

**DRUŠTVO ANTE TEPČIĆI, ODBOR ZA ZAŠTITU I PROMOCIJU
HERCEGOVAČKOG ČUPTERA**

“HERCEGOVAČKI ČUPTER”

Zaštićena oznaka geografskog podrijetla

SPECIFIKACIJA PROIZVODA

Mostar, 2023. godine

Sadržaj

1. NAZIV PROIZVODA:.....	3
2. OPIS PROIZVODA	3
2.1. Definicija proizvoda	3
2.2. Opis proizvoda	3
2.3. Opis sirovine	3
Mošt.....	3
Griz/Brašno.....	4
Začini/Orašasti plodovi	4
3. ZEMLJOPISNO PODRUČJE	5
4. DOKAZ O PODRIJETLU PROIZVODA	6
5. OPIS METODA ZA DOBIVANJE PROIZVODA	6
5.1. Berba grožđa i priprema mošta.....	7
5.2. Proizvodnja „Hercegovačkog ćuptera“	7
6. VEZA IZMEĐU ZEMLJOPISNOG PODRUČJA I ZEMLJOPISNOG PODRIJETLA	7
6.1. Specifičnost zemljopisnog područja	7
6.1.1. Prirodni čimbenici.....	7
6.1.2. Ljudski čimbenici	8
6.2. Specifičnosti „Hercegovačkog ćuptera“ kao proizvoda.....	9
6.3. Povezanost „Hercegovačkog ćuptera“ i zemljopisnog područja	9
7. NAZIV I ADRESA NADLEŽNOG TIJELA.....	10
8. POSEBNA PRAVILA OZNAČAVANJA PREHRAMBENOG PROIZVODA.....	10
9. PRILOZI.....	10
Prilog 1. Slike Hercegovačkog ćuptera u komadima i narezan na trakice	11
Prilog 2. Karta zemljopisnog područja proizvodnje „Hercegovačkog ćuptera“	12
Prilog 3. Proizvodnja „Hercegovačkog ćuptera“	15
Prilog 4. Popis znanstvene literature koja se odnosi na ćupter	18

1. NAZIV PROIZVODA:

„Hercegovački ćufter“

2. OPIS PROIZVODA

2.1. Definicija proizvoda

„Hercegovački ćufter“ je trajni prehrambeni proizvod odnosno tradicionalna hercegovačka slastica–slatkiš. Podsjeća na gumenu bombonu. Ćufter je prirodni proizvod bez dodatka aditiva, kemikalija i rafiniranog šećera. Proizvodi se kuhanjem crnog ili bijelog ili kombinacijom (Rose) oba vinska mošta autohtonih hercegovačkih sorti grožđa s brašnom ili grizom ili kombiniranjem brašna i griza nakon čega se suši tradicionalno na suncu, a u novije vrijeme primjenjuju se i druge metode sušenja. Prilikom proizvodnje moguće je dodati i neke začine ili orašaste plodove ovisno o preferencijama proizvođača. Vrsta proizvoda kojoj pripada prema Aneksu I. Pravilnika o sustavima kvalitete za prehrambene proizvode: Proizvodi namijenjeni prehrani ljudi *Razred 1.6: Voće, povrće i žitarice, u prirodnom stanju ili prerađeni.*

2.2. Opis proizvoda

„Hercegovački ćufter“ je tradicionalni proizvod koji potječe s područja Bosne i Hercegovine, čiji je glavni sastojak mošt od grožđa. Priprema se kuhanjem crnog ili bijelog ili kombinacijom oba vinska mošta od većinom autohtonih hercegovačkih sorti grožđa s brašnom, grizom ili njihovom kombinacijom. Tijekom proizvodnje po želji se mogu dodavati začini ili orašasti plodovi, ali ne sadrži dodatke, kemikalije niti rafinirani šećer. Pakuje se i prodaje nakon što se osuši, tradicionalno na suncu ili korištenjem drugih suvremenih metoda sušenja.

Gotov proizvod ima sljedeće karakteristike: „Hercegovački ćufter“ može se prodavati u cjelini ili narezan. Oblik cjeline „Hercegovačkog ćuftera“ mora biti okrugao (Prilog 1__Slika 1), promjera 10 do 15 cm. Narezane komade čine kolutovi/trake (Prilog 1__Slika 2). Presjek komada „Hercegovački ćufter“ je kompaktan, bez pukotina. Ovisno o sorti grožđa (bijela ili crna ili roze), boja „Hercegovački ćufter“ varira od žute do boje meda, svjetlo roze to tamno roze i od tamno crvene do svijetlo prozirno crvene. Gotov proizvod se suši tako da zadrži dovoljno vlage za nisku do srednju tvrdoću, kao i dobro žvakanje u ustima. Drugi fizikalni i kemijski parametri ovise o sortama grožđa.

2.3. Opis sirovine

Mošt

Mošt Blatine (crno grožđe) i mošt Žilavke (bijelo grožđe) se pored za proizvodnju vina, koristi i za proizvodnju „Hercegovačkog ćuftera“. Mošt ovih sorti čini minimalno 70% udjela mošta kod proizvodnje „Hercegovačkog ćuftera“. Mošt po svome kemijskom sastavu čini 60 do 69% vode, što ovisi o sorti i stupnju zrelosti. U sastav mošta ulaze i organske kiseline od kojih su dominantne vinska, jabučna i limunska kiselina. U raznim omjerima svoju zastupljenost u moštu imaju i šećeri, mineralni spojevi, aromatski spojevi, fenolni spojevi, tanini, enzimi, te drugi spojevi odgovorni za boju i okus vina.

Griz/Brašno

Pšenično brašno i pšenični griz su mlinski proizvodi dobiveni mljevenjem obične pšenice (*Triticum aestivum L.*) ili tvrde pšenice (*Triticum durum Desf.*).

Pšenični griz koje se koristi za proizvodnju „Hercegovačkog ćuptera“ je prosječnog sastava prikazanog u Tablici 1. Brašno koje se koristi za proizvodnju „Hercegovačkog ćuptera“ je Tip 500 ili Zlatni puder čiji je prosječan kemijski sastav prikazan u Tablici 2.

Tablica 1. Prosječan nutritivni sastav pšeničnog griza

Prosječne hranjive vrijednosti	100 g
Energetska vrijednost	1440 kJ 339 kcal
Masti	1,0 g
od kojih su zasićene masne kiseline	0,5 g
Ugljikohidrati	71 g
od kojih su šećeri	0,8 g
Proteini	11,2 g
Sol	0,11 g

Tablica 2. Prosječan nutritivni sastav pudera

Prosječne hranjive vrijednosti	100 g
Energetska vrijednost	1464 kJ 350 kcal
Masti	1,2 g
od kojih su zasićene masne kiseline	0,2 g
Ugljikohidrati	80,1 g
od kojih su šećeri	1,7 g
Proteini	9,8 g
Sol	0,005 g

Začini/Orašasti plodovi

Ako se koriste, začini/orašasti plodovi, dodaju se malo prije ulijevanja kuhane smjese u kalupe. Orašasti plodovi dodaju se sjeckani ili zdrobljeni. Odobreni za proizvodnju „Hercegovačkog ćuptera“, pojedinačno ili u kombinaciji:

- Začini: cimet i klinčić, naribana korica naranče, naribana korica limuna, naribani đumbir i gotova mješavina začina za medenjake,
- Orašasti plodovi: orasi i bademi.

Doziranje je stvar ukusa. Praksa je doziranje 0,25 g začina po jednom komadu „Hercegovačkog ćuptera“.

3. ZEMLJOPISNO PODRUČJE

Područje Hercegovine zauzima južni i jugozapadni dio Bosne i Hercegovine. Područje proizvodnje „Hercegovačkog ćuptera“ definirano je za dio Hercegovine, odnosno za središnju, zapadnu i južnu Hercegovinu. To uključuje sljedeće općine: Mostar, Čitluk, Ljubuški, Čapljina i Široki Brijeg (Prilog 2_Slika 1). Popis naseljenih mjesta (po abecednom redu) po općinama koja proizvode „Hercegovački ćupter“:

Općina Mostar: Cim, Čule, Gnojnice, Ilići, Jasenica, Krivodol, Kruševo, Miljkovići, Mostar, Podgorje, Rodoč, Selište, Slipčiči, Sretnice, Žitomisljići.

Općina Čitluk: Bijakovići, Biletići, Biletić Polje, Blatnica, Blizanci, Čalići, Čerin, Čitluk, Čmarevac, Dobro Selo, Dragičina, Gradnići, Hamzići, Krehin Gradac, Krućeviči, Mali Ograđenik, Međugorje, Odaci, Paoča, Potpolje, Služanj, Tepčiči, Veliki Ograđenik, Vidovići, Vionica.

Općina Ljubuški: Bijača, Cerno, Crnopod, Crveni Grm, Dole, Grab, Grabovnik, Gradska, Greda (Ljubuški), Grljevići, Hardomilje, Hrašljani, Humac, Kašče, Klobuk, Lipno, Lisice, Ljubuški, Miletina, Mostarska Vrata, Orahovlje, Otok, Pregrađe, Proboj, Prolog (Ljubuški), Radišiči, Stubica, Studenci, Šipovača, Teskera, Vašarovići, Veljaci, Vitina, Vojnići, Zviriči

Općina Čapljina: Opličiči, Prćavci, Šurmanci, Trebižat, Zvirovići.

Općina Široki Brijeg: Biograci, Ljuti Dolac.

Mošt kao sirovina za proizvodnju „Hercegovačkog ćuptera“ ne može dolaziti s drugih lokaliteta osim iz područja označenom crvenom linijom u Prilogu 2__Slika 2 ili naznačeno u odnosu na cijelu državu u Prilogu 2__Slika 3. Opis područja za proizvodnju mošta koji se koristi u proizvodnji „Hercegovačkog ćuptera“: Brotnjo, područje južno od grada Mostara uključujući cijelu općinu Čitluk i sva mjesta u općini Čitluk, Međugorje, i sva mjesta oko Međugorja i na istok granica sa rijekom Neretvom, Ljubuški i sva mjesta u općini Ljubuški. U općini Čapljina mali dio mjesta uz rijeku Trebižat. Te u općini Široki Brijeg uz Mostarsko blato. Također, sva mjesta u ovom krugu koja nisu spomenuta, a definirana su u Prilogu 2_Slika 2 i Slika 3 pripadaju u područje proizvodnje sirovine.

Popis naseljenih mjesta po općinama koje proizvode mošt za proizvodnju „Hercegovačkog ćuptera“:

Općina Mostar: Čule, Krivodol, Kruševo, Slipčiči, Sretnice, Žitomisljići

Općina Čitluk: Bijakovići, Biletići, Biletić Polje, Blatnica, Blizanci, Čalići, Čerin, Čitluk, Čmarevac, Dobro Selo, Dragičina, Gradnići, Hamzići, Krehin Gradac, Krućeviči, Mali Ograđenik, Međugorje, Odaci, Paoča, Potpolje, Služanj, Tepčiči, Veliki Ograđenik, Vidovići, Vionica.

Općina Ljubuški:

Bijača, Cerno, Crnopod, Crveni Grm, Dole, Grab, Grabovnik, Gradska, Greda (Ljubuški), Grljevići, Hardomilje, Hrašljani, Humac, Kašče, Klobuk, Lipno, Lisice, Ljubuški, Miletina, Mostarska Vrata,

Orahovlje, Otok, Pregrađe, Proboj, Prolog (Ljubuški), Radišići, Stubica, Studenci, Šipovača, Teskera, Vašarovići, Veljaci, Vitina, Vojnići, Zvirici.

Općina Čapljina: Opličići, Prćavci, Šurmanci, Trebižat, Zvirici.

Općina Široki Brijeg: Ljuti Dolac

Za ostale sirovine područje podrijetla nije definirano.

4. DOKAZ O PODRIJETLU PROIZVODA

Kontrola i praćenje sljedivosti u proizvodnji „Hercegovačkog ćuptera“ i njegova usklađenost s ovom specifikacijom dokazuje se putem dokumentacije gdje se bilježe svi postupci u proizvodnji, odnosno prikupljaju podaci o:

- primanju i isporuci sirovina: brašna, griza, grožđa
- primanju i isporuci repromaterijala: kartonske kutije, strech folija, ambalaža, etikete, kalupi za izlivanje, podlošci
- proizvodnji mošta
- proizvodnji „Hercegovačkog ćuptera“ i
- plasmanu gotovog proizvoda tj „Hercegovačkog ćuptera“.

Subjekti mogu postojati i djelovati odvojeno kao dio lanca proizvodnje „Hercegovačkog ćuptera“ ili mogu biti i sami proizvođači ne samo mošta kao sirovine nego i gotovog proizvoda tj. „Hercegovačkog ćuptera“. Svaki proizvođač mošta za proizvodnju „Hercegovačkog ćuptera“ mora imati uspostavljen interni sistem sljedivosti pomoću kojeg je moguće nedvojbeno utvrditi podrijetlo grožđa i količini grožđa upotrijebljenog za proizvodnju mošta za proizvodnju „Hercegovačkog ćuptera“ te dnevnoj proizvodnji, uvjetima čuvanja i količinama mošta. Svaki proizvođač „Hercegovačkog ćuptera“ mora imati uspostavljen interni sistem sljedivosti pomoću kojeg je moguće nedvojbeno utvrditi da li se u proizvodnji koristio svježi mošt neposredno proizveden ili skladišten u hladnjači na 0°C, datum pravljenja smjese mošta i griza/brašna/kombinacije griza i brašna, trajanju sušenja (završetak tehnološkog postupka proizvodnje) te dnevnoj proizvodnji, uvjetima čuvanja i količinama „Hercegovačkog ćuptera“. Proizvođači „Hercegovačkog ćuptera“ koji otkupljuju mošt vode evidenciju o količini dnevnog otkupa i kvalitetu mošta za svaki registrirani subjekt. Mošt namijenjen proizvodnji „Hercegovačkog ćuptera“ prevozi se i skladišti u zasebnim i jasno označenim spremnicima. Svi proizvođači „Hercegovačkog ćuptera“ vode evidenciju o količinama prerađenog mošta i broju proizvedenih „koluta“ „Hercegovačkog ćuptera“ po danu i po svakoj pojedinoj šarži (količina mošta odnosno ćuptera po jednoj posudi). Proizvođači ćuptera vode evidenciju i o količinama ćuptera na sušenju, odnosno skladištu, te o količinama prodanog „Hercegovačkog ćuptera“. Budući da se sve druge sirovine osim mošta i repromaterijali nabavljaju od drugih proizvođača oni su dužni imati svoj sistem sljedivosti i kontrole pomoću kojeg se može utvrditi podrijetlo, vrsta i kvaliteta sirovine odnosno repromaterijala. Više detalja o vrstama zapisa je potrebno da svaki subjekt razradi u planu kontrole.

5. OPIS METODA ZA DOBIVANJE PROIZVODA

5.1. Berba grožđa i priprema mošta

Za uzgoj grožđa dobrih svojstava potrebno je poduzeti adekvatne agroekološke mjere. Nakon zrenja i berbe grožđa, ono se doprema u tvornicu gdje slijedi probiranje grozdova. Oni pogodni za preradu nastavljaju dalje u proces proizvodnje, a ostali postaju otpad. Otpad su i primjese koje su se mogle naći uz grožđe poput kamenčića ili grančica. Grožđe se prebacuje u strojeve za ruljanje i muljanje. Odvaja se bobica od peteljke, a gnječenjem te iste bobice nastaje masulj. Masulj ide u fazu prešanje i cijeđenja, gdje se kao otpad izdvaja kožica i sjemenka. Zatim slijedi odvajanje mošta i filtracija gdje se odvajaju nečistoće a ostavlja mošt. Kako bi se spriječilo spriječili kvarenje mošta i inaktivirali kvasce i plijesni mošt se mora pasterizirati ili skladištiti u hladnjačama na 0°C. Međutim, tradicionalna metoda proizvodnje ne uključuje pasterizaciju, i do današnjeg dana većina malih proizvođača nema pasterizatore niti hladnjače. U tom slučaju, mošt se mora obraditi odmah nakon filtracije. Dakle, mošt koji se koristi u proizvodnji „Hercegovačkog ćuptera“ ne smije početi fermentirati.

5.2. Proizvodnja „Hercegovačkog ćuptera“

Tvornica nabavlja brašno/griz od dobavljača, skladišti ga, pred kuhanje smjese za ćupter ono se vaga i dodaje smjesi u omjeru navedenom u receptu podijeljenom od strane Udruge proizvođača „Hercegovačkog ćuptera“. Mošt koji se koristi u proizvodnji „Hercegovačkog ćuptera“ se mora ugrijati minimalno na 40°C prije pojedinačnog dodavanja griza odnosno brašna ili njihove kombinacije. Ukoliko se dodaju zajedno, potrebno ih je prije izmiješati. Smjesa mošta i brašna se kuha uz konstantno miješanje dok se ne poprimi želatinozna struktura. Nakon što je masa skuhana izljevaju se u kalupe koje je tvornica ranije nabavila i uskladištila. Kalupi sa sadržajem se premještaju u prostoriju gdje se suše. To može biti područje za sušenje na otvorenom na zraku i suncu ili sušionica gdje se suše nekoliko dana. Zatim slijedi vađenje iz kalupa i slaganje na podmetače koje je tvornica prethodno nabavila i uskladištila. Na podmetačima se ćupteri suše nekoliko dana te ih je potrebno svaki dan prevrtati. Odgovorni u tvornici nabavljaju repromaterijal (etikete, kartonske kutije, strech folija) te ih skladište do vremena kada su potrebni. Tvornica nabavlja palete koje se nalaze u skladištu i spremne su za lakši transport proizvoda. Ćupter se nakon sušenja stavlja u ambalažu, na koju se lijepe etikete. Više ambalaža se slaže u kartonske kutije te se slažu na paletu. Kartonske kutije na paleti se zaštite strech folijom kako se ne bi prevrnule pri daljem rukovanju. Tako upakiran proizvod se skladišti u skladištu tvornice, sve do vremena kada se otprema dalje u trgovine. Shema proizvodnje „Hercegovačkog ćuptera“ se nalazi u Prilogu 3__Slika 1.

6. VEZA IZMEĐU ZEMLJOPISNOG PODRUČJA I ZEMLJOPISNOG PODRIJETLA

6.1. Specifičnost zemljopisnog područja

6.1.1. Prirodni čimbenici

Hercegovačku regiju karakterizira geografski položaj koja pogoduje razvoju vinogradarstva. Vinogradi u Hercegovini nalaze se na nadmorskoj visini od 10 do 500 metara. Ova regija izrazito pogoduje vinogradarstvu zbog svog blagog mediteranskog klime u kombinaciji s umjerenim kontinentalnim klimatskim uvjetima. U Hercegovini, kao i u drugim regijama s mediteranskom klimom, toplo i sunčano vrijeme tijekom rujna, koje se podudara s vremenom berbe grožđa, pruža povoljne uvjete za sušenje na suncu. Toplina sunca pomaže isparavanju vodene komponente u grožđu, omogućavajući im postupno sušenje i koncentraciju šećera i aroma. U Hercegovini, rujna označava prijelaz iz ljeta u jesen, a vremenski uvjeti mogu varirati ovisno o specifičnoj lokaciji unutar regije. Prosječno gledano,

rujan obično biva topao i relativno suh. Evo općeg pregleda prosječnih temperatura i oborina u Hercegovini tijekom rujna:

Meditranska područja (obalne regije):

Prosječna najviša temperatura: 25 do 30°C. Prosječna najniža temperatura: 15 do 20°C. Rujan je obično jedan od suših mjeseci u mediteranskim područjima, s oko 30 do 50 mm oborina u prosjeku.

Kontinentalna područja (unutrašnje regije):

Prosječna najviša temperatura: 25 do 30°C. Prosječna najniža temperatura: 15 do 20°C. Kontinentalna područja također doživljavaju relativno manje oborine tijekom rujna, s oko 40 do 60 mm oborina u prosjeku.

Kod sorti grožđa Žilavka i Blatina, specifična krška tla Hercegovine bogata vapnencem, uključujući jedinstvenu klimu, obrasce temperature i izloženost sunčevom svjetlu, svi zajedno djeluju u sinergiji kako bi oblikovali akumulaciju šećera i razinu kiselosti grožđa.

6.1.2. Ljudski čimbenici

Bosnu i Hercegovinu karakteriziraju dvije velike vinorodne regije: Hercegovina i regija Sjeverne Bosne. U regiji Sjeverne Bosne ne proizvodi se ćufter. Tehnološki postupak proizvodnje „Hercegovačkog ćuftera“ karakterizira višestoljetna tradicija koja se generacijama prenosila „s koljena na koljeno“. Upravo prenošenje s koljena na koljeno karakterizira sam proces proizvodnje koji je karakterističan Brotnju, poznatom Hercegovačkom vinarskom kraju. Hercegovina je regija koja se nekada zvala Hum i organizirana sadnja vinove loze započela je u jesen 1888. godine osnivanjem prve vinogradarske zadruge. Brotnjo je od davnina bilo poznato kao vinogradarski kraj. Vinovu lozu su u Hercegovinu donijeli Grci još u antičko doba a kulturu uzgoja nastavili njegovati Rimljani. A, od vremena bosanskih kraljeva poznate su i broćanske autohtone vrhunske sorte Žilavka i Blatina. U praksi susrećemo dva varijeteta Žilavke koje proizvođači nazivaju žuta i zelena Žilavka. Smatra se da je Žilavka ime dobila po malim žilama. Standardni tip „Hercegovačkog ćuftera“ od Blatine i Žilavke nikada nije bio čisto sortni, nego uvijek mješavina Blatine odnosno Žilavke kao vodeće i drugih pratećih sorata, te se ne može govoriti o nekim ustaljenim i jednakim svojstvima „Hercegovačkog ćuftera“. Do 2022. godine se vjerovalo da je „Hercegovački ćufter“ jedna od mnogobrojnih orijentalnih slastica koja je ostala iz osmanlijskog razdoblja u Hercegovini iako je izvorno perzijskog podrijetla i znači „nešto okruglo“. Međutim, hercegovačka javnost je te 2022. godine imala priliku upoznati se sa novim poveznicama „Hercegovačkog ćuftera“ i antičke Grčke. Naime, u Herceg etno selu u Međugorju održana je međunarodna konferencija na temu „Antika u Hercegovini“ gdje je između ostalog predstavljeno antičko jelo koje se i danas konzumira kao svježe kuhani puding i zove se Mustalevri. Riječ Mustalevri sastavljena je od dvije grčke riječi: must=mošt i alevri=brašno. Posluživalo se posuto usitnjenim orašastim plodovima. Možemo zaključiti što je ćufter nego mustalevri koji se osušio u tanjiru (okrugli oblik). O pravljenu „Hercegovačkog ćuftera“ u prošlosti u Hercegovini postoje i pisani dokazi. Prvi poznati pisani zapis o „Hercegovačkom ćufteru“ je iz 1660.

godine od turskog putopisca Evlije Ćelebije koji je zapisao da se i u Bosni proizvodi ukusan ćufter od hercegovačkog grožđa, jedna vrsta želea. Kasnije oko 1800. godine bosanski franjevac Ivo Frano Jukić je u knjizi Zemljopis i poviestnica Bosne, napisao: – „Nekada je u Brotnju u vrijeme berbe grožđa gotovo svako kućanstvo spravljalo ćufter i kasnije se sladilo njime uz rakiju i suvo voće, ili je ovom slasticom dočekivalo goste. Za Božić je obvezno na stolu morao biti izrezan ćufter uz bajame, orahe, suvo grožđe i smokve.“

6.2. Specifičnosti „Hercegovačkog ćuftera“ kao proizvoda

Karakteristike i kvaliteta „Hercegovačkog ćuftera“ prvenstveno ovise o kvaliteti mošta. To je pak složeno povezano sa odabranim sortama grožđa i općom kvalitetom grožđa tijekom perioda berbe. Prevladavajuće sorte grožđa, Blatina i Žilavka, koje su ključne za proizvodnju „Hercegovačkog ćuftera“ pružaju mošt koji je istovremeno ukusan i bogatog okusa. Mošt Žilavke sadrži 20 do 24 % šećera, ukupnih kiselina 5 do 8 g/L ukupnih kiselina, te ima pH 3,1. Sadržaj šećera u moštu Blatine iznosi 18 do 21 %, u pojedinim godinama i do 25 %, ukupnih kiselina 6 do 8 g/L, a pH iznosi 3,25. Sastav i boja „Hercegovačkog ćuftera“ variraju međutim, ovisno o količini ili omjeru crnih i bijelih sorti grožđa u preostalom dijelu od 30%, koji se sastoji od pratećih sorti.

Početna priprema mošta za proizvodnju „Hercegovačkog ćuftera“ je ista kao za proizvodnju vina. Obrano crno i bijelo grožđe se gnječi. nakon čega slijedi prešanje i cijeđenje. Mošt je nakon ocjeđivanja i prešanja, mutan, odnosno sadrži grube čestice mutnoće stoga je kod proizvodnje „Hercegovačkog ćuftera“ potrebno pristupiti postupcima obrade prije samog pravljenja. Dovoljno ga je profiltrirati odnosno ukloniti mehaničke nečistoće, te zagrijati da bi se uklonili kvasci koji se nalaze na kožici grožđa, što je ujedno faza u pripremi mošta koja ju razlikuje od pripreme mošta za vino.

6.3. Povezanost „Hercegovačkog ćuftera“ i zemljopisnog područja

Općepoznata je činjenica da se „Hercegovački ćufter“ u Hercegovini koristio stoljećima kao slastica. Tradicionalno se pravi u sezoni berbe grožđa i konzumira u zimskim mjesecima, posebno oko Božića i Nove godine. Ovaj slatkiš, bio je posebno značajan u vremenu kada nije bilo toliko prirodnih slatkiša. Ima vrlo ugodan, slatkast ukus i konzumira se najčešće kao desert zajedno s bademima, orasima i suhim smokvama. Osim toga, „Hercegovački ćufter“ su donedavno pripremali samo bake i djedovi. Sasvim se opravdano i argumentirano može konstatirati da je tradicionalna, višestoljetna radinost proizvodnje „Hercegovačkog ćuftera“, bila pretaća razvoja zanatske djelatnosti. U posljednjih desetak godina i registracije udruženja koji se bave industrijskom proizvodnjom na ovom području. Priprema „Hercegovačkog ćuftera“ u kućanskoj radinosti je najzastupljenija danas u Brotnju, dok se na drugim područjima teže može pronaći.

Kvaliteta, stvaran i njegovan desetljećima i stoljećima unazad iz kojeg je proistekao i ugled „Hercegovačkog ćuftera“, je možda i najznačajnija komparativna prednost ovog u odnosu na slične proizvode na tržištu. Također, kvaliteta odnosno ugled proizvoda je uzročno-posljedična veza sa činjenicom da je južna Hercegovina centar vinogradarske djelatnosti u Bosni i Hercegovini, a poznata je i van granica bivše države. Osim u ovom dijelu Hercegovine, ćufter se još proizvodio jedino u dijelovima Hrvatske (Pelješac/Dubrovnik, Imotski i Šibenik) gdje je poznat i kao Kumpet ili Mantala.

Blatina je autohtona sorta Hercegovine, a uzgaja se i u Dalmaciji, ali u pogledu kvalitete i prinosa grožđa ne daje izvrsne rezultate kao u Hercegovini. Blatina je vrlo izbirljiva prema tipu tla na kojem se uzgaja. Iznimno je važna sposobnost tla da zadrži vlagu tijekom vegetacije iz razloga što u izrazito sušnim uvjetima uzgoja dolazi do neželjene pojave smežuranih bobica grozda i rapidnog opadanja prinosa. S druge strane ne odgovara joj uzgoj na suviše vlažnim položajima, a iznimno je važno da tijekom cvatnje Blatine ne bude obilnih, dugotrajnih padalina (Rotim i sur., 2017). Žilavka je autohtona sorta Hercegovine, gdje je najviše i rasprostranjena. Uzgaja se također na području podregije Dalmatinske zagore, nešto malo na Kosovu i u Makedoniji. Međutim, kao i Blatina, u pogledu kvalitete i prinosa grožđa ne daje izvrsne rezultate kao u Hercegovini jer vrlo dobro uspijeva na južnim ekspozicijama gdje dominiraju srednje duboka i krševita tla umjerene vlažnosti. Bolje podnosi uzgoj na suhom tlu u odnosu na niske terene i vlažna zemljišta (Rotim i sur., 2017).

Pored svega navedenog, „Hercegovački ćufter“ ima i znanstvenu dimenziju. U posljednjih pet godina sve više se pažnje posvećuje objavljivanju znanstvenih radova posvećenih istraživanju ćuftera. Do sada je provedeno nekoliko znanstvenih istraživanja objavljenih u vidu magistarskih i diplomskih radova, kao i znanstvenih radova predstavljenih na međunarodnim konferencijama i objavljenih u domaćim i međunarodnim časopisima. Detaljni izvori za svu literaturu mogu se pronaći u Prilogu 4.

7. NAZIV I ADRESA NADLEŽNOG TIJELA

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

8. POSEBNA PRAVILA OZNAČAVANJA PREHRAMBENOG PROIZVODA

Posebni pravila za označavanje „Hercegovačkog ćuftera“ nema.

9. PRILOZI

Prilog 1. Slike Hercegovačkog ćuptera u komadima i narezan na trakice

Slika 1. Crni „Hercegovački ćupter“ u komadu



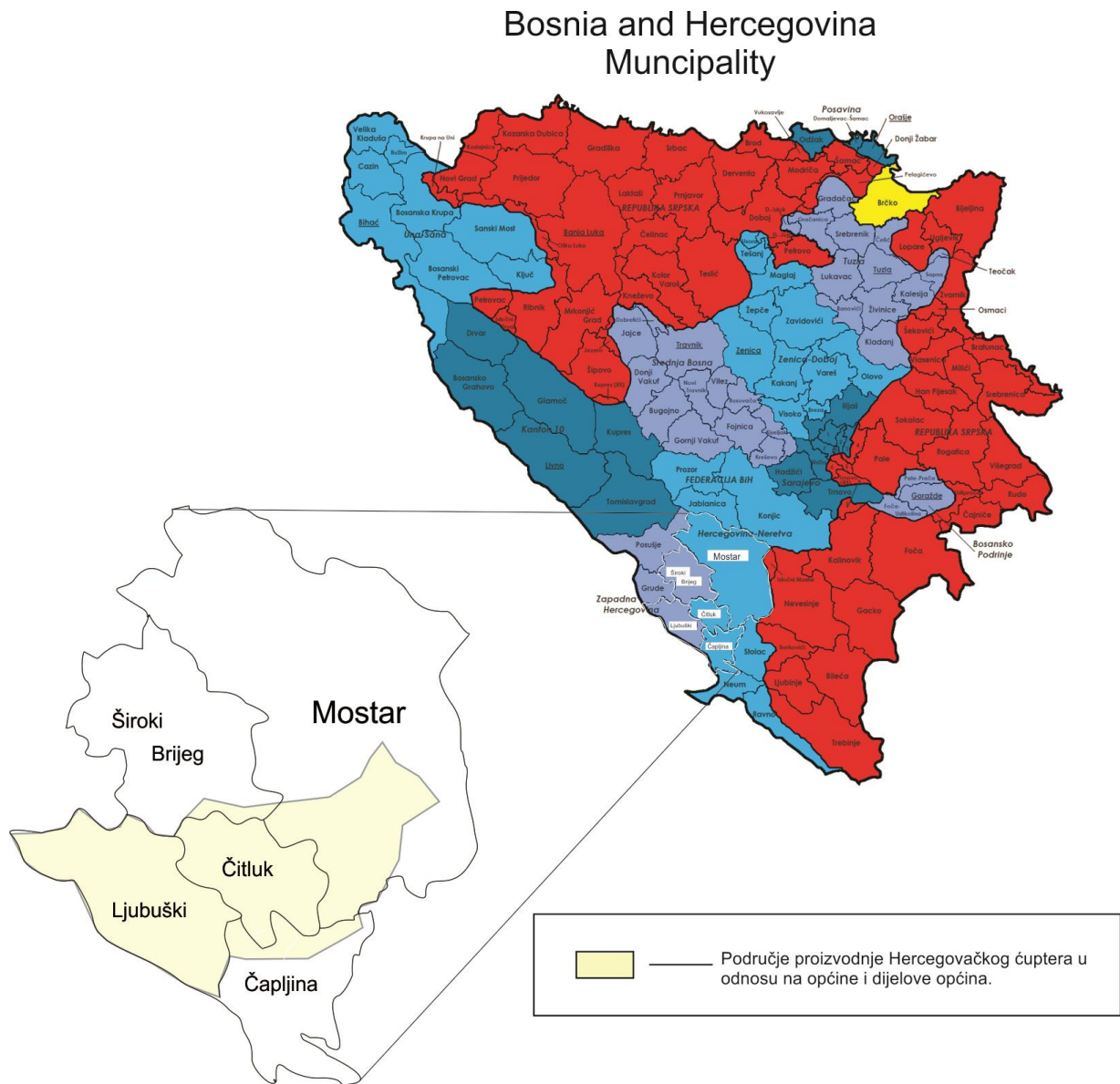
Slika 2. Bijeli i crni „Hercegovački ćupter“ narezan na trakice



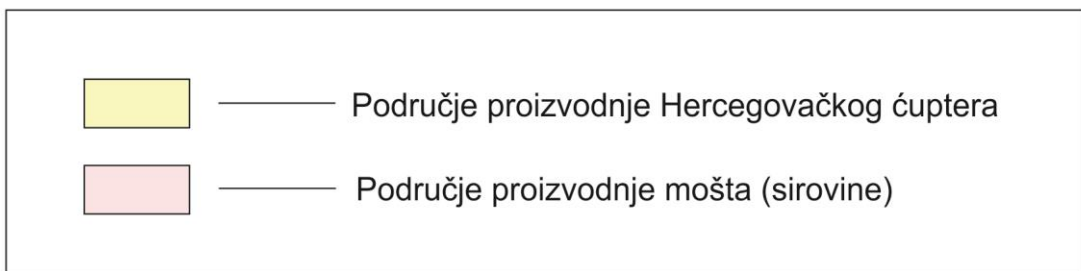
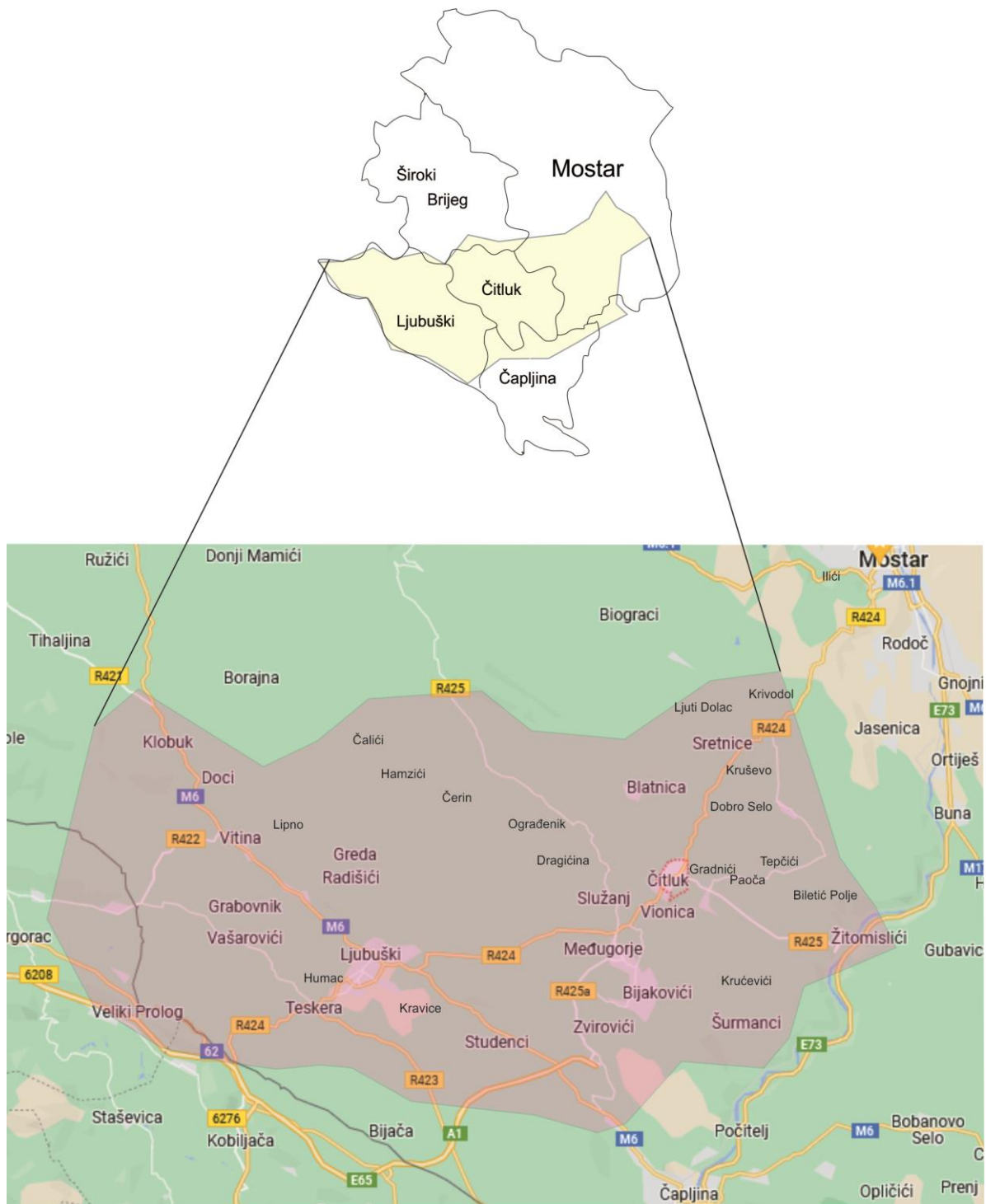
Prilog 2. Karta zemljopisnog područja proizvodnje „Hercegovačkog ćuptera“

Slika 1. Karta područja proizvodnje „Hercegovačkog ćuptera“ sa označenim zemljopisnim područjem općina. Označeno je bijelom linijom na mapi Bosne i Hercegovine. Označeno po administrativnim granicama općina kao i nazivi općina bijelim kvadratima sa crnim slovima.

Izdvojeni dio pokazuje uvećano područje sa općinama i dijelovima općina gdje se proizvodi Hercegovački Ćupter.



Slika 2. Izdvojeno područje proizvodnje mošta za proizvodnju „Hercegovačkog ćuptera“



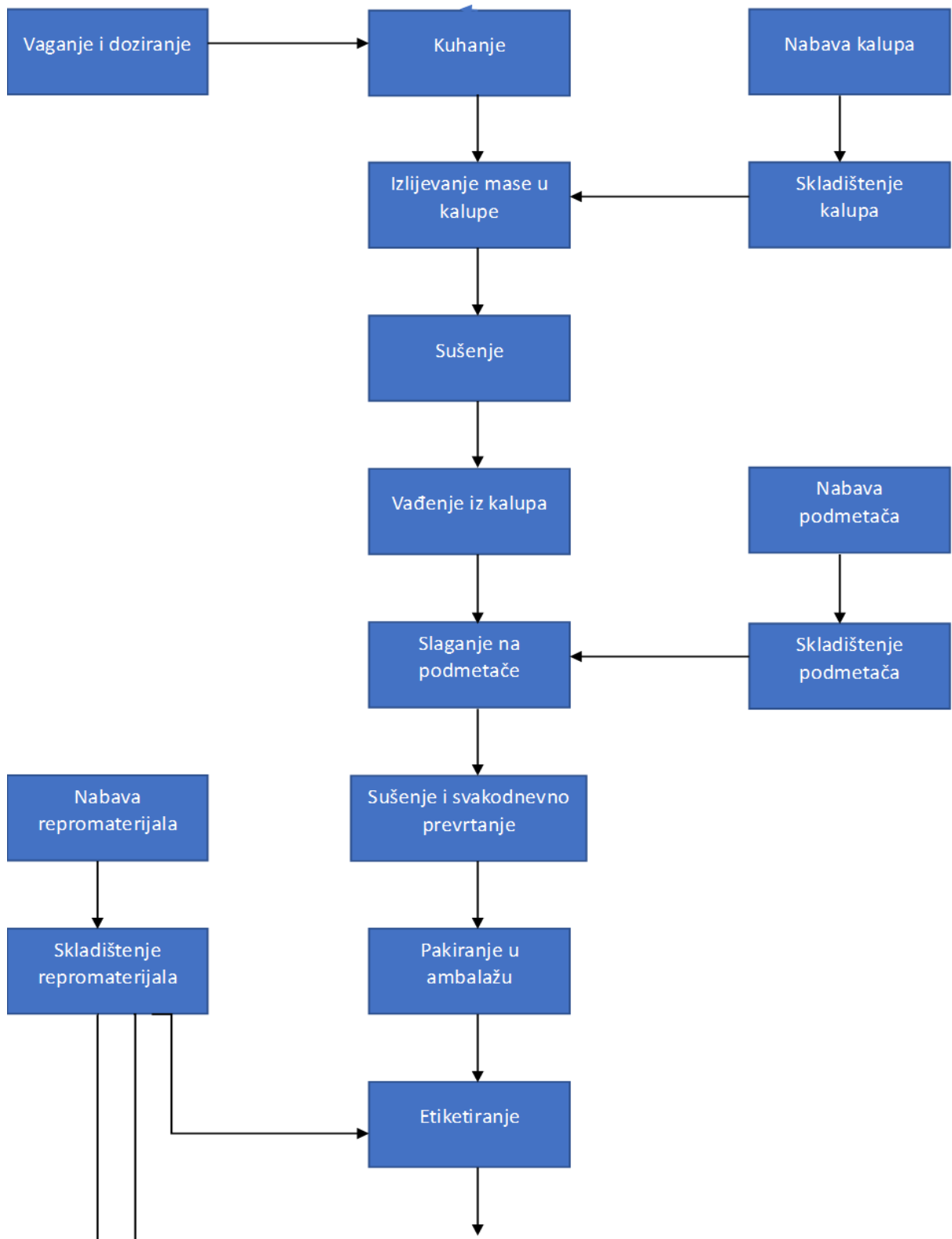
Slika 3. Prikaz područja proizvodnje mošta za proizvodnju „Hercegovačkog ćuptera“ u odnosu na cijeli teritorij države Bosne i Hercegovine

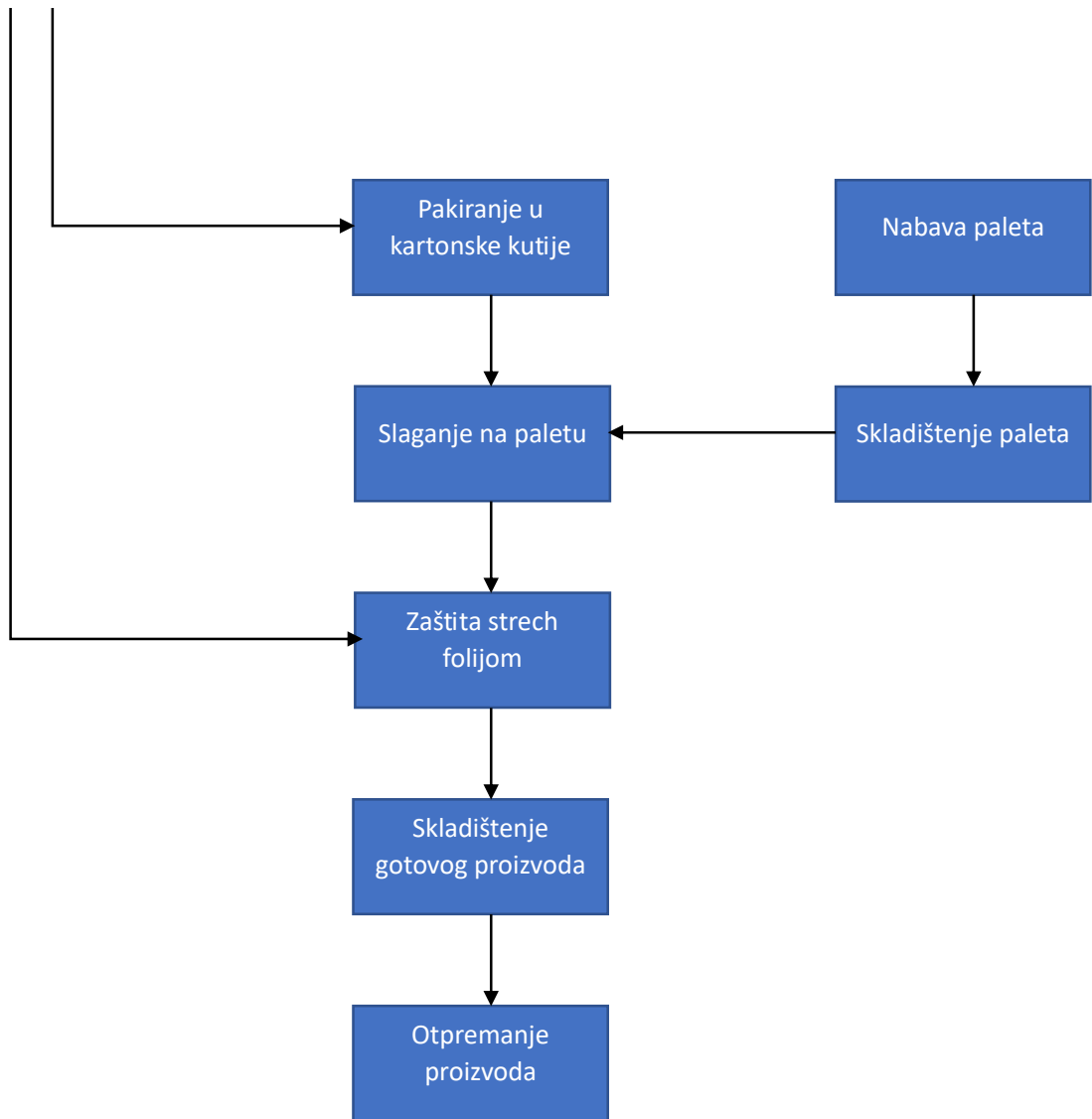


Prilog 3. Produkcija „Hercegovačkog ćuptera“

Slika 1. Shema proizvodnje „Hercegovačkog ćuptera“







Prilog 4. Popis znanstvene literature koja se odnosi na ćufter

- Rotim, N., Gašpar, M., Perić, I. Vinski kultivari vinove loze u Hercegovini. Glasnik zaštite bilja 5. 2017
- Šimić. I. The influence of replacing flour with semolina or beer wort in the production of kuptera from black and white must. Master's thesis. Faculty of Agronomy and Food Technology of the University in Mostar. 2021
- Betül. E. Solar Drying of Traditional Herzegovinian Fruit Sweet Cupter. Master's thesis. Faculty of Tropical AgriSciences. Prague. 2020
- Beljo J. Grape Harvest Days. 64. tourist-cultural- economic manifestation Brotnjo. page 56. 2019
- Lalić. A., Karlović. A. i Marić. M. Use of Brewers' Spent Grains as a Potential Functional Ingredient for the Production of Traditional Herzegovinian Product Ćufter. Fermentation 9. no. 2. 2023: 123. <https://doi.org/10.3390/fermentation9020123>)