

Udruženje mesoprerađivača „Visočka pečenica i sudžuka“
Arnautovići br. 1 Visoko
Broj i mjesto reg. Upisa: 06-05-1433/18
Registar udruženja ZDK ID broj:
4219002900005
Transakcijski račun: 1608010000029162
Vakufska banka dd Sarajevo

ViPS

Udruženje mesoprerađivača „VISOČKA PEČENICA I SUDŽUKA“



Proizvođačka specifikacija za zaštitu geografskog porijekla „Visočke pečenice“

Izrada specifikacije: **Prof. dr Amir Ganić**

Decembar, 2018. godine

Proizvodačka specifikacija

1. NAZIV PROIZVODA

„VISOČKA PEČENICA“.

2. OPIS PROIZVODA

2.1. Definicija proizvoda

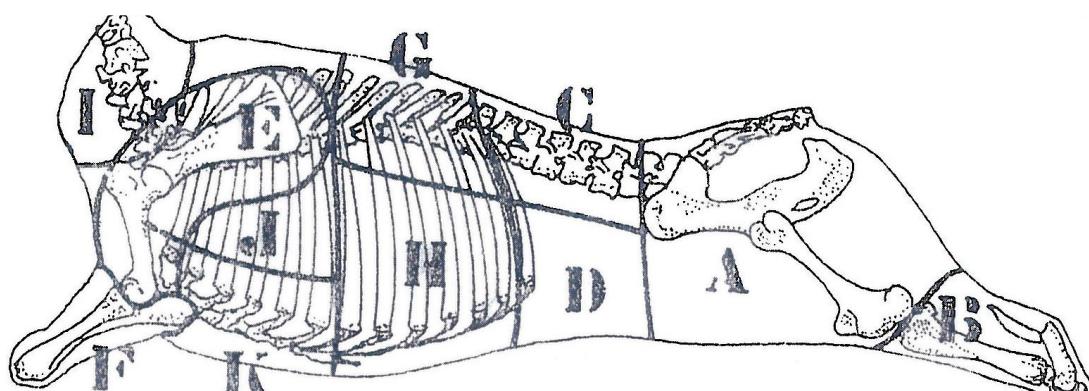
„Visočka pečenica“ je trajni suhomesnati proizvod od najkvalitetnijih partija goveđeg mesa (but, leđa, plećka i poslabinski dio), suho soljen isključivo kuhinjskom soli i hladno dimljen i sušen. Prema važećem Pravilniku (Pravilnik o usitnjrenom mesu, poluproizvodima i proizvodima od mesa, Sl. Glasnik BiH 82/13) spada u trajne suhomesnate proizvode. Odjeljak 4. pododjeljak 5. Suhomesnati proizvodi (trajni suhomesnati proizvodi od mesa preživara).

2.2. Opis sirovine

Za proizvodnju „Visočke pečenice“ koristi se isključivo svježe goveđe meso dobro uhranjenih životinja ne mlađih od tri godine. Najkvalitetnija sirovina potiče od mesa simentalske rase goveda zbog prisutne mramoriranosti (prilog 1.), koja je posebno poželjna kod dugog lednog mišića (*M. longissimus dorsi*). Pored toga, kao sirovina se može koristiti i meso drugih pasmina goveda. Meso prije obrade, osim hlađenja na temperaturama od – 1 do + 4 °C, nesmije biti podvrgnuto bilo kakvom prethodnom termičkom tretmanu (zamrzavanje mesa nije dozvoljeno). Sirovina za proizvodnju „Visočke pečenice“ dobiva se klanjem u vlastitim ili uslužnim klaonicama na području Općine. Pored toga, moguće je koristiti i svježe meso zaklano i primarno obrađeno (rasijecanje na polutke, četvrti ili konfekcionirani komadi „milanska obrada“, „francuska obrada“ i sl.) na područjima koja ne pripadaju definisanom području proizvodnje. Ukoliko se nabavka sirovine vrši sa drugih područja, meso mora biti svježe ili rashlađeno na temperaturama od – 1 do + 4 °C.

Proizvodnja „Visočke pečenice“ nije dozvoljenja od prethodno zamrznutog mesa.

Za proizvodnju „Visočke pečenice“ koriste se slijedeće mesne partije goveđeg trupa: kompletan but bez koljenice (A), leđna muskulatura sa slabinskim dijelom i vratom (C i G + vratni dio), poslabina (biftek) i plećka bez podplećke (shema 1).



Shema 1. Shematski prikaz rasijecanje goveđe polutke na osnovne dijelove

A – but; B – podkoljenica; C – slabine; D – (pod)trbušina; E – plećka; F – podlaktica; G – leđa; H – rebra; I – vrat; J – podplećka; K – grudi

Ukoliko se vrši klanje životinja u vlastitim klaoničkim prostorima, meso se do momenta obrade (rezanje i oblikovanje), odnosno soljenja, treba rashladiti na temperaturi od – 1 do + 4 °C, u trajanju od 24 sata.

2.3. Opis gotovog proizvoda

„Visočka pečenica“ je trajni suhomesnati proizvod od najkvalitetnijih partijskih goveđeg mesa (but, leđa, plećka i podlabina), bez kosti, suho soljen i sključivo kuhinjskom soli i hladno dimljen i sušen. Gotov proizvod definišu odgovarajuća senzorna, fizičko-hemijska i mikrobiološka svojstva.

Oblik komada „Visočke pečenice“ treba biti pravilan (prvougaoni oblik), bez zareza. Ukoliko se radi o istoj anatomskej partijski trupa, komadi trebaju imati približno jednak izgled, oblik i veličinu (dužina, širina i debljina). Dužina i debljina komada mesa su u zavisnosti od anatomske dijela trupa. Debljina i širina komada za proizvodnju „Visočke pečenice“ nemogu imati jednake dimenzije. Širina „Visočke pečenice“ (parametar koji u anatomskom smislu posmatramo kao debljina mišićne cjeline na poprečno zamišljenoj liniji medijalno i lateralno) treba biti veća u usporedbi sa širinom komada (prilog 4).

Osušeni i odimljeni komadi „Visočke pečenice“ stavljuju se u promet u jednom komadu (u obliku kakvom su izrezani prilikom krojenja, soljenja i dimljenja), mogu se rezati u manje konfekcionirane vakum upakovane komade (cca.300-500 g) ili narezano u narescima.

Na vanjskom izgledu „Visočka pečenica“ treba posjedovati ujednačenu crno do crnoružičastu nijansu i bez prisustva čadi i smole. Presjek komada „Visočke pečenice“ treba biti kompaktan, bez pukotina. Boja na presjeku treba biti braon do ružičasta, ujednačena i kompaktna, bez naglašenih tamnih prstenova na perifernim dijelovima komada. Preferira se mramoriranost na poprečnom presjeku posebno kod leđnog mišića (*M. Longissimum dorsi* – prilog 1).

Miris treba biti 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 umjerenou čvrstu konzistenciju, kao i dobru žvakljivost u ustima, omogućenu zbog soćnosti i prisustva određene količine vode u pečenici.

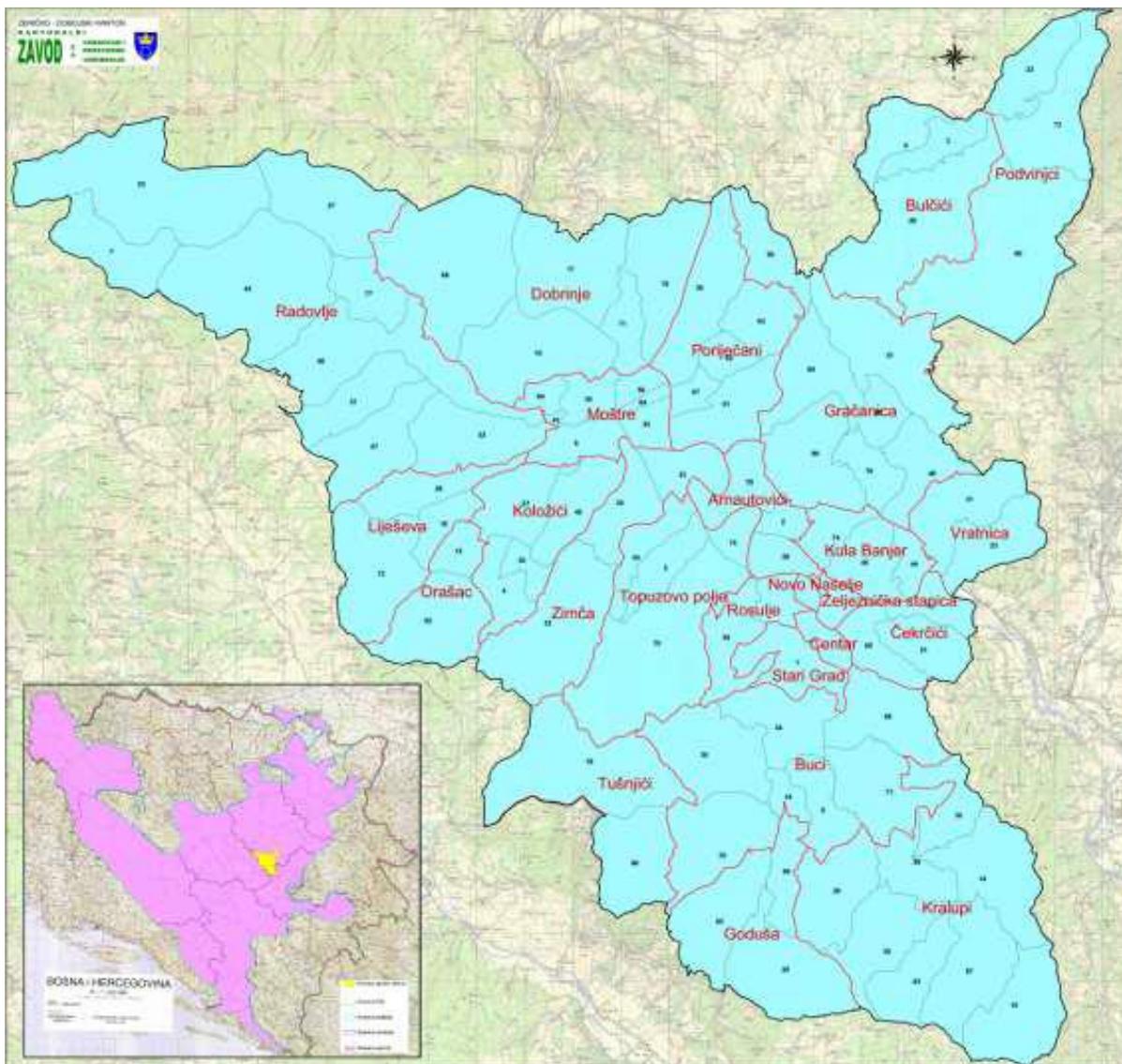
„Visočka pečenica“ u pogledu kvantitativnog prisustva osnovnih hemijskih parametara kvaliteta treba da ispunjava slijedeće zahtjeve:

- aktivitet vode mora biti ispod 0,93,
- sadržaj vode treba biti ispod 60%, (poželjno je da se on kreće od 40 do 45 %),
- sadržaj soli (NaCl-a) treba da se kreće do max. 8%.

U pogledu zadovoljavanja mikrobioloških kriterija „Visočka pečenica“ mora zadovoljavati normative propisane odgovarajućim Pravilnikom koji je na snazi.

3. GEOGRAFSKO PODRUČJE

Područje proizvodnje „Visočke pečenice“ definisano je za administrativne granice općine Visoko (sl. 1.).



Slika. 1. Administrativne granice Općine Visoko¹

U navedenom geografskom području moraju se obavljati sve tehnološke faze proizvodnje „Visočke pečenice“, 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.

4. DOKAZ O PORIJEKLU

Kako bi se obezbijedila slijedljivost u tehnologiji proizvodnje „Visočke pečenice“, neophodno je da svaki proizvođač posjeduje odgovarajuću dokumentaciju. Navedena dokumentacija treba obezbijediti evidenciju proizvodnje na način da su uvijek dostupni podaci o:

- datumu klanja životinje (ukoliko se vrši klanje u vlastitim kapacitetima) ili nabavke sirovine (ukoliko se kupuje od registrovanih klaničara),

¹ Fotografija preuzeta sa file:///C:/Users/PPF-1169/Desktop/Strategija-razvoja-Općine-Visoko-finalna-verzija-za-Vijeće.pdf

- porijeklu sirovine, (ukoliko se nabavka mesa vrši od drugih klaničara koji imaju vlastitu stoku za klanje ili istu kupuju sa drugih područja ili iz uvoza),
 - vrsti sirovine (navesti da li se radi o svježem ili rashlađenom mesu),
 - vrsti mesa prema anatomskoj pripadnosti (ukoliko se meso nabavlja od drugih klaničara potrebno je navesti koje anatomske dijelove trupa proizvođač kupuje npr. polovice, prednje četvrti, zadnje četvrti, milanski rez, i sl.)
 - datumu iskoštavanja, krojenja komada i soljenja,
 - dužini prosoljavanja,
 - datumu početka dimljenja mesa i
 - trajanju dimljenja (završetak tehnološkog postupka proizvodnje).
-

Dokumentacija je neophodna kako bi se u svakom momenatu mogla utvrditi slijedljivost proizvoda, odnosno, za potrebe odgovarajućih internih i eksternih kontrola.

Prilikom soljenja, potrebno je na posude u kojima se vrši prosoljavanje mesa unijeti podatke o datumu nasoljavanja i vremenu trajanja prosoljavanja. Također, u pušnicama za dimljenje potrebno je naznačiti na odgovarajućim dokumentima datum početka i trajanje dimljenja za pojedinu šaržu proizvoda.

5. OPIS METODE DOBIVANJA PROIZVODA

Tehnološki postupak proizvodnje „Visočke pečenice“ karakteriše višestoljetna tradicija koja se generacijama prenosi „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.

5.1. Obrada sirovine

Nakon iskoštavanja, meso se na odgovarajući način oblikuje. Prilikom oblikovanja, sa površine mesa se odvaja vezivno i višak masnog tkiva.

Komadi sa plećke 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.

5.2. Soljenje komada

Po završenom oblikovanju, komadi se sole. Za proizvodnju „Visočke pečenice“ koristi se isključivo kuhinjska so. Vrši se suho soljenje na način da se so posipa po komadima, ručno utrljava, a onda višak soli odvoji sa. 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 iznimnim situacijama (proizvodnja van sezone), dozvoljava se malo veći utrošak soli prilikom soljenja. U tom slučaju moguće je nakon prosoljavanja izviti odsoljavanje komada mesa. Prosoljeni komadi se spiraju ili se kraći period drže u posudama sa čistom vodom.

5.3. Dimljenje „Visočke pečenice“

Prosoljeni komadi se vežu na jedan kraj kudeljnim kanapom, stavljaju na drvene stapove (od lijeske), a potom dime u klasičnim pušnicama za hladno dimljenje. Pušnice sadrže etaže. Za proizvodnju dima koristi se isključivo bukva (*Fagus sylvatica*) i/ili graba (*Carpinus betulus L.*). Koristi se cjepanica, koja treba biti suha, 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.

5.4. Zrenje „Visočke pečenice“

Za formiranje ukupnog senzornog performansa sa prepoznatljivom bojom, mirisom i aromom, neophodno je da se izvrši fermentacija (zrenje) gotovog proizvoda. Provodi se u tamnjim prostorima sa temepeaturama od 12 do 18 °C., u trajanju do 10 dana.

5.5. Distribucija na tržište „Visočke pečenice“

„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 (prilog 5). Ako proizvođač prodaju gotovog proizvoda vrši bez pakovanja, neophodno je da na vidnom dijelu prodajnog mesta istakne oznaku članstva udruženja.

6. POVEZANOST IZMEĐU PROIZVODA I GEOGRAFSKOG PODRUČJA

6.1. Opće karakteristike područja

Općina Visoko se nalazi u centralnom dijelu Bosne i Hercegovine. Prema Dejtonskom mirovnom sporazumu pripada Zeničko-dobojskom kantonu. Smještena je unutar industrijske regije Sarajevo - Zenica. Graniči s općinama Kiseljak, Busovača, Kakanj, Vareš, Breza, Ilijaš i Ilidža.

Prirodna sredina općine je određena dolinama riječki Bosne i Fojnice, morfološkim diferencijacijama dolina s padinama podbrda i vijencem visokih planina Srednje Bosne - Ozrena, Vranice i Zvijezde. Prostor općine dostiže relativno niske nadmorske visine i to od 399 do 1050 m, što je vrlo povoljno za razvoj poljoprivredne proizvodnje, industrije, građevinarstva i održavanja saobraćajnica i drugih sistema komunalne infrastrukture.

Po popisu stanovništva iz 1991. godine, općina Visoko imala je 46.160 stanovnika, raspoređenih u 88 naselja. Popisom iz 2013. godine, broj stanovnika općine Visoko je iznosio 39.938.

Općina Visoko se prostire na površini od 232 km², a prema popisu iz 1991. godine gustoću naseljenosti je iznosila 197,32 stanovnika na km². Od toga na gradsko područje je otpadalo 14.140 stanovnika ili 30%, a na izvangradska područja 31.990 stanovnika ili 69,4%.²

Visoko je grad bogate povijesti koja seže daleko u prošlost. Ovo je područje bilo među najvažnijima u srednjovjekovnoj državi Bosni. Srednjovjekovni grad, koji se nalazio na brdu Visočica, u to vrijeme je nosio naziv Visoki, a njegovo podgrađe se zvalo Podvisoki. Visoko, tvrđava i grad Visoki (po kojem je Visoko dobilo ime) na brdu Visočica, Mile (današnji Arnautovići), Biskupići i Moštare su nedvojbeno bili središte nekadašnje srednjovjekovne Bosne. Zanimljivo je napomenuti da se s brda Visočica vide sva četiri nabrojana kraljevska mjesta.

Značajniji razvoj Visokog kao grada počinje dolaskom Osmanlija na ove prostore. Visoko poprima karakteristike urbanog područja. Tadašnja Visočka nahija je obuhvatala današnje općine: Visoko, Brezu, Busovaču, Fojnicu, Ilijaš, Kiseljak, Kreševo i Vareš. U razdoblju osmanske vlasti grade se i zanatske radnje. U ovom je razdoblju razvijen i prepoznatljivi kožno-prerađivački zanat koji je bio jedan od najkvalitetnijih u to doba 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 postupno se razvijala i mesoprerađivačka djelatnost. Upravo zbog nemogućnosti snadbijevanja kožom sa drugih područja, općepoznata je činjenica (na osnovu brojnih usmenih predanja kako

² [https://hr.wikipedia.org/wiki/Visoko_\(BiH\)](https://hr.wikipedia.org/wiki/Visoko_(BiH))

mesara tako i kožara-zanatlija), da je u nekim periodima vrijednost kože višestruko nadilazila vrijednost mesa životinje.

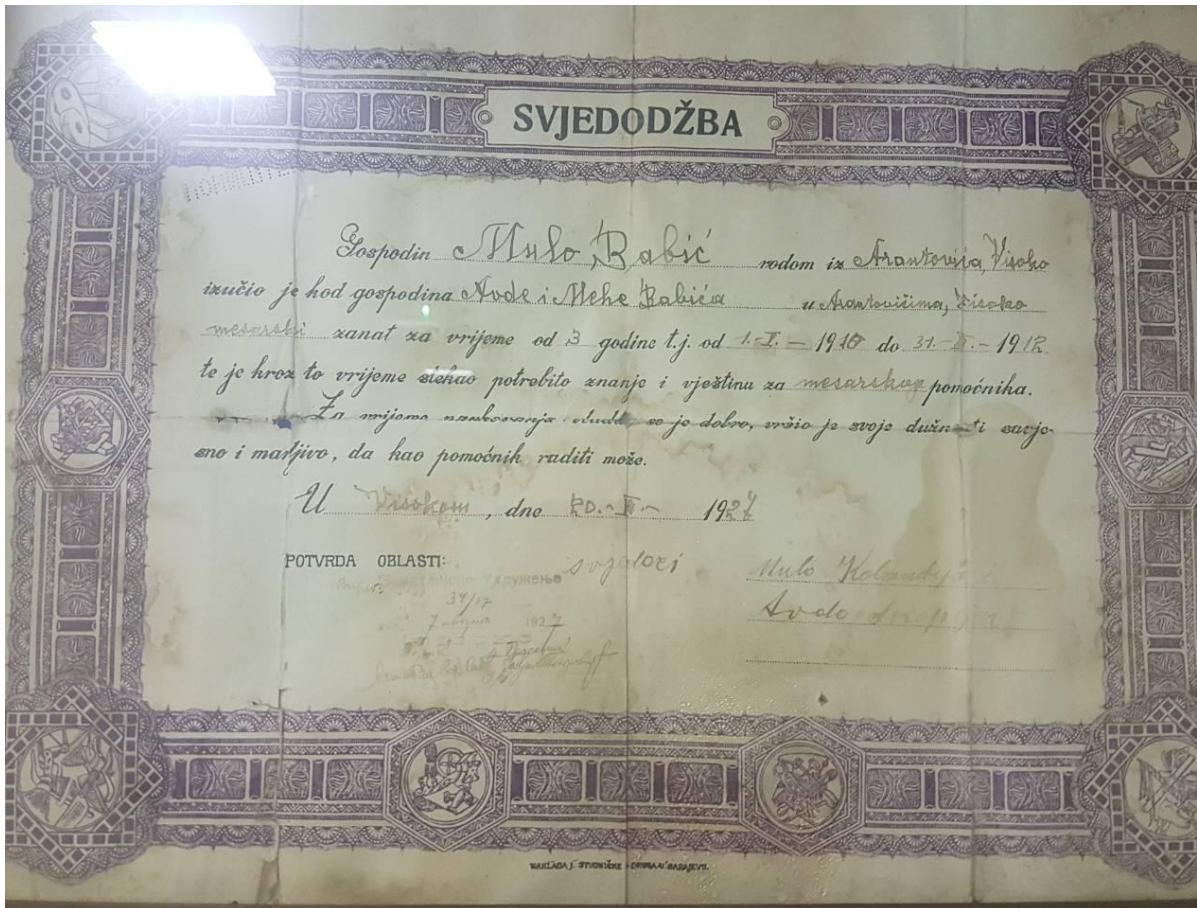
Austrougarskom okupacijom, Visoko nastavlja sa svojim razvojem. U podacima iz 1882. godine stoji da je Visoko organizirana naseobina sa razvijenom trgovinom, uredima i drugim institucijama. Vremenom sve češći kontakti sa zapadnim svijetom uvjetuju daljnji razvoj grada. Najznačajniji privredni procvat Visoko doživljava u vremenu nakon drugog svjetskog rata. Početkom 1950-tih godina dolazi do privredne ekspanzije u Visokom. Izgradju se veliki privredni subjekti. Tadašnja je privreda, prema podacima iz 1991., upošljavala 88% stanovništva. Na osnovu statističkih podataka u vremenu do 1992. godine, općina Visoko je po stepenu razvoja u bivšoj SFR Jugoslaviji bila druga općina po stepenu razvoja (odmah nakon Maribora).

6.1. Historijat razvoja mesoprerađivačke djelatnosti na prostoru općine Visoko

Mesoprerađivačka djelatnost na području „Visočkog kraja“, prisutna je stoljećima unazad. Ne postoje egzaktne historiografske činjenice o genezi razvoja ove djelatnosti na području današnje općine Visoko. Međutim, sasvim se realnim čini da je ova proizvodnja bila usko vezana sa kožarskom industrijom, koja se spominje još u Srednjem vijeku. Historijska građa napominje da je Visoko kao najznačajnija raskrsnica srednjeg vijeka u tadašnjoj Bosni, pored trgovine imala veoma razvijen i kožarski obrt, koji je puni procvat doživio za vrijeme turske uprave. Obzirom na ograničenost u trgovini kožom, ova djelatnost se u tom periodu isključivo bazirala na domaću sirovini. Domaćinstva koja su se bavila klanjem stoke, jednim dijelom mesa podmirivali su vlastite potrebe, dok bi viškove prodavalii. 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. Ovakva uzajamna povezanost, dovele su do snažnog razvoja kako kožarske tako i mesoprerađivačke djelatnosti na području općine Visoko, po čemu je bila i još uvijek poznata širom Evrope.

Postoje pisani tragovi koji govore da se u 18. stoljeću spominju klaničari koji su klali životinje i prodavalii meso. Pored kožara, čebadžija, mutapčija, samardžija, puškara, spominju se i kasapi (muslimanski živalj). Prema podacima iz 1795. godine bilo ih je pet i svaki je klapo u drugi dan, a nije se klapo petkom i subotom (*Salihbegović, 2002 cit. Visočki informator, preuzeto iz Visočke nahije*).

Značajnija obrada i prerada mesa na prostorima današnje općine Visoko javlja se krajem 19. i početkom 20. stoljeća. Nastaju obrti u krugu domaćinstava koji se bave klanje 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“, suđuk, ovčija strelja i pastrma. U tom periodu dolazi i do izučavanja mesarskog zanata. U prilog tome svjedoči i diploma (sl. 2.) iz 1927. godine od Mule Babića iz mjesta Arnautovići koji je u periodu od 1910. do 1912. godine mesarski zanat izučavao kod izvjesnih Avde i Mehe Babića iz istog mjesta. Ova činjenica samo ukazuje da je ozbiljna mesoprerađivačka djelatnost na prostoru općine Visoko prisutna više stoljeća unazad.



Slika 2. Diploma mesarskog zanata Mule Babića

Također, o tradiciji proizvodnje i prodaje „Visočke pečenice“ govore i brojna usmena kazivanja starijih članova porodica koje se do danas bave ovom djelatnošću (sl. 3. prodaja „Visočke pečenice“ u Sarajevu iz 1954.g. na fotografiji je Aiša Babić rođ. Šabanović iz mjesta Arnautovići).

Snažniji razvoj mesoprerađivačke djelatnosti na području općine Visoko započinje u drugoj polovini dvadesetog stoljeća. Dolazi do snažne ekspanzije razvoja zanatskog sektora, koji se isključivo bavio proizvodnjom trajnih, suhomesnatih proizvoda. Desetljećima, ova proizvodnja je imala zanatski karakter. Životinje za klanje su se nabavljale u okolnim selima, na stoćnim pijacama i vašerima, koji su bili jedini način za kupovinu stoka. Ponekada, u nedostatku životinja u okolnim mjestima, stoka se kupovala i dogonila iz udaljenijih mjesta. Obzirom na, za taj period, skroman pasminski sastav goveda, uglavnom su to bile stare tradicionalne pasmine goveda, bosanska buša, sivo gatačko goveče i njihove križanci. Klale su se životinje, koje su iz određenih razloga izlučivane iz daljeg uzgoja.

Do perioda ratnih dešavanja na Bosnu i Hercegovine (1992), na širem području općine Visoko egzistiralo je nekoliko desetaka zanatskih obrta koji su se isključivo bavili proizvodnjom suhomesnatih proizvoda. Za to vrijeme, na prostoru Općine nije postojao ni jedan industrijski pogon za proizvodnju i preradu mesa. Uslijed ratnih dejstava, djelatnost je u značajnoj mjeri reducirana, ali nikada nije prekidala kontinuitet. Važno je napomenuti izuzetnu ulogu ove proizvodnje u pogledu obezbjeđivanja hrane za potrebe boraca Armije Bosne i Hercegovine.



Slika 3. Prodaja „Visočke pečenice“ na pijaci u Sarajevu

Po završetku ratnih dejstava, uslijed devastiranosti mesoprerađivake djelatnosti u cijeloj Bosni i Hercegovini, te zbog nedovoljnog prisustva mesnih proizvoda na domaćem tržištu, na širem području Visočke općine, dolazi do ubrzanog razvoja mesoprerađivačkog sektora. Uvidjevši prilike na tržištu, jedan dio proizvođača koji su u okviru zanatske djelatnosti egzistirali prije ratnih dešavanja, proširuju kapacitete i proizvodni assortiman. Njihovi zanatski obrti polahko prerastaju u mini industrijske pogone. Pored suhomesnatih, paleta proizvoda se proširuje i na brojne kobasičarske proizvode, koji su traženi na tržištu. Danas na području općine Visoko egzistira nekoliko renomiranih mesnih industrija i klaoničkih kapaciteta, sa najsavremenijom sofisticiranom opremom, koji su zauzeli značajno mjesto na domaćem tržištu mesnih proizvoda.

Međutim, značajan broj zanatskih proizvođača, čija je proizvodnja i prerada egzistirala i prije ratnih dešavanja, zadržala je, kako karakter proizvodnje, tako i sve odlike tradicijskih, pa zašto ne kazati i kulturoloških obilježja, prepoznatljive tradicionalne visočke tehnologije proizvodnje suhomesnatih proizvoda. Na ovaj način se sačuvala i zadržala autentnična tehnologija. Ovakav pristup u posljednjih nekoliko godina sve više dobiva na značaju. Prije svega, donošenjem odgovarajuće zakonske regulative, pooštreni su kriteriji u pogledu proizvodnje i prodaje mesnih proizvoda. Na tržištu je velika konkurenca, pri čemu je uz cijenu, sve više opredjeljujući faktor, kvalitet proizvoda. Naravno, neophodno je istaknuti prisutnost trenda zaštite prehrabnenih proizvoda u EU, koja polahko ali sigurno se prenosi i u okvire Bosne i Hercegovine. S toga su, prije više od 10 godina pokrenute, a u spoljednjih dvije godine

intenzivirane aktivnosti na zaštiti tradicionalne „Visočke pečenice“, oznakom geografskog porijekla. Oživljeno je udruženje „ViPS“ (udruženja visočkih mesoproizvođača „Visočka pečenica i sudžuka“), a pored pečenice, planirane su aktivnosti na zaštiti i drugih tradicionalnih mesnih proizvoda Visočkog kraja, kao što su „Visočki sudžuk/a“, „Visočka ovčija strelja“, „Visočka kaurma“, „Visočki pirjan“.

6.2. Povezanost „Visočke pečenice“ sa područjem proizvodnje.

Uz dokaze da je proizvodnja i prerada mesa na području općine Visoko egzistirala stoljećima unazad, postoji i niz drugih elemenata koji ukazuju na specifičnosti ovog proizvoda proistekle iz veze sa područjem proizvodnje.

6.2.1. Specifičnosti tehnologije proizvodnje „Visočke pečenice“ proistekle iz veze sa područjem

a) prilikom primarne obrade trupa, ne odvajaju se slabine od leđa, kako bi se u cijelosti dobio dugi leđni mišić (*m. longissimum dorsi*), kojim se nakon dimljenja i sušenja dobije poznata „Visočka zarebnica“,

b) prilikom soljenja koristi se isključivo kuhinjska so (NaCl), bez bilo kakvih dodataka, (**nitritna so u proizvodnji „Visočke pečenice“ nije dozvoljena**),

c) za proizvodnju dima prilikom dimljenja korsiti se isključivo suho i zdravo bukovo (*Fagus sylvatica*) i grabovo (*Carpinus betulus L.*). drvo sa istočnih i jugoistočnih pozicija šume,

6.2.2. Specifičnosti „Visočke pečenice“ proistekle iz ugleda proizvoda

Općepoznata je činjenica da proizvodnja „Visočke pečenice“, kako je to opisano u poglavljju 6.1. ima veoma dugu i bogatu tradiciju proizvodnje. Kvalitet, stvaran i njegovani desetljećima i stoljećima unazad iz kojeg je proistekao i ugled „Visočke pečenice“, je možda i najznačajnija komparativna prednost ovog u odnosu na slične proizvode na tržištu.

Također, kvalitet odnosno ugled proizvoda je uzročno-posljedična veza sa činjenicom da je šire područje općine Visoko centar mesoprerađivačke djelatnosti u Bosni i Hercegovini, a poznat je i van granica bivše države.

Sasvim se opravdano i argumentirano može konstatovati da je tradicionalna, višestoljetna radinost proizvodnje „Visočke pečenice“, bila pretača razvoja zanatske djelatnosti, a u posljednje dvije decenije i snažnog razvoja nekolicine mesnih industrija na ovom području.

6.2.3. Specifičnosti „Visočke pečenice“ proistekle iz naučnoistraživake oblasti

Pored svega navedenog, „Visočka pečenica“ ima i naučnu dimenziju. Do sada su obavljena brojna naučna istraživanja izvršena i publikovana o ovom proizvodu. Nekoliko magistarskih i diplomskih radova (prilozi 10, 11, 12 i 13) je odbranjeno na temu tehnologija i kvalitet „Visočke pečenice“. Publikovani su naučni radovi na međunarodnim konferencijama te u domaćim i inostranim časopisima (prilozi 15, 16, i 17 i 18). Nekoliko projekata domaćih i međunarodnih su obuhvatili istraživanja upravo na ovom proizvodu (prilozi 6, 7, 8, 9, 14). Trenutno se vrše opsežna istraživanja u pogledu uticaja tehnologije na kvalitet i prisustvo PAH jedinjenja u „Visočkoj pečenici“ za potrebe doktorske disertacije na Poljoprivredno-prehrabrenom fakultetu Univerziteta u Sarajevu (prilog 11).

7. PODACI O NADLEŽNOM TIJELU

Agencija za sigurnost hrane Bosne i Hercegovine,
Kneza Višeslava bb, 88 000 Mostar, Bosna i Hercegovina

8. SPECIFIČNA PRAVILA OZNAČAVANJA „VISOČKE PEČENICE“

Opisati grafički prikaz zajedničkog znaka „VP“ (onako kako je navedeno u rješenju za registraciju udruženja)

Zajednički znak udruženja (prema Statutu) je logo prikazan na slici 4.



Slika 4. Znak udruženja „ViPS“

Udruženje posjeduje i okrugli pečat prečnika 30 mm (sl. 5)



Slika 5. Pečat udruženja „ViPS“

Posebne pojedinosti u vezi s označavanjem prehrambenog proizvoda

Proizvođači „Visočke pečenice“ označavat će proizvod na deklaraciji žigom koji se nalazi na logu udruženja (VIPS – prilog 5). Kada se radi o proizvodu koji je vakum upakovani (u cijelom komadu, konfekcioniran na manja pakovanja ili u narescima), uz deklaraciju obavezno je postavljanje žiga „Visočke pečenice. Ukoliko proizvođač ne pakuje proizvod u odgovarajuću ambalažu, karton udruženja (sa žigom „Visočke pečenice) treba istaknuti na vidno prodajno mjesto, kako bi kupci bili upoznati. Pored toga, svaki proizvođač, na vidnom mjestu u proizvodnim pogonima treba istaknuti karton udruženja, kako bi se internim ili eksternim kontrolama moglo utvrditi da li je isti član udruženja (VIPS). Pored toga, označavanje koje navodi udruženja treba da zadovolji i odredbe o opštem označavanju propisane Pravilnikom o opštem deklarisanju ili označavanju upakovane hrane ("Službeni glasnik BiH", broj 87/08).

Prilozi



Slika 1. Prikaz mramoriranosti „Visočke pečenice“ na poprečnom presjeku leđnog mišića (*M. longissimum dorsi*)



Slika 2. Leđna muskulatura za proizvodnju „Visočke pečenice“



Slika 3. Komadi mesa sa butne muskulature za proizvodnju „Visočke pečenice“



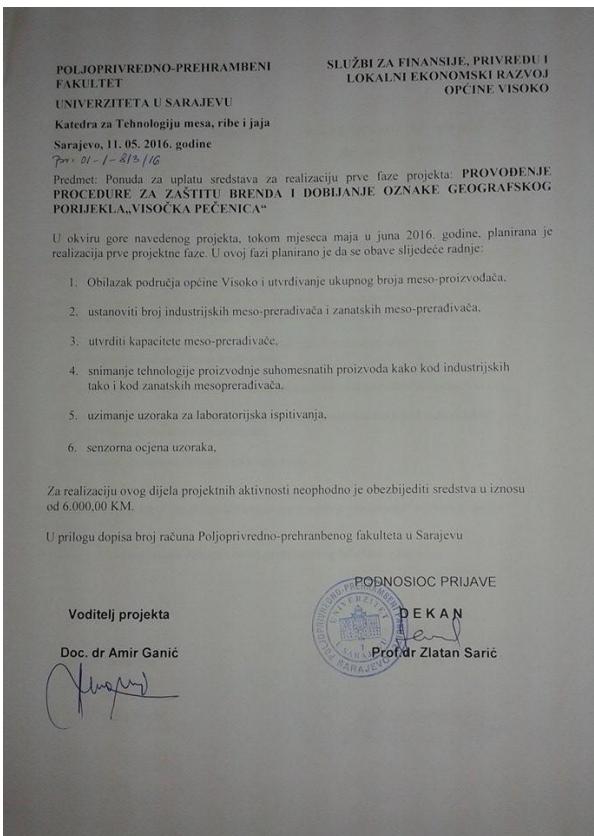
Slika 4. Pravougaoni oblik komada mesa za proizvodnju „Visočke pečenice“



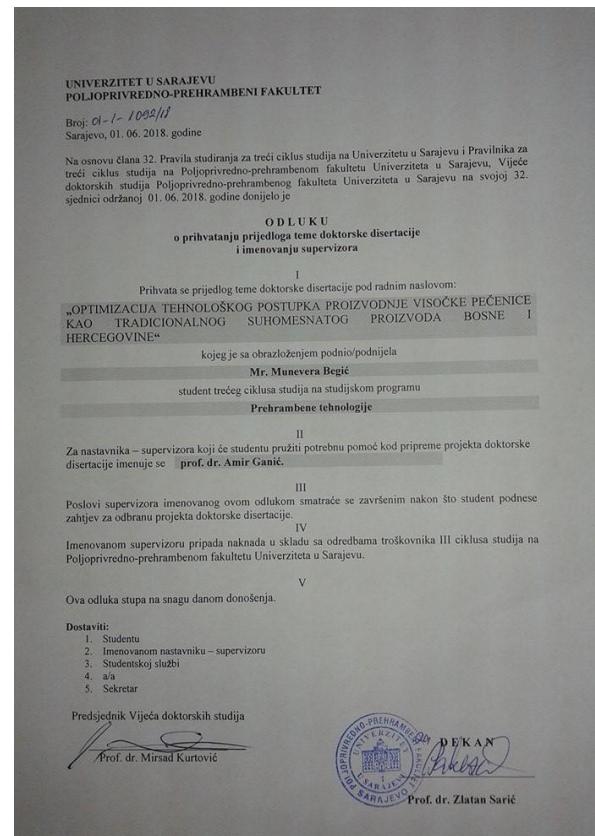
Slika 5. Žig „Visočke pečenice“

<p>PRIJEDLOG ZA FINANSIRANJE STRUČNOG PROJEKTA IZ JAVNOG POZIVA „TRANSFER PREHRAMBENOJ INDUSTRIJI“ ZA 2008 GODINU</p> <p>„IZRADA PRIRUČNIKA I PROVOĐENJE PROCEDURE ZA DOBIJANJE OZNAKE IZVORNOSTI ILI GEOGRAFSKOG PORIJEKLA PROIZVODA“</p> <p>NAZIV INSTITUCIJE KOJA JE NOSILAC PROJEKTA POLJOPRIVREDNO-PREHRAMBENI FAKULTET UNIVERZITETA U SARAJEVU</p> <p>ODGOVORNII ISTRAŽIVAČI</p> <p>Prof.dr. Ahmed Smajić, Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu, Dipl.ing. Dragan Brenjo, Agencija za sigurnost hrane Bosne i Hercegovine Dipl.ing.chem. Josip Jurković, Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu</p>	<p>PODACI O ISTRAŽIVAČKOM TIMU</p> <p>Sastav istraživačkog tima:</p> <p>A/Istraživači iz naučnoistraživačkih/istraživačkorazvojnih institucija – izvodača istraživanja:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Prezime i ime</th> <th>Istraživačko zvanje</th> <th>Angažiranje po mjesecima</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Smajić Ahmed</td> <td>redovni profesor</td> <td>9</td> </tr> <tr> <td>Blesić Milenko</td> <td>docent</td> <td>9</td> </tr> <tr> <td>Ganić Amir</td> <td>viši asistent</td> <td>9</td> </tr> <tr> <td>Operta Sabina</td> <td>viši asistent</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Karahmet Enver</td> <td>asistent istraživač</td> <td>3</td> </tr> </tbody> </table> <p>B/Istraživači iz drugih naučnoistraživačkih/istraživačkorazvojnih institucija - vanjski suradnici:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Prezime i ime</th> <th>Naziv NI ili IR institucija</th> <th>Angažiranje po mjesecima</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Dipl.ing. Kalabušić, Muzafera</td> <td>Ministarstvo poljoprivredne, vodoprivrede i šumarstva FBiH</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Dipl.ing. Brenjo Dragan,</td> <td>Agencija za sigurnost hrane Bosne i Hercegovine</td> <td>3</td> </tr> </tbody> </table> <p>POLJOPRIVREDNO-PREHRAMBENI FAKULTET UNIVERZITETA U SARAJEVU Naziv naučnoistraživačke/istraživačkorazvojne institucije odnosno visokoškolske organizacije</p> <p>Broj: 01-1502/08 Datum: 30-07-2008</p>	Prezime i ime	Istraživačko zvanje	Angažiranje po mjesecima	Smajić Ahmed	redovni profesor	9	Blesić Milenko	docent	9	Ganić Amir	viši asistent	9	Operta Sabina	viši asistent	3	Karahmet Enver	asistent istraživač	3	Prezime i ime	Naziv NI ili IR institucija	Angažiranje po mjesecima	Dipl.ing. Kalabušić, Muzafera	Ministarstvo poljoprivredne, vodoprivrede i šumarstva FBiH	3	Dipl.ing. Brenjo Dragan,	Agencija za sigurnost hrane Bosne i Hercegovine	3
Prezime i ime	Istraživačko zvanje	Angažiranje po mjesecima																										
Smajić Ahmed	redovni profesor	9																										
Blesić Milenko	docent	9																										
Ganić Amir	viši asistent	9																										
Operta Sabina	viši asistent	3																										
Karahmet Enver	asistent istraživač	3																										
Prezime i ime	Naziv NI ili IR institucija	Angažiranje po mjesecima																										
Dipl.ing. Kalabušić, Muzafera	Ministarstvo poljoprivredne, vodoprivrede i šumarstva FBiH	3																										
Dipl.ing. Brenjo Dragan,	Agencija za sigurnost hrane Bosne i Hercegovine	3																										

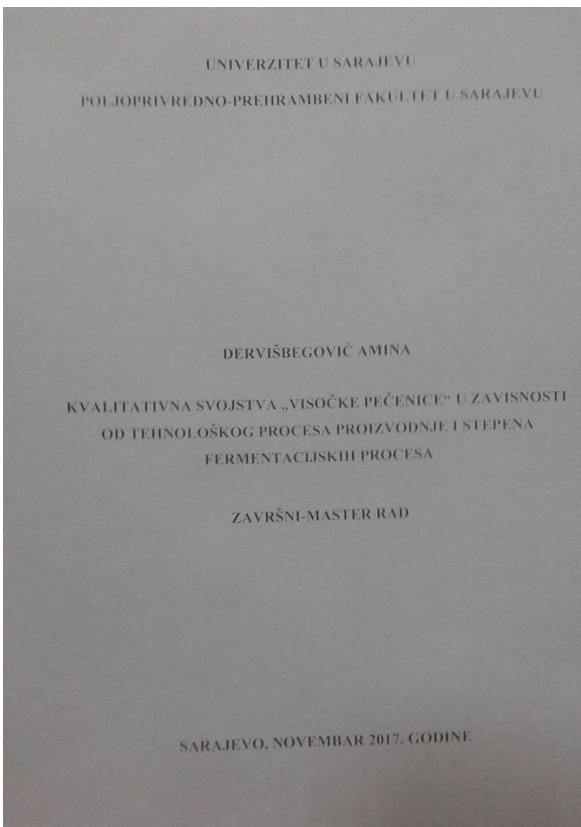
Slike 6. i 7. Naučni projekat zaštite „Visočke pečenice“



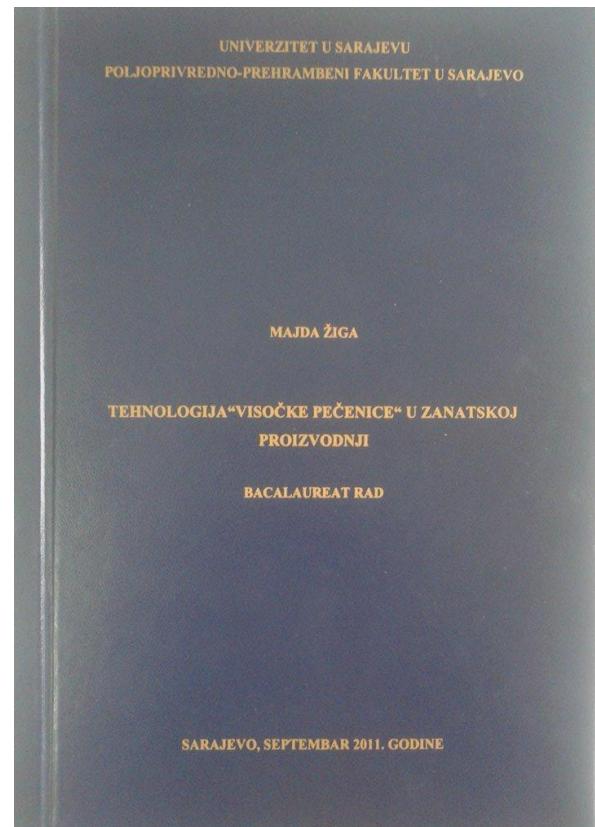
Slike 8. Naučni projekat zaštite „Visočke pečenice“



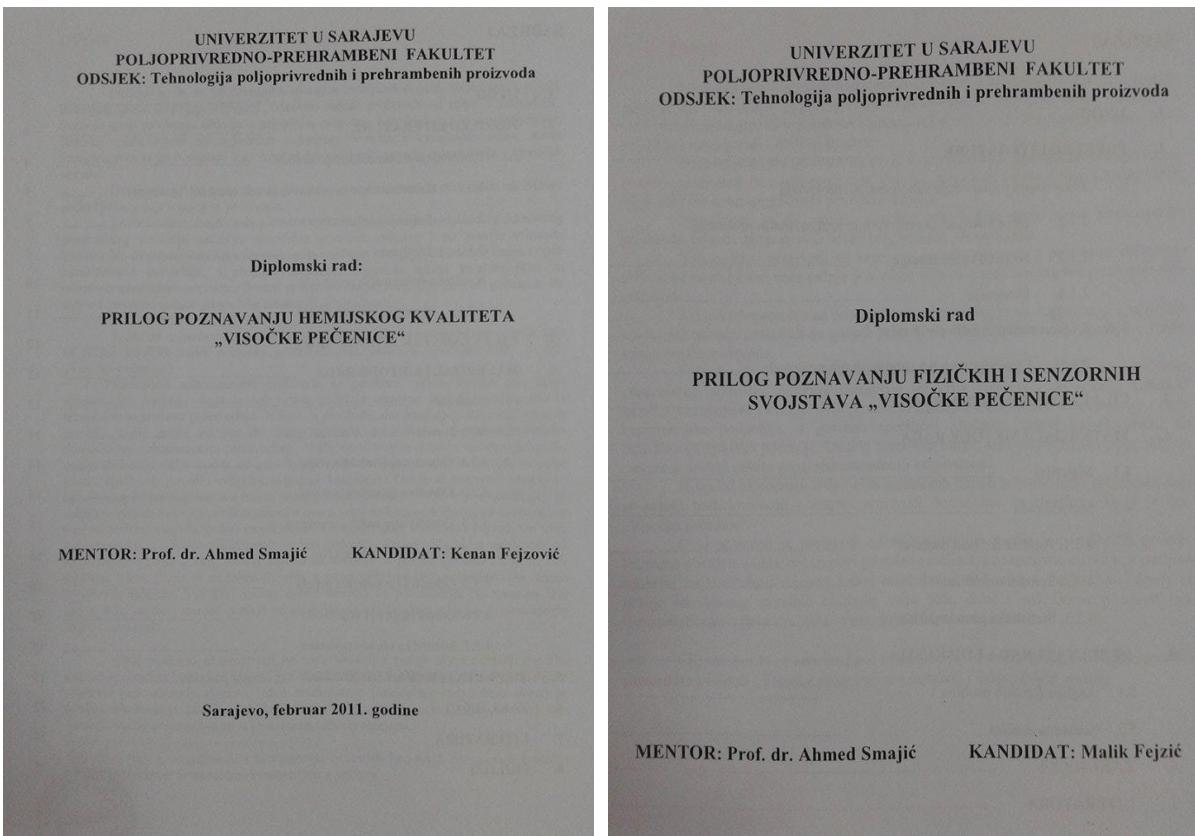
Slike 9. Prijava teme doktorske disertacije na temu „Visočka pečenica“



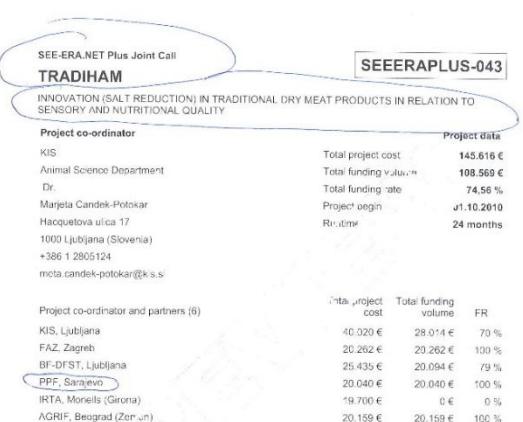
Slike 10. Magistarski rad na temu „Visočka pečenica“



Slike 11. Diplomski rad na temu „Visočka pečenica“



Slike 12. i 13. Diplomski radovi na temu „Visočka pečenica“

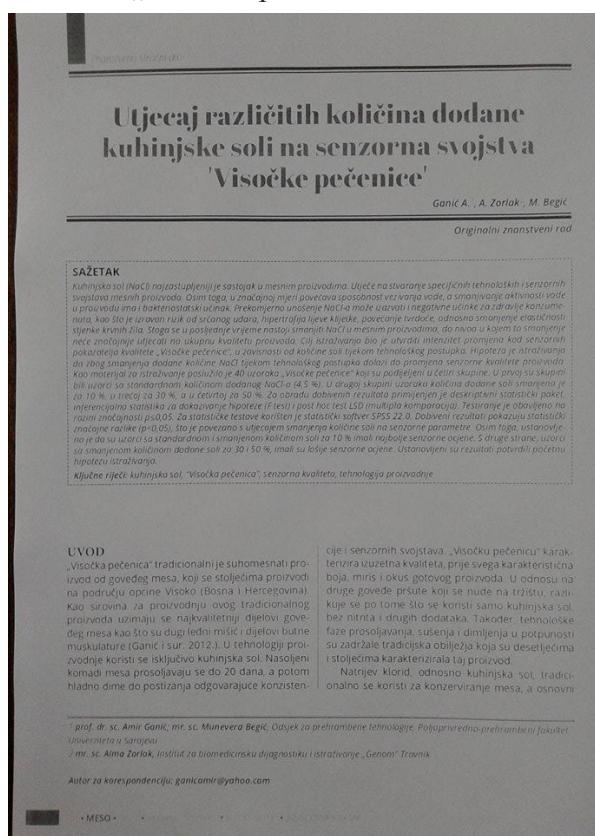


Traditional products enjoy excellent reputation due to the attributes important for consumers: they are considered to be traditional and natural. Indeed, usually the only additive in these products is salt. However, in traditional meat products salt level remains high which presents a risk factor for human health. In all participating countries salt reduction has been recognized as an emerging innovation for the sector of traditional dry meat products. Therefore, we propose to study the effect of salt level or salt reduction on the chemical, rheological and sensory characteristics of typical traditional meat products from the area. The study will be carried on dry hams from Croatia (Dinarski pršut), Slovenia (Kraski pršut) and Spain (Serrano) but also on dry-cured beef product e.g. Uzinski pršut in Serbia or Visočka pečenica in Bosnia and Herzegovina. For the science, the proposed research is expected to contribute new knowledge on the effect of salt reduction on dry meat quality. In particular for the products not yet intensively studied. Moreover, the use of proteomic tools represents the originality from the scientific viewpoint. The results of this research will be published in scientific journals and the outcome is susceptible to have an impact on product acceptability. The study will also address the consumers' interest in the perception of the taste of the product with high and reduced salt content will be tested and related to their opinion about this innovation (salt reduction). Secondly, the samples collected in the study will be scanned using near infrared (NIR) spectroscopy in order to test if useful calibrations could be developed for the prediction of chemical composition or quality parameters. Study is important for the preservation of traditional products since it addresses the innovation to traditional know-how, a key for typical taste, aiming to improve nutritional quality.

05.03.2010

Page 1/30

Slika 14. Međunarodni naučnoistraživački projekat na temu „Visočkom pečenicom“



Slika 15. Rad u međunarodnom naučnom časopisu o „Visočkoj pečenici“

28th International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry

THE INFLUENCE OF DIFFERENT QUANTITIES OF THE ADDED NaCl ON THE SENSORY PROPERTIES OF "VISOČKA PEĆENICA"

Zorlak A., Ganić A.

Faculty of Agriculture and Food Sciences, University of Sarajevo, Sarajevo,
Bosnia and Herzegovina

Summary

Common salt (NaCl) is the prevalent ingredient of meat products. It affects the formation of some specific technological and sensory properties of meat products. Besides, it significantly increases the water bonding capacity whereas the reduction of water activity in the product has a bacteriostatic effect. Except for the positive effect, the excessive intake of NaCl can cause some negative effects on the consumer's health, such as a direct risk of a heart attack, hypertrophy of the left heart chamber, hardening and decreased elasticity of blood vessels, etc. Therefore, there has been an intention recently to reduce the quantity of NaCl in meat products to the level which will not affect the general quality of the product in a negative way and to a great extent. The aim of the research was to determine the intensity of changes with sensory indicators of the quality of "Visočka pećenica", depending on the salt quantity during the technological procedure.

The hypothesis of the research is that there are changes of the sensory quality of the product due to the reduction of the added quantity of NaCl during the technological procedure.

As the research material we used twenty samples of „Visočka pećenica“, divided into four groups. The first group comprised samples with a standard quantity of the added NaCl (4.5%). In the second group the quantity of the added salt was reduced by 10%, in the third group it was reduced by 30%, and in the fourth group it was reduced by 50%. The obtained results were analysed by a descriptive statistical package, the inferential statistics for proving the hypothesis (F test) and the post hoc test LSD (multiple comparison). The testing was done at the significance level p≤0.05. Statistical tests were done by using statistics software SPSS 22.0.

The obtained results show some statistically significant differences regarding the influence of the reduced salt quantity on the sensory parameters. Besides, it was found that the samples with the standard salt quantity and the salt quantity reduced by 10% got the best sensory marks.

Key words: Common salt, "Visočka pećenica", sensory quality, production technology

54 Sarajevo, Bosnia and Herzegovina, 2017

UDK: 637.525'62.05:546.33'131(497.6)

Original scientific paper
Originalna naučna rad
Original scientific paper

UDK: 637.525'62
ID: 195334472

Originalne odlike kvalitete „visočke pečenice“

Ganić Amil¹, Lilić Slobodan², Kravica Marina¹, Čandek-Potokar Marjeta¹, Pejkovski Zlatko³

S a d rž a j: „Visočka pećenica“ je suhomesnat proizvod od govedog mesa (m. longissimus dorsi), koji se tradicionalno, već desetinama godina, pravi u području Visočke regije (Bosna i Hercegovina). Poslednjih desetak godina, ova proizvodnja dobija i industrijsku dimenziju. Industrionalizacijom je tehnologija „visočke pećenice“ u znatnoj mjeri modifikovana, što se odražava i na kvalitet gospodarskog proizvoda.

Istraživanje je imalo za cilj da se na jedno definisano tehnološki proces pravljaju tradicionalne „visočke pećenice“, da se utvrdi izvrsnost i komparativni senzorični i hemijski kvaliteti usvrača u zanatske i industrijske proizvodnje. Za ispitivanje je korišćeno 30 uzorka iz zanatske radionice i 20 uzorka iz industrije.

Rezultati senzorskih ispitivanja pokazuju, da su uzorci iz zanatske radionice u pravcu bolje ocjenjeni od industrijskih. Od senzora, npr. sastojaka, najbolje je ocenjena kvaliteta bočnih ramataških, redovno mirovi kod industrijskih usvrača. Nasuprot tome, izgled preseka, kod preseka, u kojem je uklonjena bočna grapa usvrača, najlošije su ocenjeni senzorični parametri.

Hemispska ispitivanja su pokazala da je u uzorima zanatskih pravljivača u prisluhu utemeljeno: voda 42,28%, masni 20,75% i protein 28,21%, NaCl 4,70% i ukupno pepela 8,79%. Sa druge strane, kod uzoraka iz industrijske proizvodnje utemeljeno je isto: hemijski sastav: voda 40,99%, masni 27,22%, protein 23,52%, NaCl 4,96% i ukupno pepela 5,82%.

Ključne riječi: visočka pećenica, tradicionalna pravljivačka, senzorični i hemijski kvalitet.

skih svojstava koja sveukupno doprinosi njihovom veoma visokom kvalitetu (Tomić i dr., 2008). Duga tradicija izrade suhih proizvoda od mesa postoji gotovo u svim južnoslavenskim područjima, u kojima se vekovima izrađuju različite vrste suvih šunki (njeguški pršut, kraski pršut, istarski pršut, dalmatinski pršut), zatim sušenog svijinhog i govedeg mesa (zlatičarska pršuta), suvi ovčji polutki i ovčje meso (pastirma, kastradina), suve slanine i vrata (buloda) itd. Suhomesnati proizvodi vekovima se izrađuju na gotovo isti ili vrlo sličan način i poseduju, isto tako, vrlo slične osobine (Kuković, 1998). Tradicionalni proizvodi, koji vode poreklo sa određenog geografskog područja, odlikuju specifična senzorska svojstva i po pravilu, vrhunski kvalitet. Na svojstva i kvalitet ovih proizvoda začinjava uticaj, posebno način i postupak prehrambenih namirnica. Njihova originalnost potiče sa potrošača gde se praviove, karakterističnim su senzorični podnebljja, a posebno specifični klimatski uslovi.

Napomena: Istraživanje je finansirano od strane Ministarstva poljoprivrede, vodoprovrede i sumarstva BiH, za potrebe projekta „Pravljivanje procedura za dobijanje oznake izvornosti ili geografskog porijekla za Visočku pećenicu i recenzija Prinučnika“, Bi-04-14-256-08.

¹Univerzitet u Sarajevu, Poljoprivredni-prehrambeni fakultet, Zmaj od Bosne 8, 71000 Sarajevo, Bosna i Hercegovina;
²Institut za higijenu i tehnologiju mera, Kalemčićeva 17, 11000 Beograd, Republika Srbija;
³Veleučilište „Marko Marulić“, Novigrad, Kvarner, Primorsko-goranska županija, Republika Hrvatska;

Autor za kontakt: Ganic Amil, ganicamil@yahoo.com

Slike 16. i 17. Radovi na konferencijama i u međunarodnim naučnim časopisima o „Visočkoj pečenici“

Journal of Hygienic Engineering and Design

Original scientific paper

UDC 637.525'62.05:546.33'131(497.6)

THE EFFECT OF SALT REDUCTION ON CHEMICAL AND MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS AND IMPLICATIONS ON SENSORY QUALITY OF TRADITIONAL SMOKED MEAT "VISOČKA PEĆENICA"

Alma Zorlak¹, Amir Ganić², Minela Dacić³, Vildana Hadžić⁴, Edna Kurtić⁵, Azra Bačić⁶

¹Institute for Biomedical Diagnostics and Research GENOM, Slavka Gavrancića 17c, 72270 Travnik, Bosnia and Herzegovina
²Faculty of Agriculture and Food Science, University of Sarajevo, Zmaja od Bosne 8, 71000 Sarajevo, Bosnia and Herzegovina
³Faculty of Pharmacy and Health, University of Travnik, Slavka Gavrancića 17c, 72270 Travnik, Bosnia and Herzegovina
⁴Hospital for Respiratory Diseases and TBC, Basbunar 5, 72270 Travnik, Bosnia and Herzegovina

e-mail: azra_vet@yahoo.com

Abstract

Cooking salt (NaCl) is the most important ingredient in meat products thus it affects technological and sensory properties of meat products. Lately there are aims of reducing NaCl in meat products to a level where this reduction will not significantly affect the quality. The aim of the research was to determine the chemical, microbiological and sensory effect depending on the amount of salt addition during the technological process of making traditional Bosnian smoked beef – "Visočka pećenica".

Overall 40 samples of "Visočka pećenica" were divided into four groups. The first group consisted of samples with the standard amount of NaCl added (4.5%). In the second sample group the amount of salt added was decreased to 10%, in the third to 30%, and in the fourth to 50%. Using ISO 1442, ISO 1841-1, ISO 937, ISO 1443 and ISO 917, water content/dry matter, chlorides, proteins, fat and pH value were determined.

The research also involved analyzing the microbiological parameters, namely: *Enterococcus faecalis*, *coagulase-positive staphylococci*, *sulfit-reducing* bacteria growing under anaerobic conditions and *Escherichia coli* (pathogen) and sensory quality of ham (external appearance, color, consistency, appearance of cross-section, smell, taste and overall mark). Following methods were used ISO 6579:2005, ISO 21528:2011, ISO 8869:2005, ISO 15213:2008 and ISO 11290:6:2005 for microbiological examinations, while

Using the Anova test, we found statistically significant differences for the following parameters: chlorine, water dry matter and proteins. Microbiological analysis of the samples has shown no growth of pathogenic bacteria. Samples with standard and reduced amount of salt to 10% had the best sensory ratings. On the other hand, samples with a reduced amount of added salt to 30 and 50% had poor sensory ratings.

Initial hypothesis that the reduction in the amount of NaCl added during the technological process will affect the chemical characteristics and sensory quality was confirmed.

Key words: Traditional smoked meat, Visočka pećenica, Reduction of NaCl, Chemical quality, Sensory properties, Microbiological safety.

1. Introduction

"Visočka pećenica" is a traditional product of beef meat, produced for centuries in the area of Visočka (Bosnia and Herzegovina). For the production of this traditional product, as a raw material, quality parts of beef meat such as long back muscles and parts of the leg musculature are used (1). In the production tech-



Slike 18. Naučni rad o „Visočkoj pečenici“