

УДРУЖЕЊЕ ПРОИЗВОЂАЧА НЕВЕСИЊСКОГ КРОМПИРА НЕВЕСИЊЕ

# НЕВЕСИЊСКИ КРОМПИР

## Произвођачка спецификација

Ознака географског поријекла

Аутори

Доц. др Грујица Вицо и сарадници

јул, 2018.

## САДРЖАЈ

|  |    |
|--|----|
| 1. Назив производа .....   | 2  |
| 2. Опис производа .....  | 2  |
| 3. Географско подручје .....   | 2  |
| 4. Доказ о поријеклу .....   | 3  |
| 5. Опис методе добијања производа .....                              | 4  |
| 6. Повезаност између производа и географског подручја .....          | 5  |
| 6.1. Појединости о географском подручју.....                         | 5  |
| 6.2. Појединости о угледу Невесињског кромпира .....                 | 7  |
| 6.3. Појединости о вези између географског подручја и производа..... | 8  |
| 7. Подаци о овлашћеном тијелу за провјеру усклађености .....         | 9  |
| 8. Посебна правила за означавање производа .....                     | 9  |
| 9. Захтјеви прописани посебним прописима .....                       | 9  |
| Прилози.....   | 10 |

## 1. Назив производа

НЕВЕСИЊСКИ КРОМПИР

## 2. Опис производа

„Невесињски кромпир“ су кртоле кромпира (lat. *Solanum tuberosum L.*) намијењени за исхрану људи, произведене на пољопривредном земљишту које се налази унутар административних граница општине Невесиње. У ботаничком смислу представљају задебљали врх подземног стабла (столона) који садржи минимално 19 % суве материје. Минимални пречник кртола који се стављају на тржиште износи 35 mm, а то су кртоле које без додатне силе не пролазе кроз квадратни отвор, са страницама наведених димензија.

Облик кртола зависи од сорте, а најчешће је овалан са варијацијама према издужено-овалном облику, а рјеђе према округласто-овалном.

Боја pokožице је најчешће црвена или жута са различитим нијансама, конзистенције глатке до мрежасте са прелазним варијантама. Када је у питању боја меса кртола, иста се креће од жуте до бијеле са прелазним нијансама, док се текстура и окус испољавају као сортне специфичности.

За производњу Невесињског кромпира користи се садни материјал категорије сјемена Елита и нижих категорија, сората различите раностасности које имају краћу или дужу традицију гајења на простору општине Невесиње, као што су Дезире, Кондор, Кенебек, Агрија, Фалука и сл., али и дугих новијих интродукованих сората за које се покаже интерес и које имају минимално 19 % суве материје.

Невесињски кромпир спада у Категорију 1.6. Воће и поврће, житарице у природном стању или прерађени.

## 3. Географско подручје

Општина Невесиње смјештена је у југоисточном дијелу Републике Српске, односно Босне и Херцеговине, на географском положају источно од града Мостара и јужно од Сарајева. Налази се између 17°58' и 18°25' источне географске дужине и 43°04' - 43°29' сјеверне географске ширине. Општина са источне стране граничи са општинама Калиновик и Гацко, са југоисточне општином Билећа, са јужне стране са општином Берковићи, са западне стране општинама Источни Мостар и Мостар, са сјеверне и сјезверозападне стране општином Коњиц ([Прилог 1. Мапа са позицијом општине Невесиње](#)). Према катастарском оператру укупна површина општине износи 910,75 km<sup>2</sup>. Општина је организована у 17 мјесних заједница са 56 насељених мјеста.

Централни дио општине чини крашко Невесињско поље које се протеже на надморској висини 850-900 метара. Укупна дужине поља износи око 24 km, а ширина око 8,5 km. Поље се састоји

из мањих поља Слато, Лукавац, Трусина, Морина и Зовидолско поље смјештено на југу. Окружено је планинама Вележ, Сњијезница, Црвањ, Висоравни Морине, Бјелашница и Бабе.

Невесињски кромпир се узгаја како на ораничним површинама у оквиру наведених поља, тако и на вишим надморским висинама, у складу са биолошким ограничењима по питању услова успијевања кромпира.

#### 4. Доказ о поријеклу

Питање сљедљивости производње Невесињског кромпира рјешено је на системски начин унутар институционалних оквира Удружења произвођача Невесињског кромпира „Невесиње“. Уважавајући специфичности захтјева које сљедљивост треба да испуни, унутар Удружења је креирана посебан сет обараца са специфичном намјеном да се омогући вођење комплетне евиденције у свим фазама процеса.

На основу докумената која се попуњавају и архивирају у свим фазама производног процеса, могуће је обезбједити информације о произведеним и продатим количинама Невесињског кромпира код свих произвођача који су чланови Удружења.

У Удружењу се води Регистар произвођача. Сви произвођачи кромпира који по први пут пријављују своје производне површине дужни су попунити и образац под називом „Образац ЕП 1“ (Пријава у регистар произвођача). Након завођења пријаве, сваки произвођач добија свој Јединствени број у Регистру произвођача (ЈБРП) у форми РПХХХ, гдје се прва два карактера односе на почетна слова ријечи „Регистар Произвођача“, а три цифре се добијају на основу редног броја пријаве. Наведени број се користи у даљим процедурама приликом различитих пријава. ([Прилог 2. – Образац ЕП 1 – Пријава у регистар произвођача](#)).

Сваке године закључно са 15.06. произвођачи су дужни Удружењу поднијети пријаву засађених површина. Ова пријава се подноси на Обрасцу ЕП 2 (Пријава производних парцела). У овом обрасцу, произвођач, осим података за идентификацију (име и презиме и ЈБРП), уноси и податке о: мјесту на којем се дата парцела налази, катастарској општини, К.Ч. броју парцеле, укупној површини и површини засађеној кромпиром, предусјеву, засађеној сорти, категорији садног материјала и датуму садње. Задужено лице унутар Удружења протоколише и заводи пријаву, те фотокопију заведене пријаве доставља произвођачу. ([Прилог 3. – Образац ЕП 2 – Пријава производних парцела](#)).

На основу достављених података у Обрасцу ЕП 2, Удружење или други заинтересовани (овлашћени) субјект има увид у укупно засађене површине под кромпиром, али и површине под појединим сортама и површине код сваког произвођача уписаног у Регистар произвођача. Осим тога могуће је на основу расположивих података и процјене приноса унапријед процјенити укупну произведену количину, али и аналитички обрачун по сортама или произвођачима.

У циљу увида у технологију производње, произвођачи попуњавају Образац ЕП 3 (Дневник рада) и исти предају Удружењу најкасније 15 дана од момента вађења кромпира, а најкасније до 10.11. за текућу годину. Произвођач у правилу води онолико образаца ЕП 3 колико је пријавио производних парцела, односно колико је имао редова у Обрасцу ЕП 2. У обрасцу ЕП 3 уносе се подаци о извршеним радним операцијама (хронолошким редом) са датумом извршења, коришћеним средствима механизације, врстом и количином утрошеног потрошног

материјала, те утрошеним временом рада механизације и раднике. По предаји, овлашћено лице у Удружењу протоколише и заводи обрасце, те протоколисану копију сваког обрасца предаје произвођачу ([Прилог 4. – Образац ЕП 3 – Дневник рада](#)).

У циљу евидентирања укупних произведених количина кромпира намјењених тржишту, као и произведених количина по произвођачу и сортама, произвођачи попуњавају Образац ЕП 4 и најкасније 10.11. исти предају Удружењу. Произвођачи, уз податке који се налазе у Обрасцу ЕП 2 (Пријава производних парцела) попуњавају, у овај образац уносе податак о произведеним количинама појединих сорти кромпира. При том произвођачи уносе тачну или процијењену количину кртола намјењених тржишту, чији је пречник већи од 35 mm.

Након предаје Обрасца ЕП 4, Удружење располаже евиденцијом о произведеним количинама појединих сорти кромпир а намјењених тржишту и то за сваког произвођача појединачно ([Прилог 5. – Образац ЕП 4 – Пријава произведених количина](#)).

У циљу евидентирања промета и обезбјеђења сљедљивости, произвођачи попуњавањем и предајом Обрасца ЕП 5 (Захтјев за етикете) обезбјеђују услове за добијањем етикета. У обрасцу се уноси назив сорте за коју се етикета тражи, шифра паковања, као и количина тражених етикета у оквиру датог лота ([Прилог 6. – Образац ЕП 5 – Захтјев за етикете](#)).

Након завршене продаје, произвођачи попуњавају и предају Образац ЕП 6 (Евиденција о продатим количинама кромпира). Подаци из Обрасца ЕП 6 се евидентирају, а Образац се протоколише и архивира ([Прилог 7. – Образац ЕП 6 – Евиденција о продатим количинама кромпира](#)).

## 5. Опис методе добијања производа

Техологија производње Невесињског кромпира темељи се на смјерницама заснованим на научним и стручним сазнањима, али и искуственим знањем насталим током дуге традиције производње кромпира на посматраном географском подручју.

За производњу Невесињског кромпира у правилу користи се садни материјал категорије сјемена Елита до друге сортне репродукције. Сортимент се заснива како на сортама са дугом традицијом гајења, тако и на новијим сортама, сходно њиховој прилагодљивостина агро-еколошке услове и захтјеве тржишта. Заступљене су сорте са црвеном и жутом бојом покожице са различитим нијансама и варијантама (Дезире, Аладин, Кондор, Кенебек, Јерла, Агрија, Фалука и друге).

Садња се обавља у добро припремљеном земљишту на којем су претходно извршене радне операције основне и допунске обраде земљишта. Начин садње је у правилу машински, а обавља се на оцједитим парцелама., јер кромпир не подноси тешка, мокра и водонепропусна земљишта.

Размак садње између редова креће се у распону 65-80 cm, а размак између кртола у реду износи 25-40 cm. Оптималан рок за садњу је прва половина маја мјесеца. Зависно од временских услова у датој години, кромпир се може садити од 10.априла до 10. јуна, када је и крајњи рок за пријаву посађених површина.

На истој парцели кромпир се може садити максимално у три узастопне године, а у плодореду се најчешће смјењује са житарицама, али то могу бити и друге биљне врсте.

У складу са прихваћеном технологијом узгоја, кромпир се ђубри са различитим ђубривима и на различите начине, али органским ђубривом као што је стајњак или заоравање зелене биомасе парцеле се морају пођубрити сваке двије или најмање три године.

Мјере његе и заштите кромпира обављају се у складу са праксама, а произвођачи су дужни водити евиденцију о спроведеним мјерама његе и заштите у Обрасцу ЕП 3 (Дневник рада).

Вријеме вађења кромпира зависи од више фактора, као што су вријеме садње, раностасност сорте, еколошки услови у датој години и сл. На подручју Невесиња кромпир се вади у ширем временском распону који се креће од 01. августа до 10. новембра до када је и посљедњи датум за пријаву произведених количина на Обрасцу ЕП 4.

По правилу вађење кромпира обавља се машински уз коришћење различитих техничких рјешења, а може се водити и ручно, ако су у питању мање парцеле.

Кромпир се складишти у намјенским објектима са контролисаним или дјелимично контролисаним условима у врећама, боксовима, џамбо врећама или ринфузно. Осим наведеног, складиштење је могуће обавити и на традиционалан начин у траповима или другим просторима који обезбјеђују адекватне услове, што је и чешћи случај.

Приликом складиштења кромпира битно је да владају услови у којима се кромпир може чувати до момента продаје, а то подразумјева обезбјеђење тамне просторије, у температурном распону од 6 до 10 °C и високе релативне влаге ваздуха, али не у тој мјери која проузрокује стварање конденза на гомољима.

Невесињски кромпир се углавном не пере, мада се исти може очеткати у циљу одстрањивања вишка земље са покожице. Кромпир се може продавати и без наведених захвата.

Невесињски кромпир се продаје у виду кртола пречника од 35 до 100 mm, који се већином додатно не сортирају, али у складу са тржишним захтјевима, исти се може додатно сортирати уз коришћење техничких рјешења различитог степена аутоматизације.

Зависно од мјеста и начина продаје, кромпир се може продавати упакован у вреће различите величине и материјала (папирне, мрежасте, јутане и сл.), те у дрвеним или пластичним (или другим боксовима сачињеним од различитог материјала), као и у ринфузном стању.

## 6. Повезаност између производа и географског подручја

### 6.1. Појединости о географском подручју

Према литерарним изворима, гајење кромпира на подручју Босне и Херцеговине (и Невесиња оп.а.) сеже од почетка XVIII вијека. Муминовић и сар (2014) разматрајући историјат кромпира наводе сљедеће „Кад је стигао у Босну и Херцеговину није тачно утврђено, али се узгаја као културна биљка од краја 18. стољећа“ (Прилог 8. – Стр. бр. 4., Муминовић и сар. 2014., „Кромпир“, Универзитет у Сарајеву, Пољопривредно-прехрамбени факултет). О начину доласка кромпира на просторе Босне и Херцеговине, а на основу историјских чињеница пише Олга Зиројевић. (Прилог 9. – Олга Зиројевић, Прилози за историју привреде, II. Путеви кромпира, Београдски Историјски гласник II, 2011). Аутор наводи свједочење француског конзула Паскал Томас Фукарда (1769-1813.) према којем је кромпир, захваљујући сенатору Дандолу у Босну стигао из Далмације. Свједочење каже да „Тај поштовани господин имао је

доста муке да навикне своје потчињене на ову биљку“. Исти аутор наводи да је Али-паша-Ризванбеговић-Сточевећ „нешто милом, нешто силом“ распространио гајење кромпира на подручју Херцеговине.

Дугогодишња традиција гајења кромпира на територији општине Невесиње наставља се и данас, са посебном специфичношћу посљедњих година. Наведена специфичност се огледа у чињеници да, док на ширем подручју Босне и Херцеговине произведене количине кромпира (као и површине) не биљеже веће осцилације (осим осцилација проузрокованих еколошким факторима), производња кромпира на територији општине Невесиње у посљедњим годинама биљежи убрзан раст (Прилог 10. – Графикон – Динамика укупне производње кромпира на територији општине Невесиње, Зорица Мирковић, Завршни рад, Ставови потрошача о Невесињском кромпиру, 2018.).

### Рељеф

Општина Невесиње припада брдско-планинском рејону источне Херцеговине са просјечном надморском висином од 860 м. У геоморфолошком смислу на територији општине Невесиње издваја се подручје високих херцеговачких планина, те подручје крашких поља, ако и други облици краса – крашке површи, вртаче и увале.

Хипсометријске карактеристике показују да само 1,5 % територије припада теренима нижим од 800 м надморске висине. Најраспрострањенији је висински појас од 800 до 1.000 м надморске висине који заузима 45 % територије који се пружа у средњем дијелу општине обухватајући Невесињско поље у цјелини, Лукавачко и Трусинско, као и њихове периферне дијелове. Висински појас од 1.000-1.200 м надморске висине заузима 29,8 % територије, појас од 1.200 до 1.500 м заузима 19% и појас преко 1.500 м заузима 4,7 %.

### Клима

Према новодима Републичког хидро-метеоролошког завода Републике Српске, општина Невесиње се налази у области у којој влада умјерено планинско-медитеранска клима. То подразумева истовремени утицај Медитерана, али и планина. Карактеришу је оштре зиме, са љетима блажим од подручја ниске Херцеговине, али са могућношћу појаве екстремно високих температура у току дана.

Као посљедица судара топлог Медитерана са југа и хладне планинске климе са сјевера, образовани су посебни еколошки услови са наглашеним температурним и хигричким екстремима. Најхладнији мјесец је јануар са просјечном температуром ваздуха од -2°C, а најтоплији јул и август са просјечним температурама ваздуха од 18°C.

Вишегодишњи просјек падавина у Невесињу износи 1.801 mm воденог талоба у чему снијег учествује са 30 – 40 %. Падавине су неравномјерно распоређене по мјесецима, са најнижим вриједностима у јулу и августу. Недостатак падавина, у критичним мјесецима, у одређеној мјери компензирају хладне ноћи у љетњим мјесецима које проузрокују појаву росе.

Вегетациони период у просјеку износи 165 дана. Што је сасвим довољно за гајење и каснијих сората кромпира. Територија општине Невесиња је изразито вјетровито подручје са врло ниском учесталашћу периода без вјетра који износи свега 4 %.

## 6.2. Појединости о угледу Невесињског кромпира

Углед и препознатљивост Невесињског кромпира датирају већ дуже вријеме и присутни су не само у регији Херцеговине, већ и шире. Сам назив кромпира везан за топоним Невесиње датира више деценија и користи се не само у регији Херцеговине већ и шире. Потврду за то налазимо у монографској публикацији Старе сорте кромпира у Црној Гори (Јововић и сар, 2013). Аутори наводе да се у брдско-планинским подручјима крајем седамдесетих година прошлог вијека распространила сорта Resy „односно невестиња како су је популарно звали произвођачи“. Овај назив је везан за поријекло садног материјала који је стизао из Центра за кромпир у Невесињу (Прилог 11. – Јововић, З. и сар. 2013., Старе сорте кромпира у Црној Гори, Монографија, Универзитет Црне Горе, Биотехнички факултет Подгорица, стр. бр. 51.). Према тврдњама аутора више десетина вагона сјеменског кромпира из Невесиња је допремано и сађено широм Црне Горе.

О препознатљивости Невесињског кромпира говори дон Анте Лубурић Управитељ жупе Невесиње. У тексту под оригиналним насловом „Pismo upravitelja župe Nevesinje, don Ante Luburića svima nama: Ne zaboravite svoje korijene! Ne zaboravite svoj kraj!“ објављеном 11.03.2007. године (<http://rb-donjahercegovina.ba>) аутор наводи да „у овом крају се узгаја познати и тражени невестињски кромпир“.

Значај Невесињског кромпира за Херцеговце у Београду у свом путописном тексту под оригиналним насловом „Put juga i nazad“ објављеним 27.01.2014. године (<http://www.tacno.net/>) препознаје и Мирослав Трбовић. Аутор у дијелу текста који говори о ограничењима наметнутим државним границама наводи да „Не може чувена кртола из Невесиња да стигне до Херцеговаца...“.

Потрошачи из регије Херцеговине препознају Невесињски кромпир који се својим квалитетом издваја од осталих. На то упућују анкетна истраживања спроведена на тему „Ставови потрошача о Невесињском кромпиру“ која су реализована у склопу израде завршног рада Зорице Мирковић одбрањеног на Пољопривредном факултету Универзитета у Источном Сарајеву. У дијелу рада који говори о ставовима потрошача према квалитету Невесињског кромпира наводи се „Највећи број испитаника тврди да је Невесињски кромпир знатно бољи у односу на остале (50%). Један дио испитаника изјавио је да је бољи од осталих (40%), док знатно мањи број (10%) тврди да је квалитет Невесињског кромпира доста сличан осталим кромпирима у регији“ (Прилог 12. – Графикон 15. – Квалитет Невесињског кромпира у поређењу са другим кромпиром у регији, Завршни рад, Зорица Мирковић). Посебно су интересантни ставови жена и чланова домаћинства који најчешће купују воће и поврће у домаћинству, гдје се каже да „... жене, као и испитаници који у домаћинству најчешће купују воће и поврће, посебно фаворизују Невесињски кромпир, оцјенивши његов квалитет као знатно бољи од осталих на тржишту у преко 50% случајева“ (Прилог 13. – Графикон 17. - Квалитет Невесињског кромпира у поређењу са другим кромпиром у регији, жене и Прилог 14. - Графикон 19. - Квалитет Невесињског кромпира у поређењу са другим кромпиром у регији, испитаници који најчешће купују воће и поврће у домаћинству).

Продаја Невесињског кромпира обавља се путем различитих тржишних канала, а главно тржиште су градови Херцеговине, али производ се продаје и у градовима Босне. На постојање посебног угледа невестињског кромпира код потрошача указује давање важности означавању продајног мјеста од стране продаваца. Таквих примјера се може наћи уз фреквентне саобраћјнице Мостара и других градова Херцеговине, уколико се ради о тзв. камионској

продаји (Прилог 15. – Фотографија продајног мјеста са истакнутим натписом Невесињски кромпир).

Кромпир у Невесињу је незаобилазан, било да се појављује као важна ставка менија у ресторанима и домаћинствима или на различите начине постаје дио локалних и регионалних сајамских и других манифестација. Примјер за наведено је признање за произведени најтежи кромпир из 2001. године, што је било саставни дио локалне манифестације (Прилог 16. – Захвалница Јередић Синиши за произведени најтежи кромпир из 2001. године).

### 6.3. Појединости о вези између географског подручја и производа

Изузетна погодност географског подручја која се одликује постојањем повољних агро-еколошких услова за узгој, не само меркантилног, већ и сјеменског кромпира, примјећена је чак половином XX вијека. Тако су још 1951. године на територији општине Невесиње реализовани огледи са различитим сортама кромпира. То потврђује Слободан Глишић (1953) који у научном раду (Прилог 17. – Копија странице научног рада Љетња садња кромпира, Слободан Глишић, Пољопривредни преглед, Год. II, Бр. 6., Сарајево, 1953) наводи „...добијени су високи приноси здравог сјеменског кромпира. У огледима код Држ. воћ. расадника у Невесињу, које је спроводио Завод за пољопривредна истраживања у Сарајеву у периоду 1951-1952 године...“.

На посебност агро-еколошких услова географског подручја чији позитиван утицај долази до изражаја чак и у екстремно неповољним годинама за узгој кромпира са аспекта метеоролошких услова указују и истраживања која се могу наћи у стручној литератури. Такав случај је забиљежен у огледима 1961. године, чије резултате износи Недељка Маријан (Прилог 18. – Копија двије странице научног рада Маријан, Недељка, Резултати огледа са неким страним сортама кромпира на подручју Бутмира, Гламоча и Невесиња у 1961. години, Пољопривредни преглед, Год. XI, Бр. 11-12, Сарајево, 1962). У дијелу текста који говори о метеоролошким условима у години огледа наводи се сљедеће „За подручје Невесиња не располажемо подацима, али по оцјени тамошњих становника, климатске прилике су биле још неповољније него на Бутмиру, јер они кажу да кромпир није добио кише од садње до ископавања“. У образложењу резултата приноса на станици за производњу сјеменског кромпира у Невесињу, аутор наводи „Обзиром на карактеристику године, која је посебно дошла до изражаја на подручју Невесиња, приноси су доста добри“.

Повољност агро-еколошких услова географског подручја за производњу кромпира лежи у садејству климатских (метеоролошких) фактора пољопривредног земљишта. Специфичност климатских услова произилази из чињенице да се подручје Невесиња налази с једне стране под утицајем Медитерана, који током вегетације, условљава високе дневне температуре ваздуха, те високих планина с друге стране, које проузрокују изражено снижавање ноћних температура ваздуха, те на тај начин успоравају физиолошке процесе у биљкама кромпира што доприноси накупљању суве материје. Ако се претходном додају карактеристике пољопривредног земљишта на територији општине Невесиње, које се одликује заступљеним површинама лакшег механичког састава, које је водопропусно, добро обезбјеђеног са  $K_2O$  и повољне рН вриједности, јасно је да су у питању изузетни услови за узгој квалитетног кромпира (Прилог 19. – Педолошка карта општине Невесиње и табела са процентуалним учешћем појединих типова земљишта).

Постојање повољних климатских услова за узгој кромпира, што је превасходно повезано са надморском висином, те специфичним геогарфским положајем територије општине Невесињекао и постојање пољопривредног земљишта повољних физичко-хемијских особина даје нам слободу да закључимо да се кромпир у Невесињу „осјећа као код своје куће“.

## 7. Подаци о овлашћеном тијелу за провјеру усклађености

Назив: Органска контрола д.о.о.  
Адреса: Џемала Биједића 2, 71000 Сарајево  
Држава: Босна и Херцеговина  
Телефон: +387 (0)33 656 501  
Website: <http://www.organskakontrola.ba/>  
E-mail: [office@organskakontrola.ba](mailto:office@organskakontrola.ba)

## 8. Посебна правила за означавање производа

Зависно од мјеста и начина продаје производа поштоватће се законску прописи који уређују дату област. Само кромпир произведен од стране чланова Удружења може на паковању или продајном мјесту имати натпис Невесињски кромпир и визуелни идентитет.

## 9. Захтјеви прописани посебним прописима

Не постоје.

## Прилози

Прилог 1 – Мапа општина Босне и Херцеговине

Прилог 2 – Образац ЕП 1 – Пријава у Регистар произвођача

Прилог 3 – Образац ЕП 2 – Пријава производних парцела

Прилог 4 – Образац ЕП 3 – Дневник рада

Прилог 5 – Образац ЕП 4 – Пријава произведених количина

Прилог 6 – Образац ЕП 5 – Захтјев за етикете

Прилог 7 – Образац ЕП 6 – Евиденција о продатим количинама кромпира

Прилог 8 – Муминовић и сар. (2014): „Кромпир“, Универзитет у Сарајеву, Пољопривредно-прехрамбени факултет, страна бр. 4

Прилог 9 – Зиројевић, Олга (2011): Прилози за историју привреде, II. Путеви кромпира, Београдски Историјски гласник II

Прилог 10 – Мирковић, Зорица (2018): Ставови потрошача о Невесињском кромпиру, Завршни рад, Универзитет у Источном Сарајеву, Пољопривредни факултет, страна бр. 7

Прилог 11 – Јововић, З. И сар. (2013): Старе сорте кромпира у Црној Гори, Монографија, Универзитет Црне Горе, Биотехнички факултет Подгорица, страна бр. 51

Прилог 12 – Мирковић, Зорица (2018): Ставови потрошача о Невесињском кромпиру, Завршни рад, Универзитет у Источном Сарајеву, Пољопривредни факултет, страна бр. 27

Прилог 13 – Мирковић, Зорица (2018): Ставови потрошача о Невесињском кромпиру, Завршни рад, Универзитет у Источном Сарајеву, Пољопривредни факултет, страна бр. 28

Прилог 14 – Мирковић, Зорица (2018): Ставови потрошача о Невесињском кромпиру, Завршни рад, Универзитет у Источном Сарајеву, Пољопривредни факултет, страна бр. 30

Прилог 15 – Фотографија продајног мјеста са истакнутим натписом Невесињски кромпир

Прилог 16 – Захвалница Јередић Синиши за произведени најтежи кромпир из 2001. године

Прилог 17 – Глишић, Слободан (1953): Љетња садња кромпира, Пољопривредни преглед, Год. II, Бр. 6., Сарајево (копија странице рада)

Прилог 18 – Маријан, Недељка (1962): Резултати огледа са неким страним сортама кромпира на подручју Бутмира, Гламоча и Невесиња у 1961. години, Пољопривредни преглед, Год. XI, Бр. 11-12, Сарајево (копија двије странице рада)

Прилог 19 – Педолошка карта општине Невесиње и табела са процентуалним учешћем појединих типова земљишта