

Udruženje građana „SARAJEVSKE ČEVABDŽIJE“

„SARAJEVSKI ČEVAPI“/„SARAJEVSKI ČEVAPČIĆI“

Zaštićena oznaka geografskog porijekla

SPECIFIKACIJA PROIZVODA



Sarajevo, 2023. godina

Sadržaj

1. NAZIV PROIZVODA	3
2. OPIS PROIZVODA	3
2.1. Definicija proizvoda	3
2.2. Opis sirovine	3
2.3. Opis gotovog proizvoda	4
3. GEOGRAFSKO PODRUČJE	4
4. DOKAZ O PORIJEKLU	5
5. OPIS METODE ZA DOBIVANJE PROIZVODA	6
6. POVEZANOST IZMEĐU PROIZVODA I GEOGRAFSKOG PODRUČJA	7
6.1. Posebnosti geografskog područja	7
6.2. Povezanost između geografskog područja i proizvoda	8
6.3. Dobro je znati (Good to know)	10
7. PODACI O NADLEŽNOM TIJELU	10
8. SPECIFIČNA PRAVILA OZNAČAVANJA PROIZVODA	11
PRILOG 1. – Dijagram toka procesa proizvodnje	12
PRILOG 2. – Proces proizvodnje „Sarajevskih ćevapa“/„Sarajevskih ćevapčića“	13
PRILOG 3. – Povezanost između geografskog područja i proizvoda	17
PRILOG 4. – Anketa informativnog portala „Klix.ba“	23
PRILOG 5. – Tradicionalni izgled porcije „Sarajevskih ćevapa“/„Sarajevskih ćevapčića“ ..	24
PRILOG 6. – Popis literature	24

1. NAZIV PROIZVODA

„Sarajevski ćevapi“/„Sarajevski ćevapčići“

2. OPIS PROIZVODA

2.1. Definicija proizvoda

„Sarajevski ćevapi“/„Sarajevski ćevapčići“ su mesni proizvod pripremljen od usitnjenog svježeg goveđeg mesa i soli uz oblikovanje.

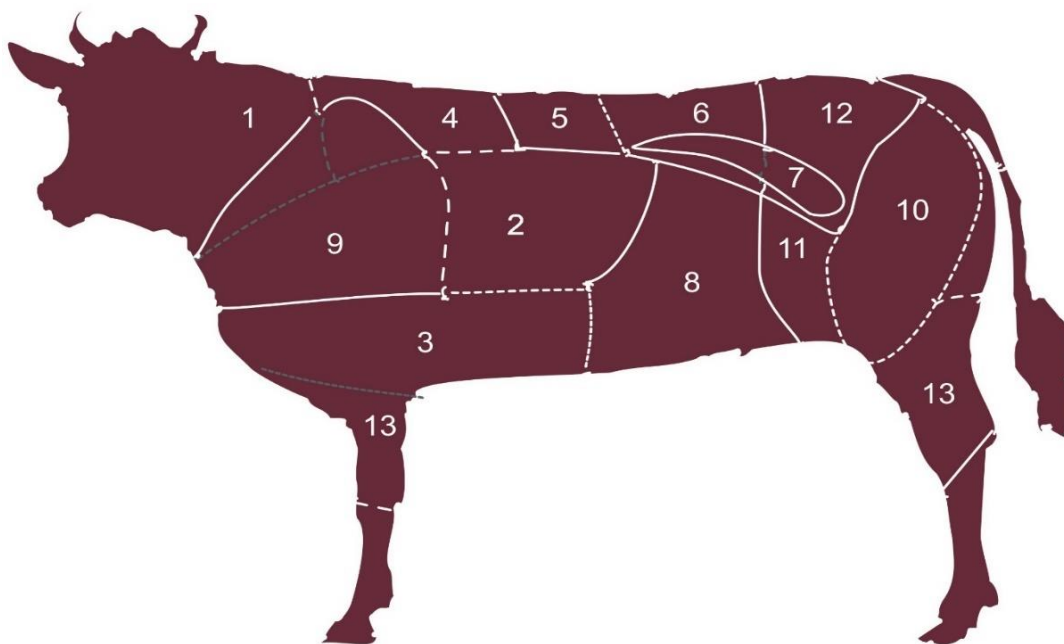
2.2. Opis sirovine

„Sarajevski ćevapi“/„Sarajevski ćevapčići“ se proizvodi isključivo od svježeg goveđeg mesa. Kategorizacijom u odnosu na životnu dob goveda, koristi se meso starosne dobi između 6. i 19. mjeseci.

Svježe meso za „Sarajevske ćevape“/„Sarajevske ćevapčiče“ je svijetlo crvene do intenzivnije crvene boje, nježne strukture mišića sa bijelim i žučkastim potkožnim ili unutrašnjim masnim naslagama, intenzivnog i ne prejakog mirisa po goveđem mesu. Prije finalne obrade ne smije biti zaleđeno ili tretirano drugim termičkim obradama koje bi mogle dovesti do propadanja finih struktura. Hlađenje sirovine nakon klanja je idealno na temperaturi od -1 do +4°C. Sirovina za „Sarajevske ćevape“/„Sarajevske ćevapčiče“ dobiva se u objektima koji odgovaraju propisanim uslovima za klanje, obradu, preradu i uskladištenje proizvoda životinjskog porijekla.

Za dobivanje proizvoda „Sarajevski ćevapi“/„Sarajevski ćevapčići“ koristi se govedina - goveđe meso II kategorije (do 20%) i govedina - goveđe meso III kategorije u šta spadaju slijedeće mesne partije, numerisane od 1 do 13 na Slici br.1.:

- II kategorija : tvrđi dijelova buta (10) i meso lopatice (9),
- III kategorija: meso vrata (1 i 4), podlopatice (9), prsa (3), rabara (2), potrbušine – flama (8).



Slika 1. Shematski prikaz junećeg mesnog rasjeka

Za „Sarajevske ćevape“/„Sarajevske ćevapčiče“ se pored mesa koristi kao dodatak i kuhinjska varena jodirana so i to u omjeru do 2% u odnosu na mesnu masu. Zbog kvalitete i čistoće od 99,7% Natrij-klorida, te dugogodišnje navike u omjeru koristi se so sitnije granulacije. Zbog njene specifičnosti, potrebna je manja količina soli koja ima veću sposobnost vezivanja vode, veću biološku raspoloživost i topivost miofibrilarnih vlakana. Uz navedeno, ona se i brže otapa. Soljenjem mesa poboljšavaju se senzorska svojstva ćevapa. So daje slan okus, naglašava se aroma mesa, povećava sočnost i mekoća ćevapa.

2.3. Opis gotovog proizvoda

„Sarajevski ćevapi“/„Sarajevski ćevapčiči“ je proizvod valjkastog oblika od usitnjenog svježeg goveđeg mesa uz dodatak soli.

Proces proizvodnje započinje zaprimanjem sirovine u proizvodnom pogonu gdje se prave „Sarajevski ćevapi“/„Sarajevski ćevapčiči“ a završava kao sirovi gotovi proizvod koji se mora termički obrađivati.

Sirov pojedinačni proizvod „Sarajevskog ćevapa“/„Sarajevskog ćevapčiča“ treba da bude tradicionalne dužine „četiri prsta sastavljena“ (između 6 i 10 cm), prečnika od 1 do 2 cm, a prosječna porcija (10 komada) mase od 200 do 250gr.

„Sarajevski ćevapi“/„Sarajevski ćevapčiči“ u sirovom obliku posjeduju specifična senzorska svojstva:

- a) Vanjski izgled: samljevena smjesa oblikovanog ćevapa/ćevapčiča treba biti dobro izmiješana, sa mesom koje je prožeto masnim dijelovima. Meso je crvenkaste boje dok su masni dijelovi bijelo žućkaste boje i smjesa je ujednačenog oblika.
- b) Izgled presjeka: presjek sirovog proizvoda odgovara vanjskom izgledu.
- c) Tekstura: meso u mljevenoj i oblikovanoj smjesi je meko i rahlo dok je masni dio mazive konzistencije.
- d) Miris i okus: miris je prijatan na svježe meso, blage arome i slankastog okusa zbog prisustva soli.

Kako ne postoji bilo kakav propisani normativ koji definira kvalitetu kemijskog sastava „Sarajevskih ćevapa“/„Sarajevskih ćevapčiča“ izuzev sadržaja proteina i kolagena opisanog u tački 2.1. ove Specifikacije, u cilju proizvodnje što kvalitetnijeg proizvoda ukupna količina masti na 100 grama sirovog proizvoda ne smije prelaziti 25%.

„Sarajevski ćevapi“/„Sarajevski ćevapčiči“ se prije pripreme i termičke obrade skladište u rashladne vitrine objekata na temperaturi od -1 do +8°C.

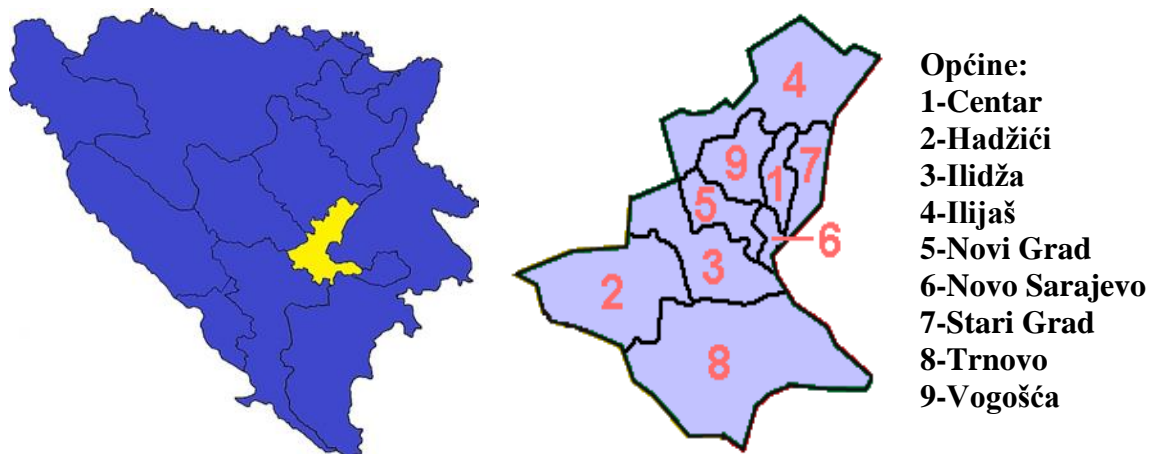
3. GEOGRAFSKO PODRUČJE

„Sarajevski ćevapi“/„Sarajevski ćevapčiči“ se proizvode na ograničenom teritorijalnom području Bosne i Hercegovine koje uključuje administrativno područje Sarajevskog kantona (Slika 2.).

Sarajevski kanton se nalazi u centralnom dijelu Bosne i Hercegovine, smješten je u sarajevskoj kotlini, koja se od istoka prema zapadu pruža u Sarajevskom polju, na čijoj nizini se nalaze centralni dijelovi Sarajeva, dok se sarajevska predgrađa i Vogošća nalaze na padinama okolnih

brda i planina. Glavni grad kantona, Sarajevo, okruženo je planinama Igman, Bjelašnica, Trebević, Treskavica i Jahorina, od kojih se prve četiri nalaze u Kantonu Sarajevo. Kanton Sarajevo se sastoji od Grada Sarajeva sa četiri gradske općine (Centar, Stari Grad, Novo Sarajevo i Novi Grad) i pet susjednih općina (Ilidža, Trnovo, Vogošća, Hadžići i Ilijaš) (Slika 2.1.).

„Sarajevski ćevapi“/„Sarajevski ćevapčići“ se u svim fazama tehnološke proizvodnje moraju obavljati na navedenom području dok sirovina može poticati i sa drugih lokaliteta koja nisu definisana područjem tehnologije proizvodnje.



Slika 2. Karta geografskog područja proizvodnje „Sarajevskih ćevapa“/„Sarajevskih ćevapčića“

4. DOKAZ O PORIJEKLU

Porijeklo i usklađenost sa ovom specifikacijom za „Sarajevske ćevape“/„Sarajevske ćevapčiće“ proizvođači dokazuju putem dokumentacijskog sistema u kojem se bilježe svi postupci proizvodnje kao i podaci o zaprimanju i isporuci sirovina za proizvodnju. Dokazivanje sistema sljedivosti se podrazumijeva u svim fazama proizvodnje.

U lancu proizvodnje prepoznajemo dva osnovna, odgovorna subjekta od kojih zavisi adekvatan sistem sljedivosti. Prvi se odnosi na subjekte kod kojih se nabavlja sirovina – juneće meso i sol, a drugi predstavljaju proizvođači „Sarajevskih ćevapa“/„Sarajevskih ćevapčića“ koji su odgovorni za procese od zaprimanja sirovine do proizvodnje i isporuke gotovog proizvoda. Za „Sarajevske ćevape“/„Sarajevske ćevapčiće“ neophodno je da svaki proizvođač posjeduje dokumentaciju pomoću koje je moguće utvrditi porijeklo i količinu proizvoda.

Osnovna sirovina za proizvodnju (Juneće meso sa masnim tkivom) nabavlja se isključivo iz odobrenih objekata i registrovanih klaonica.

Tok proizvodnje prikazan je u Dijagramu procesa proizvodnje „Sarajevskih ćevapa“/„Sarajevskih ćevapčića“ (Prilog 1.).

5. OPIS METODE ZA DOBIVANJE PROIZVODA

Dobivanje proizvoda „Sarajevski ćevapi“/„Sarajevski ćevapčići“ u svim fazama proizvodnje mora se provoditi unutar geografskog područja kako je opisano u tački 3. ove Specifikacije.

Za proizvodnju se koristi sirovina detaljno opisana u tački 2.2. ove Specifikacije.

Svi objekti za proizvodnju „Sarajevskih ćevapa“/„Sarajevskih ćevapčića“ poštuju sve higijenske norme i zahtjeve u pogledu sigurnosti hrane.

Proces proizvodnje za „Sarajevske ćevape“/„Sarajevske ćevapčice“ odvija se u četiri faze:

1. Prva faza – priprema mesne mase (obrada sirovine) i prvo krupno mljevenje

Priprema mesne mase započinje vaganjem i aranžiranjem odabranih dijelova junećeg mesa od kojih će se praviti „Sarajevski ćevapi“/„Sarajevski ćevapčići“. Mesni dijelovi se rasijecaju i oblikuju na trakaste mesne komade radi lakše manipulacije prilikom prvog – krupnog mljevenja (Slika 4. i 5. Priloga 2.). Tom prilikom se vodi računa da su ravnomjerno raspoređeni dijelovi mesa sa manjim ili većim udjelom masnog tkiva. Mljevenje ili faširanje mesa vrši se u mašinama za mljevenje mesa (Slika 6. Priloga 2.). Mašine za mljevenje mesa mogu biti ručne ili električne, čiji unutrašnji dijelovi koji melju meso moraju biti od nehrđajućeg čelika. Za prvo krupno mljevenje mesne mase koristi se rešetka (šajba/ploča) većeg promjera (od 15. do 40. mm) (Slika 7. Priloga 2.). Krupno samljeveno meso se odlaže u posudama nakon čega se pristupa drugoj fazi. Mora se imati u vidu da se samelje ukupna količina izvaganog mesa radi određivanja količine soli koja će se dodati (do 2%).

2. Druga faza – soljenje i odležavanje - hlađenje mesne mase

Nakon prve faze mesnoj masi za „Sarajevske ćevape“/„Sarajevske ćevapčice“ se dodaje so. Mesna masa mora biti ravnomjerno zasoljena (Slika 8. Priloga 2.). Posude za odležavanje mesne mase sa mesnim sadržajem se odlažu u rashladne uređaje u kojima ostaju od 24h do 48h na temperaturi od -1 do +4°C. Nakon odležavanja i hlađenja usoljene mesne mase pristupa se tehnicima usitnjavanja, mljevenja i oblikovanja što predstavlja treću fazu.

3. Treća faza – usitnjavanje, mljevenje i oblikovanje mesne mase

Pripremljenu mesnu masu za „Sarajevske ćevape“/„Sarajevske ćevapčice“ nakon odležavanja - hlađenja a prije mljevenja – faširanja, nekoliko puta ručno okrenemo i promiješamo kako bi se svi sokovi sjedinili i meso opustilo. Nakon toga pristupa se drugom, sitnom mljevenju ili faširanju mesne mase za „Sarajevske ćevape“/„Sarajevske ćevapčice“. Drugo, sitno mljevenje ili faširanje mesa vrši se također u mašinama za mljevenje mesa. Za ovo mljevenje se koristi šajba - ploča za mljevenje mesa sa manjim promjerom rupa (od 3 do 6 mm). Mesna masa za „Sarajevske ćevape“/„Sarajevske ćevapčice“ treba biti homogena i dobro samljevena što pogoduje kvalitetnijem oblikovanju.

Za završnu obradu „Sarajevskih ćevapa“/„Sarajevskih ćevapčića“ koriste se specijalizovane mašine za oblikovanje ćevapa poznate pod nazivima „punilica“ ili „porciomat“. „Punilica“ može biti ručna ili električna, a po načinu postavljanja horizontalna ili vertikalna dok je „porciomat“ električna mašina za formiranje ćevapa. Mašine moraju biti izrađene od nehrđajućeg materijala. „Punilice“ ili „porciomati“ se pune mesnom masom nakon čega pod pritiskom kroz nastavak za ćevape izlaze „Sarajevski ćevapi“/„Sarajevski ćevapčići“ kao gotovi

sirovi proizvod (Slika 9. Priloga 2.). Sirov pojedinačni proizvod treba da bude tradicionalne dužine „četiri prsta sastavljena“ (između 6 i 10 cm).

4. Četvrta faza – skladištenje i stavljanje na tržište.

Gotovi sirovi proizvod, spreman za termičku obradu, se skladišti u rashladne vitrine objekata u zavisnosti od namjene. „Sarajevski ćevapi“/“Sarajevski ćevapčići“ koji se odmah tradicionalno pripremaju skladište se u rashladne izložbene vitrine na temperaturi od -1 do +8°C ili u rashladne uređaje koji nisu izložbenog karaktera na temperaturi od -1 do +4°C. „Sarajevski ćevapi“/“Sarajevski ćevapčići“ koji se transportuju izvan geografskog područja proizvodnje moraju se skladištiti na odgovarajućem temperaturnom režimu u označenoj ambalaži i transportovati na način koji će očuvati zdravstvenu ispravnost.

6. POVEZANOST IZMEĐU PROIZVODA I GEOGRAFSKOG PODRUČJA

6.1. Posebnosti geografskog područja

Sarajevo je glavni i najveći grad, te administrativno, ekonomsko, univerzitetsko i kulturno sjedište Bosne i Hercegovine. Svojim većim dijelom smješteno je uz obronke planine Trebević, a uzduž je presječeno rijekom Miljackom.

Brojna arheološka otkrića svjedoče o tome da je područje Sarajeva bilo naseljeno još u neolitu, tu su i dokazi o značajnom prisustvu Ilira, a srednjovjekovni grad Hodidjed je, također, bio smješten na prostoru Sarajeva. Ipak, samo ime Sarajevo (nastalo od turskih riječi Saraj – dvor i Ovasi – polje) otkriva kako su ga osnovala Osmanlije. Smatra se da je Sarajevo sredinom 15. stoljeća osnovao turski namjesnik Isa-beg Ishaković, kao središte Osmanske vlasti u regiji.

Temelji Sarajevu udareni su tokom prvih 150 godina turske vladavine. Mnogi arhitektonski dragulji izgrađeni su upravo tokom tog perioda, poput Gazi Husrev-begove i Careve džamije, Stare pravoslavne crkve, te Baščaršije – nekada grandioznog bazara. Početkom 17. stoljeća Sarajevo je izraslo u živopisnu zajednicu zanatlija, ugostitelja, važno trgovačko središte i jedan od najznačajnijih gradova u evropskom dijelu Osmanskog carstva.

Drugi procvat grada Sarajeva i okoline desio se nakon austrougarske okupacije, krajem 19. stoljeća i trajao je sve do početka Prvog svjetskog rata, 1914. godine. Sarajevo je modernizirano, izgrađen je sistem javnog prijevoza krenuo je tramvaj (među prvim u Evropi), uvedene prve telefonske linije. Osnovane su mnoge kulturne i obrazovne institucije, uključujući Zemaljski muzej i Narodno pozorište. Vijećnica, Askeška sinagoga i Katedrala Srca Isusova su, također, dodate brzorastućem gradu. Sarajevo ima i tamnu stranu istorije. Povod za izbijanje Prvog svjetskog rata se desio u Sarajevu. Dana 28. juna 1914.godine, Gavrilo Princip je izvršio atentat na austrougarskog nadvojvodu Franza Ferdinanda i njegovu suprugu Sofiju.

Poseban period razvoja Sarajeva i regije bio je do 1984, kada je Sarajevo ugostilo 14. Zimske olimpijske igre, te postalo moderan grad sa preko 500.000 stanovnika. Kroz sve te godine postojanja, Sarajevo i njegova okolina su postali posebno poznati po gastronomskim specijalitetima, uslužnim objektima i ambijentu. Nerijetko se u Sarajevo dolazi samo s tim ciljem. Tradicionalna bosanska kuhinja, autentični preplet kolorita Istoka i Zapada, formirana dugim periodom prilagođavanja jela iz kuhinja tih dijelova svijeta, danas predstavlja dugi niz laganih jela sa puno mesa, povrća i mliječnih proizvoda koja se pretežno kuhaju i dinstaju sa

malo vode, nemaju zapršku ni jake ljute začine. Orijentalni začini se upotrebljavaju u minimalnim količinama i samo diskretno podvlače osnovni prirodni ukus i miris jela.

Tu su, naravno, i znalački pripremljena mesa sa roštilja, sve moguće vrste pita, slatko i sve ostalo što pravim ljubiteljima dobre hrane ostaje u nezaboravnom sjećanju.

O Sarajevu i njegovoj regije su pisali i govorili mnogi velikani poput Evlije Čelebije (osmanski putopisac iz 17.vijek), Mula Mustafe Bašeskije (ugledni sarajlija), nobelovca Ive Andrića (pisac), Izet Sarajlić (pisac) Đorđe Balašević, Davorin Popović, Dino Merlin, Kemal Monteno, Safet Isović, Goran Bregović i Bono Vox (muzičari i tekstopisci), Juraj Neidhard (arhitekta), Mike Leigh (engleski pisac i režiser) te mnogi drugi.

6.2. Povezanost između geografskog područja i proizvoda

Zaštita proizvoda „Sarajevski ćevapi“/“Sarajevski ćevapčići“ se temelji na njegovom ugledu i dugoj tradiciji proizvodnje.

Za regiju opisanu u tačkama 3. i 6.1. ove Specifikacije „Sarajevski ćevapi“/“Sarajevski ćevapčići“ predstavljaju gurmanski, sociološki i kulturno-umjetnički fenomen.

Krupnim koracima neobrađeni i nedovršeni došli su sa istoka, oplemenjeni europskim minimalizmom zapada, „Sarajevski ćevapi“/“Sarajevski ćevapčići“ postali su gurmanski fenomen. U stara vremena, prehrana u vidu zalogaja „Sarajevski ćevap“/“Sarajevski ćevapčić“ se stanovništvu, putnicima namjernicima i trgovcima u toku pijačnih dana počeo prodavati na komad. Služili su se u različitim vrstama peciva. Kako bi okrijepili dušu i tijelo te za prilično jeftin iznos pojeli kvalitetan i ukusan komad mesa ljudi su se okupljali oko „ćevabdžija“ što je trgovcima i mesarima dalo ideju.

Forma „Sarajevskih ćevapa“/“Sarajevskih ćevapčića“ kakvu danas poznajemo i volimo zaokružena je pedesetih i šezdesetih godina prošlog stoljeća. Za današnju verziju posebno su zaslužni kreativni mesari i trgovci koji su usavršili smjesu i došli na ideju da otvore posebnu vrstu restorana - ćevabdžinice u kojima će se služiti „Sarajevski ćevapi“/ „Sarajevski ćevapčići“.

Prvu ćevabdžinicu u Sarajevu na Baščaršiji, pod nazivom „Teškent“ otvara pedesetih godina porodica Salihbegović (Slika 12. Priloga 3.). Nakon njih 1962.godine porodica Ferhatović, u dijelu čaršije poznatom pod nazivom „Telali“ (Slika 13. Priloga 3.). Ubrzo im se pridružuju porodica Mrkva, Ogršević a kasnije i ostali (Slika 14. Priloga 3.). „Sarajevski ćevapi“/“Sarajevski ćevapčići“ postaju uzor i urnek po kom će se kasnije proširiti gastronomska punuda te otvarati ćevabdžinice širom Bosne i Hercegovine ali i dalje.

Ubrzo nakon gastronomskog „Sarajevski ćevapi“/“Sarajevski ćevapčići“ postaje sociološki fenomen, sveprisutan na svim sportskim događajima i manifestacijama, skupovima, izletima i slavljenjima. Posebnu ulogu u promociji „Sarajevskih ćevapa“/“Sarajevskih ćevapčića“ su imali sportski kolektivi i sportisti grada Sarajeva koji su u to vrijeme bili na vrhunskom nivou. U tome se izdvajaju sportski kolektivi Fudbalski klub Sarajevo, Fudbalski klub Željezničar kao i Sportsko društvo Bosna. Jedan od najboljih fudbalera sa ovih prostora i reprezentativac Jugoslavije, centarfor F.K. Sarajeva, Asim Ferhatović – Hase proizvodio je „Sarajevski ćevap“ i bio vlasnik ćevabdžinice „Devetka“. (Slika 15. Priloga 3.).

Poslovično oštro sportsko rivalstvo između F.K. Sarajevo i F.K. Željezničar, nije spriječilo razvijanje prijateljstava oko ukusnih „Sarajevskih ćevapa“/ „Sarajevskih ćevapčića – Ivica Osim je bio čest gost kod „rivala“ Ferhatovića (Slika 13.1. Priloga 3.). BBC je 2021.godine napravio prilog o rivalstvu i prijateljstvu sa poveznicom na ćevape/ćevapčice „Fudbal, Sarajevo i Željezničar: Zašto je sarajevski derbi među najvećim na svijetu i kakve veze ćevapi imaju s tim“. <https://www.bbc.com/serbian/lat/balkan-58649530> .

Da se prave vrijednosti prepoznaju i pripadaju svima, vidi se i po navijačima dva pomenuta ljuta fudbalska rivala – dok su jedni „pitari“ a drugi „košpicari“, „Sarajevski ćevapi“/Sarajevski ćevapčići“ su (p)ostali zajednički imenilac i jednih i drugih, kao i svih onih koji ga jednom probaju i uvijek mu se vraćaju (Slika 16. Priloga 3.).

Neki ih, pak, probaju samo jednom a upamte za čitav život - zimske olimpijske igre koje su održane u Sarajevu 1984. godine donose i jednu anegdodu sa svjetski poznatim glumcem Kirk Daglasom koji je „Sarajevske ćevape“/“Sarajevske ćevapčice“ platio vrtoglavih 400 dolara (Slika 17. priloga 3.).

Posebno priznanje za „Sarajevske ćevape“/“Sarajevske ćevapčice“ dolazi 28.06.2002. godine, kada su se našli na poštanskoj markici BH pošte – „Sarajevski ćevapčići“(Slika 18. Priloga 3.).

„Sarajevski ćevapi“/“Sarajevski ćevapčići“ su svoje posebno mjesto našli i u kulturno-umjetničkoj sferi života. Tako su postali glavna okosnica priče filma „Deset u pola“ oskarom nagrađenog bosanskohercegovačkog režisera Danisa Tanovića (Slika 19. Priloga 3.). U filmu je prikazan i sukob dvojice sarajevskih ćevabdžija - prijatelja oko tog čiji su ćevapi/ćevapčići bolji ali da i ta vječna, i nikad rješiva dilema, ne izaziva razdor među ljudima, nego ih naprotiv zbližava - dok ćevapi nestaju u slasnim zalogajima između žustrih „rasprava“.

Sarajevo film festival je jedan od prominentnijih i većih filmskih festivala u Evropi a ujedno i jedan od najvećih promotora za „Sarajevske ćevape“/“Sarajevske ćevapčice“. Zajdničko svim gostima poput Robert De Nira, Angeline Jolie, Orlando Blum, Daniel Craig, John Malkovich, Morgan Freeman, Oliver Stone, Steve Buscemi, Jeremy Irons, Bono Vox, Mickey Rourke, Mads Mikkelsen, Kevin Spacey i mnogi drugi je što su pored filmskog doprinosa probali i „Sarajevske ćevape“/Sarajevske ćevapčice“.

Pored navedenog, posjete visokih delegacija i eminentnih gostiju gradu Sarajevu i Bosni i Hercegovini urijetko prođu bez degustacije „Sarajevskih ćevapa“/“Sarajevskih ćevapčića“.

Veliki svjetski magazini su pisali o „Sarajevskim ćevapima“/“Sarajevskim ćevapčićima“:

- „*TasteAtlas*“ - enciklopedija okusa, svjetski atlas tradicionalne kuhinje, lokalnih proizvoda i autentičnih restorana je u izboru za 2021.godinu, „Sarajevske ćevape“/Sarajevske ćevapčice“ uvrstio u top 10 najboljih jela na svijetu. (Slika 20. Priloga 3).

www.teastatlas.com/sarajevski-cevapi

<https://visitbih.ba/sarajevski-cevapi-medju-deset-najboljih-jela-na-svijetu/>

- Također je „*TasteAtlas*“ na osnovu ankete i preporuka izradio rang listu „gdje jesti najbolje „Sarajevske ćevape“ / „Sarajevske ćevapčice“ na svijetu.

<https://www.tasteatlas.com/sarajevski-cevapi/wheretoeat>

- „*National Geographic*“ je „Sarajevske ćevape“/“Sarajevske ćevapčice“ predstavio kao „jelo koje najbolje predstavlja grad Sarajevo“

<https://www.nationalgeographic.com/travel/article/city-local-travel-tips-sarajevo-bosnia-and-herzegovina>

Najposjećeniji i najutjecajniји informativni portal u Bosni i Hercegovini „Klix.ba“ je uradio anketu „Postoje četiri vrste bosanskih ćevapa: koji su po vama najbolji?“. Anketu je ispunilo oko 14.000 ljudi širom svijeta i za najbolje su izabrali upravo „Sarajevske ćevape“/„Sarajevske ćevapčiče“ (Prilog 4 .).

<https://www.klix.ba/lifestyle/gastro/postoje-cetiri-vrste-bosanskih-cevapa-koji-su-po-vama-najbolji/240325118>

Također i najposjećeniji portal u Hrvatskoј „Index.hr“ je imao anketu pod nazivom „Koji su vam najdraži ćevapi“ gdje je anketu ispunilo 4.739 gdje su „Sarajevski ćevapi“/ „Sarajevski ćevapčiči“ zauzeli prvo mjesto sa 1.658 glasova (35%).

<https://www.index.hr/food/clanak/znate-li-koliko-vrsta-bosanskih-cevapa-postoji/2554065.aspx>

Mnogo je gastronomskih specijaliteta na svijetu ali rijetki se mogu pohvaliti ugledom kakav imaju „Sarajevski ćevapi“/„Sarajevski ćevapčiči“, jer prosto je nemoguće doći u Sarajevo a ne probati ih.

6.3. Dobro je znati (Good to know)

Danas se na tržištu i u svakodnevnom govoru podjednako koriste oba naziva, „Sarajevski ćevapi“ i „Sarajevski ćevapčiči“. Često se šetnjom sarajevskim ulicama čuje „hajmo na ćevape“ dok u mnogim objektima na meniju piše „ćevapčiči“.

Međutim, veoma često se u kontekst sa ćevapima/ćevapčičima dovode i razne vrste „ćevaba“ - tradicionalna bosanaska jela koja prema knjizi „Bosanski kuhar“, Alije Lakišića iz 1975 godine (prvo izdanje), predstavljaju „na komade isječeno vareno (kuhano) ili dinstano meso, sa dosta umaka“. Pa su tako veoma poznate različite varijacije ćevaba kao „Sitni ćevab“, „Hadžijski ćevab“, „Šiš-ćevab“, „Papaz ćevab“, „Travnički ćevab“, „Slatki ćevab“ i dr.

Priprema „Sarajevskih ćevapa“/„Sarajevskih ćevapčiča“ u ćevabdžinicama počinje pažljivim odvajanjem naručene porcije sa pleha (posuda za slaganje-skladištenje). Porcije su različite i tradicionalno se služe kao „petica“ – pet ćevapa, „desetka ili deset u pola“ – deset ćevapa i u rijetkim slučajevima „petnaestka“ – petnaest ćevapa i više. „Sarajevski ćevapi“/„Sarajevski ćevapčiči“ se potom polože na roštilj te peku uz konstantno prevrtanje kako bi ravnomjerno poprimilo boju pečenog mesa.

Gotov termički obrađen proizvod „Sarajevskih ćevapa“/„Sarajevskih ćevapčiča je smečkaste boje (boja pečenog mesa) sa svjetlijom nijansom u presjeku. Mekane je konzistencije ugodne za žvakanje, sočan, umjereno slanog okusa, specifičnog prijatnog mirisa pečenog roštiljski prodimljenog mesa. „Sarajevski ćevapi“/ „Sarajevski ćevapčiči“ spremni za jelo se poslužuju u tanjirima ovalnog oblika, na način da se naručena porcija ćevapa kao gotov proizvod ubacuje isključivo u pola ili čitav somun uz dodatak sitno sjeckanog crvenog luka ili kajmaka (Slika 21. Priloga 5). Kao prilog tradicionalno se servira i jogurt ili kiselo mlijeko.

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 PROIZVODA

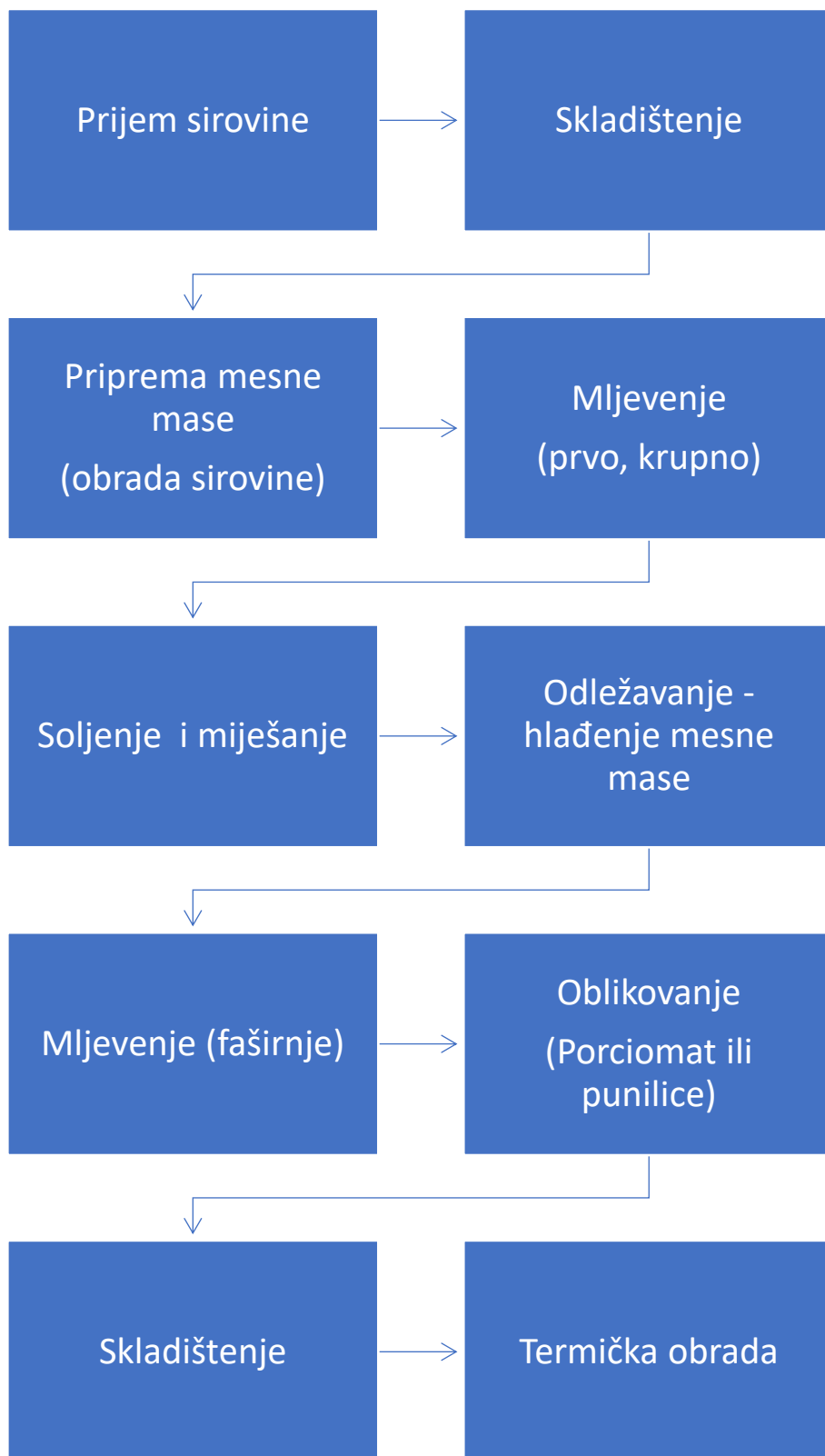
Pored zaštićene oznake geografskog porijekla postoji i oznaka proizvoda „Sarajevski ćevapi“/„Sarajevski ćevapčići“ koju čini stilizirana pečat-oznaka (Slika 3.), koji u sebi objedinjuje nekoliko bitnih elemenata koji govore o proizvodu. Znak je okruglog oblika čija je osnovna boja – petrolej zelena, boja patine bakra na krovovima Sarajeva. Boja simbolizira trajanje, iskustvo, postojanje, tradiciju. Razigrane forme ćevapčića simboliziraju slobodni i šarmantni duh grada Sarajeva. Mušepci (rešetkasta drvena mreža na prozorima) dobiveni od zarezana na „somunu“ sugeriraju brižno čuvanu recepturu spravljanja „Sarajevskih ćevapa“/„Sarajevskih ćevapčića“. Pravilno postavljena zrnca čurek simboliziraju red i pravila koji su uvedeni u čuvanje i zaštitu ćevapa/ćevapčića. Slovo „S“ je početno slovo grada Sarajeva i objedinjuje formu. Zvezdica je univerzalni simbol izvrsnosti u izrazu i pojavnosti.

Pravo na upotrebu zajedničkog znaka, pod jednakim uslovima imaju svi članovi udruženja građana „Sarajevske ćevabdžije“ koji na tržište stavljaju proizvod koji je usklađen sa ovom specifikacijom.



Slika 3. Stilizirana pečat-oznaka proizvoda „Sarajevski ćevapi“/„Sarajevski ćevapčići“

PRILOG 1. – Dijagram toka procesa proizvodnje



PRILOG 2. - Proces proizvodnje „Sarajevskih ćevapa“/“Sarajevskih ćevapčića“



Slika 4. – Priprema mesne mase (obrada sirovine)



Slika 5. – Priprema mesne mase (obrada sirovine)



Slika 6. – Prvo krupno mljevenje sirovine



Slika 7. – Samljevena mesna masa



Slika 8. – Soljenje i priprema za odležavanje



Slika 9. – Pravljenje gotovog sirovog proizvoda na porciomatu



Slika 10. – Skladištenje sirovih „Sarajevskih ćevapa“/ „Sarajevskih ćevapčića“



Slika 11. – Termička obrada „Sarajevskih ćevapa“/ „Sarajevskih ćevapčića“

PRILOG 3. – Povezanost između geografskog područja i proizvoda



Slika 12. – Ćevabdžinica „Teškent“, Sarajevo 1950-1957.godine

Slika 13. Ćevabdžinica „Ferhatović – Telali“ 1957. godina



Slika 13.1. Asim Ferhatović - Hase i Ivica Osim ispred ćevabdžinice „Ferhatović“



Slika 13.2. Ćevabdžinica „Ferhatović – Telali“

Slika 14. Čevabdžinica „Mrkva“ 1963 godine i „Nune“ 1966. godine



Slika 14.1. Čevabdžinica „Mrkva“



Slika 14.2. Čevabdžinica vl. Salem Ogršević, kasnije čevabdžinica „Nune“



Slika 15. Asim Ferhatović – Hase, vrhunski fudbaler i čevabdžija (Čevabdžinica „Devetka“)



Slika 16. Rivalstvo i prijateljstvo, Pitari i Košpicari, Sarajevo i Željo, bordo i plavi = Ćevapi/Ćevapčići



Slika 17. Anegdota o Kirk Daglasu i najskupljim ćevapima 1984.godine.



Slika 18. Poštanska markica iz 2002.godine „Sarajevski ćevapčići – 10 u pola“



Sarajevo Film Festival
16-23 August 2024

Press / Objave / Otvoreno kino

OBJAVE





















Svjetska premijera filma Danisa Tanovića DESET U POLA večeras otvara 27. Sarajevo Film Festival

Film će na otvaranju Sarajevo Film Festivala biti prikazan u Narodnom pozorištu u 20:00.



Slika 19. Film „Deset u pola“ oskarovca Danisa Tanovića

Best Dishes in the World

<p>1</p>  <p>Pork Dish Cochinita pibil Mexico</p>	<p>2</p>  <p>Meat Cut Picanha Brazil</p>	<p>3</p>  <p>Dumplings Pierogi Ruskie Poland</p>	<p>4</p>  <p>Stew Massaman Curry Thailand</p>	<p>5</p>  <p>Pasta Trofie al pesto Italy</p>
<p>6</p>  <p>Shrimp Dish Gambas al ajillo Spain</p>	<p>7</p>  <p>Meat Dish Feijão tropeiro Brazil</p>	<p>8</p>  <p>Seafood Ceviche mixto Peru</p>	<p>9</p>  <p>Vegetable Dish Yemista Greece</p>	<p>10</p>  <p>Meat Dish Sarajevski ćevapi Bosnia and Herz...</p>
<p>11</p>  <p>Noodle Dish Shoyu ramen Japan</p>	<p>12</p>  <p>Stew Stifado Greece</p>	<p>13</p>  <p>Beef Dish Steak au poivre France</p>	<p>14</p>  <p>Beef Dish Milanesa Argentina</p>	<p>15</p>  <p>Stew Moqueca Brazil</p>
<p>16</p>  <p>Pizza Pizza Margherita Italy</p>	<p>17</p>  <p>Lamb Dish Iskender kebab Turkey</p>	<p>18</p>  <p>Pizza Pizza Alla Diavola Italy</p>	<p>19</p>  <p>Pizza Tarte flambée France</p>	<p>20</p>  <p>Rice Dish Arroz chaufa Peru</p>

COUNTDOWN 2 MORE DAYS

These are the 16 best rated dishes in the world. Can you guess the winner before Friday?

tasteatlas
TRADITIONAL FOOD
AWARDS
December 10, 2021

Slika 20. „TasteAtlas“ - enciklopedija okusa, je u izboru za 2021.godinu, Sarajevske ćevape uvrstio u top 10 najboljih jela na svijetu

PRILOG 4. – Anketa najutjecajnijeg informativnog portala u Bosni i Hercegovini „Klix.ba“ „Postoje četiri vrste bosanskih ćevapa: koji su po vama najbolji?“

Koji ćevapi su najbolji?

Find out how your audience voted

 [DOWNLOAD CSV](#)

Answer	↓ Votes	Quota
Sarajevski	6,402	45.7 %
Travnički	4,231	30.2 %
Banjalučki	1,479	10.56 %
Tuzlanski	1,391	9.93 %
Ne jedem ćevape	505	3.61 %

Stats

Lifetime 

Explore fascinating insights about your poll

29 k

Users

32 k

Views


14 k

Votes 

48.04 %

Engagement

Votes by Country

Lifetime 

Find out from which countries your votes are coming from

Flag	Country	↓ Votes	Quota
	Bosnia and Herzegovina	10.17K	82.47%
	Germany	907	7.36%
	United States	439	3.56%
	Austria	438	3.55%
	Croatia	376	3.05%

PRILOG 5. – Tradicionalni izgled porcije „Sarajevskih ćevapa“/„Sarajevskih ćevapčića“



PRILOG 6. - Popis literature

1. Ganić, A., A. Čaušević, H. Cerić: (2015a): Karakterizacija kvaliteta u cilju zaštite i brendiranja „Sarajevskih ćevapčića“. Radovi Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta Univerziteta u Sarajevu God. LX, br. 65/2, 147-153.
2. Ganić, A., M. Begić, E. Patković, A. Čaušević, M. Krvavica, D. Brenjo (2019): Zaštita zemljopisnog podrijetla „Visočke pečenice“ – put do brenda. Meso, Vol.XXI, 4, (386-396).
3. Velić, M. (2015): Ispitivanje fizičko-hemijskog kvaliteta sirovih ćevapčića, Baccalaureat rad, Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Sarajevo, 2015
4. Zulić, A. (2021): Ispitivanje kvalitativnih svojstava Sarajevskih ćevapa, Baccalaureat rad, Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Sarajevo, 2021.
5. Ganić A., Zulić, A., (2023): Kvalitativna analiza Sarajevskih ćevapa u cilju dobivanja oznake garantirano tradicionalnog specijaliteta na nacionalnoj razini, Baccalaureat rad, Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Sarajevo, 2023.
6. Garibija, M. (2023): Recept za ćevape došao sa istoka, Dnevni avaz- dnevna štampa, 19.06.2023.
7. Zilić, S. (2018): "Bordo vremeplov: Historija FK Sarajevo", monografija, 2018.
8. A.Lakšić (1975): „Bosanski kuhar“, prvo izdanje.