, područje opštine Rogatica pripada C klimatskom pojasu, što predstavlja područje sa umjereno toplom i vlažnom klimom. U okviru C klimata, područje pripada Cf klimatu sa ravnomjernom količinom padavina u godini. Poznato je da visoke temperature vazduha imaju negativan uticaj na prinos i kvalitet krompira, dolazi do umanjenja fotosinteze i povećanja respiracije, što rezultira nižim sadržajem suve materije u krtolama. Višegodišnji podaci ukazuju da u toku vegetacije u prosjeku padne oko 350 mm vodenog taloga, što i u ovom pogledu područje Rogatice čini izuzetno pogodnim za proizvodnju kvalitetnog krompira.

■ Istorija proizvoda

Početak gajenja krompira na području Rogatice ne zna se tačno kad je bio, ali je vjerovatno vezan za introdukciju i početak uzgoja ove vrste na područje Bosne što se odigralo krajem 18. vijeka. Od toga vremena bilježi se kontinuitet gajenja krompira u ovom kraju, tako da je već u drugoj polovini 19. vijeka stečen ugled na širem prostoru o čemu govori putopisni zapis objavljen u časopisu NADA: Pouci, zabavi i umjetnosti (Časopis Nada, 1896.). U komentaru o poljoprivredi rogatičkog kraja u tekstu se posebno ukazuje na već stečeni ugled Rogatičkog krompira: „U poljoprivrednom gospodarstvu gaje se naročito pašnjaci, žita i krumpir, koji je u cijelom kotaru upravo na glasu“.

Da krompir ostaje neodvojivi dio života Rogatice i rogatičana i u 20. vijeku, svjedoče mnogobrojni istorijski izvori. Osnivanjem privrednih subjekata poput Poljoprivrednog dobra „Borike“, Zemljoradničke zadruge „Rogatica“, te Agrokombinata, pri UPI-ju dolazi do organizovane proizvodnje, uspostavljanja kooperacije između porodičnih poljoprivrednih gazdinstava i privrednih subjekata. Planski akt za sektor poljoprivrede u opštini Rogatica iz 1971. godine navodi ključnu ulogu rogatičkog krompira sa snabdijevanje sarajevskog bazena.

■ Opšte informacije o marketingu

Rogatički krompir ima tradiciju na tržištu i prepoznatljiv je u široj regiji proizvodnje. Zavisno od mjesta i načina prodaje, krompir se može prodavati upakovan u vreće različite veličine i materijala (papirne, mrežaste, jutane i sl.), te u drvenim ili plastičnim (ili drugim boksovima sačinjenim od različitog materijala), kao i u rinfuznom stanju. Tradicionalan je sastojak u jelovniku domaćinstava i poznatih restorana. Kao malo koji prehrambeni proizvod, Rogatički krompir dobio je i svoju manifestaciju – „Dani Rogatičkog krompira“ koja je u oktobru mjesecu 2021. godine održana u Istočnom Sarajevu.



46.

Glamočki krompir



+ Kategorija proizvoda

Razred 1.6. Voće, povrće i žitarice, u prirodnom stanju ili prerađeni

📍 Geografsko područje

Administrativno područje opštine Glamoč koja se sastoji od dva markantna geomorfološka područja – prostranu ravan polja od oko 129 km² površine i mnogo veće područje planinskih bila i krških visoravni od oko 867 km².

■ Opis proizvoda

Eskimi za snijeg imaju pedesetak naziva. Isto koliko i Beduini za pijesak. Međutim, Glamočaci za krompir imaju desetak naziva više. Za njih je krompir – i kumpijer i kupijer, a u zavisnosti od kvaliteta, načina upotrebe i starosti, zovu ga crljeni krompir, olandija, arap, starac, batalac, zeleni, vareni... Napisana je i oda krompiru, ali i priča o muljiki, vrsti rastresitog kamena krečnjaka, osnovnoj hrani Glamočkog krompira. Inače, Glamočki krompir je primarni poljoprivredni proizvod, neprerađen, u vidu krtola krompira (*Solanum tuberosum L.*), namijenjen prodaji krajnjim potrošačima ili daljnjoj preradi za potrebe prehrambene industrije.

■ Senzorni opis proizvoda

Glamočki krompir je različitog oblika, boje i teksture. Navedena svojstva uglavnom predstavljaju sortnu karakteristiku i uslovljeni su genotipom, te se pojavljuju u različitim varijacijama i njihovim prelaznim oblicima. Najraširenija sorta je desire, sa visokim sadržajem suve materije i skroba. Oblik krtola je ovalni, kora glatka, crvene boje. Boja mesa svijetlo žuta, a ukus slatkast.

■ Specifičnost proizvoda

Proizvodi se na prostoru Glamočkog polja (zapadna BiH) na 900–1.000 m nadmorske visine u uslovima bez navodnjavanja. Sadrži visok postotak suve materije (skroba), mnogo veći u odnosu na krompir koji se proizvodi u ostatku BiH. Veoma se dobro skladišti i čuva na duži vremenski period, čak do maja mjeseca naredne godine, bez gubitaka na kvalitetu.

Ugled i prepoznatljivost Glamočkog krompira datiraju već duže vrijeme i prisutni su ne samo u regiji proizvodnje, već i šire.

■ Postupak proizvodnje

Metod proizvodnje Glamočkog krompira zasniva se na tradicionalnom znanju, ali ista se unapređuje, shodno tehnološkim inovacijama u datoj oblasti. Sadnja se obavlja u dobro pripremljenom zemljištu na kojem su prethodno izvršene radne operacije osnovne i dopunske obrade zemljišta. Način sadnje je u pravilu mašinski, a obavlja se na ocjeditim parcelama, jer krompir ne podnosi teška, mokra i vodonepropusna zemljišta. Vrijeme vađenja krompira zavisi od više faktora, kao što su vrijeme sadnje, ranostasnost sorte, ekološki uslovi u datoj godini i sl. Vađenje krompira obavlja se mašinski uz korišćenje različitih tehničkih rješenja, a može se vaditi i ručno, ako su u pitanju manje parcele. Krompir se skladišti u namjenskim objektima u vrećama, boksovima, džambo vrećama ili rinfuzno. Osim navedenog, skladištenje je moguće obaviti i na tradicionalan način u trapovima ili drugim prostorima koji obezbjeđuju adekvatne uslove.

■ Veza između kvaliteta proizvoda i geografskog područja

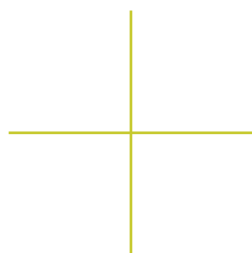
Na kvalitet proizvoda presudno utiče klima, nadmorska visina i zemljište (zemljište je pretežno krečnjačko-dolomitna crnica sa visokim sadržajem krečnjaka-muljike). U klimatskom pogledu cijeli glamočki kraj pripada planinskom krškom klimatu s kratkim, sušnim i svježim ljetom i veoma dugim, snježnim i surovim zimama. Proljetno i jesenje vrijeme vrlo kratko traju.

■ Istorija proizvoda

Kroz istoriju krompir je prisutan u Glamoču više vijekova, ali komercijalna proizvodnja je vezana za industrijalizaciju SFR Jugoslavije: osnivanjem Poljoprivrednog dobra „Nikola Bojinović“ početkom 60-ih godina 20. vijeka, a kasnije i osnivanjem fabrike za preradu krompira „Glama“ Glamoč (koja se bavila proizvodnjom krompir salate, pomfrita i kroketa od krompira). Dakle Glamočki krompir je predstavljao svojevrsni brend već u bivšoj Jugoslaviji. Danas se proizvodnjom krompira bavi oko 400 individualnih proizvođača od kojih neki imaju registrovane obrte, te se sami snalaze za tržište jer gore spomenuta fabrika ne postoji.

■ Opšte informacije o marketingu

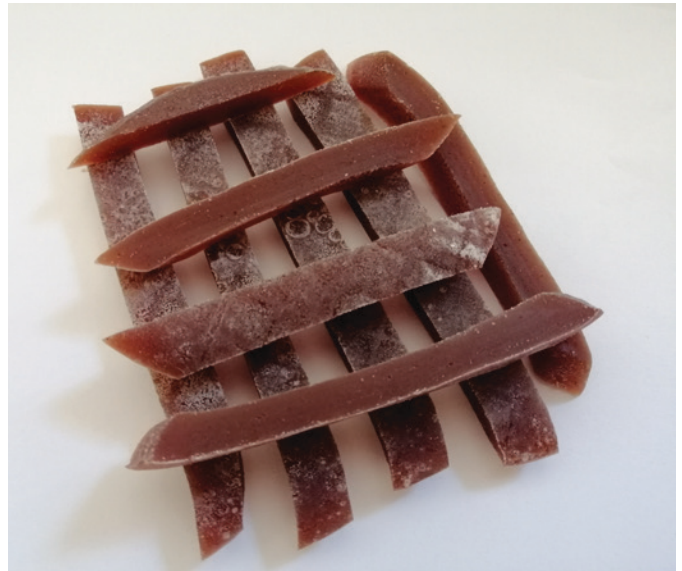
Zavisno od mjesta i načina prodaje, krompir se može prodavati upakovan u vreće različite veličine i materijala, te u drvenim ili plastičnim (ili drugim boksovima sačinjenim od različitog materijala), kao i u rinfuznom stanju. Opština Glamoč u čast krompira, poljoprivredne kulture od koje većina stanovnika ove lokalne zajednice ostvaruje egzistenciju, svake godine organizuje manifestaciju “Dani glamočkog krompira” koji se održava u cilju afirmacije autohtonog proizvoda.





47.

Hercegovački ćufter



+ Kategorija proizvoda

Razred 1.6. Voće, povrće i žitarice,
u prirodnom stanju ili prerađeni

📍 Geografsko područje

Brotnjo, južna Hercegovina. Vrlo malo geografsko područje južno od Mostara sve do Ljubuškog uključujući i Ljubuški. Na istoku do Čapljine a na zapadu do granice sa opštinom Široki Brijeg.

■ Opis proizvoda

Hercegovački ćufter je autohtona hercegovačka slastica – slatkiš. Tradicionalno seradi u vrijeme berbe grožđa i konzumira u zimskim mjesecima, posebno oko Božića i Nove godine. Ovaj slatkiš, bez imalo hemije, bio je posebno značajan u vremenu kada nije bilo toliko prirodnih slatkiša. Ima vrlo ugodan, slatkast ukus i konzumira se najčešće kao desert zajedno s bademima, orasima i suvim smokvama.

■ Senzorni opis proizvoda

Gotov proizvod je mekan do srednje tvrd. Podsjeća na gumenu bombonu. Reže se na trakice/pločice veličine 10 do 15 cm. Boja varira od žute do boje meda, za Hercegovački ćufter od Žilavke bijele sorte i od tamno crvene do svjetlo prozirno crvene za ćufter od Blatine, crvene sorte.

■ Specifičnost proizvoda

Hercegovina je regija koja se diči tradicijom vinogradarstva dužom od 2200 godina, nekada se zvala Hum. U Brotnju je skoro svaka domaćica tokom berbe pravila Hercegovački ćufter, a kasnije se zaslađivala rakijom i suvim voćem i ovom poslasticom dočekivala goste. Za proizvodnju se koriste autohtone hercegovačke sorte Žilavka i Blatina (70%) a mogu se dodavati i druge radi bogatstva aroma. Ovaj proizvod je u stara vremena bio veoma popularan jer nije bilo načina da se sok od grožđa zaštiti od fermentacije, pa su ga morali kuvati neposredno nakon berbe kako bi duže ostao jestiv. Osim u ovom dijelu Hercegovine, ćufter se još proizvodio jedino u dijelovima Hrvatske (Dubrovnik, Imotski i Šibenik) gdje je poznat i kao Kumpet ili Mantala.

Hercegovački ćufter je u neku ruku tradicionalna energetska pločica jer za 100 g proizvoda potrebno je 500–600 g grožđa. Sadrži oko 350 kalorija sa zanemarljivim % masti i samo 3,5% proteina.

■ Postupak proizvodnje

Hercegovački ćufter se proizvodi ukuvavanjem grožđanog mošta sa brašnom a moguće je dodavati i neke začine ili orašaste plodove. Tako gusto ukuvana masa se izljeva u kalupe i suši. Kao kalupi se obično koriste ploče čija veličina može da varira od 10 do 15 cm.

■ Veza između kvaliteta proizvoda i geografskog područja

Brotnjo je od davnina bilo poznato kao vinogradarski kraj. Još od vremena bosanskih kraljeva. Poznate su i broćanske autohtone vrhunske sorte Žilavka i Blatina. Područje je vrlo pogodno za uzgoj vinove loze zbog blage mediteranske klime koja se miješa sa umjereno kontinentalnom. Broj sunčanih dana u godini i manjak padavina grožđu podižu sladež i kvalitet.

■ Istorija proizvoda

Svaki narod ima neke svoje specifične kulinarske proizvode koji se njihovom migracijom ili osvajačkim pohodima šire u druga područja. Jedna od mnogobrojnih orijentalnih slastica koja je ostala iz osmanlijskog perioda je ćufter. O spravljanju Hercegovačkog ćuftera u prošlosti postoje i pisani dokazi. Evlija Čelebija, koji je ove krajeve posjetio 1660-ih godina, u svojim putopisima piše „da se u Bosni i Hercegovini, čak i u Sarajevu, od ukuvanog mošta spravljaao ćufter, jedna vrsta želea od grožđa“. Kasnije oko 1800 godine bosanski franjevac Ivo Jukić je u knjizi Zemljopis i poviestnica Bosne, napisao:

„Nekada je u Brotnju u vrijeme berbe grožđa gotovo svako kućanstvo spravljalao ćufter i kasnije se sladilo njime uz rakiju i suvo voće, ili je ovom slasticom dočekivalo goste. Za Božić je obvezno na stolu morao biti izrezan ćufter uz bajame, orahe, suvo grožđe i smokve.“

■ Opšte informacije o marketingu

Hercegovački ćufter se pokušava spasiti od zaborava i malobrojni proizvođači svoj proizvod najčešće reklamiraju na radiju i društvenim mrežama. Nedavno je pokrenut i Sajam ćuftera i do sada su održana tri sajma.

48.

Pekmez od smokve



+ Kategorija proizvoda

Razred 1.6. Voće, povrće i žitarice,
u prirodnom stanju ili prerađeni

📍 Geografsko područje

Područje proizvodnje je niska ili jadranska Hercegovina koja obuhvata veliko Popovo polje, Petrovo polje, Mostarsko polje i kotlinu, dio Neretvanske blatije i prostire se oko donjeg toka rijeke Neretve i u slivovima rijeka Bregava i Trebižat.

■ Opis proizvoda

Pekmez od smokava kao sirovina koristi se smokva. Vrste koje se koriste za pekmez su jednorodne i dvorodne sorte smokava. Sorte koje se koriste za pekmez su Petrovača bijela, Petrovača crna i Tenica.

■ **Senzorni opis proizvoda**

Pekmez od smokava je slatkastog ukusa, kašastog stanja i prijatnog mirisa. Boja je smeđa.

■ **Specifičnost proizvoda**

Specifičnost ovog proizvoda je u tome da zavisi od načina tehnologije proizvodnje. Specifičnost je i u tome da je različit ukus pekmeza, odnosno zavisi od koje sorte smokve se pravi. Hercegovački pekmez od smokava je poseban u odnosu na druge regije jer se kao takav pravi samo u južnim krajevima, gdje može da uspije smokva koja je glavna sirovina za pekmez.

■ **Postupak proizvodnje**

Pri postupku proizvodnje pekmeza prvo se dobro operu smokve. Poslije toga ih stavljamo u zagrijanu posudu, gdje ih kuvamo oko 1 do 2 časa. Poslije kuvanja ide cijedenje smokve, odnosno odvajanje krupnih dijelova, i dobijanje kašastog oblika. Krupni dio se dalje ne kuva, a kašati se još kuva 2 do 3 časa. U toku kuvanja trebamo miješati kašasti dio kako ne bi zagorio. Kada se završi kuvanje, ostavi se kašasti dio da se ohladi. Ohlađen kašasti dio stavlja se u tegle. Od 15 kg smokve može da se dobije od 6 do 7 kg pekmeza, bez dodatka šećera.

■ **Veza između kvaliteta proizvoda i geografskog područja**

Na klimu u Hercegovini utiče blizina Jadranskog mora, reljef i nadmorska visina. U velikom dijelu Hercegovine prevladava uglavnom sredozemna klima, koju karakterišu blage zime i topla ljeta. Izrazito kišni mjeseci javljaju se tokom hladnijih godišnjih doba od novembra do februara. Blizina Jadranskog mora tokom zime omogućuje zračenje toplote nagomilane u ljetnom periodu, čime ublažuje temperaturu vazduha. Visoke temperature dostižu maksimum tokom ljetnih mjeseci jula i avgusta, i često se penju i do 40°C. Padavine su najizraženije u periodu ranog proljeća, kasne jeseni i zime, dok su u ljetnim mjesecima izuzetno niske i rijetke. Najveća količina padavina se bilježi u novembru i decembru.

■ **Istorija proizvoda**

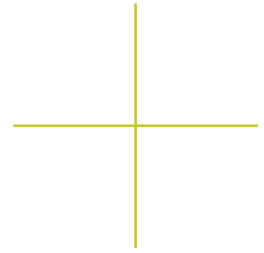
Pojedini istoričari u svojim djelima pominju smokve kao jedno od mediteranskih vrsta voća, koje je i u srednjem vijeku gajeno u Primorju i zaleđu, a gdje pripada i ovaj dio Hercegovine. Uzgoj smokava je nastavljen i u narednim vijekovima. Prvi počeci proizvodnje pekmeza od smokve nisu poznati, ali sa pojavom smokve vjerovatno je ubrzo došlo i do proizvodnje pekmeza.

■ **Opšte informacije o marketingu**

Hercegovački pekmez od smokve je poznat kao prirodna hrana za liječenje kašlja. Koriste ga odrasli, ali i djeca, jer je jako ukusan i sladak. Pekmez se može čuvati na sobnoj temperaturi ili u frižderu. Može se kupiti direktno kod proizvođača kao i u specijalizovanim prodavnicama. Proizvođači ga često izlažu i na sajmovima gdje se, takođe, može kupiti.

49.

Fojnički krompir



+ Kategorija proizvoda

Razred 1.6. Voće, povrće i žitarice,
u prirodnom stanju ili prerađeni



📍 Geografsko područje

Geografski prostor na kojem se proizvodi je administrativno područje opštine Fojnica. Fojnica se nalazi u centralnom dijelu Bosne i Hercegovine, oko 50 km zapadno od Sarajeva i 587 m iznad nivoa mora. Površina opštine iznosi 308 km².

■ Opis proizvoda

Fojnički krompir su krtole krompira namijenjene za ishranu ljudi proizvedene na poljoprivrednom zemljištu koje se nalazi unutar administrativnih granica opštine Fojnica. Kod proizvođača u velikom procentu prevladava sorta Agria.

■ Senzorni opis proizvoda

Krtole su izdužene, pokožica žute boje, boja mesa tamnožuta, dobar ukus, kulinarski tip AB, pogodan za salate, supe, kuvanje i pečenje.

■ Specifičnost proizvoda

Fojnički krompir je otporan na bolesti, jako prilagodljiv klimi, ima stabilan prinos i pogodan je za industrijsku preradu. Ove osobine su rezultat specifičnog geografskog položaja opštine Fojnica i postojanja povoljnih klimatskih uslova za uzgoj krompira.

Proizvodnja Fojničkog krompira, a koja se generacijama prenosi unutar poljoprivrednih domaćinstava uz poštivanje principa održivog poljoprivrednog i ruralnog razvoja što podrazumijeva strogo kontrolisanu primjenu savremenih agrotehničkih i agrohemijskih mjera kojima je postignut razvoj proizvodnje Fojničkog krompira.

■ Postupak proizvodnje

U većini gazdinstava preovladava mašinski uzgoj krompira na usitnjenim površinama, u nekim slučajevima, radi geografskog položaja, koristi se konjska snaga ili ručna obrada zemljišta.

■ Veza između kvaliteta proizvoda i geografskog područja

Povoljni klimatski uslovi (područje karakteriše planinski tip klime), plodna zemlja i tradicionalno znanje su osnovna veza Fojničkog krompira i područja proizvodnje. Osnovne odlike ovog tipa klime jesu niske temperature, snižen vazdušni pritisak, snažni vjetrovi, smanjena vlažnost vazduha i visoka godišnja količina padavina. Godišnje padavine u Fojnici iznose od oko 1.200 do 1.500 mm, i vremenski su gotovo ravnomjerno raspoređene, pa sušnih mjeseci gotovo i da nema. Srednja godišnja temperatura iznosi oko 8,2°C, te se prosječni godišnji broj sunčanih časova kreće u granicama od 1.600 do 1.700 časova godišnje.

■ Istorija proizvoda

Prema literarnim izvorima, gajenje krompira na području Bosne i Hercegovine seže od početka 18. vijeka. Muminović i sar. (2014) razmatrajući istorijat krompira navode sljedeće „Kad je stigao u Bosnu i Hercegovinu nije tačno utvrđeno, ali se uzgaja kao kulturna biljka od kraja 18. stoljeća“. O načinu dolaska krompira na prostore Bosne i Hercegovine, a na osnovu istorijskih činjenica navodi se svjedočenje francuskog konzula Paskal Tomas Fukarda (1769 –1813) prema kojem je krompir, zahvaljujući senatoru Dandolu u Bosnu stigao iz Dalmacije. Svjedočenje kaže da „*Taj poštovani gospodin imao je dosta muke da navikne svoje potčinjene na ovu biljku*“. Dugogodišnja tradicija gajenja krompira na teritoriji opštine Fojnica nastavlja se i danas gdje se već tradicionalno krompir distribuira prema Sarajevu. Fojnički krompir je već odavno postao prepoznatljiv po kvalitetu.

■ Opšte informacije o marketingu

Fojnički krompir ima već određenu tradiciju na tržištu i prepoznatljiv je, posebno u sarajevskoj regiji. Može se prodavati upakovan u vreće različite veličine i materijala (papirne, mrežaste, jutane i sl.), te u drvenim ili plastičnim (ili drugim boksovima sačinjenim od različitog materijala), kao i u rinfuznom stanju.

50.

Paradajz iz Buturović polja



+ Kategorija proizvoda

Razred 1.6. Voće, povrće i žitarice,
u prirodnom stanju ili prerađeni

📍 Geografsko područje

Dolina Neretvice, opština Konjic. Skoro trećinu konjičke opštine zauzima oblast smještena u dolini rijeke Neretvice. Površine 400 km², te okružen vrhovima Zec planine, Bitovnje, Bokševice, Čelinskom i Studen planinom, pejzaž ovog nesvakidašnjeg predjela je živ i zamršen, ali ipak ugodan i prirodan.

■ Opis proizvoda

Sorta paradajza za koju se može reći da je posebna, ne samo što je domaća sorta, već radi izuzetnog „starinskog“ ukusa i mirisa. Plodovi su krupni i mesnati. Plod paradajza prodaje se odmah nakon proizvodnje (berbe). Njegova posebnost odlikuje se mjestom proizvodnje - dolina Neretvice.

■ **Senzorni opis proizvoda**

Na prvi pogled plod je izuzetno mirisan, meso je jako lijepo svilenkaste teksture, plodovi su krupni i jako ukusni. Plodovi paradajza su glatki crvene boje, ravno okrugli teški ne više od 300 g. Njegova glavna karakteristika da brzo steknu slatkoću. Plodovi su sočni i vrlo ukusni savršeni su i za svježiju konzumaciju i za kućno konzervisanje.

■ **Specifičnost proizvoda**

Paradajz iz Buturović polja specifičan je po tome što se koristi sjeme autohtonog paradajza odabrane sorte. Osim pravog odabira sorte na ukus paradajza djeluju razni spoljni faktori, poput vrste zemljišta, osunčanosti, vlažnosti i temperature i snabdijevanja hranljivim materijama. Pravi rok sjetve utiče na kvalitet i vrijeme berbe, Paradajz iz Buturović polja se ne bere dok ne dobije pravu slatkoću i boju. Iako se spomenuti proizvod zapravo sadi u autohtonim pokrajinama Gorani i Oteležani, paradajz ipak nosi ime "prijestolnice" Buturović polje. Paradajz iz Buturović polja dosegao je internacionalno priznanje. Posebno je karakterističan što se proizvodi na tradicionalan način bez inovativne tehnologije. Za prehranu se koristi stajnjak.

■ **Postupak proizvodnje**

Tehnologija proizvodnje paradajza se razlikuje od gazdinstva do gazdinstva u dolini Neretvice. Proizvodnja nije standardizovana, ali poljoprivredni proizvođači sami proizvode sjeme i to na način da iz najkrupnijih podova ostavljaju sjemenke „sa prve grane – iz prve ruke“.

Nakon zrenja plodova na biljci uzimaju se sjemenke i iste idu na proces prirodnog sušenja. Proces sijanja počinje početkom marta do polovine aprila. Proces sadnje traje mjesec dana i završava se krajem juna. Proces proizvodnje je isključivo na otvorenom polju i to na n.v. od 500–800 m u dolini Neretvice. Specifična osobina mu je da proizvodnja mora biti isključivo uz oslonac jer u toku vegetacije dostiže visinu i preko 2 m.

■ **Veza između kvaliteta proizvoda i geografskog područja**

Klima u dolini Neretvice je umjereno kontinentalna, tlo plodno, što pogoduje proizvodnji povrća. Nadmorska visina područja utiče na kvalitet proizvoda.

■ **Istorija proizvoda**

Ova vrsta proizvodnje nema pravu istoriju: to je paradajz koji je nastao ko zna kad, koji vjerovatno oduvijek prati istoriju povrtlarstva u ovim predjelima. Iako je karakterističan za dolinu Neretvice, može se naći duž cijele Hercegovine.

■ **Opšte informacije o marketingu**

Paradajz iz doline Neretvice se distribuira na tržište u svježem stanju, odmah nakon berbe.

51.

Pekmez od jabuka



+ Kategorija proizvoda

Razred 1.6. Voće, povrće i žitarice, u prirodnom stanju ili prerađeni

📍 Geografsko područje

Administrativno područje opštine Tešanj. Tešanj se ugnijezdio među brdima uz rječicu Tešanjku, na 230 metara n.v., sa blagom umjereno-kontinentalnom klimom, između centralne i sjeveroistočne BiH.

■ Opis proizvoda

Za pripremu pekmeza koriste se zdrave, čiste, hemikalijama nezagađene, autohtone vrste jabuke (palučka, šarenika, samoniklica, dobrić, mekušša, divlja kisela jabuka itd. Jabuke su poznate po niskoj kaloričnoj vrijednosti, vitamin C i B-kompleksu kao i manjem broju minerala.



■ Senzorni opis proizvoda

Ukus pekmeza je izrazito sladak ili izrazito kiseo u zavisnosti od koje sorte jabuka je napravljen. Miris je blag i karakterističan za sortu jabuke. Pekmez može biti smeđe ili tamno smeđe, čak i crvenkaste boje u zavisnosti od vrste jabuke od koje se pravi.

■ Specifičnost proizvoda

S obzirom da proizvodnja pekmeza u Tešnju ima svoju dugogodišnju tradiciju koja seže vijekovima unazad, tako su i ljudi na ovom području prenosili znanje proizvodnje "sa koljena na koljeno", što je i najveći znak specifičnosti proizvodnje ovog pekmeza. Istina je da se pekmez proizvodi i u drugim djelovima BiH ali nikoga ne nazivaju "pekmezarima", kao što je slučaj sa stanovništvom tešanjskog kraja.

Duga istorija i tradicija pravljenja pekmeza, nadimak pekmezari i manifestacije u čast pekmeza, koje se sprovode svake godine su jedni od glavnih aktera po čemu se razlikuje od drugih proizvođača u BiH.

■ Postupak proizvodnje

Prethodno ubrane jabuke prvo se operu (najbolje jakim mlazom vode), osuše i melju. Samljevene jabuke se zatim cijede, odnosno vrši se odvajanje čvrste od tečne faze. Nekada se taj proces radio pomoću drvene prese koja se zove torkulja. Torkulja kao tradicionalni predmet za cijedenje jabukovog soka i danas se koristi na području Tešnja. Sirovi voćni sok ili šira odmah se procijedi i pretače u posude koje treba prekriti gazom kako ne bi u širu dospjeli insekti. Po završetku cijedenja slijedi postupak ukuvavanja šire ili soka od jabuka. Tradicionalno se za ukuvavanje koriste emajlirane šerpe ili bakarni kazani. Proces ukuvavanja šire traje od 10 do 16 časova. Dužina zavisi od količine šire. Nakon ukuvavanja pekmez se pakuje u staklene posude (tegle) i skladišti bez konzervansa i dodataka bilo kakvih aditiva. Proizvodnja

je sezonskog karaktera i kreće se od jula do kraja septembra, zavisno od vrste jabuke koja pristiže. Konzumiranje pekmeza od jabuka je prisutno u svakodnevnoj ishrani ruralnih i urbanih područja opštine Tešanj. Upotrebljava se u ishrani kao poslastica na kraju objeda, ili kao specijalitet, dodavanjem u slatka jela. Konzumira se kao umak sa pavlakom ili slatkim kajmakom. Poznatija jela koja se pripremaju od pekmeza su: baklava zaslađena pekmezom, hurmašice, gurabije (posebno poznate nabrnjače), pelete ili peluza (vrsta tradicionalnog pudinga), slatka pura, maljuga itd. Pekmez je dugo vremena bio jedini zaslađivač. Rok trajanja jabukovog pekmeza je neograničen.

■ Veza između kvaliteta proizvoda i geografskog područja

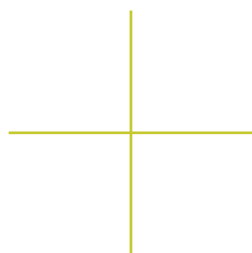
Tešanj ima umjereno kontinentalnu klimu, što je idealan uslov za voćarsku proizvodnju (nadmorska visina 230 m). Većinu opštine prekrivaju automorfna tla.

■ Istorija proizvoda

Na prostorima Tešnja postoji duga tradicija proizvodnje pekmeza od jabuke, koja se zadržala i danas. Mnogo kuća je zadržalo sa ljubavlju napravljena drvena postrojenja, koja služe pripremanju pekmeza od jabuke ili kao suvenir.

■ Opšte informacije o marketingu

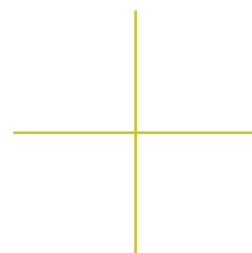
Pekmez se koristi kao prirodni zaslađivač, za pravljenje kolača i poslastica. Zbog svojih ljekovitih svojstava koristi se kao preventiva mnogim oboljenjima. U narodnoj medicini u Tešnju, od davnina je poznato da je pekmez od jabuka koristan lijek za malokrvnost, kašalj, iznemoglost te se koristi kao stimulans za jačanje organizma, u te svrhe naročito se preporučuje pekmez od kisele jabuke. Po svojoj prirodi je trajni proizvod, tako da se danas u seoskim domaćinstvima može pronaći očuvan i zdravstveno ispravan jabukov pekmez starosti i do 30 godina.





52.

Suva šljiva



+ Kategorija proizvoda

Razred 1.6. Voće, povrće i žitarice, u prirodnom stanju ili prerađeni



📍 Geografsko područje

Najpoznatije podneblje proizvodnje suve šljive, ujedno i najveći šljivarski region, je sjeveroistočna Bosna i Hercegovina, posebno obronci planine Trebave koja ima istočnu ekspoziciju (Modriča, Gradačac, Gračanica, Dobož Istok i Dobož), područje Majevice (Ugljevik, Lopare, Čelić, Sapna i Teočak), zatim Brčko i Tuzla. Pored ovih područja tu je još šira regija Banja Luke – obronci Kozare i Prozor/Rama.

■ **Senzorni opis proizvoda**

Sušena šljiva ima tamnu boju, aromatičan ukus i miris karakterističan za ovu voćku.



■ **Opis proizvoda**

Suva šljiva je prerađevina nastala sušenjem šljive. U ranijem periodu dominantna sorta je bila "Požegača" ("Mađarica") koja je u stvari autohtona šljiva čiji je kvalitet bio najbolji. Nažalost, ova šljiva je gotovo iskorijenjena zbog bolesti „šarke“ (virus) tokom 80-tih i 90-tih godina prošlog vijeka. Došle su nove sorte koje se uspješno gaje, posebno "Stenlej" i "Čačanska rodna" koja je po kvalitetu najpribližnija "Požegači". Radi dužeg čuvanja šljiva se počela sušiti, a nezavisno od napretka tehnologije postupak je ostao isti.

■ **Specifičnost proizvoda**

Suva šljiva se smatra jednom od najkvalitetnijih namirnica na svijetu. Kompot od šljiva utiče na probavu, ali se ne stvara zavisnost kod duže upotrebe. Suva šljiva sadrži visok nivo antioksidanata, sirovih vlakana, polifenola, karotenoida i drugih sastojaka na osnovu kojih joj se pripisuju i ljekovita svojstva, naročito za poboljšanje probave, peristaltike crijeva i prevencije opstipacije. Masa ploda šljive za sušenje iznosi do 100 g. Jestivi dio ploda (pokožica i meso) čini 94–96% mase, a ostatak koštica i sjemenka. Sastojci jestivog dijela ploda šljive su: voda, šećeri, organske kiseline, masne, azotne, opore, bojene i aromatične materije, vitamini, enzimi i mineralne materije (pepeo).

Hemijski sastav šljive koja uspijeva u BiH zbog fenotipizacije, nastale usljed ekoloških uslova, znatno se razlikuje u pogledu sadržaja fitohemikalija od šljiva sa drugih područja.

■ **Postupak proizvodnje**

Plodovi šljive za sušenje moraju biti zreli, zdravi bez mehaničkih oštećenja i ujednačene veličine (što je i mjerilo kvaliteta). Nakon berbe plodovi šljive se klasiraju i stavljaju na ljese. Na 1 m² stane 12–15 kg svježih šljiva. Nakon toga ljese se podižu ručno (primitivne sušare) ili stavljaju u vagonete i ubacuju u sušare (moderniji tip sušara). Početna temperatura sušenja iznosi 75–78°C, a pred kraj sušenja temperatura se spušta na 55–60°C. Strujanje vazduha se obezbjeđuje ventilatorima. Kod ekstenzivnog sušenja ručno se premještaju ljese. Sušenje traje 16–18 časova, a u ekstenzivnih sušara i do 24 časa. Vlaga u sušenoj šljivi iznosi oko 25%.

■ Veza između kvaliteta proizvoda i geografskog područja

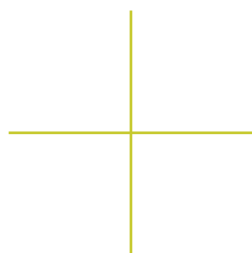
Trebovac, Majeвица i Kozara su planine koje se svrstavaju se u red niskih planina, ispod 1.000 m nadmorske visine. Prve dvije su smještene u sjeveroistočnoj BiH i nalaze se na dodiru dvije velike geografske cjeline: Dinarskog gorja i Panonske nizine, te kao takve spadaju u malu grupu usamljenih planina sjevernog dijela BiH. Po strukturi i genezi Trebovac i Majeвица su gotovo identični. Agrometeorološki uslovi koji vladaju na ovom području najviše odgovaraju uzgoju šljive i ona je najzastupljenija voćarska kultura.

■ Istorija proizvoda

Povoljni uslovi za uzgoj šljive, kvalitet postignut zahvaljujući prisustvu Požegače kao glavne sorte, kao i potražnja za suvom šljivom bili su veoma važan privredni faktor u BiH. Šljiva kao voćna kultura na području sjeveroistočne BiH ima najdužu tradiciju proizvodnje. Tokom posljednja dva do tri vijeka, suva šljiva je bila osnovni izvozni proizvod iz BiH. Bila je brend za vrijeme Turske a posebno Austrougarske vladavine ovim prostorima. Nekada je skoro svaka kuća imala sušaru za šljive. Rezultati postignuti u tom periodu bili su od velikog značaja za razvoj uzgoja šljive i cjelokupnu privredu ovog područja. Trenutno je proizvodnja šljive uglavnom locirana u planinskim područjima. Iako su poljoprivredni proizvođači prihvatili šljivu kao ekonomski značajnu poljoprivrednu kulturu i intenzivirali proizvodnju, primjenom novih tehnologija u uzgoju, većina njih i dalje ima tradicionalan odnos prema uzgoju, posebno kada je proizvodnja u malim zasadima i kada je šljiva prateća kultura uz druge vrste poljoprivredne proizvodnje.

■ Opšte informacije o marketingu

Posebnu vezu proizvođači šljive imaju sa sajmovima koji su posvećeni ovoj voćki. Najznačajniji je "Dan šljive" koji se od 1969. godine održava u Gradačcu. Sajam i Grad su uspostavili jednu nevjerovatno jaku vezu gdje u dane kada traje manifestacija posvećena šljivi, svaki stanovnik, bez obzira šta radio i gdje se nalazio, postaje dio toga. U cilju promocije šljive proizvedene u BiH i izvoza na tržište zapadnoevropskih zemalja, a za potrebe Udruženja za marketing BiH (osnovano u Tuzli 2017. godine), uveden je jedinstveni dokument „Marketinška strategija s planom uspješnosti“. Udruženje kao grupa uključuje oko 3.500 proizvođača, kooperanata i zaposlenika, a godišnje proda oko 8.500 tona šljive za svježiju potrošnju i industrijsku preradu.





53.

Krnjinska jagoda



+ Kategorija proizvoda

Razred 1.6. Voće, povrće i žitarice, u prirodnom stanju ili prerađeni

📍 Geografsko područje

Krnjinska jagoda je voće koje se uzgaja na geografskoj teritoriji obronaka niske planine „Krnjin“. Planina „Krnjin“ prostire se u Dinarskom smjeru sjeverozapad-jugoistok paralelno sa saobraćajnicama (pruga i put R474) Dobojski Stanari-Banja Luka. Nalazi se zapadno 20 km od Doboja, između rijeke Usore na jugu, Bosne na istoku i Ukrajine na zapadu.

■ Opis proizvoda

Krnjinska jagoda pripada vrsti jagoda i sorti Clery. Proizvod se konzumira u svježem stanju i kao prerađevina u obliku slatka, soka i džemova.

■ Senzorni opis proizvoda

Plodovi jagode su sočne teksture i slatkoće, u punoj zrelosti poprimaju trešnjastu boju, karakteristične arome (nježni miris jagode) sa sjemenkama koje su vidljive u svom obliku.

■ Specifičnost proizvoda

Proizvod se dobija primjenom sredstava koja su dozvoljena u Organskoj proizvodnji, iz čega proizilazi da se radi o organskom načinu proizvodnje čiji je krajnji rezultat kvalitetan i zdravstveno-bezbjedan proizvod jagode.

Duga istorija i tradicija proizvodnje jagode na obroncima niske planine Krnjin, sami položaj terena, primjena principa organske poljoprivrede kao i svjež proizvod koji odmah nakon berbe dolazi do kupca, glavni su faktori koji ovom proizvodu daju svojstva po kojima se razlikuje od drugih proizvođača jagode u BiH.

■ Postupak proizvodnje

Krnjinska jagoda se uzgaja na bankovima, koji su prekriveni crnom malč folijom u dvorednoj sadnji. Međuredni razmak se malčuje pšeničnom slamom. Navodnjavanje se vrši čistom vodom. Osnovno đubrenje se obavlja peletiranim pilećim stajnjakom sa primjesom zeolita Zemin. Za startno đubrivo i prihranu koriste se sredstva na bazi smeđih i zelenih morskih algi. Radi se o savremenom načinu proizvodnje jagode (u visokim tunelima-plastenicima) koji omogućava lakšu kontrolu abiotskih i biotskih faktora, vrlo rano sazrijevanje i daje bolji kvalitet plodova, veće prinose, lakšu berbu i druge prednosti. Pored primjene visokih tunela, savremeni način proizvodnje podrazumijeva i sadnju tkz. frigo sadnog materijala i korištenje sistema za navodnjavanje "kap po kap".

■ Veza između kvaliteta proizvoda i geografskog područja

Jagoda se dobro prilagođava različitim klimatskim i zemljišnjim uslovima, što joj omogućuje uspješan uzgoj sve do 1.000 m nadmorske visine. Povoljno geografsko područje opštine Stanari (niska nadmorska visina, umjereno kontinentalna klima bez ekstremno izraženih niskih temperatura tokom zimskog perioda, mogućnost navodnjavanja čistom vodom, zemljište blago kisele do slabo alkalne reakcije) pruža mogućnost da se dobije kvalitetan proizvod jagode bez većih dodatnih ulaganja. Cijelo područje Krnjina je nisko pobrđe sa širokim dolinama rječica i potoka sa bogatom florom i faunom. Najviši vrh je „Raskršće“ sa 355 m n.v.

■ Istorija proizvoda

Zbog prisustva prirodnog srodnika, jagoda se na ovim prostorima na tradicionalan način uzgaja više od trideset godina.

■ Opšte informacije o marketingu

Bez posebnog marketinga (uglavnom pijačna prodaja), u posljednje vrijeme, mali broj prerađivača koristi društvene mreže za promociju.



54.

Kukuruz stodanjak

Kukuruz stodanjak/brzac/desetoredac/
popovopoljac/klečak



+ Kategorija proizvoda

Razred 1.6. Voće, povrće i žitarice,
u prirodnom stanju ili prerađeni



📍 Geografsko područje

Područje proizvodnje obuhvata prostor Popova polja. Popovo polje je kraško polje na jugu BiH, u jadranskoj ili niskoj Hercegovini. U užem smislu Popovo polje je donji, sjeverozapadni dio doline rijeke Trebišnjice kog prekrivaju plodni nanosi zemlje. Predstavlja jednu od najplodnijih površina u jugoistočnom dijelu Evrope. Do 1970. godine Popovo polje je bilo pod vodom, u prosjeku, 254 dana, tokom godine. Zauzima površinu od 185 km² i obuhvata uravnjeni prostor među brdima od Trebinja na jugoistoku do Hutova na sjeverozapadu. Stanovnici ga jednostavno zovu Popovo.

■ Opis proizvoda

Stabljika ovog kukuruza je tanka i raste od 120 do 180 cm, a klip je nepravilnog oblika i njegova dužina može biti od 15 do 20 cm. „Neuredan“ raspored zrna na klipu dokazuje staro porijeklo ove autentične sorte iz Popovog polje kod Trebinja. Zrno je, uglavnom, žute boje dok je brašno koje se pravi od ovog kukuruza uglavnom blijedo žute boje (nemoguće je standardizovati kako veličinu klipa tako i boju zrna i brašna jer je ovo stara sorta na čiji ukus i izgled utiču samo prirodni faktori poput insolacije, vlage, zemljišta...). Kukuruz je izuzetno kvalitetan, nema posebnih proizvodnih zahtjeva i ne tretira se hemijski jer je veoma otporan na bolesti. Odlikuje se izuzetno velikom otpornošću na sušu i visoke temperature što ga čini idealnim za uzgoj u Popovom polju gdje daje male, ali ujednačene prinose.

■ Senzorni opis proizvoda

Kukuruz je očuvan uprkos pojavi mnogih profitabilnijih hibrida i to samo zahvaljujući izvrsnom slatkastom ukusu njegovog brašna, a domaća jela poput pure, prijesnaca i cicvare su posebnog ukusa ako se prave od brašna ovog „višeimenog“ kukuruza. Boja brašna blijedo žuta sa jače ili slabije izraženim nijansama. Ukusnije je ako se melje polako u starim vodenicama sa kamenim žrvnjem.

■ Specifičnost proizvoda

Lokalno stanovništvo ovaj kukuruz zove „brzac“ i/ili „stodanjak“ i/ili „desetoredac“ i/ili „popovopoljac“ i/ili „klečak“. Prva dva imena vezuju se za njegov brzi rast odnosno cijeli proces proizvodnje (od sijanja do branja) trajao je svega sto dana jer je područje Popovog polja, na kom je i nastala ova stara sorta, bilo obradivo svega sto dana (u prosjeku) godišnje dok su ga ostatak godine plavile vode Trebišnjice. „Desetoredac“ ukazuje na to da, uglavnom, ima deset redova zrna na klipu, a ime „popovopoljac“ ovaj kukuruz dobio je po Popovom polju. Simbolično ime „klečak“ dobio je zbog niskog rasta stabljike (kleči se dok se bere).

Kukuruz stodanjak/popovopoljac/desetoredac/brzac, kao i sve stare balkanske sorte kukuruza, obiluje prehrambenim vlaknima koja snižavaju povišen nivo holesterola kao i folnom kiselinom koja čuva kardiovaskularni sistem. Bogat je i vitaminom B1 važnim za dobar rad mozga te ugljikohidratima koji brzo daju energiju organizmu. Poznato je da su tradicionalnim jelima od ovog kukuruza, mjestima u kojim se uzgajao, često dodavane neznatne količine pepela jer su stari ljudi vjerovali da ih to čini zdravijima. Nauka je, danas, riješila tu enigmnu dokazanom činjenicom da stare sorte kukuruza sadrže vitamin B3 u obliku kog naš organizam ne može da ga koristi. Izgaranjem drveta nastaje pepeo koji sadrži male količine kreča koji pomaže oslobađanju i iskorištavanju vitamina B3. Ovaj kukuruz se ne uzgaja u širem okruženju. Slične sorte u BiH su: osmak brdski bijeli i osmoredac.

■ Postupak proizvodnje

Priprema zemljišta ide od dubokog jesenjeg oranja prethodne godine kako bi se omogućilo zemljištu da akumulira što više vlage u toku kišnog perioda. U proljeće sjetvene godine zemljište se kultiviše i usitnjava kako bi se akumulirana količina vlage što duže zadržala u zemljištu. U periodu kada je Popovo polje plavilo i bilo pod vodom sve do kasnog proljeća kultivisanje bi se obavljalo odmah nakon povlačenja blata. Sadnja (sjetva) kukuruza se obavlja tek kada zemljište dostigne optimalnu temperaturu, a to je druga polovina mjeseca maja i sve do prve dekade juna. U narodu bi bila poznata Kostadinova sjetva (03. juni – Sv. Car Konstantin) i smatrala se najoptimalnijim periodom sadnje ovog kukuruza kada bi period nicanja bio najkraći (oko 8 dana).

Agrotehničke mjere bi uključivale: 1) Prorjeđivanje izniklih biljaka (tzv. prosijecanje) na optimalni razmak što bi u ovom slučaju bio: međuredni 60–70 cm, a između biljaka 40–50 cm). Ovako veliki razmaci između biljaka su upravo zbog veoma čestog sušnog perioda tokom vegetacije. 2) Okopavanje koje se vrši kada biljke razviju 4–5 listova, a po mogućnosti bez daljeg odlaganja i sve na uštrb čuvanja vlage u zemljištu. 3.) Ogrtanje svake biljke posebno tzv. jaridba (pravljnjem „galja“). „Galja“ je u narodnom žargonu predstavljalo malu hrpu zemlje uzgrnutu uz biljku što takođe ide u prilog čuvanja vlažnosti zemljišta. S obzirom da se ova vrsta kukuruza ne tretira nikakvim herbicidima pored navedenih agrotehničkih mjera vrlo često, a sve u zavisnosti od zemljišta, ručno bi se odstranjivao korov i nepotrebna trava koja bi se dalje koristila kao dopunska silaža za stočnu upotrebu u svježem stanju.

Branje kukuruza, odnosno žetva koja se ručno obavljala uz pomoć alatke-srpa, se obavlja 100-tinjak dana od nicanja biljaka što, samo po sebi, dolazi drugom polovinom septembra. Ovdje je ponovo važno istaći tzv. sažinjavanje, odnosno skidanje gornjeg dijela stabljike iznad klipa koja bi se koristila za silažu u zimskom periodu te bi se na ovaj način iskoristilo sve što biljka pruža. Nakon potpunog zrenja zrna, kada klipni omotač, komušina, potpuno dobije bjeličastu boju, vrši se skidanje klipa koji se poslije toga „ljušti“ skidanjem komušine. Zavisno od vremenskih uslova suši se uglavnom 3–4 dana nakon čega ide na skladištenje u posebno napravljene spremnike tzv. salaševe ili koševe. Način izgradnje salaša je specifičan. Donji dio zgrade je kamen, a gornji od pruća, što kukuruzu omogućava da ga vjetar suši. Zato se pazilo na orijentaciju objekta/salaša te se gradio prema pravcu vjetra. Danas se može naći jako mali broj očuvanih salaša u Popovom polju. Skidanje zrna sa klipa (krunjenje) obavlja se pomoću specijalizovanih mašina „krunjača“ koje rade na ručni pogon. U ovom procesu odvaja se zrno od „kuželjine“, ili „šišarke“, gdje je neophodno ponovno sušenje čistog zrna prije samog mljevenja. Mljevenje se obavlja takođe ručno, ranije u žrvnjevima-ručno, a kasnije vodenicama.

Ono što je posebno važno istaći u procesu dobijanja brašna postupkom mljevenja je da se mljevenje obavlja što sporije kako bi bilo što manje zagrijavanje samog brašna i kako bi brašno, mljeveno na takav „spor“ način, zadržalo sva hranjiva svojstva i karakterističan ukus što ga čini posebnim u odnosu na druge sorte kukuruznog brašna. Brašno od ovog kukuruza se, do izgradnje hidrosistema na Trebišnjici i meliorizacije Popovog polja, mljelo u mlinovima nad ponorima koji su se nalazili uz obalu Trebišnjice (rub Trebinjske šume) te Popovog polja. Danas se mogu naći donekle očuvane vanjske strukture tih mlinova na ponorima Trebišnjice. Posebno očuvani su mlinovi (dva objekta) Masleša u selu Tulje, Popovo polje, i mlin ispod mosta bana Ivaniševića na putu za Gornje Sedlare, Popovo polje. kao i dvije

mlinice u selu Orašje, seoska mlinica i mlinica Vasiljevića. Ove stare mlinice su se u narodu zvale „jamare“ jer su građene na jamama/ponorima sa vodom.

■ **Veza između kvaliteta proizvoda i geografskog područja**

Klima Popova polja, kao glavnog područja za bavljenje poljoprivrednom proizvodnjom, nosi obilježja uticaja Jadranskog mora i karakteriše se kao nešto izmijenjena mediteranska ili submediteranska klima. Zime su blage, gotovo bez snijega, a ljeta žarka, suva i vedra. Snijeg se smatra elementarnom nepogodom. Kod stočara je izazivao paniku zbog nemogućnosti ispaše, ali je to bio tanki pokrivač, u narodu često nazivan “opančar”, koji bi se vrlo brzo topio. Srednja godišnja temperatura vazduha je oko 14°C, srednja vegetacijska 18,8°C. Nepovoljan raspored padavina tokom godine, s velikim viškovima u hladnijem i manjkovima u toplijem dijelu godine, je glavna karakteristika padavinskog režima i agrohidrološkog bilansa.

Smatra se da su važnu ulogu i nastanku Popova polja odigrala prelomna pomicanja u Zemljinoj kori, posebno neotektonske aktivnosti. Nakon toga je slijedilo okršavanje i otapanje vapnenaca, fluvijalno-glacijalni procesi i na kraju drobljenje, sapiranje i nanošenje površinskog materijala. Voda se u polju zadržavala i preko 200 dana jer ponori nisu mogli primiti svu vodu. Tek nakon oslobađanja od poplava na području Popova polja (1978. godine) stiču se uslovi za prirodni razvoj zemljišta u pedogenetskom smislu. Aluvijalni tip zemljišta je najviše zastupljen u Popovom polju i predstavlja recentni nanos, bez izdiferenciranog genetskog horizonta. Ova zemljišta su zastupljena u užim ili širim trakama duž cijelog toka rijeke Trebišnjice, ili pak meandri koje je ona nekad pravila. Veliki dio ovih površina je “patio” tokom godine od suvišnih plavnih ili podzemnih voda i to sve dok regulacija vodotoka Trebišnjice cijelom svojom dužinom nije završena. I danas prilikom velikih vodostaja i obilnih padavina dolazi do povremenog plavljenja, ali je period zadržavanja vode na površini mnogo kraći. To su uglavnom srednje duboka i duboka zemljišta, različitog mehaničkog sastava, a glejni horizont se javlja u sloju gline i predstavlja sekundarnu oksidaciju. Ovo su najvažnija poljoprivredna zemljišta ovoga područja, na kojima je moguć uzgoj velikog broja različitih poljoprivrednih kultura. S obzirom da se nalaze uz vodotoke potrebne su posebne mjere opreza pri njihovom korišćenju, naročito kad je gnojidba u pitanju.

■ **Istorija proizvoda**

Porijeklo ove lokalne sorte kukuruza je nepoznato, nema pisanih tragova. Ne zna se kako je sjeme došlo u Popovo polje.

■ **Opšte informacije o marketingu**

Ovaj kukuruz se može jesti i kivan i pečen, a „najpopularniji“ proizvod od njega je brašno koje se koristi za puru ili hljeb kukuruznicu. Pura se jela ili sa kiselinom ili sa maslom sa malo sira iz mijeha. Najčešći hljeb koji se jeo u Popovom polju je bila kukuruza ili kukuruznica.

55.

Sok od jabuke



+ Kategorija proizvoda

Razred 1.6. Voće, povrće i žitarice,
u prirodnom stanju ili prerađeni

📍 Geografsko područje

Geografski prostor na kojem se uzgaja voće i pravi sok je naselje Lisičić, opština Konjic. Naselje Lisičići smješteno na desnoj obali Jablaničkog jezera 12 km od Konjica, nadmorske visine 270 m.

■ Opis proizvoda

Sok se proizvodi od domaćih autohtonih i jabuka uzgojenih na plantažama na poljopivrednim gazdinstvima u Lisičićima, miješanjem različitih i aromatičnih sorti jabuke.

■ **Senzorni opis proizvoda**

To je bistri sok dobijen od jabuka sa područja Lisičića, odlikuje se bogatom ukusom, mirisom i aromom zavisno od koje se sorte proizvodi. Dobija se isključivo mehaničkim cijedenjem zrelog voća autohtonih sorti jabuka.

■ **Specifičnost proizvoda**

Specifičnost soka od jabuke se ogleda u tome što se proizvodi na potpuno prirodan način, bez bilo kakvih dodataka, od autohtonih i domaćih sorti jabuka, posebne arome, ukusa i slatkoće. Proizvedene jabuke se nalaze na najosunčanijem dijelu opštine Konjic – Lisičići, kao što je i desna obala Jablaničkog jezera i rijeke Neretve.

Sokovi od jabuke proizvode se i u drugim područjima BiH. Međutim, specifičnost klime, geografskog područja, broja sunčanih dana, autentičnih sorti i ukusa, mediteranske klime, ekološki čiste prirode i proizvedenog voća na prostoru Lisičića daju posebne karakteristike i prepoznatljivost soku od jabuka.

■ **Postupak proizvodnje**

Poslije berbe, prebiranja i odstranjivanja oštećenih jabuka, jabuke idu na pranje, mljevenje, cijedenje, pasterizaciju i flaširanje. Prirodni sok od 100% domaće sorte jabuke, bez dodatih šećera, konzervansa, vode i dugih primjesa. Na svim gazdinstvima proizvodni proces obavlja se isto.

■ **Veza između kvaliteta proizvoda i geografskog područja**

Naselje Lisičići sa svojom ekspozicijom je jedno od najsunčanjijih područja opštine Konjic, zaklonjeno od sjevera, a okrenuto prema jugu. Klima u Lisičićima je mediteranska pošto topli vazduh prodire dolinom Neretve. Čista piroda bez zagađenja zemlje, vazduha i vode.

■ **Istorija proizvoda**

U antičkom dobu u Lisičićima se nalazilo jedno od najznačajnijih rimskih naselja. Arheološkim istraživanjima su pronađene razne poljoprivredne alatke i drugi eksponati. Poslije je Austrougarska prepoznala ovaj prostor i 1898. godine sagradila voćno-lozni rasadnik u Čelebićima. Voće je otpremano željeznicom do Beča, a na jug do Dubrovnika i Zelenike. Značajno je napomenuti da i danas neke sorte jabuka egzistiraju na ovom prostoru, a porijeklom su iz tog perioda (npr. kao što je jabuka Budimka, Zelenika, Šarenika, Slačica i sl.) Takođe, iz tog vremena je zabilježen i početak prerade voća. U novije vrijeme, proizvodnja soka od jabuke potiče u vrijeme prije potapanja lisičkog polja od strane Hidroelektrane i nastavila se i održala do današnjih dana.

■ **Opšte informacije o marketingu**

Tržište na kojem se proizvod plasira je opština Konjic, Mostar i Sarajevo. Prodaja se radi uglavnom putem dostave, kao i na sajmovima.

56.

Kumpir poluranka



+ Kategorija proizvoda

Razred 1.6. Voće, povrće i žitarice,
u prirodnom stanju ili prerađeni

📍 Geografsko područje

Poluranka se dominantno uzgaja na sjevernom dijelu
Županije Zapadnohercegovačke odnosno brdsko-
planinskom području Županije Zapadnohercegovačke
na nadmorskoj visini od 800 do 1.000 m n.v.

■ Opis proizvoda

Poluranka je lokalna hercegovačka sorta krompira koja je nekad bila dominantna na brdsko-planinskom području Hercegovine. Uvođenjem modernih produktivnih kultivara ova sorta je potisnuta iz proizvodnje. Danas se uzgaja veoma rijetko i prijeti joj potpuni nestanak.

■ **Senzorni opis proizvoda**

Poluranka je vrlo ukusan krompir i idealan je za pečenje. Pripremljen krompir ima specifičan ukus u odnosu na ostale sorte krompira, tj. karakteriše ga punoća ukusa, lagano slatkastog ukusa, te daje posebnu aromu.

■ **Specifičnost proizvoda**

Poluranka ima ne samo prehrambeno značenje već i kulturološko značenje. Naime, Krumpir Poluranka je, do uvođenja novih sorta krompira, bio skoro jedina vrsta koja se uzgajala i koristila na području zapadne Hercegovine. Međutim, zbog slabijeg prinosa u odnosu na moderne kultivare lagano se potisnula iz proizvodnje.

Sadržaj skroba i suve materije u sorti Poluranka prema istraživanjima značajno je viši u odnosu na ostale sorte. Dok ostale sorte krompira imaju do ili oko 20% suve materije Poluranka po istraživanjima ima više od 24% suve materije, što joj daje posebnosti kod pripreme – apsorbira manje ulja, te ima poseban ukus. Budući da su sadržaj skroba i suve materije nasljedno uslovljeni sorta Poluranka može biti koristan oplemenjivački materijal u razvoju novih linija za povećan sadržaj ovih parametara.

■ **Postupak proizvodnje**

Krumpir Poluranka se uzgaja sadnjom te se nakon vađenja iz zemlje koristi u ishrani, a priprema se na osnovu određenih recepata, odnosno koristit se kao glavni sastojak u pripremi tradicionalnih jela u ovom području Hercegovine.

■ **Veza između kvaliteta proizvoda i geografskog područja**

Poluranka se dominantno uzgaja na nadmorskoj visini od 800 do 1.000 m i to prvenstveno u vrtičama. Naime, na ovim prostorima nema velikih poljoprivrednih površina već samo određene vrtače u kojima se kultivisanje dominantno radi ručno bez mogućnosti upotrebe mehanizacije osim za prethodno zaoravanje zemlje.

■ **Istorija proizvoda**

Prema dostupnim podacima niko se do sada nije na naučnoj osnovi bavio istraživanjem ove sorte (prva istraživanja su obavljena 2006. godine). Generalno su rijetka istraživanja u koja su bile uključene domaće sorte krompira. Međutim, svi podaci kojima se raspolaže o ovoj sorti su isključivo empirijski.

■ **Opšte informacije o marketingu**

Poluranka ima tradiciju na tržištu i prepoznatljiv je na užem području Hercegovine. Može se prodavati upakovan u vreće različite veličine i materijala (papirne, mrežaste, jutane i sl.), te u drvenim ili plastičnim (ili drugim boksovima sačinjenim od različitog materijala), kao i u rinfuznom stanju.

57.

Kestem



+ Kategorija proizvoda

Razred 1.6. Voće, povrće i žitarice,
u prirodnom stanju ili prerađeni

📍 Geografsko područje

Dolina Neretvice, opština Konjic. Skoro trećinu konjičke opštine zauzima oblast smještena u dolini rijeke Neretvice. Površine 400 km², te okružen vrhovima Zec planine, Bitovnje, Bokševice, Čelinskom i Studen planinom.

■ Opis proizvoda

Smeđi orašasti plodovi, na površini sjajni, polukuglasti ili zaobljeno pljosnati, dozrijevanju polovinom mjeseca septembra, a smješteni su po jedan do tri u velikom ježolikom omotaču.

■ **Senzorni opis proizvoda**

Kesten je plod je crvenkasto-smeđe boje i glatke površine. Raspoređen unutar bodljikave košuljice koja raspukne u jesen kad plod sazrije. Svojstvena je mirisa i blagog slatkastog ukusa sa širokom primjenom u kulinarstvu i konditorskoj industriji. Od ostalih orašastih plodova razlikuje se nižim udjelom masti, visokim udjelom skroba i jedini sadrži vitamin C.

■ **Specifičnost proizvoda**

Za razliku od plodova oraha, lijeske i bukve, kojima je glavni sastojak masno ulje, glavni sastavni dio kestena je skrob, kojeg u sirovu sjemenu ima oko 44%. Zbog visokog sadržaja skroba, od kestena se može dobiti brašno koje se, samo ili pomiješano s brašnom žitarica, koristi za pravljenje hljeba i peciva. Brašno od kestena, zbog svoje lake probavljivosti, pogodno je u ishrani starijih osoba i djece. Kesten također sadrži minerale, vitamine B grupe, vitamin A i C. Od minerala, bogat je kalijem i fosforom, a sadrži i kalcijum, magnezijum, sumpor, hlor, željezo, bakar, mangan. Kora kestena (*Castaneae cortex*) i drvo (*Castaneae lignum*) bogati su taninom (sadrže više od 10% tanina) pa se upotrebljavaju kao adstringensi.

■ **Postupak proizvodnje**

Pitomi kesten je voćka toplih krajeva i pripada grupi heliofilnih biljaka kojima je potrebno puno svjetlosti. Pitomom kestenju najviše odgovara mediteranska i umjereno-kontinentalna klima sa srednjom godišnjom temperaturom od 11–15°C. Uspješna proizvodnja moguća je na temperaturama do 37°C i –26°C jer temperature van ovih granica onemogućavaju plodonošenje. Voda je od izuzetne važnosti u periodu razvijanja cvjetnih pupoljaka, cvjetanja, zametanja plodova i njihovog porasta. Po pitanju izbora zemljišta, izbjegava se vapno i vapneni dodaci jer na takvim mjestima kesten slabije uspijeva. Vrlo je važno da tlo bude dobro strukturirano i duboko tako da se u njemu može razvijati kestenov snažan korijen. Najpogodnija su ilovasto-pjeskovita zemljišta u kojima je odnos gline prema pjesku 60:40 i pH vrijednost se kreće od 4,0 do 6,0. Pravovremena berba ključna je za kvalitet konačnog proizvoda te se pri određivanju roka berbe ravnamo prema određenim pokazateljima. Kesten se bere kada se plodovi mogu lako otresti ili pustiti da sami popadaju s drveta. Ljuštenje plodova iz ježinaca koji su pali na tlo, pospješuje se tako da se ježinci pograbbaju na hrpu i tako ostave nekoliko dana. Plodovi nakon nekoliko dana dodatnog zorenja sami ispadaju iz ježinaca i tada su i ukusniji. Svježi kesten s minimalno narušenim nutritivnim vrijednostima nije moguće dugo održati jer se fiziološki procesi unutar samog ploda kestena i dalje odvijaju, što ubrzava kvarenje kestena, njegovo kaliranje i gubitak nutritivnih vrijednosti. Plodovi kestena pohranjuju se u spremišta ili skladišta pri 80% relativne vlažnosti vazduha i pri temperaturi od 0°C. I pored toga što postoji velik broj proizvoda koji se mogu raditi od kestena (više od 250 vrsta proizvoda) trend na ovim prostorima uključuje konzumiranje kestena, ali samo u sezoni sazrijevanja i na tradicionalno pripremljen način (kuvan i pečen) dok je tržište ostalih proizvoda od kestena slabo zastupljeno.

■ Veza između kvaliteta proizvoda i geografskog područja

U Hercegovčko-neretvanskom kantonu pitomi kesten zauzima oko 8.000 ha. Područje opštine Konjic se smatra bogato kestenovom populacijom. Veći dio površine pripada državnoj imovini ali ima dosta i privatnog vlasništva. Državni posjed predstavlja kompaktnije površine a privatni je isprekidan i razbacan oko mnogih seoskih naselja. Kesten kao voćna kultura na području Konjica uglavnom je prisutna u prirodnim šumskim populacijama. Već dugi niz godina ova kultura se adaptirala na klimatske i ekološke faktore ovog područja, gdje daje prinose svake godine bez upotrebe agrotehničkih mjera.

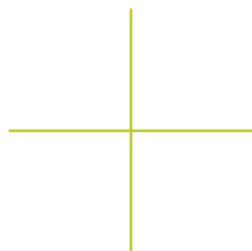
Opština Konjic je jedna od 9 opština Hercegovčko-neretvanskog kantona. Ukupno zauzima 1.386 km² ili 31,51% teritorije HNK. Prostire se na nadmorskoj visini od 270 m n.v. (Ostrožac na Neretvi) do 2.097 m n.v. (Otiš, planina Prenj). Područje pripada mediteranskoj regiji i regiji bosanskog visokog krša, a pod uticajem je izmijenjene jadranske klime, tj., tri klimatska pojasa: izmijenjena mediteranske, predplaninske mediteranske i planinske klime. Mediteranska klima ulazi u predjele dublje u kopnu, tu dopiru oslabljeni morski uticaji, u čemu dolina rijeke Neretve igra veliku ulogu, a njen uticaj se osjeća sve do sela Šunji.

■ Istorija proizvoda

Evropski pitomi kesten (*Castanea sativa Miller*) je važna vrsta Balkanskog poluostrva sa visokim ekonomskim značajem. Čovjek se bavio kulturom i oplemenjivanjem pitomog kestena već u najstarija antička doba, a naročitu pažnju mu je posvetio zadnjih stotinjak godina. Pitomi kesten je jedna od prvih namirnica koju je čovjek koristio, a za to postoje i arheološki dokazi. Kesten najuspješnije raste u južnoj Evropi i Sredozemlju, a istoričari smatraju da se počeo širiti po Evropi preko Grčke. Kod nas je već opat Fortis pisao o kestenu 1781. godine i isticao značaj i vrijednost njegovih osobina (Fukarek, 1954). Botaničari kesten ubrajaju u voćke, ali zbog načina i mjesta rasta, spada i u šumsko drveće. Mjestimično čini i šume, a često se javlja u zajednici s hrastom kitnjakom i grabom.

■ Opšte informacije o marketingu

Pitomi kesten se uglavnom prodaje u svježem stanju, kao poluproizvod. Moguća je prodaja pečenog, kivanog kestena kao i pire od kestena.





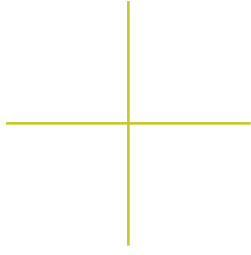
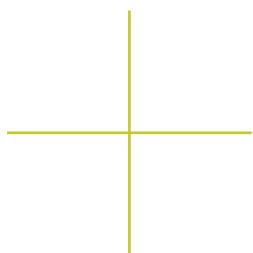




Foto izvor: Rijeka Mljiacka, gornji tok, Shutterstock

Kategorija proizvoda

**Razred 1.7.
SVJEŽA RIBA, MEKUŠCI
I RAKOVI TE PROIZVODI
DOBIJENI OD NJIH**



58.

Neumske školjke kamenice



+ Kategorija proizvoda

Razred 1.7. Svježa riba, mekušci i rakovi
te proizvodi dobijeni od njih

📍 Geografsko područje

Geografsko područje u kojem se odvijaju sve faze proizvodnje Neumske školjke kamenice obuhvata akvatorij Neumskog zaljeva koji pripada teritoriji opštine Neum, Neumski zaljev je smješten u okviru većeg Malostonskog zaljeva kojeg zatvara poluostrvo Klek. Pripada Jadranskom moru i predstavlja jedini izlaz Bosne i Hercegovine na more.

■ Opis proizvoda

Neumske školjke kamenice taksonomski pripadaju vrsti evropske pljosnate kamenice *Ostrea edulis* Linnaeus, nepravilnih rubova, čvrste građe, asimetričan, nejednakih ljuštura, katkada lomljiv. Unutrašnjost ljuštura biserno je bijele boje, ponekad s raznobojnim mrljama.

■ Senzorni opis proizvoda

Meko tkivo ili „meso“ ispunjava veći dio šupljine ljušture i jestivo je bez termičke obrade. Karakteriše ga čvrsta, kupolasto nabubrena masna struktura smještena u području visceralne mase koja je sjajne bijelo-žućkaste boje te izrazito tamni, najčešće crni rubovi plašta, koji su u izraženom kontrastu sa svjetlom i sjajnom visceralnom masom. Meso je na ugriz masne teksture, mekano, sočno i topi se u ustima; ima svojstven slatko-slani uravnotežen ukus koji nastaje kombinacijom slatkog i punog ukusa visceralnog dijela te ugodnog morskog mineralnog ukusa u kojem prevladava aroma joda koja se zadržava na nepcu.



■ Specifičnost proizvoda

Viševijekovna tradicija uzgoja kamenica u Neumskom zaljevu rezultovala je akumulacijom niza specifičnih znanja i vještina lokalnih školjkara. Naime, uzgajivači su s vremenom upoznavali karakteristike uzgojnog područja te su permanentno prilagođavali i unapređivali uzgojne prakse kako bi povećali kvantitet i kvalitet uzgojenih kamenica.

Posebna svojstva Neumske školjke kamenice nastaju pod uticajem faktora životne sredine geografskog područja u kojem se uzgaja, a dijelom i uslijed tradicionalnih uzgojnih praksi koje primjenjuju lokalni školjkari.

Meso Neumske školjke kamenice karakteriše čvrsto kupolasto nabubrena masna struktura sjajne bijelo-žućkaste boje koja nastaje akumulacijom glikogena u području visceralne mase. Glikogen je rezervna materija i izvor energije za izgradnju i razvoj gonadnog tkiva tokom procesa mriješćenja, a pohranjuje se u visceralnoj masi smještenoj iznad škrga između mišića aduktora i zgloba. Glikogen je polisaharid glukoze, koji predstavlja gotovo cjelokupni udio ugljikohidrata u mesu kamenice. Najviši sadržaj glikogena u mesu nalazi se tokom zime i u rano proljeće zbog čega je kamenica u tom periodu najmasnija i najdeblja. Unutrašnjost ljušture Neumske školjke kamenice osim mekog tkiva ili "mesa" sadrži svojstvenu prozirnu i bistru intervalvalnu tečnost koju karakteriše osvježavajući miris morskih algi u zoni plime i oseke. Meso je na ugriz masne teksture mekano i sočno te ima specifičan slatko-slani uravnotežen ukus. Ukus je stoga kombinacija slatkog i punog ukusa visceralnog dijela te ugodnog morskog mineralnog ukusa u kojem prevladava aroma joda koja se zadržava na nepcu. Visceralna masa sa skladištenim glikogenom topi se u ustima što rezultuje posebnim slatkim i punim ukusom.

■ Postupak proizvodnje

U proizvodnji Neumske školjke kamenice osnovna sirovina dobija se sakupljanjem mlađi na geografskom području koja nastaje mriješćenjem prirodne i uzgojne populacije kamenice, što ujedno predstavlja prvu fazu uzgoja. Prva faza uzgoja obuhvaća postupke sakupljanja (kolektiranja) mlađi Neumske školjke kamenice. Sastoji se od pripreme i postavljanja kolektora za prihvatanje mlađi te razrjeđivanja i sortiranja prihvaćene mlađi. Druga faza obuhvaća uzgoj mlađi na uzgojnim instalacijama do komercijalne dužine. Nakon izlovljavanja kamenica se čisti tako da se s ljuštura ukloni sav obraštaj i mulj.

■ Veza između kvaliteta proizvoda i geografskog područja

Posebnost Neumske školjke kamenice zasniva se na specifičnosti proizvoda koja proizlazi iz jedinstvenih prirodnih karakteristika Neumskog, odnosno cijelog Malostonskog zaljeva. Jedinstvena svojstva Neumskog zaljeva, optimalna količina i sastav hrane, izvrstan kvalitet morske vode uz primjenu tradicionalnih znanja i vještina direktno se odražavaju na kvalitet i senzorna svojstva ovog cijenjenog proizvoda.



Foto izvor: Neum; Shutterstock

■ Istorija proizvoda

Tradicija školjkarstva u Malostonskom zaljevu, u koji spada i manji Neumski zaljev, vezana za kamenicu potiče još od vremena Rimskog carstva i Dubrovačke republike. Prvi dostupni arhivski zapis o načinu sakupljanja kamenice s prirodnih rastilišta i poluuzgoju u Malostonskom zaljevu datira iz 1573. godine.

■ Opšte informacije o marketingu

Neumske školjke kamenice, pored Neumskog zaljeva, proizvode se u Malostonskom zaljevu. Republika Hrvatska ih je zaštitila na nivou Evropske unije oznakom porijekla pod nazivom „Malostonska kamenica“. Prilikom stavljanja u promet bilo koje vrste predpakovine, proizvod mora biti označen nazivom „Malostonska kamenica“, a koja veličinom, vrstom i bojom slova (tipografijom) mora biti jasnije istaknuta od bilo kojeg drugog natpisa.



59.

Neretvanska mekousna pastrmka



+ Kategorija proizvoda

Razred 1.7. Svježa riba, mekušci i
ljuskavci te proizvodi od njih

📍 Geografsko područje

Raspostranjenost Neretvanske mekousne pastrmke kao endemične ribe BiH je ograničena na usko područje rijeke Neretve i njenih pritoka: Buna, Bunica, Rakitnica.

■ Opis proizvoda

Neretvanska mekousna pastrmka (*Salmothymus obtusirostris oxyrhynchus*) se karakteriše izduženim i bočno spljoštenim tijelom, nešto (relativno) višim nego kod ostalih salmonida. Glava je karakterističnog izgleda, i to zbog ispupčenih lobanjskih kostiju u nivou očiju. Gubica je izdužena, usta su mala, poludonja, mesnata i mekana. Zubi su mali, prekriveni odebļjanom kožom. Meso joj je jako ukusno i odličnog kvaliteta.



■ **Senzorni opis proizvoda**

Osnovna boja tijela je tamnomaslinasta; na bočnim stranama tijela su, od glave pa do ispod leđnog peraja, raspoređene tamne mrlje nepravilnog oblika. Pored crnih, na bokovima su uočljive i rijetke crvene i narandžaste pjege. Leđno i repno peraje su tamnosivi za razliku od ostalih, koja su svijetložuta. Naraste do 50 cm i dostigne masu do 5 kg, najčešće od 0,50–0,80 kg.

■ **Specifičnost proizvoda**

Neretvanska mekousna pastrmka živi gotovo isključivo u jatima, u dubljim i mirnijim dijelovima riječnog toka, rjeđe u brzacima, prelivima i bukovima. Rasprostranjena je jedino u slivu Neretve, pa se smatra endemom ovog područja. Vrlo je osjetljiva na promjene sredine.

■ **Postupak proizvodnje**

Neretvanska mekousna pastrmka naseljava uglavnom dublje i mirnije dijelove rijeke, a živi u jatima. Mrijesti se između pete i šeste godine života od kraja februara do početka maja, na pjeskovitim i šljunkovitim pozicijama, obično u dubljim dijelovima rijeke. Mužjaci su polno zreli u četvrtoj godini, a ženke od pete do sedme godine. Plodnost ove vrste se procjenjuje na oko 4.000–5.000 komada jaja u odnosu na 1 kg tjelesne mase. I za ovu vrstu je, kao i za potočnu pastrmku, karakterističan spolni dimorfizam u doba mrijesta. Hrani se organizmima faune dna: larvama vodenih insekata, oligohetama, račićima itd. Naraste do 50 cm i 2 kg mase, a najčešće su jedinke od 0,50 do 0,80 kg.

■ **Veza između kvaliteta proizvoda i geografskog područja**

Trenutno se nalazi samo nizvodno od brane "Mostar" pa do Metkovića u Hrvatskoj i uzvodno od Konjica. Nekada je u rijeci Buni mekousna pastrmka činila 99% svih salmonoida.

■ Istorija proizvoda

Distribucija mekousne pastrmke je u samo četiri rijeke: Neretve, Krka (vrlo rijetko), Jadro i Zeta. Istoriju Neretvanske mekousne pastrmke najbolje ćemo shvatiti kroz tekst s kraja 19. vijeka iz perioda austrougarske vlasti u BiH.

Radi se o prevodu dopisa tadanjeg državnog ribarskog majstora koji je datiran sa 15. maj 1898. godine i upućen pravnom referentu Direkcije za šumarstvo, a odnosi se na vrijeme mrijesta i određivanja lovostaje na salmonidne vrste riba u Bosni i Hercegovini. Sadržaj dopisa glasi:

*“U prilogu šaljem zatražene podatke o vremenu mrijesta i potrebnoj lovostaji, koje sam na teritoriju okupacionog područja na temelju stečenog iskustva ustanovio. U vezi tih zapažanja radi očuvanja ribljeg fonda predlažem sljedeće mjere: U bosanskim rijekama pastrva se mrijesti od 1. novembra do 15. februara pa je potrebno, da se za ovo vrijeme stavi pod zabranu. U Neretvi se uz pastrvu nalazi još i Morska pastrva koja se u mjesecima decembru i januaru mrijesti oko naselja Glavatičeva, te se i naziva glavatica. No međutim, pošto se i mladica naziva glavaticom to je lovostaja za ovu vrstu ribe potpuno pogrešno određena. Na Boračkom jezeru kod Konjica nema Jezerske pastrve niti Srebrenaste pastrve, nego isključivo jedne vrste Potočne pastrve, koja dostiže težinu od 1/4 kg do 21/2 kg i mrijesti se u novembru i decembru. Na Vrelu Bune kod Mostara nalazi se skoro isključivo jedna! vrsta ribe, koja je sličnija lipljanu nego li pastrvi i koja je poznata pod imenom »Mehkousnica« (pastrva), kako je nazivaju i ribari oko Konjica. Mehkousnica obitava u Neretvi i njenim pritokama i vjerovatno je to tzv. Srebrna pastrva. Mrijesti se u mjesecima februaru, martu i aprilu, te bi ovi mjeseci za njenu lovostaju bili najprikladniji. Osim toga poribljavalo je ribogojilište rijeku Bosnu još i sa jezerskom barjaktaricom (*Salmo salvelinus*), potočnom bariaktaricom (*Salmo fontinalis*) kao i sa američkom dužičastom pastrvom (*Trutta iridea*). Prve dvije vrste mrijeste se u isto vrijeme kada i pastrva, dok se dužičasta pastrva mrijesti u martu, aprilu i maju. Odnosno plemenitog raka bilo bi potrebno, da se ženke od 1 januara do 15. maja stave pod zabranu lova, pošto u to doba imaju ikru.*

S poštovanjem, Eduard Schubert, ribarski majstor, Vrelo Bosne. 15. maja 1898.”

Iz dopisa se vidi da su glavatice (*Salmo marmoratus*), smatrane morskom ili lopovskom pastrvom, koju je Brelim već tada nazvao (*Salmo trutta gunberlandi*), kao i mekousne pastrve (*Salmothumus obtusirostris*), koja je smatrana »srebrnom« pastrvom.

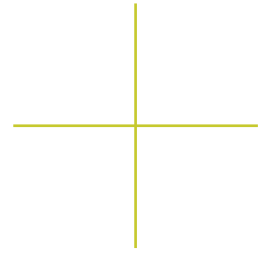
■ Opšte informacije o marketingu

Prema Međunarodnoj uniji za zaštitu prirode – IUCN (International Union for Conservation of Nature), mekousnoj pastrmki prijeti nestanak iz razloga pretjeranog izlova ribe, krivolova, uništavanja staništa, onečišćenje voda i hidridizacije sa drugim vrstama pastrmki kao i nedostatka polno zrelih jedinki. Takođe, prema Crvenoj listi IUCN Neretvanska mekousna pastrmka spada u kategoriju ugroženih vrsta (EN).



60.

Mušule



+ Kategorija proizvoda

1.7. Svježa riba, mekušci i rakovi te proizvodi dobijeni od njih

📍 Geografsko područje

Geografsko područje u kojem se odvijaju sve faze proizvodnje Školjke mušule su na području opštine Neum, odnosno obuhvaća akvatorij Neumskog zaljeva koji pripada Jadranskom moru i predstavlja jedini izlaz Bosne i Hercegovine na more.

■ Opis proizvoda

Riječ je o hrani koja se priprema sa morskim školjkama. Mušule su morske školjke sastavljene od dvije ljuštore povezane obručem unutar koje se nalazi jestivo i mekano 'meso'.

■ **Senzorni opis proizvoda**

Ljuštura mušule je simetrična s oštrim ivicama. Velika je oko 6 cm, a neke narastu i do 15 cm. Izvana je tamnomodre, gotovo crne boje. Prekrivene su algama. Meso mušule je vrlo ukusno iako je po nekim kriterijumima prilično žilavo. Ima 1% masti, 5% ugljikohidrata, 10% proteina, 2% anorganskih sastojaka, 82% vode, pri čemu neto mesa ima 17–20%.

■ **Specifičnost proizvoda**

Mušule se hrane filtriranjem mora. Njihov rast je brži na području sa stalnim dotokom slatke vode, što je odlika područja Neumskog zaljeva gdje se uzgajaju.

■ **Postupak proizvodnje**

Prilikom mrijesta mušula se sama u gustim grozdovima hvata za razne kolektore (konopci, bidoni). Nakon toga se skidaju sa kolektora i nasađuju se u pegulare kroz plastičnu cijev promjera cca 100 mm i vješaju se u parkove. Mušule na ovom području svoju tržišnu veličinu dosegnu za 12–18 mjeseci i time predstavljaju idealno područje za uzgoj, dok proizvodnja u Crnom moru iziskuje 2 godine.

■ **Veza između kvaliteta proizvoda i geografskog područja**

Mušula je od davnina cijenjena kao hranjiv i ukusan školjkaš. Preduslovi razvoja Mušule su blizina slatke vode, stalno blago strujanje i zaštićenost od jačeg strujanja mora. Sve ove karakteristike vezuju se za područje proizvodnje i doprinose kvalitetu Mušule, posebno dotok slatke vode iz podzemnih izvora (vruja).

■ **Istorija proizvoda**

Važnost školjkaša čovjek je otkrio od davnina, pa su se konzumirale od početka ljudskog roda. Važno mjesto su zauzimale u kulturi starih Grka i Rimljana koji su bili umjetnici gastronomije. Uzgoj školjkaša u Bosni i Hercegovini veže se za područje Neumskog zaljeva. Kao početak prikupljanja i proizvodnje Mušule može se uzeti kraj 70-tih godina prošlog vijeka. U početku je to bilo prikupljanje sa kamenja i stijena a kasnije i uzgoj.

■ **Opšte informacije o marketingu**

Najčešća je kućna prodaja. Mogu se grilati, kuvati ili jesti sirove u kombinaciji s malo limuna i začina. Kuvanje svježih školjki mušula je lako i jednostavno, jer se namirnica termički obrađuje u ljušturi i zna se da je gotova čim se stranice školjke počnu otvarati.

61.

Pastrmka glavatica



+ Kategorija proizvoda

Razred 1.7. Svježa riba, mekušci i ljuskavci te proizvodi od njih

📍 Geografsko područje

Pastrmka glavatica naseljava relativno usko područje balkanske strane Jadranskog sliva te neke rijeke i jezera sjeverne Italije, dok je u ostalim dijelovima svijeta do danas naučnici nisu opisali. Glavatica se susreće u BiH u rijekama Neretva, Una i Drina.

■ Opis proizvoda

Pastrmka glavatica (lat. *Salmo marmoratus*) je vrsta slatkovodnih riba iz porodice Salmonidae. Glavatica se odlikuje izduženim i valjkastim tijelom. Glava ove ribe je velika sa velikim ustima, u kojima se nalaze izrazito jaki zubi. Boja tijela je karakteristična, nema crnih ni crvenih pjega, ali je cijelo tijelo prošarano tamnim prugama koje su izuvijane, što joj daje mramorast izgled, pa otuda i njeno latinsko ime (marmoratus). Peraja su svijetlosiva do žućkasta. Jedna je od najkrupnijih salmonidnih riba. Može narasti do 140 cm i postići masu od 30 kg. Obično su takvi primjerci rijetki, a najčešće se vide jedinke od 4 do 8 kg. Živi do 25 godina.

■ **Senzorni opis proizvoda**

Pastrmka glavatica (*Marmoratus* linija), ima karakteristične mramorne šare po kojima je i dobila ime. Osnovna boja tijela je maslinasto zelena ili braonkasta, a šare se nalaze na leđima i bokovima tijela i nešto su tamnije od osnovne boje. Pojedini primjerci mogu imati i četiri široka tamna pojasa. Zubi i čeljusti su joj jaki. Tijelo ima oblik izduženog valjka. Meso glavatice je veoma kvalitetno.

■ **Specifičnost proizvoda**

Kao i ostale pastrmke, i glavatica naseljava brze, bistre, čiste i kisikom bogate vode. Uglavnom živi u dubljim virovima sa podvodnim stijenama, gdje traži skrovište.

Karakteristična osobina glavatice jeste veličina njene glave, koja zauzima od 22% do 25% ukupne dužine tijela.

■ **Postupak proizvodnje**

Mrijesti se kada temperatura dostigne 8–13°C. tada ženka položi ikru na šljunkovito dno. Razviće embriona u jajnim opnama, pri temperaturi od 9,5°C i traje oko 45 dana. Isprva se hrani planktonima, a kasnije sitnom ribom. Najbolje se lovi u proljeće i kasnu jesen i to manji komadi na krupne mušice ili krupnog skakavca.

■ **Veza između kvaliteta proizvoda i geografskog područja**

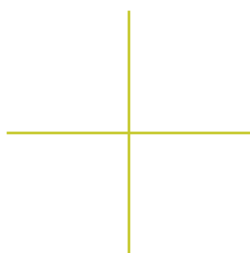
Dosadašnje analize pokazuju da su glavni ugrožavajući faktori po populacije Pastrmske glavatice u BiH: degradacija staništa, ribolov i poribljavanje. Razlikujemo direktnu i indirektnu degradaciju staništa i obje djeluju kao ugrožavajući faktor za ovu vrste pastrmke. Direktna degradacija podrazumijeva fizičke promjene staništa, podizanje hidroelektrana koje mogu sprječavati migracije pri mrijestu, ili pak regulacija riječnog korita. Indirektna degradacija podrazumijeva promjenu hemijskih svojstava vode kroz razne vidove zagađenja (kisele kiše, ispuštanje hemijskih materija u vodotokove i dr.). Degradacija staništa takođe uključuje i promjenu sastava ribljih zajednica (introdukcija egzotičnih ribljih vrsta ili istrebljenje postojećih vrsta sa kojima je potočna pastrmka prirodno koegzistirala). Ribolov, kako komercijalni tako i sportski, dovodi do smanjenja brojnosti, do opadanja intrapopulacionog genetičkog diverziteta, a samim tim i do opadanja vijabilnosti populacija. Poribljavanje materijalom iz vještačkog mrijesta ili prenošenje jedinki sa drugih lokaliteta sve je češća praksa upravljanja vodama. Poribljavanje predstavlja naročito ozbiljnu prijetnju otkako se posmatra kao blagotvoran način da se pomogne autohtonim populacijama, ali u stvarnosti veoma često dovodi do izumiranja lokalnih autohtonih genskih fondova (Marić, 2005).

■ Istorija proizvoda

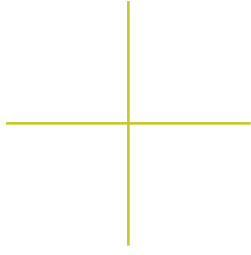
Prema teoriji molekularnog sata, gdje razlika u sekvenci nukleotida od 1% do 2% predstavlja milion godina, smatra se da su se pre približno 10 miliona godina od zajedničkog pretka razdvojile dvije vrste, losos (*Salmo salar*) i pastrmka (*Salmo trutta*). Razdvajanje pastrmskih filogenetskih linija od zajedničke predačke populacije dogodilo se u periodu od prije 0,5 do 2 miliona godina, što ukazuje da su veoma značajnu ulogu pri formiranju filogeografskih linija imale klimatske promjene koje su se desile tokom pleistocenskih glacijacija (700–10 (14) hiljada godina). Posljednja velika pomjeranja unutar linija desila su se po posljednjoj glacijaciji (prije oko 2.0000–1.4000 godina). Mediteransko-jadranski region predstavlja oblast u kojoj *Salmo trutta* – *complex* pokazuje najveću fenotipsku raznolikost. Nekoliko oblika potočne pastrmke sa promjenljivim taksonomskim statusom, karakteristično je upravo za ovaj region, a posebno za oblast Balkana i Turske. Kao rezultat genetičkih analiza utvrđena su samo dva jasno različita entiteta: mediteranske populacije potočne pastrmke (*Salmo trutta*) i glavatica (*Salmo marmoratus*) (Marić, 2005). Od tih dana do danas, Pastrmka glavatica se zadržala u Neretvi, Uni i Drini.

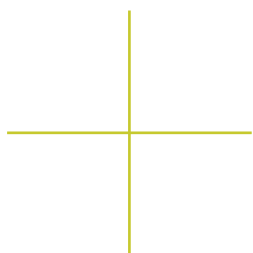
■ Opšte informacije o marketingu

Nema posebnog marketinga. Osim korišćenja za vlastite potrebe, viškovi se uglavnom plasiraju poznatim kupcima.









Kategorija proizvoda

Razred 1.8.
OSTALI PROIZVODI
(začini itd.)

62.

Žalfija / kadulja



+ Kategorija proizvoda

Razred 1.8. Ostali proizvodi (začini itd.)

📍 Geografsko područje

Žalfija raste po kamenitim i neplodnim mjestima, uglavnom u toplijem područjima niske Hercegovine.

■ Opis proizvoda

Žalfija, u narodu nazivana salvia, kadulja, salvulja, pitomi pelin, dobro je poznata biljka koja se vijekovima koristi u narodnoj medicini. U nekim narodima ova se biljka smatra svetom. Latinski naziv *Salvia*, nastao je od riječi *salvum*, što znači *spasiti*. Žalfija je višegodišnji polugrm koji naraste do visine od 30 do 70 cm. Ima drvenastu stabljiku i drvenast korijen. Cijela biljka je prekrivena gustim dlakama pa je sivozelene do srebrnaste boje. Raste na suvim, krečnjačkim, kamenitim mjestima Hercegovine. Koristi se kao začim, a ima i ljekovita svojstva. Priznata je kao ljekovita biljka i uvrštena u nekoliko svjetskih farmakopeja.

■ Senzorni opis proizvoda

Cijela biljka ima jak i oštar miris, a ljut ukus. Listovi se suše, pa se od njih pripremaju čajevi, eterična ulja ili tinkture. Listovi su karakteristične teksture, naborani su, fino tupo nazubljenih ivica. Vrlo je aromatična biljka a oporost i ljekovitost potiču od tanina. Gorke materije koje se nalaze u žalfiji djeluju ljekovito.



■ Specifičnost proizvoda

Ljekovita žalfija ima brojne koristi za ljudski organizam. U eteričnom ulju ima više od 80 poznatih sastojaka od kojih su dominantni tujoni i kamfor. Smatra se da je žalfija bolja što je sadržaj tujona veći, a kamfora manji. Sastav eteričnog ulja žalfije zavisi od brojnih faktora kao što su: stanište, klimatski uslovi, starost biljke, dio biljke koji se koristi itd. Hercegovačka žalfija ima preko 40% tujona u svom sastavu, za razliku od žalfije iz drugih krajeva gdje je taj udio znatno niži.

Osim protuupalnog djelovanja, žalfija djeluje i fungicidno, baktericidno, estrogeno te antioksidativno. Lišće žalfije je poznato po antioksidativnoj moći baziranoj na fenolnoj strukturi. Žalfija u lišću sadrži 1,5 do 2,5% eteričnog ulja. Pored ulja, sadrži tanine, smole i gorke materije. Žalfija se najviše koristi kao začin i kao sirovina za proizvodnju eteričnog ulja.

■ Postupak proizvodnje

Hercegovačka žalfija se nalazi u slobodnoj flori tj. kao samonikla a u posljednje vrijeme se počela i gajiti. Samonikla žalfija se otkupljuje i prerađuje (sjeckanje tj koncizisanje, prosijavanje) a zatim pakuje u kesice i kutijice. Kada je u pitanju uzgoj žalfije – tehnologija je objašnjena u nastavku teksta. S obzirom da žalfija nekoliko godina ostaje na istoj parceli, posebnu pažnju treba posvetiti obradi zemljišta. Žalfija se može razmnožavati na dva načina: sjemenom i dijeljenjem starijih bokora. Šire je zastupljena praksa razmnožavanja žalfije sjemenom, i to preko proizvodnje rasada ili direktnom sjetvom sjemena na parceli. Prilikom razmnožavanja rasadom sjeme se sije u hladne ili tople leje ili se vrši proizvodnja u kontejnerima. Ako su u pitanju tople ili hladne leje zemljište mora biti dobro pripremljeno, rastresito, lako propustljivo i hranjivima bogato. U proizvodnji rasada sjeme se sije u redove na rastojanju 10–20 cm. Sjeme se pokriva, jer brže proklija u tami nego na svjetlu. Sjetva u leje se obavlja krajem marta i početkom aprila. Ovako posijano sjeme niče za 15–20 dana. Rasad u lejama se redovno zaliva i plijevi čitavog ljeta. Sadnice se na stalno mjesto rasađuju u jesen, u oktobru ili novembru, tj. sa početkom jesenjih kiša. Žalfija se može razmnožavati i direktnom sjetvom sjemena na parcelu. Rastojanje između redova treba da bude 60–70 cm, a dubina sjetve ne veća od 2 cm. Direktna sjetva na parcelu se obavlja u rano proljeće, u drugoj polovini marta ili početkom aprila. Pri direktnoj sjetvi za površinu od 1 ha potrebno je 2–3 kg sjemena. Parcelu zasijanu u proljeće treba odmah poslije sjetve povaljati. Rasad proizveden u lejama rasađuje se na stalno mjesto u oktobru ili novembru. Jesenja sadnja je znatno pogodnija od proljećne. Na stalno mjesto sadi se u redove na rastojanju 60 do 70 cm i između biljaka u redu na 30–40 cm. Za površinu od 1 ha potrebno je 35.700–55.500 sadnica. Njega žalfije se sastoji

u prorjeđivanju i popunjavanju praznih mjesta, okopavanju, prihranjivanju, zaštiti od bolesti i štetočina i dr. Naročitu pažnju treba posvetiti njezi zasada u prvoj godini gajenja, jer tada treba pomoći biljci da se što brže i jače razvije i razbokori. Žalfija se kosi poslije cvjetanja. Pravi momenat za žetvu žalfije je kada listovi dobiju srebrnastu boju. To u našim uslovima pada u drugoj polovini jula. Berba se obavlja košenjem čitavog nadzemnog dijela na visini od oko 10 cm. Ovo se mora obaviti pažljivo, jer odrvenjene stabljike mogu da oštete mašine. Za proizvodnju lišća nadzemni dio se suši, a zatim se odvaja stabljika od lišća. To se može obaviti i mašinama prije sušenja. Lišće se suši u sušari na temperaturi do 40°C. Ukoliko se proizvodi eterično ulje, pokošenu masu treba ostaviti da provene, a zatim je destilisati. Kao višegodišnja biljka u prvoj godini gajenja daje najmanji prinos. Najveći prinos se dobija u trećoj i četvrtoj godini gajenja, poslije čega postupno opada. Sa površine od 1 ha dobija se 3.000 – 5.000 kg suve herbe, a suvog lista 2.000 – 3.000 kg. Ako se destiliše, onda se može dobiti 20–30 kg/ha eteričnog ulja.

■ **Veza između kvaliteta proizvoda i geografskog područja**

Žalfija je toploljubiva biljka koja za svoj razvoj traži dosta svjetlosti i toplote, čiji nedostatak nepovoljno utiče na prinos i sadržaj eteričnog ulja u biljci. Ova biljka u toku zime može da podnese i veoma niske temperature. Uspijeva na svim tipovima zemljišta, ali najbolje raste na srednje vezanim terenima koji imaju dobar vazdušni i vodeni kapacitet. Suviše vlažna, glinovita, zbijena zemljišta nisu pogodna za gajenje žalfije. Upravo iz razloga što klima i sastav tla uveliko utiču na kvalitet žalfije, niska Hercegovina je pravo mjesto za njen uzgoj. Veliki broj sunčanih dana kao i dosta kamena krečnjaka uveliko utiče na kvalitet ove biljne vrste i daju joj svojstva drugačija od bilo kog drugog područja njenog uzgoja. Zbog velikog broja sunčanih dana u niskoj Hercegovini žalfija stvara veći procenat eteričnog ulja po čemu se i cijeni ova biljka. Sastav zemljišta utiče na dobar odnos komponenti što, uz povoljnu klimu, kao rezultat daje veliki procenat tujona u biljci, znatno više nego u drugim krajevima. Kvalitet se mjeri po hemijskom sastavu tj. procentu tujona u biljci (preko 40%) dok ova biljna vrsta na drugim terenima je sa procentom oko 30%. Hercegovina ima vijekovnu tradiciju sakupljanja žalfije.

■ **Istorija proizvoda**

Sam naziv ove biljke u prevodu nam puno govori. Latinski naziv dolazi od riječi *salvum*, u prevodu spašen, dok *officinalis* znači liječiti, jer su je stari Egipćani koristili za liječenje brojnih vrsta upala. Žalfija se koristi u ljekovite svrhe najmanje 4.000 godina. Stari Egipćani su je koristili i u procesima balzamovanja i mumifikovanja. Francuski vladar Karlo Veliki je biljku proglasio državnom, zajedno sa još 71. biljkom čiju je obaveznu sadnju u svakom vrtu naredio pisanim propisima – Kapitularima. Englezi su žalfiji dali ime "*sage*" što znači mudrost, a korišćena je za poboljšanje pamćenja i smatralo se da utiče na dugovječnost. Na području Hercegovine žalfija je samonikla biljka koja uspijeva od pamtivijeka.

■ **Opšte informacije o marketingu**

Promotivni događaji (promocije, degustacije, sajmovi i sl.), putem društvenih mreža. Veliki dio potrošača o Hercegovačkoj žalfiji se informiše „od usta do usta“ ili WOMM (*Word-of-Mouth Marketing*) i to je najstariji i najpouzdaniji vid marketinga za ovu biljku.



63.

Narodni čaj



+ Kategorija proizvoda

Razred 1.8. Ostali proizvodi (začini itd.)

📍 Geografsko područje

Područje submediteranske Hercegovine koje se nalazi pod uticajem izmjenjene mediteranske klime, koja je rezultat dodirivanja mediteranske klime sa juga i kontinentalne klime sa sjevera.

■ Opis proizvoda

Sva raskoš i prepoznatljivost mirisa i ukusa tradicionalnih biljaka hercegovačkog podneblja objedinjena je u ovoj uravnoteženoj mješavini Narodnog čaja. Narodni čaj je mješavina vrijeska, timijana, hajdučke trave, kantariona, ive i žalfije.

■ Senzorni opis proizvoda

Narodni čaj u svom sastavu ima 6 biljnih vrsta koje čaju daju ugodan miris, kao i prijatan i gorak ukus. Receptura za Narodni čaj izrađena je na osnovu tradicionalnog iskustva i novih naučnih saznanja, poštujući principe savremene fitoterapije. Pri izradi receptura vodilo se računa o hemijskom sastavu biljaka, kao i o njihovom farmakološkom djelovanju. Stvoren je jedan vrhunski proizvod koji ima osvježavajući, okrepljujući, aromatični ukus i prijatan miris.

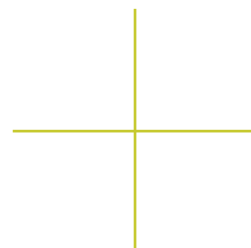
■ Specifičnost proizvoda

Iz hercegovačkog krša raste najkvalitetnije ljekovito bilje. Bez kvalitetne sirovine nema ni dobrog proizvoda. Kao što je hercegovačka žalfija prepoznata po velikom procentu tujona tako i vrijesak ima preko 60% karvakola, timijan preko 35% timola, kantarion je bogat hipericinom, hajdučka trava sadrži flavonoide, eterično ulje (sa najmanje 0,02% proazulena) i trava iva za koju u narodu važi izreka „*trava iva od mrtva pravi živa*“ biljna vrsta koja sadrži flavonoide, gorke materije, tanine i eterično ulje. Dobro odabrane biljke, sa odgovarajućim procentom uz poštivanje farmakološkog djelovanja stvorena je mješavina nazvana Narodni čaj.

Može se reći da je Narodni čaj, u poređenju sa istim proizvodom iz drugih geografskih regija, jedinstven proizvod. Njegova posebnost proizilazi iz same recepture proizvoda i posebno kvaliteta biljnih vrsta koje ulaze u sastav navedenog čaja.

■ Postupak proizvodnje

Osnovni korak je obezbjeđenje kvalitetne sirovine a to se postiže ličnim branjem sirovine ili otkupom od berača. Sva sirovina mora biti isključivo iz Hercegovine. Otkupljena sirovina prolazi više faza prerade od konciziranja, prosijavanja i kalibriranja kao i oprашivanja. Dobro pripremljena sirovina se dostavlja u pogon gdje se prvo izvrši pravljenje čajne mješavine. Jedan dio sirovine odlazi u mašinu za proizvodnju filter vrećica, a drugi dio sirovine (krupnija granulacija) ide u proces proizvodnje klasičnog narodnog čaja.



■ Veza između kvaliteta proizvoda i geografskog područja

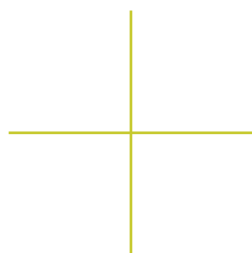
Biljne vrste koje ulaze u sastav Narodnog čaja za svoj razvoj traže dosta svjetlosti i toplote, čiji nedostatak nepovoljno utiče na sadržaj eteričnog ulja u biljci. Osim što vole sunčana područja, na kvalitet utiče i propustljivost zemljišta kao i sastav istog. Kamen krečnjak je jedan od faktora koji pozitivno utiču na hemijski sastav biljaka. Shodno navedenom vidimo da klima i sastav zemljišta uveliko utiču na kvalitet biljnih vrsta koje ulaze u sastav čajne mješavine Narodnog čaja.

■ Istorija proizvoda

Sve biljne vrste koje ulaze u sastav Narodnog čaja su samonikle i od pamtivijeka rastu na području Hercegovine. Alberto Fortis je za vrijeme svojih putovanja po Dalmaciji (*Viaggio in Dalmazia*, 1774) zabilježio podatke o vegetaciji u Hercegovini. Iz njegovih zabilješki se vidi da je ovaj region već dugo vremena poznat po ljekovitim vrstama biljaka. P. Ascherson i A. Kanitz su 1877. godine objavili "The catalogue of ferns and higher plants". Katalog sadrži podatke o 1.558 vrsta iz Hercegovine. Iz navedenog se vidi da Hercegovina obiluje brojnim ljekovitim biljem. Ljudi su od davnina uvidjeli ljekovita i blagotvorna svojstva koje imaju te biljke. Njihovo pripremanje, pojedinačno i kao mješavina, je nastalo spontano. Sadašnji odnos smješe šest biljaka koje čine Narodni čaj je utvrđen osnivanjem preduzeća za proizvodnju i pakovanje Narodnog čaja u Ljubinju. S vremenom, ovaj proizvod je postao brend ovoga područja i nalazi se na tržištima, osim u BiH i zemljama okruženja, u Kanadi, Americi, Rusiji, Švajcarskoj itd.

■ Opšte informacije o marketingu

Promotivni događaji (promocije, degustacije, sajmovi i sl.), putem društvenih mreža. Veliki dio potrošača o Narodnom čaju se informiše „od usta do usta“ ili WOMM (*Word-of-Mouth Marketing*) i to je najstariji i najpouzdaniji vid marketinga za ovaj proizvod.





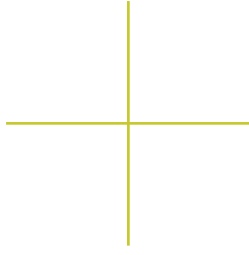
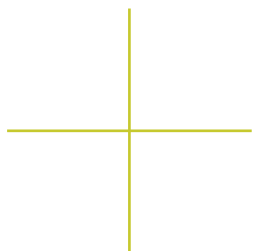




Foto izvor: NP Srdjeska, Shutterstock

Kategorija proizvoda

Razred 2.3.
HLJEB, FINO PECIVO, KOLAČI,
SLATKIŠI, KEKSI I DRUGI
PEKARSKI PROIZVODI



64.

Kiseljačka pogača



+ Kategorija proizvoda

Razred 2.3. Hljeb, fino pecivo, kolači, slatkiši, keksi i drugi

📍 Geografsko područje

Kiseljačka pogača pravi se isključivo u opštini Kiseljak (Kanton Središnja Bosna, Federacija BiH). Kiseljak se nalazi na mjestu gdje se ukrštaju putevi koji povezuju sve dijelove Kantona. Prosječna nadmorska visina je 475 m.

■ Opis proizvoda

Pekarski proizvod, kruh – pogača namazana kajmakom (mlijeko – mliječni proizvod). Ne može “kiseljak” (mineralna voda) na prazan stomak, no zato Kiseljak ima i nešto jedinstveno, ukusno za jesti.



■ Senzorni opis proizvoda

Slani, pekarski proizvod bez posebnog mirisa, čvrste teksture, najčešće prodavan sa namazom kajmaka u sredini (unutar same pogače).

■ Specifičnost proizvoda

Specifičnost proizvoda ogleda se u dodatku mineralne vode. U procesu proizvodnje dodaje se mineralna voda s izvora. Prirodna izvorska mineralna voda koja izvire samo u Kiseljaku (opštine Kiseljak) a koja je dostupna na nekoliko prirodnih izvorišta koji teku bez prestanka i besplatni su za sve. Osim toga, drugačiji je i recept pa i sam proces pečenja pogače. Ono što javnost najviše poistovjećuje s Kiseljačkom pogačom je namaz, kajmak koji se maže unutar pogače.

■ Postupak proizvodnje

Iako pekari na području opštine Kiseljak pomalo prelaze na masovnu proizvodnju u električnim pećima, ako govorimo o ovom izvornom, tradicionalnom proizvodu, on se odnosi samo na ručnu proizvodnju. Izvorno, Kiseljačka pogača se peče u krušnim pećima na drva. Svi sastojci su prirodni bez ikakvih vještačkih dodataka. Tijesto se mijesi s mineralnom vodom (kiseljakom – izravno s izvora) i to bez germe (mokrog kvasca) uz korišćenje kvasca (suhog kvasca).

Sastojci su samo brašno i mineralna voda. Pogače se peku isključivo u krušnim pećima na drva te se nakon pečenja režu na pola (po sredini) i dodaje im se kajmak (obični slagani, slatki kajmak koji se soli) koji može i ne mora biti s područja Kiseljaka a može biti i neki drugi namaz. Pogače u svom središtu moraju imati četiri rupice napravljene viljuškom u procesu proizvodnje. Na ovaj način pekari provjeravaju da li je pogača dovoljno pečena (ukoliko ostane tijesta na viljušci, potrebno je još vremena). Pečena pogača zbog svojstva peći na sebi ima i pepela odnosno bude ostavljena da malo pregori. Zagoreni dio se skida, a pogača ostaje rumena, tanka i dobro pečena.

■ Veza između kvaliteta proizvoda i geografskog područja

Na obali rijeke Lepenice svojom raskoši i zelenilom se ponosno ističu dva parka koje je nemoguće ne primijetiti samim ulaskom u Kiseljak. U parku Josipa Baća (najpoznatijem istraživaču podzemnih voda) se skriva kiseljača neobična voda, ustvari obična, samo kisela/mineralna. U parku su stacionirane dvije česme sa po dvije slavine iz kojih neprestalno teče prirodan izvorski kiseljak. Uvijek ćete naići na red posjetilaca željnih i žednih kiseljaka. Bilo da su to posjetioци iz drugih gradova, država ili sami stanovnici Kiseljaka, svi oni toče po više flaša.

Uz tradiciju pravljenja Kiseljačkih pogača isključivo na području opštine Kiseljak, iste su i postupkom proizvodnje vezane za ovo geografsko područje s obzirom da je ključni dodatak upravo mineralna voda koja izvire na području ove opštine. Pekari su kako prije tako i danas, donosili friško točeni kiseljak za potrebe spravljanja svojih pogača.

■ Istorija proizvoda

Prema dokumentu koji se nalazio u Regesti Gradskog poglavarstva (danas Istorijskom arhivu Sarajevo, broj 30380) 11. oktobra 1924. godine kiseljački pekar Bajazit Prozorac spomenutog datuma podnio je Regesti molbu za dodjelu koncesije za prodaju kiseljačke pogače. Time je ista službeno i registrovana kao izum Bajazita Prozorca, da bi je potom, nakon Drugog svjetskog rata Dane Kristić i Ibro Mujkić, koji je došao iz Fojnice i izučio zanat kod pekara Kobačića, oplemenili namazom domaćeg kajmaka. Ova trojica zanatlija stvorili su originalan pekarski proizvod – Kiseljačku pogaču načinjenu od brašna, malo soli i kisele vode. Masovna proizvodnja Kiseljačke pogače počinje završetkom Drugog svjetskog rata, a kao konkretna godina početka proizvodnje smatra se 1946. godina.

■ Opšte informacije o marketingu

Često se u žargonu kaže da „Kiseljačka pogača otvara sva vrata“ s obzirom kako se ista poklanja kao poklon i u radosti i u žalosti i najčešći je poklon doktorima, odnosno obavezan je dodatak svakoj bolničkoj posjeti. Ljudi je nose kao poklon, svi putnici namjernici kupuju Kiseljačke pogače a prolaznici i turisti oduvijek se rado zaustavljaju pored neke od brojnih pekara i kioska.

Kiseljačka pogača je opjevana i u pjesmi Joze Penave (najpoznatijeg skladatelja narodne muzike/ sevdalinke koja nosi naziv „Pjesma o Kiseljaku“, a koja kaže:

„Haj, pogače, pogače, slatke kao šećerke;

Kiseljačani kuhaju, Sarajlijama prodaju.

Pogače, kiseljačke...“

Kiseljačka pogača je zasigurno najpoznatiji gastronomski brend Kiseljaka i okoline.



65.

Grmečki integralni hljeb



+ Kategorija proizvoda

Razred 2.3. Hljeb, fino pecivo, kolači, slatkiši, keksi i drugi pekarski proizvodi

📍 Geografsko područje

Područje proizvodnje je Podgrmeč, nalazi se između slivova rijeka Sane i Une u sjeverozapadnom dijelu Bosne i Hercegovine, ispod planine Grmeč, i pripadaju mu dijelovi grada Prijedora i dijelovi opština Novi Grad, Oštra Luka, Krupa na Uni, Sanski Most i Bosanska Krupa.

■ Opis proizvoda

Grmečki integralni hljeb spada u grupu miješanih pšeničnih hljebova. Osim vrlo prijatnog ukusa i mirisa, veoma podsjeća na hljeb koji su nekada na području Podgrmeča pekle bake. Obilježavaju ga izuzetne karakteristike u pravcu nutritivnih vrijednosti, visok sadržaj mineralnih materija, vitamina i vlakana. Zahvaljujući prisustvu značajnog sadržaja integralnog pšeničnog brašna sve hranjive vrijednosti, sadržane u zrnu pšenice, prelaze u hljeb, što je razlog da je ovaj proizvod zdraviji izbor.

■ Senzorni opis proizvoda

Grmečki integralni hljeb ima veoma prijatna senzorna svojstva. Oblik hljeba je vekna dok je izgled kore hljeba ujednačena, rumene boje. Sredina hljeba je razvijena, smeđe-žute boje, porozna sa ujednačenim šupljinama. Miris i ukus hljeba su prijatni, tipični za ovaj proizvod.

■ Specifičnost proizvoda

Visoka biološka i nutritivna vrijednost hljeba koja se ogleda u značajnom sadržaju integralnog pšeničnog brašna (55%) koje je proizvedeno od pšenice isključivo iz Podgrmeča. Da bi došli do nezamjenjive životne namirnice, brašna, a time i Grmečkog integralnog hljeba, preci u Podgrmeču su od davnina, gdje god im je priroda poklonila uslove, podizali vodenice. Brašno ispod vodeničkog kamena je nezamjenljivo i upravo ono daje posebne i prepoznatljive karakteristike ovom proizvodu. Iako mnoge vodenice nisu preživjele zub vremena, neke su ostale, obnovljene i služe namjeni. Upravo u njima se i danas, na isti tradicionalan način, proizvodi integralno pšenično brašno od koga se dobija Grmečki integralni hljeb.

■ Postupak proizvodnje

Sama priprema počinje vaganjem neophodnih sirovina koje ulaze u sastav Grmečkog integralnog hljeba. Glavne sirovine čini 55% integralno pšenično brašno i 45% brašno tip 500 kao i kvasac, voda i so. Nakon doziranja sirovina predstoji miješanje u mikseru u trajanju od 25 minuta. Potom je neophodno odmaranje tijesta u masi da bi sve komponente ostvarile potrebnu reakciju – aktiviranje kvasca, razlaganje bjelančevina, skroba i dr. Nakon odmaranja tijesta isto se dijeli, odvaguje i oblikuje u vekne. Potom je neophodno da se obavi proces fermentacije u fermentacionoj komori u trajanju oko 50 minuta. U kontrolisanim uslovima temperature i vlage u toku fermentacije odvija se završna faza. U toku ove faze odvijaju se mikrobiološki procesi gdje se transformišu ugljeni hidrati, naročito šećeri, u alkohole, kiseline, aldehide, ketone i gasove, čime se postiže željeni ukus, struktura, razabranost sredine hljeba. Po završetku procesa fermentacije slijedi faza termičke obrade – pečenje hljeba u trajanju od 20 minuta na temperaturi 260–245°C u kojoj postizemo ujednačenu rumenu boju i hrskavu koru.

■ Veza između kvaliteta proizvoda i geografskog područja

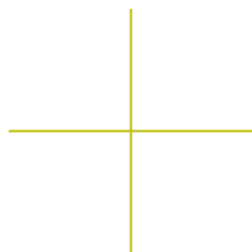
Kvalitet proizvoda koji se ogleda u kvalitetu sirovine koja u sastavu proizvoda učestvuje više od 50%, a radi se o integralnom pšeničnom brašnu koje je proizvedeno od pšenice isključivo iz Podgrmeča. Isto tako pšenica se melje isključivo u zadržnoj vodenici na rijeci Japri, te na tradicionalan način mljevenjem između dva kamena dobijamo integralno pšenično brašno izuzetne biološke i nutritivne vrijednosti. Reljef se može podijeliti na brdovito-brežuljkasto i nizijsko područje gdje preovladava umjereno kontinentalna klima sa prosječnom godišnjom količinom padavina oko 950 mm/m². Ljeta su topla, a zime hladne sa snijegom.

■ Istorija proizvoda

Cijeli Podgrmeč, prostor između rijeka Une i Sane, ispresijecan brojnim rječicama i potocima, ponosio se mnogobrojnim vodenicama koje su podizali preci unazad 4–5 generacija. Opstao je tek manji dio koji i danas služi namjeni. Koriste ih iskusni pekari, domaćice i svi oni koji cijene bogatstvo zdravog i ukusnog peciva, proizvode Grmečki integralni hljeb i čuvaju tradiciju i kvalitet svojih predaka na isti način kako se to generacijama radilo u regiji Podgrmeča.

■ Opšte informacije o marketingu

Proizvođači udruženi u zadrugu koriste pogodnost zajedničkog nastupa na tržištu. Koriste se društvene mreže, štampani reklamni materijal kao i nastupanje na sajmovima u svrhu promocije. Integralno pšenično brašno, korišćeno u proizvodnji Grmečkog integralnog hljeba, prepoznato je i ocijenjeno sa više medalja na sajamskim manifestacijama.





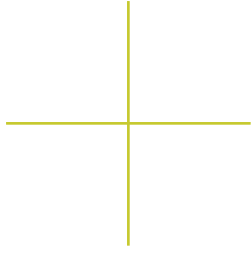
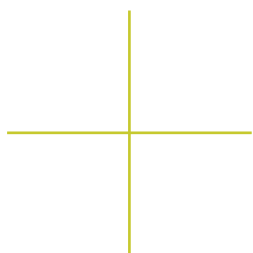




Foto izvor: Studeni potok, Bjelašnica; Shutterstock



Kategorija proizvoda

**Razred 2.5.
TJESTENINA**

66.

Trahana



+ Kategorija proizvoda

Razred 2.5. Tjestenina

📍 Geografsko područje

Područje proizvodnje Krajiške trahane obuhvata administrativni prostor Unsko-sanskog kantona gdje se obavljaju sve tehnološke faze proizvodnje trahane. Brašno za proizvodnju trahane može poticati kako sa područja Unsko-sanskog kantona, tako i sa drugih lokaliteta koja se ne ubrajaju u Unsko-sanski kanton. U većini drugih kantona u FBiH, gdje se proizvodi, naziva se Tarhana.

■ Opis proizvoda

Trahana odnosno Tarhana je vrsta tjestenine koja se priprema zamjesom brašna i vode. Ovako zamiješano tijesto se ostavlja nekoliko dana da stoji na sobnoj temperaturi, a potom se "rastire", odnosno granulira pomoću tzv. rešeta. Dobijene granule se potom suše na suncu. Sav postupak proizvodnje se odvija ručno. Ovako pripremljena tjestenina se čuva na suvom mjestu i koristi se kod pripreme čorbe koja se takođe zove trahana.

■ Senzorni opis proizvoda

Trahana je tjestenina koja ima karakterističnu bijelu ili žućkastu boju; zavisno od vrste upotrebljenog brašna. Ako se u izradi koristi bijelo brašno (npr. tip 500), trahana će biti bijele boje. Ako se koristi npr. tip brašna 850, trahana je žućkaste boje. Trahana ima karakterističan oblik malih granula što je posljedica načina izrade. Kada se skuva, ima kiselkast ukus što je posljedica stajanja tijesta, jer se za vrijeme stajanja dešava fermentacija tijesta i stvara se karakterističan kiseo ukus.

■ Specifičnost proizvoda

Proizvod je specifičan po isključivo ručnom načinu izrade; od zamjesa do tzv. rastiranja. Trahana se sprema kao čorba sa mljevenim mesom, lukom, povrćem i začinicima; često se koristi predjelo (vrsta čorbe). Zbog načina izrade tijesta, čorba ima kiselkast ukus.

Naziv trahana dovodi se u vezu sa riječju "trati" jer je to jedan od postupaka prilikom spravljanja tjestenine potrebne za pravljenje ovog jela. Osnovna karakteristika spravljanja tijesta za trahanu je da se tijesto nakon fermentacije isječe na manje komade i ručno trlja kroz specijalno rešeto dok se ne dobije specifičan granulirani oblik koji se zatim suši na suncu, a potom na sobnoj temperaturi.

■ Postupak proizvodnje

Trahana se proizvodi u vrijeme ljetnih mjeseci, kada je sunčano, jer se proces sušenja odvija na suncu. Meko brašno koje može biti bijelo (tip 500) ili polubijelo (tip 850) se pomiješa sa vodom (u Krajini kažu potkuha). Na 1 kg brašna se doda oko 600 mililitara vode. Uvijek se zakuva veća količina u posebnoj posudi. Zamjes, koji mora biti tvrd, ostavi se da stoji 3 dana na sobnoj temperaturi. Nakon 3 dana stajanja, tijesto fermentiše i postaje mekano te se da lako oblikovati. Tijesto se prebacuje u tzv. naćve – drveni veći sud u kojem se dodaje brašno, tijesto se trga i usitnjava. Konačno usitnjavanje se dešava na rešetku koje je izrađeno od metala. Istrgano tijesto se pomoću brašna propušta kroz rešeto, ručno se tare i granulira.

Nakon dobijanja granula, trahana se stavlja na pamučno platno i ostavlja da se suši na suncu. Prilikom sušenja se povremeno ručno prevrće, da bi se ravnomjerno prosušila. Proces sušenja na suncu traje nekoliko dana (4–5, zavisno od jačine sunca), a zatim se trahana unosi u suhu prostoriju, stavlja se na pamučno platno i dosušuje. Ovako pripremljena tjestenina se pakuje u platnene vreće i može se koristiti tokom cijele godine.

■ Veza između kvaliteta proizvoda i geografskog područja

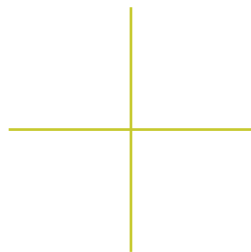
Proizvod je vezan za svoje geografsko područje reputacijom i tradicionalnim načinom proizvodnje. U drugim dijelovima Bosne i Hercegovine, gdje se priprema tradicionalna domaća supa nad supama, naziva se tarhana, samo je u Krajini zovu trahana. Što se tiče načina pravljenja trahane u Krajini, oni malo stariji kažu da se on puno ne razlikuje od onih u drugim dijelovima Bosne i Hercegovine.

■ Istorija proizvoda

Zahvaljujući geografskom položaju i istoriji, bosanskohercegovačka kuhinja sadrži elemente turske, grčke i mediteranske, ali i ostalih evropskih kuhinja. Kada se govori o tradicionalnim bosanskim specijalitetima, u kategoriji slanih jela treba izdvojiti čorbu tarhanu. Tarhana se u Bosni i Hercegovini konzumira od vladavine Osmanskog carstva, a jedna od opštih karakteristika turske kuhinje je konzumacija supe (čorbe) za stolom. Tarhanu su Turci donijeli iz srednje Azije, a konzumira se i na Bliskom istoku, u Anadoliji, Mađarskoj, Finskoj (Badem, 2020).

■ Opšte informacije o marketingu

U Krajini je ovo jelo, na kojem su othranjene generacije Krajišnika, u proteklim godinama dobilo svoju manifestaciju koja svake godine okupi određen broj ljubitelja Trahane koji se kroz druženje i zabavu takmiče ko će napraviti bolju Trahanu. Pored upotrebe za vlastite potrebe, prodaje se restoranima kao i drugim kupcima, na kućnom pragu i lokalnim pijacama u opštinama Unsko-sanskog kantona.





67.

Omač



+ Kategorija proizvoda

Razred 2.5. Tjestenina

📍 Geografsko područje

Područje proizvodnje Omač obuhvata administrativni prostor Unsko-sanskog kantona, Podgrmrča i Potkozarja gdje se obavljaju sve tehnološke faze proizvodnje. Brašno za proizvodnju Omača može poticati i sa drugih lokaliteta.

■ Opis proizvoda

Omač, koji se zove i Krajiški omač, je vrsta tjestenine koja spada u grupu širokih rezanaca. Zamjes za Omač se pravi od jaja i brašna, razvije se pomoću oklagije u kore (jufke), koje se stavljaju na pamučno platno, malo prosuše i režu pomoću noža u obliku širokih rezanaca. Nakon oblikovanja, rezanci se ostavljaju nekoliko dana da se prosuše na vazduhu.

■ **Senzorni opis proizvoda**

Omač je tjestenina koja ima karakterističnu žutu boju zbog prisustva jaja. Nakon kuvanja u slanoj vodi, tjestenina je mekana, prijatnog ukusa i može da se koristi kao prilog za neka druga jela (mesna variva), a može da se konzumira i kao glavno jelo uz dodatak npr. sira i vrhnja.

■ **Specifičnost proizvoda**

Proizvod je specifičan po isključivo ručnom načinu izrade; od zamjesa do razvijanja jufke i rezanja u široke rezance.

U knjizi "Tradicionalna jela Potkozarja i Podgrmeča" (urednik Jovo Lekanić), navodi se recept za izradu domaćeg Omača. Tijesto se pravi od pšeničnog brašna koje se tvrdo zamjesi, a zatim se razvije na tanke trake koje se peku na plehu od šporeta. Kad su pečene, trake se isjeku u deblje rezance, a zatim kuvaju u mlijeku.

■ **Postupak proizvodnje**

Osnovna količina za jedno jaje je 250 g mekog brašna, s tim da neki proizvođači dodaju u zamjes malo vode (koliko stane u pola ljuske jajeta). Tijesto se stavi na pamučno platno i pomoću oklagije ručno razvalja kora – jufka. Jufka ne smije biti previše tanka; mora biti debljine nekoliko milimetara (3–4 mm), da bi se mogla rezati. Nakon spravljanja jufke, tijesto se ostavi da se malo prosuši i potom se ručno reže pomoću noža u široke trake. Nakon dobijanja rezanaca, tijesto se ostavi na pamučnoj prostirci da se suši na sobnoj temperaturi (4–5 dana) uz povremeno prevrtanje da bi se ravnomjerno osušilo.

■ **Veza između kvaliteta proizvoda i geografskog područja**

Po zabačenim krajiškim selima, osim o praznicima kada se okrene i pokoje jagnje, vijekovima se već iz dana u dan jedu jednostavnija, ali jednako ukusna jela kojima su Krajišnici dali svoj šmek – ukus divlje i neukrotive zemlje u kojoj se jednostavno jede, ali u kojoj je teško ostati gladan. Upravo jedno od takvih tradicionalnih jela je Omač.

■ **Istorija proizvoda**

Nema pisanih tragova kada je i kako tačno Omač prvi put došao u ove krajeve. Budući da se ovaj jednostavan proizvod već generacijama priprema u skoro svakoj kući navedenog područja, smatra se tradicionalnim narodnim jelom. Današnje generacije nisu mijenjale tradicionalni način proizvodnje.

■ **Opšte informacije o marketingu**

Omač je tradicionalno najbolja domaća pasta koja se po ukusu i kvalitetu može nositi sa italijanskom. Ovo omiljeno jelo se sprema uglavnom za doručak. Ralozi za to su jednostavnost, brzina pripreme i savršen ukus – baš onakav kakav se traži u jutarnjim satima. Servira se dok je toplo na zajednički oval ili pojedinačne porcije. Po želji, preko narendati bijeli tvrdi sir.

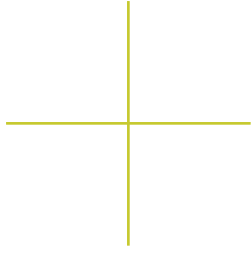
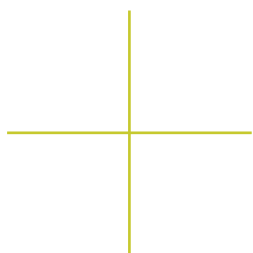




Foto izvor: Planina Visočica, Shutterstock



Kategorija proizvoda

Razred 2.8.
GOTOVI OBROCI

68.

Cicvara



+ Kategorija proizvoda

Razred 2.8. Gotovi obroci

📍 Geografsko područje

Cicvara je tradicionalno jelo koje se pravi u više područja, a posebno je omiljeni specijalitet na području istočne Hercegovine.

■ Opis proizvoda

Cicvara je jelo dobijeno termičkom obradom kajmaka, sira, brašna (u nekim krajevima, na području opštine Gacko, uz dodatak meda).

■ Senzorni opis proizvoda

Cicvara je jelo visoke energetske vrijednosti na bazi kajmaka, sira, pšeničnog i/ili kukuruznog brašna. Posebnom pripremom, pod dominantnim uticajem mliječne masti iz kajmaka, postižu se karakteristične teksturalne i reološke osobine jela. Cicvara ima hrapavu i sjajnu površinu, homogenu i postojanu strukturu sa pojavom izdvojene mliječne masti, meku rastegljivu konzistenciju i bogat kremast mliječni ukus sa blagom aromom mliječne masti nastale topljenjem kajmaka.



■ Specifičnost proizvoda

Specifičnost cicvari daju sastojci, kajmak (često kajmak iz mješine), sir (najčešće sir Škripavac), brašno, med (ako se poslužuje), i postupak pripreme karakterističan za kraj proizvodnje.

Pored Hercegovine, Cicvara se priprema u drugim dijelovima Bosne, Crnoj Gori i dijelovima Srbije. Međutim, ni u jednom kraju izvan Hercegovine, Cicvara se tradicionalno ne sprema sa medom, niti kajmakom iz mješine, a jedinstven je i sam postupak pripreme u kome se kajmak dodaje na samom početku pripreme, a sir na samom kraju.

■ Postupak proizvodnje

Sastojci (za četiri osobe): kajmak iz mješine (500 g), voda (300 ml), kukuruzno brašno (100 g), pšenično brašno (200 g), mladi punomasni sir Škripavac (100 g), med (100 g). Na području opštine Nevesinje ne koristi se kukuruzno već isključivo pšenično brašno.

Priprema se tako da se kajmak i voda stave u šerpu i zagriju do ključanja uz stalno miješanje drvenom varjačom. Masa treba da ključa od dva do tri minuta uz lagano miješanje. Šerpa se zatim skloni sa šporeta i uz miješanje postepeno se dodaje pomiješano pšenično i/ili kukuruzno brašno. Šerpa se zatim vrati na šporet i nastavi miješanje mase na tihoj vatri dok Cicvara ne pusti maslo i ne okrene se, odnosno dok se kompaktna masa ne odvoji od šerpe i počne okretati u otpuštenom maslu. Veoma je bitno da se masa uvijek miješa u istom smjeru i ujednačenom brzinom. Kuvanje se nastavlja još desetak minuta, potom se na vrh mase dodaje punomasni mladi sir i to pritiskanjem varjačom da se sjedini sa masom uz lagano miješanje na tihoj vatri. Kada se sir istopi tako da se grumeni sira ne primjećuju u masi, a sama masa počne lako rastezati, jelo je gotovo. Cicvara se tradicionalno služi topla, kada se služi sa medom, on se posipa po cicvari prije same konzumacije. Služenje cicvare sa medom je karakteristično za gatačku opštinu.

■ Veza između kvaliteta proizvoda i geografskog područja

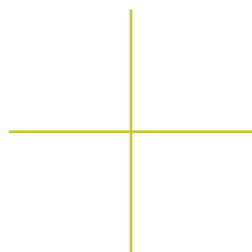
Cicvara se tradicionalno sprema od sastojaka karakterističnih za to podneblje; kajmaka iz mješine ili zrelog kajmaka iz kace, punomasnog sira, brašna samljevenog u vodenici od lokalnih žitarica (uz dodatak meda sa tog područja, ko voli), što joj daje specifičnu razliku u senzornim osobinama jela i posebne karakteristike. Turistička organizacija Republike Srpske prezentovala je Cicvaru u svom „Eno i gastro vodiču Republike srpske“ kao starinsko srpsko jelo uz navođenje specifičnosti dodavanja meda prilikom pripreme ovog jela u Hercegovini.

■ Istorija proizvoda

Cicvara se sprema od davnina. Najčešće se služila na Božić, uglednim gostima koji posjete domaćinstvo. U Hercegovini se i danas zadržao običaj da se Božićni post završava upravo Cicvarom, kada na božićno jutro ukućani prvo jedu Cicvaru, prije dolaska položajnika. Prije nego što počnu da jedu, ukućani se ogledaju u šerpi Cicvare i ako vide svoj odraz, naredna godina će biti dobra, a svi ukućani će dočekati i naredni Božić. Najstariji pisani pomeni Cicvare nalaze se u manastirskim knjigama. Luka Grđić 1888. godine u tekstu „Opis Gacka sa starinama i običajima narodnim“ objavljenom u časopisu *Bosanska vila* piše da se Cicvara služi za doručak na mobama. I danas se Cicvara sprema kao specijalitet koji se služi u posebnim prilikama jer se u narodu Cicvara na trpezi smatra velikom časti.

■ Opšte informacije o marketingu

Cicvara se kao jelo nudi uglavnom u seoskim domaćinstvima u okviru gastronomske turističke ponude i kao specijalitet u restoranima sa nacionalnom kuhinjom širom Balkana, kao i mjestima širom svijeta gdje žive iseljenici sa ovih područja.





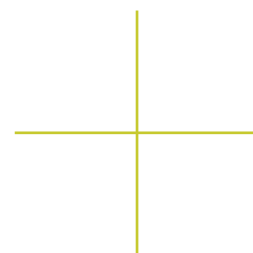


■ **KLASIFIKACIJA PROIZVODA SA POTENCIJALOM GO**

Svi regionalni proizvodi nemaju potencijal geografske oznake. Postoje neki osnovni uslovi da bi bili GO. Jedna od njih je veza između geografskog porijekla i proizvoda, reputacije, kvaliteta i/ili načina obrade. Što je još važnije, kvalitet, reputacija ili druge karakteristike proizvoda treba da se u suštini pripisuju njegovom geografskom porijeklu. Prirodni i/ili ljudski faktori treba da utiču na kvalitet regionalnog proizvoda. Drugi uslov je da proizvod ima istorijsku pozadinu. Proizvod sa potencijalom GO treba da ima neke različite karakteristike od sličnih proizvoda sa drugog područja. Što je jača veza proizvoda sa njegovim porijeklom, specifičnošću i reputacijom, veći je njegov potencijal GO.

Koristeći GO kao pokretač za lokalne učesnike, a posebno proizvođače, da se uključe u kolektivne procese za očuvanje i promovisanje svojih lokalnih resursa i proizvodnog sistema, ključno je dobro odabrati proizvode sa potencijalom GO koji će služiti kao procesi učenja i pružiti demonstrativne efekte. Zaista, obično postoji više od jednog lokalnog proizvoda iz mjesta ili regije ili jedne kategorije i važno je dobro procijeniti njihove kapacitete da pruže najbolju praksu i dobre rezultate za druge zainteresirane strane da slijede put, posebno u slučaju projekata sa ograničeni izvorima. Shodno tome, postavlja se pitanje koji proizvodi se biraju među svim domaćim proizvodima. Alternativni proizvodi imaju različite prednosti i nedostatke tokom faza registracije i implementacije GO. Neki proizvodi moraju proći više kriterijuma da bi prikazali GO i imali koristi od toga. Stoga je odabir proizvoda, kao tema geografske oznake u nekim regijama, postao problem koji treba naglasiti (Dokuzlu et al., 2020).

U tabelama 1, 2, 3 i 4 su opisani proizvodi sa potencijalom geografskih oznaka, razvrstani na osnovu kategorije proizvoda kojoj pripadaju, po važećim propisima u BiH i EU o zaštiti GO, kao i geografsko područje proizvodnje/prerade, razvrstano po entitetima i Brčko distriktu BiH i kantonima/županijama u FBiH, odnosno regijama u RS.



a) Klasifikacija po kategoriji proizvoda

Tabela 1. Broj proizvoda sa potencijalnim GO po kategoriji proizvoda

KATEGORIJA PROIZVODA	BROJ PROIZVODA
Razred 1.1. Svježe meso (i nusproizvodi klanja)	0
Razred 1.2. Mesni proizvodi (kuvani, soljeni, dimljeni itd.)	11
Razred 1.3. Sirevi,	16
Razred 1.4. Ostali proizvodi životinjskog porijekla (jaja, med, različiti mliječni proizvodi, osim maslaca, itd.)	7
Razred 1.5. Ulja i masnoće (maslac, margarin, ulje itd.)	2
Razred 1.6. Voće, povrće i žitarice, u prirodnom stanju ili prerađeni	21
Razred 1.7. Svježa riba, mekušci i rakovi te proizvodi dobijeni od njih	4
Razred 1.8. Ostali proizvodi (začini itd.)	2
Razred 2.3. Hljeb, fino pecivo, kolači, slatkiši, keksi i drugi pekarski proizvodi	2
Razred 2.4. Napici proizvedeni od biljnih ekstrakata	0
Razred 2.5. Tjestenina	2
Razred 2.8. Gotovi obroci	1
UKUPNO	68

Tabela 2. Klasifikacija proizvoda sa potencijalnim GO po kategoriji proizvoda

KATEGORIJA PROIZVODA	NAZIV PROIZVODA
Razred 1.2. Mesni proizvodi (kuvani, soljeni, dimljeni itd.)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Visočka pečenica – PGI 2. Čevap 3. Visočki sudžuk 4. Hercegovački pršut 5. Visočka ovčija stelja 6. Visočka pečena janjetina 7. Visočka kaurma 8. Krajiški pršut / pastrma od goveđeg mesa 9. Visočka pirjan 10. Hercegovačka suva jarčetina 11. Krajiški sudžuk od goveđeg mesa
Razred 1.3. Sirevi	<ol style="list-style-type: none"> 1. Livanjski sir – PGI 2. Livanjski izvorni sir – PDO 3. Sir trapist – Marija Zvijezda 4. Hercegovački sir iz mijeha 5. Torotan 6. Vlašički / Travnički sir 7. Kupreški sir

Razred 1.3. Sirevi	<ul style="list-style-type: none"> 8. Majevički dimljeni sir Zarac 9. Hercegovački škripavac 10. Janjska pletenica 11. Blatnički sir 12. Repovački sir 13. Krajiški ovčiji sir 14. Kalenderovački sir 15. Zarica 16. Krajiški polutvrđi sir
Razred 1.4. Ostali proizvodi životinjskog porijekla (jaja, med, različiti mliječni proizvodi, osim maslaca, itd.)	<ul style="list-style-type: none"> 1. Hercegovački med 2. Kestenov med Cazinske krajine 3. Kostajnički kestenov med 4. Romanijski skorup-kajmak 5. Gatački kajmak iz mješine 6. Petrovačka basa – pomješa 7. Janjski kajmak
Razred 1.5. Ulja i masnoće (maslac, margarin, ulje itd.)	<ul style="list-style-type: none"> 1. Hercegovačko ekstra djevičansko maslinovo ulje 2. Budevino ulje
Razred 1.6. Voće, povrće i žitarice, u prirodnom stanju ili prerađeni	<ul style="list-style-type: none"> 1. Nevesinjski krompir – PGI 2. Drvarski mućeni pekmez od drenjina – PDO 3. Semberski kupus 4. Hercegovačka suva smokva 5. Hercegovačka trešnja 6. Grah poljak 7. Raštan /Raštika 8. Hercegovački šipak/nar 9. Rogatički krompir 10. Glamočki krompir 11. Hercegovački ćufter 12. Pekmez od smokve 13. Fojnički krompir 14. Paradajz iz Buturović polja 15. Pekmez od jabuka 16. Suva šljiva 17. Krnjinska jagoda 18. Kukuruz stodanjak 19. Sok od jabuke 20. Krumpir poluranka 21. Kesten
Razred 1.7. Svježa riba, mekušci i rakovi te proizvodi dobijeni od njih	<ul style="list-style-type: none"> 1. Neumske školjke kamenice 2. Neretvanska mekousna pastrmka 3. Mušule 4. Pastmka glavatica
Razred 1.8. Ostali proizvodi (začini itd.)	<ul style="list-style-type: none"> 1. Žalfija / Kadulja 2. Narodni čaj
Razred 2.3. Hljeb, fino pecivo, kolači, slatkiši, keksi i drugi pekarski proizvodi	<ul style="list-style-type: none"> 1. Kiseljačka pogača 2. Grmečki integralni hljeb
Razred 2.5. Tjestenina	<ul style="list-style-type: none"> 1. Trahana 2. Omač
Razred 2.8. Gotovi obroci	<ul style="list-style-type: none"> 1. Cicvara

b) Klasifikacija proizvoda po entitetima i Brčko distriktu BiH

Tabela 3. Broj proizvoda sa potencijalom GO po entitetima i Brčko distriktu BiH

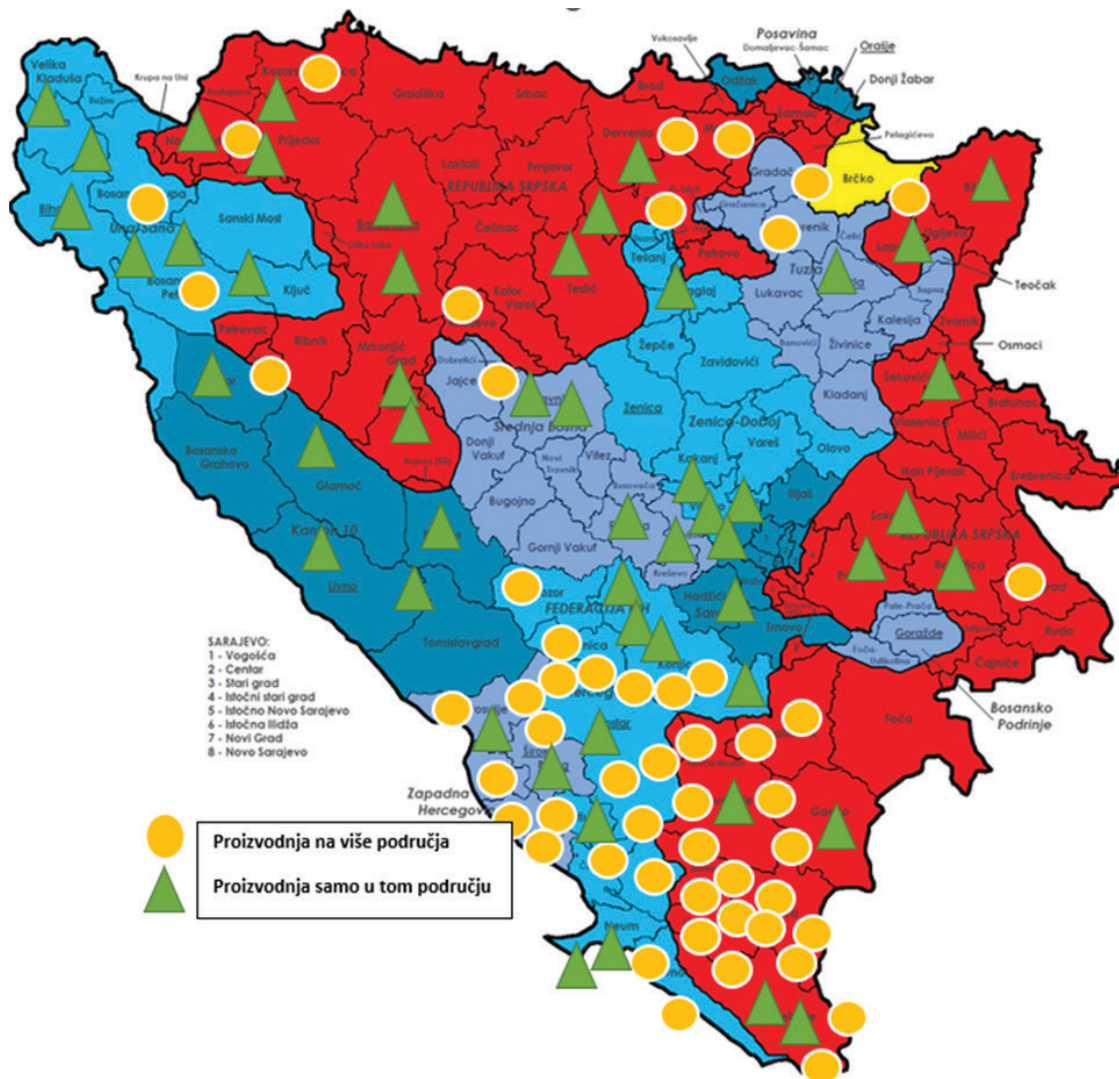
Kategorija proizvoda	Broj proizvoda		
	Ukupno	Proizvodnja samo na tom području	Proizvodnja u više područja
Republika Srpska	36	19	17
Federacija BiH	48	31	17
Brcko distrikt BiH	1	0	1

c) Klasifikacija proizvoda po kantonima u FBiH i regijama u RS

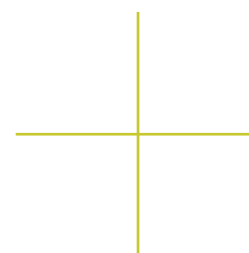
Tabela 4. Broj proizvoda sa potencijalom GO po kantonima i regijama

Republika Srpska			Federacija BiH		
REGIJA	Σ	Samo na tom području	KANTON/ ŽUPANIJA	Σ	Samo na tom području
Prijedor	4	2	USK	8	6
Banja Luka	5	4	ZDK	6	6
Doboj	6	3	SBK	5	4
Bijeljina	3	2	SAK	1	1
Zvornik	1	1	TZK	2	1
Istočno Sarajevo	4	3	ZHŽ	10	2
Trebinje	20	4	K10	5	4
			HNK/Ž	23	8

Na slici broj 5. prikazana je mapa Bosne i Hercegovine sa opisanim proizvodima sa potencijalom GO. Na mapi je prikaz administrativne podjele Bosne i Hercegovine po entitetima i Brčko distriktu BiH, kantonima u FBiH i svim jedinicama lokalne uprave (gradovima i opštinama). Zelenim trouglom su prikazani proizvodi koji se proizvode na ograničenom geografskom području, najčešće samo u administrativnom području jednog grada/opštine, dok su žutim krugom proizvodi koji se proizvode/prerađuju na području više gradova/opština. Hercegovina je najizraženije područje Bosne i Hercegovine gdje se proizvodi koji nose obilježje tog područja, proizvode na području većeg dijela Hercegovine, odnosno u više gradova/opština koji se nalaze i u FBiH i u RS. Primjer zelenog trougla je Gatački kajmak iz mješine, čija proizvodnja se može obavljati samo u okviru administrativne granice opštine Gacko i žutog kruga, Hercegovački pršut, čija proizvodnja se obavlja na području istočne Hercegovine u RS i dva kantona (HNK/Ž i ZHŽ) na području FBiH.



Slika 6. Mapa opisanih proizvoda



d) Klasifikacija proizvoda primjenom AHP-a

Kao što je navedeno u metodologiji studije, za određivanje prioriteta težina kriterijuma došlo se primjenom implementacije analitičko hijerarhijskog procesa (AHP). Svi podaci s prioriternim kriterijumima su obrađeni primjenom AHP-a i sortiranje opisanih proizvoda je izvršeno prema njihovoj ukupnoj ocjeni (Anex 2). U Tabeli 5. se nalazi prikaz opisanih proizvoda sortiranih primjenom AHP-a.

Tabela 5. Klasifikacija proizvoda primjenom AHP-a

Red. broj	Proizvod	Ukupno bodova
1.	Hercegovački med	4,34
2.	Sir trapist	4,24
3.	Ćevap	4,24
4.	Semberski kupus	4,20
5.	Hercegovačko maslinovo ulje	4,18
6.	Neumske školjke kamenice	4,04
7.	Neretvanska mekousna pastrmka	3,98
8.	Žalfija/Kadulja	3,94
9.	Hercegovačka suva smokva	3,94
10.	Ketenov med Cazinske krajine	3,90
11.	Hercegovački sir iz mijeha	3,87
12.	Hercegovačka trešnja	3,86
13.	Kiseljačka pogača	3,86
14.	Grah poljak	3,86
15.	Torotan	3,86
16.	Raštan/Raštika	3,85
17.	Vlašički/Travnički sir	3,83
18.	Hercegovački šipak/nar	3,82
19.	Majevički dimljeni sir Zarac	3,80
20.	Ćicvara	3,80
21.	Kostajnički kestenov med	3,79
22.	Visočki sudžuk	3,76
23.	Kupreški sir	3,73
24.	Rogatički krompir	3,73
25.	Glamočki krompir	3,70
26.	Grmečki integralni hljeb	3,70
27.	Ćufter	3,68
28.	Gatački kajmak iz mješine	3,68
29.	Romanijski skorup-kajmak	3,64
30.	Pekmez od smokava	3,61



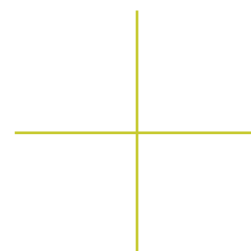


31.	Hercegovački pršut	3,59
32.	Mušule	3,58
33.	Fojnički krompir	3,55
34.	Paradajz iz Buturević polja	3,54
35.	Visočka stelja	3,53
36.	Jabukov pekmez	3,52
37.	Suva šljiva	3,52
38.	Visočka pečena janjetina	3,46
39.	Petrovačka basa-pomješa	3,46
40.	Hercegovački škripavac	3,42
41.	Narodni čaj	3,39
42.	Bundevino ulje	3,37
43.	Visočka kaurma	3,37
44.	Kukuruz Stodanjak	3,35
45.	Krnjinska jagoda	3,34
46.	Krajiški pršut/pastrma	3,34
47.	Pastrmka glavatica	3,33
48.	Janjska pletenica	3,32
49.	Trahana	3,31
50.	Janjski kajmak	3,29
51.	Blatnički sir	3,22
52.	Sok od jabuke	3,19
53.	Omač	3,17
54.	Repovački sir	3,16
55.	Visočki pirjan	3,16
56.	Krumpir poluranka	3,04
57.	Krajiški ovčiji sir	3,02
58.	Hercegovačka suva jarčatina	2,98
59.	Kalenderovački sir	2,97
60.	Krajiški sudžuk od goveđeg mesa	2,94
61.	Sir Zarica	2,93
62.	Krajiški polutvrđi sir	2,83
63.	Kesten	2,80

LITERATURA

- Almond, 2020.
- DOKUZLU, S., PONS, J.C., VANDECANDELAERE, E., ROGGIA, E., RICCI, M, ERDAL, B and GUEYE, M., 2020. Food and Agricultural Product Pilot Selection for Geographical Indication Projects, *New Medit – A Mediterranean Journal of Economics, Agriculture and Environment*, 20(3), 103 – 117.
- DRKENDA Pakeza (2018) *Agrobiodiversity in Southeast Europe – assessment and policy recommendations – entity report Federation of Bosnia and Herzegovina / authors Pakeza Drkenda, Ervin Zečević. – Skopje: GIZ, 2018. – 68 str.* <https://seerural.org/wp-content/uploads/2018/09/Agrobiodiversity-Study-BiH-Federation.pdf>
- ĐURIĆ Gordana (2018) *Agrobiodiversity in Southeast Europe – assessment and policy recommendations – entity report Republika Srpska, Bosnia and Herzegovina / authors Gordana Đurić, Dragojla Golub. – Skopje: GIZ, 2018. – 91 str.* <https://seerural.org/wp-content/uploads/2018/09/Agrobiodiversity-Study-BiH-RS.pdf>
- European Commission (EC) (2020) Izvještaj o Bosni i Hercegovini za 2020. Brisel, 6.10.2020.
- European Commission (EC) (2019) Analytical report 52019DC0261, 2019.
- European Commission (EC) (2018): *Bosnia and Herzegovina 2018 – Report*, Commission staff working document no. COM(2018) 450 final,
- European Environment Agency (EEA) (2016). *Climate Change, Impacts and Vulnerability in Europe 2016; An Indicator-Based Report*; EEA Report No 1/2017; European Environment Agency: Luxembourg, 2017. [\[Google Scholar\]](#)
- FAO and Slow Food (2015). *National Inventory of origin-linked Products in Albania, Bulgaria and the Republic of Macedonia*, <https://slowfood.mk/national-inventory-of-origin-linked-products-in-albania-bulgaria-and-the-republic-of-macedonia/>
- FAO (2012). *Identification of origin-linked products and their potential for development: A methodology for participatory inventories*, Rome, Italy <https://www.fao.org/3/au686e/au686e.pdf>
- FAO (2018). *Geographical indication schemes in Croatia, Hungary, and Poland*. <http://www.fao.org/3/CA0938EN/>
- FAO, 2019. *Atlas of Origin Linked Food Products in Georgia*. Rome, Italy, 2019. 133 pp.
- FAO (2021). *Atlas of typical food from Montenegro*, Rome, Italy <https://www.fao.org/3/ca8339b/ca8339b.pdf>
- FAO-SINER-GI (2010). *Linking People, Places and Products – A Guide for Promoting Quality Linked to Geographical Origin and Sustainable Geographical Indications*. Personal authors: E. Vandecandelaere, F. Arfini, G. Belletti, A. Marescotti. <http://www.fao.org/3/i1760e/i1760e.pdf>

- Joksimović, J., Zorica Joksimović (1983): Quality and processing of meat in the household, Nolit, Belgrade.
- Marić P. Saša (2005), Doktorska disertacija, Evolucijska istorija kompleksa potočne pastrmke *Salmo trutta* L. 1758 na području Republike Srbije i značaj za ribarstvo, Biološki fakultet Beograd
- Muminović, Š., Karić, Lutvija, Jovović, Z., Žurovec, Jasminka (2014). Krompir. Univerzitet u Sarajevu, Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Sarajevo.
- Rulebook on Quality Systems for Food ("Official Gazette of BiH", No. 90/18)
- UNFCCC (2013) [Drugi nacionalni izvještaj Bosne i Hercegovine u skladu sa okvirnom Konvencijom Ujedinjenih Nacija o klimatskim promjenama.pdf](#)
- Strateški plan ruralnog razvoja Bosne i Hercegovine (2018–2021) – Okvirni dokument http://www.mvteo.gov.ba/data/Home/Dokumenti/Poljoprivreda/BOS_SPRR_2018-2021_-_korekcija.pdf
- Alberto Fortis (1774), *Viaggio in Dalmazia*
- Žurovec O, Sabrija Čadro S, Bishal Kumar Sitaula B (2017) Quantitative Assessment of Vulnerability to Climate Change in Rural Municipalities of Bosnia and Herzegovina <https://www.mdpi.com/2071-1050/9/7/1208>
- Traditional Dishes of Potkozarje and Podgrmeč" (editor Jovo Lekanić)
- Nada Magazine; Lessons, Entertainment and Arts, (1896), year 2, number 7, Sarajevo, 1. April 1896.



■ ANEKSI

Aneks 1. Obrazac upitnika

JAČANJE ADMINISTRATIVNOG SISTEMA ZA UPRAVLJANJE I PODRŠKU ODRŽIVIH GEOGRAFSKIH OZNAKA

Datum: ____/____/____

Anketa br: _____

Entitet: _____ Kanton/Regija: _____ Grad/Opština: _____

Prvo će reći svrha studije ispitaniku, a zatim će kratka napomena o GI pročitati/reći ispitaniku:

Kratka napomena o geografskoj oznaci:

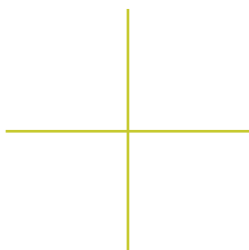
Geografska oznaka (GO) je znak koji se koristi na proizvodima koji imaju određeno geografsko porijeklo i koji imaju kvalitet ili ugled koji su posljedica tog porijekla. Da bi mogao funkcionisati kao geografska oznaka, znak mora identifikovati proizvod s porijeklom na određenom mjestu. Osim toga, kvalitet, karakteristike ili ugled proizvoda trebali bi u velikoj mjeri zavisiti o mjestu porijekla. Budući da kvalitet zavisi o geografskom mjestu proizvodnje, postoji jasna veza između proizvoda i njegovog originalnog mjesta proizvodnje. Geografske oznake su kolektivni marketinški alat koji se može koristiti i za zaštitu i za promociju određenih proizvoda, kao i za način poboljšanja pružanja javnih dobara – poput prehrambenog nasljeđa, krajolika, tradicionalnog znanja i generalno ruralne ekonomije. Zahvaljujući svojoj teritorijalnoj osnovi, proizvodi s geografskom oznakom promovisu ulogu proizvođača u lancu vrijednosti i stoga mogu odigrati važnu ulogu u održivom razvoju lokalnih zajednica.

1. OPŠTE INFORMACIJE O INSTITUCIJI/ORGANIZACIJI I ISPITANIKU

Naziv institucije/organizacije	
Ime i prezime ispitanika	
Funkcija ispitanika	
Broj telefona	
e-mail	

Naziv proizvoda (uključujući sinonime)	
Kategorija proizvoda	Svježe meso (i nusproizvodi klanja) _____ Mesni proizvodi (kuvani, soljeni, dimljeni itd.) _____ Sirevi _____ Ostali proiz. živ. porijekla (jaja, med, mlij. proizv.) _____ Ulja i masnoće (maslac, margarin, ulje itd.) _____ Voće, povrće, žitarice (svježe ili prerađeno) _____ Svježa riba, mekušci, rakovi i proizvodi _____ Ostali proizvodi (začini itd.) _____ Čokolada i čokoladni proizvodi _____ Hljev, pecivo, kolači, slatkiši, keksi itd. _____ Napici od biljnih ekstrakata _____ Tjestenina _____ Voda i prirodni/voćni sok _____ Pivo i Alkoholna pića _____ Gotovi proizvodi (jela i deserti) _____ So, prirodne gume i smole, "eterična ulja" _____
Opis proizvoda (sirovine, pasmine, vrste biljaka, sorte itd.)	
Senzorni opis proizvoda (ukus, izgled, tekstura, miris, aroma itd.)	
Specifičnost proizvoda	
Posebne karakteristike proizvoda (Uporedi sa proizvedenim u drugim regijama)	
Postupak proizvodnje (growing, uzgoj, prerada ili recept)	
Geografsko područje	
Veza između kvaliteta proizvoda i geografskog područja (klima, tlo, tradicionalno znanje itd.)	
Istorija proizvoda (zajedno veza sa regijom)	
Obim proizvodnje	
Približan broj proizvođača/prerađivača/trgovaca	Proizvođača: _____ Prerađivača (ako ih ima): _____ Trgovaca: _____
Približni troškovi proizvodnje	
Prosječna prodajna cijena proizvoda	
Opšte informacije o marketingu	
Institucije/organizacije povezane sa proizvodom	

OCJENA PROIZVODA	0 Nema	1 Vrlo slabo	2 Slabo	3 Umjereno	4 Visoko	5 Vrlo visoko
Specifičnost proizvoda						
Reputacija proizvoda						
Postojanje/moć organizacije proizvođača/trgovaca						
Marketinški potencijal proizvoda (domaći)						
Izvozni potencijal proizvoda						
Održivost proizvodnje (ekološki, ekonomski i društveni aspekti)						
Potencijal stvaranja prihoda (prodajna cijena, profitna marža itd.)						



Aneks 2. Obrazac za procjenu težine nacрта kriterijuma

Tabela 1. Obrazac za procjenu kriterijuma težine

	Specifičnost	Reputacija	Moć organizacije	Marketinški potencijal	Održivost	Izvozni potencijal	Potencijal za stvaranje prihoda
Specifičnost	1,00						
Reputacija		1,00					
Moć organizacije			1,00				
Marketinški potencijal				1,00			
Održivost					1,00		
Izvozni potencijal						1,00	
Potencijal za stvaranje prihoda							1,00

Tabela 2. Vrijednosti matrice važnosti za AHP metodu

Intenzitet važnosti					Konceptualno objašnjenje
1	3	5	7	9	Kriterijumi su jednako važni /o njima nema suda
1	3	5	7	9	Prvi kriterijum je neznatno važan /favoriziran u odnosu na drugi
1	3	5	7	9	Prvi kriterijum je važniji /favoriziran u odnosu na drugi
1	3	5	7	9	Prvi kriterijum je mного važniji /favoriziran u odnosu na drugi
1	3	5	7	9	Prvi kriterijum je izuzetno važan /favoriziran u odnosu na drugi
2	4	6	8		Srednje vrijednosti







Food and Agriculture
Organization of the
United Nations



AGENCIJA ZA SIGURNOST HRANE BOSNE I HERCEGOVINE
АГЕНЦИЈА ЗА БЕЗБЈЕДНОСТ ХРАНЕ БОСНЕ И ХЕРЦЕГОВИНЕ
FOOD SAFETY AGENCY OF BOSNIA AND HERZEGOVINA



USAID
OD AMERIČKOG NARODA

PROJEKT RAZVOJA ODRŽIVOG TURIZMA
U BOSNI I HERCEGOVINI (TURIZAM)