

**Obrtnička komora Unsko – saskog kantona  
Udruženje proizvođača "Stari-novi okus"  
Poliklinika Blok BK 2/1  
Bihać**

**ANEKS IX.**

**SPECIFIKACIJA PROIZVODA SA OZNAKOM GARANTIRANO  
TRADICIONALNOG SPECIJALITETA "KRAJIŠKI OMAČ"**

Mart, 2023. godine

## Sadržaj

1. Naziv proizvoda .....	3
2. Vrsta proizvoda .....	3
3. Razlozi za registraciju .....	3
3.1. Proizvod: "Krajiški omač" .....	3
3.2. Naziv: "Krajiški omač" .....	3
4. Opis .....	3
4.1. Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz tačke 1, uključujući njegova glavna fizikalna, hemijska, mikrobiološka i organoleptička svojstva koja dokazuju njegov specifičan karakter .....	3
Opća definicija proizvoda: .....	3
Opis sirovina: .....	4
Opis gotovog proizvoda: .....	4
Osnovne karakteristike proizvoda: .....	4
4.2. Opis metode proizvodnje proizvoda na koji se odnosi naziv iz tačke 1, uključujući, gdje je to prikladno, prirodu i svojstva upotrijebljenih sirovina ili sastojaka i metodu pripreme proizvoda.....	5
1. Spravljanje zamjesa: .....	5
2. Oblikovanje tijesta: .....	5
3. Odmaranje tijesta: .....	5
4. Premjesivanje (namlađivanje tijesta): .....	6
5. Razvijanje tijesta oklagijom: .....	6
6. Sušenje razvučenog tijesta: .....	6
7. Rezanje tijesta u rezance: .....	6
8. Sušenje rezanaca: .....	6
9. Pakovanje u ambalažu i označavanje: .....	6
4.3. Opis ključnih elemenata koji određuju tradicionalna svojstva proizvoda .....	7
Klasifikacija i porijeklo tjestenine u BiH .....	7
Kako je nastao originalni recept proizvodnje omača.....	8
Pregled literature .....	8

## 1. Naziv proizvoda

"Krajiški omač"

## 2. Vrsta proizvoda

2.13. Tjestenina.

## 3. Razlozi za registraciju

3.1. Proizvod: "Krajiški omač"

- je rezultat načina proizvodnje, prerade ili sastava odgovarajućeg tradicionalnog postupka za taj proizvod ili prehrambeni proizvod
- se proizvodi od sirovina ili sastojaka koji se tradicionalno koriste

Krajiški omač je vrsta tjestenine koja se proizvodi od brašna i jaja postupkom ručnog razvlačenja i rezanja tijesta koje se suši na zraku.

3.2. Naziv: "Krajiški omač"

- tradicionalno se koristi za označavanje specifičnog proizvoda
- opisuje tradicionalna svojstva ili specifična svojstva proizvoda

"Krajiški omač" je tradicionalni proizvod domaćinstava na području sjeverozapadnog dijela Bosne i Hercegovine. Radi se o tjestenini sa jajima koja se reže u obliku rezanaca, a riječ omač, potiče od turske riječi *omak* (tur.) i ima dva značenja: 1. vrsta domaćih kvadratnih rezanaca za juhu/čorbu; 2. staro jelo koje se konzumiralo za doručak, a radi se od prosijanog brašna i jaja tako da se brašno umijesi sa jajima u čvrst zamjes, rastanji, prosuši i izreže na široke rezance.

## 4.0. Opis

*4.1. Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz tačke 1, uključujući njegova glavna fizikalna, hemijska, mikrobiološka i organoleptička svojstva koja dokazuju njegov specifičan karakter*

*Opća definicija proizvoda:*

"Krajiški omač" je vrsta osušene tjestenine sa jajima koja se izrađuje u obliku širokih rezanaca i koja se kuha u slanoj vodi do postizanja meke konzistencije. Može da se poslužuje kao samostalno jelo uz dodatak vrhnja ili kao prilog umacima od mesa.

#### *Opis sirovina:*

Za proizvodnju "Krajiškog omača" upotrebljava se namjensko pšenično brašno tipova: T-400 ili T-500 i svježa cijela kokošija jaja u količini 5 do 6 komada na 1 kilogram brašna. U zamjes se dodaje količina vode do postizanja željene konzistencije tijesta koje treba da je tvrdo i elastično. U zamjes se dodaje i kuhinjska so u količini 10 do 15 grama na kilogram brašna.

#### *Opis gotovog proizvoda:*

"Krajiški omač" je tjestenina sa jajima izrezana u obliku širokih rezanaca. Površina tjestenine je glatka i sjajna sa ujednačenom svijetložutom bojom. Nakon kuhanja u slanoj vodi, tjesteninama ima ugodan miris i okus koji su karakteristični za tjesteninu sa jajima.

#### *Osnovne karakteristike proizvoda:*

##### Izgled:

"Krajiški omač" je tjestenina u obliku širokih i dužih rezanaca. Tjestenina se ne smije sljepljivati, površina mora biti ujednačena, glatka. Nakon kuhanja, izgled tjestenine mora biti kompaktan, ne smije biti sljepljenih dijelova.

##### Boja:

Boja tjestenine je ujednačena svijetložuta. Boja površine mora biti ujednačena, sjajna, bez tamnih ili svijetlih pjega.

##### Miris:

Miris tjestenine prije kuhanja je prijatan blagi miris karakterističan za tjesteninu. Nakon kuhanja, miris je svojstven kuhanim tjesteninama, ugodan.

##### Okus:

Okus proizvoda nakon kuhanja u slanoj vodi je prijatan, karakterističan za tjesteninu sa jajima.

##### Konzistencija:

"Krajiški omač" ima čvrstu konzistenciju, prilikom lomljenja se dobije kompaktan prelom bez osipanja, a nakon kuhanja u vodi uz dodatak soli, konzistencija postaje meka; prilikom žvakanja tjestenina se ne lijepi za nepce.

##### Sadržaj vode:

Sadržaj vode se kreće u granicama od 5 % do 12 %.

##### Stepen kiselosti:

Stepen kiselosti se kreće do maksimalno 3.

#### Osnovne karakteristike proizvoda:

Osnovne karakteristike proizvoda pogledati u Prilogu 1.1.

##### Izgled gotovog proizvoda:

Izgled gotovog proizvoda je prikazan u prilogu 1.2.

Rok trajanja i stavljanje proizvoda na tržište:

Rok trajanja je 12 mjeseci od datuma proizvodnje. Proizvođači mogu stavljati na tržište "Krajiški omač" upakovan u plastične vrećice ili papirne vrećice težine 500 grama (g), 1 kilogram (kg) i 2 kilograma (kg).

*4.2. Opis metode proizvodnje proizvoda na koji se odnosi naziv iz tačke 1, uključujući, gdje je to prikladno, prirodu i svojstva upotrijebljenih sirovina ili sastojaka i metodu pripreme proizvoda*

Proces proizvodnje "Krajiškog omača" može se podijeliti u nekoliko faza:

1. Spravljanje zamjesa,
2. Oblikovanje tijesta,
3. Odmaranje tijesta,
4. Premjesivanje tijesta (namlađivanje),
5. Razvijanje tijesta oklagijom,
6. Sušenje razvučenog tijesta,
7. Rezanje tijesta u rezance,
8. Sušenje rezanaca,
8. Pakovanje u ambalažu i označavanje,
9. Skladištenje i stavljanje na tržište.

*1. Spravljanje zamjesa:*

Pšenično brašno se prije početka spravljanja zamjesa prosijava na običnom plastičnom ili metalnom situ. Jaja se odvoje od ljuske i umute sa pjenjačom uz dodatak vode i dodaju u brašno. Količina vode se određuje prema veličini polovice ljuske od jaja; koliko jaja se upotrebljava u zamjesu, toliko se odmjeri vode u jednoj polovici ljuske. U zamjes se dodaje mala količina kuhinjske soli (10 do 15 grama soli na 1 kilogram brašna). Svi sastojci se stavljaju u drveno korito za zamjes, tzv. naćve i zamjes se obavlja ručno. Umjesto naćvi, zamjes tijesta može da se obavlja i u plastičnoj posudi. Sastojci se ručno premjesuju dok konzistencija tijesta ne postane čvrsta i elastična; pri tome se nakon izvjesnog vremena na tijestu nožem napravi poprečni presjek i ako je presjek šupljikav, sa većim oknima, radi se slijedeća faza - oblikovanje tijesta.

*2. Oblikovanje tijesta:*

Tijesto se prebacuje na ravnu površinu stola koja je prekrivena pamučnim čaršafom, ručno oblikuje u loptice veličine oko 300 grama.

*3. Odmaranje tijesta:*

Tijesto se ostavlja na odmaranje u drvenim koritima (naćvama) ili na ravnoj podlozi (može biti na stolu ili na drvenoj dasci), ili se stavlja u tepsiju. Prvo se svaka od loptica namaže biljnim (suncokretovim) uljem, a zatim se tijesto pokriva čistom i suhom pamučnom krpom. Dužina odmaranja tijesta u prosjeku ne bi trebala da traje više od pola sata pri ambijentalnoj temperaturi 20°C.

#### *4. Premjesivanje (namlađivanje tijesta):*

Nakon završenog odmaranja, loptice tijesta se stavljaju na sto prekriven pamučnim čaršafom, i premjesuju ručno – "namlađuju" - trljanjem i gnječenjem loptica dlanovima o podlogu (sto) na kojoj se nalaze, u prosjeku oko pet do šest minuta, a potom se tijesto razvija.

#### *5. Razvijanje tijesta oklagijom:*

Tijesto se tanji i razvija pomoću oklagije (naprave za tanjenje i razvijanje tijesta) na stolu, a može i na sofri (dio kuhinjskog namještaja na kojem se objedovalo) kao što se nekada tradicionalno radilo kada u bosanskohercegovačkim kućama nije bilo stolova. Oklagija mora biti izrađena od drveta, dužina je u prosjeku oko 1 metar (m), a obim oko 7 centimetara (cm). Tijesto se razvlači da je što tanje, debljine 2 do 3 milimetra, a oblik tijesta je okrugao ili elipsast.

#### *6. Sušenje razvučenog tijesta:*

Razvučeno tijesto (jufka) se stavlja na pamučni čaršaf da se prosuši toliko da se ukloni dio vlage, ali da tijesto još ostane elastično i savitljivo.

#### *7. Rezanje tijesta u rezance:*

Nakon sušenja, jufka se savija u obliku kvadrata, stavlja na drvenu dasku i ručno reže nožem u rezance željene širine i debljine.

#### *8. Sušenje rezanaca:*

Rezanci se slažu na pamučni čaršaf i suše na zraku. Ukoliko se proces sušenja izvodi na otvorenom prostoru, vani, omač ne smije biti izložen direktno sunčevom svjetlu, nego se sušenje obavlja u zaklonjenom sjenovitom prostoru 6 do 8 sati, nakon čega se nastavlja proces dosušivanja u zatvorenim prostorijama (sobama). Omač se može sušiti i u zatvorenim prostorijama (sobama), pri čemu je poželjno da je temperatura okolnog zraka 20°C. Omač se povremeno okreće da bi se ravnomjerno osušio sa svih strana. Dosušivanje omača u oba slučaja se nastavlja iduća dva ili tri dana u zatvorenom prostoru, pri čemu on se razastire na suhe pamučne čaršafe i povremeno ručno okreće dok se ne osuši dovoljno da se može pakovati.

#### *9. Pakovanje u ambalažu i označavanje:*

Osušeni "Krajiški omač" se za isporuku kupcu pakuje u plastične ili papirne vrećice od 500 grama ili 1 kilogram, označava.

#### *10. Skladištenje i stavljanje na tržište:*

Do trenutka stavljanja na tržište se skladišti u suhim zatvorenim prostorijama, a rok upotrebe upakovanog proizvoda je 12 mjeseci od dana proizvodnje.

Dijagram proizvodnje "Krajiškog omača" je prikazan u prilogu 1.3. Proces proizvodnje "Krajiškog omača" je prikazan u prilogu 1.4.

### *Dijelovi tradicionalne opreme za proizvodnju*

Postoje neki tradicionalni dijelovi opreme koji olakšavaju razvlačenje tijesta, duži tanji drveni valjak, fino obrađen i poznat je pod nazivom "oklagija", te specifična radna površina na kojoj se vrši razvlačenje tijesta: obično su to drveni stolovi i to: visoki drveni stolovi, a u najstarijoj tradiciji se koristi niski okrugli sto, visine do 30 centimetara, poznat pod imenom "sofra". Visoki drveni stol i sofrina imaju istu ulogu u pripremi omača, a koji će se koristiti ovisi od navika domaćinstva, odnosno da li objeduju za stolom ili sofrinom.

#### *4.3. Opis ključnih elemenata koji određuju tradicionalna svojstva proizvoda*

##### *Klasifikacija i porijeklo tjestenine u BiH*

Krajiški omač je tjestenina koja predstavlja jedno od kulinarskih obilježja stanovništva sjeverozapadnog dijela Bosne i Hercegovine, stoljećima se smatra specifičnom hranom ovog područja. Specifičnost mu daje način proizvodnje i način sušenja i čuvanja. Predstavlja prerađenu hranu koja može imati duži vijek trajanja bez kvarenja.

Tjestenina je općenito jednostavna i široko zastupljena prehrambena prerađevina kod različitih kultura pa možemo reći da je tjestenina dio obilježja tih kultura. To je dovoljan razlog prepoznatljivosti tjestenine kao kulinskog proizvoda različitih naroda koji dijele vrlo malo zajedničkog porijekla. U literaturi postoje različite legende, pojašnjenje tradicije vezane za porijeklo i način proizvodnje tjestenine (Kantha Shelke, Pasta and Noodles, A Global History, Published by Reaktion Books Ltd, 2016).

Najjednostavnije, tjestenina se pravi samo od krupice, brašna ili pšeničnog brašna ili mješavine tih i drugih sastojaka; vode, mlijeka ili jaja.

U literaturi se opisuje postojanje mnogo različitih oblika tjestenine; u rasponu od dugih, tankih niti do punjenih jastučića, a svi dijele naziv "tjestenina": nazivi poput "pasta", "prehrambene paste", "makaroni", "kus-kus" i stotine drugih odnose se na različite oblike formiranja tjestenine.

Tjestenina se obično kategorizira prema formulaciji, procesu proizvodnje, obliku i specifičnom nazivu.

Tjestenina i proizvodi od tjestenine koji su zastupljeni u ishrani, a u posljednje vrijeme se sve više i proizvode, klasificiraju se u četiri glavne skupine: duga tjestenina (rezanci, kadaif i špagete), kratka tjestenina (različiti oblici makarona), rezanci od jaja i posebni proizvodi kao što su lazanje i punjena tjestenina. Pojedine se mogu klasificirati u više od jedne navedenih kategorija.

### *Kako je nastao originalni recept proizvodnje omača*

Većina navedene tjestenine zahtjeva specifičnu opremu i iz tog razloga najdužu tradiciju proizvodnje u BiH imaju rezanci s jajima, proizvedeni ručno. Proizvode ih domaćinstva tako da gotovo u svakom tradicionalnom domaćinstvu od njih pripremaju različita jela. Poznata je tjestenina pod imenom omač. Riječ omač potiče od turske riječi *omak* (tur.) i ima dva značenja:

1. vrsta domaćih kvadratnih rezanaca za juhu/čorbu;
2. staro jelo koje se konzumiralo za doručak, a radi se od prosijanog brašna i 3-4 jajeta. Umijesi se čvrsto brašno, rastanji i iskida na veće komade, kad se osuši izreže na široke rezance.

Prema većini literaturnih izvora, porijeklo omača potiče od vremena Osmanlija. Vremenom su se postupci proizvodnje omača, a isto tako i priprema jela na bazi omača evoluirali, te se na taj način formirale i vlastite recepture i postupci, koji se prenose sa generacije na generaciju. Tako je i na području sjeverozapadnog dijela Bosne i Hercegovine nastao jedinstven način proizvodnje tjestenine, a pri tome se zadržao naziv omač. Jedinstvenost proizvodnje omača se ogleda u načinu proizvodnje i korištenju tradicionalne opreme u postupku proizvodnje. Postupak proizvodnje opisan je u poglavlju Specifikacije.

Zbog potreba brze pripreme veće količine hrane, kao i organizacije pripreme hrane u domaćinstvu, a kako se omač nije mogao proizvoditi svakodnevno, ovaj postupak se izmijenio i prilagodio situaciji. Proizvodile su se veće količine koje su planirane da se koriste u pripremi finalnih jela na duži period, te da se mogu koristiti prema potrebama. U domaćinstvima je uveden običaj da se omač proizvodio u vrijeme manjeg obima drugih poslova; pripremane su veće količine, te ih je bilo nužno sušiti kako bi spriječilo kvarenje i osiguralo čuvanje na duži period.

Rezanci s jajima su vrpce, listovi ili druga oblikovana tjestenina napravljena od jaja. Većina rezanaca se danas pravi od pšeničnog brašna. Za dodatni okus, boju, teksturu i ponašanja tokom pripreme se dodaju cijela kokošija jaja.

### *Pregled literature*

O ovim jelima Bosne i Hercegovine se pisalo u literaturi još u 18 vijeku (Ivan Zovko, Narodna jela i pića po Bosni i Hercegovini, Zbornik za narodni život i običaje Južnih Slovena, Jugoslavenska akademija znanosti i umjetnosti, Svezak I, Zagreb, 1896., gdje se pominju ovi oblici tjestenine: "Omač: isto je što i jufka. Jufka: isto je ko i jerišće, samo se nešto krupnije izreže. Jerišće: jajima, ili mlijekom ili obima zamiješano tijesto, razvijeno, sitno izrezano, osušeno, te kad treba od njega se pravi takozvani pilav ko i od pirinča".

O samim jelima na bazi tjestenine postoji opis u knjizi Bosanski kuhar: tradicionalno kulinarstvo u Bosni i Hercegovini, autora Alije Lakišića, Svjetlost 2002).

Lakišić daje recept za "Šehrija čorbu" (str. 166):

"Ova čorba dobila je naziv po "šehriji" (arapski) a to su tanki rezanci. Za 4 obroka: 30 dkg goveđih kostiju, ili 1 1/2 l juhe, 12 dkg mljevenog mesa, 8 dkg šehrije (koja se vjerovatno dobije od jufke zakuhane jajetom i mlijekom) ili 5 dkg fidelina, 6 dkg masnoće, so, biber, 10 dkg soka od paradajza (ili 1 dkg ukuhanog paradajza), 1 dkg maslaca, malo peršunova lišća



Na strani 167., Lakišić daje recept za "Omačevu čorbu":

Omač su domaći četvrtasti rezanci, po kojima je i ova čorba dobila ime. Ovu čorbu pominje Amidža Dekika u svom popisu ašćinskih jela. Omač se dobije na taj način što se razvije malo deblja jufka i isiječe na sasvim male kockice. Omač se po pravilu ne suši, a može se i osušiti".

Ovo ukazuje na specifičnost i jedinstvenost u proizvodnji omača u sjeverozapadnom dijelu Bosne i Hercegovine, odnosno Unsko-sanskom kantonu.