Udruženje voćara i prerađivača voća „Voćni klub“ Brčko distrikt BiH

BAMIJA IZ BRČKO DISTRIKTA BIH

Zaštićena oznaka geografskog porijekla

PROIZVOĐAČKA SPECIFIKACIJA

Brčko, 2024. godine

Sadržaj

1. Naziv proizvoda 3
2. Opis proizvoda 3
3. Geografsko područje 3
4. Dokaz o porijeklu proizvoda 5
5. Opis metode dobijanja proizvoda 6
6. Povezanost između proizvoda i geografskog područja 7
   6.1. Karakteristike geografskog područja od značaja za proizvodnju Bamije 7
   6.2. Pojedinosti o ugledu Bamije iz Brčko distrikta BiH 8
   6.3. Pojedinosti o vezi između geografskog područja i proizvoda 9
7. Podaci o ovlašćenom tijelu za provjeru usklađenosti 10
8. Specifična pravila označavanja 10
Prilozi 11

1. Naziv proizvoda

„Bamija iz Brčko distrikta BiH“

2. Opis proizvoda

„Bamija iz Brčko distrikta BiH“ predstavlja mlade osušene plodove bamije (bamja, okra) (*Abelmoschus escultentus L.*) koji se koriste u ishrani neprerađeni ili se dalje prerađuju, dobijene po unaprijed definisanoj tehnologiji proizvodnje na teritoriji Brčko distrikta BiH prethodno usaglašenoj sa Proizvođačkom specifikacijom.

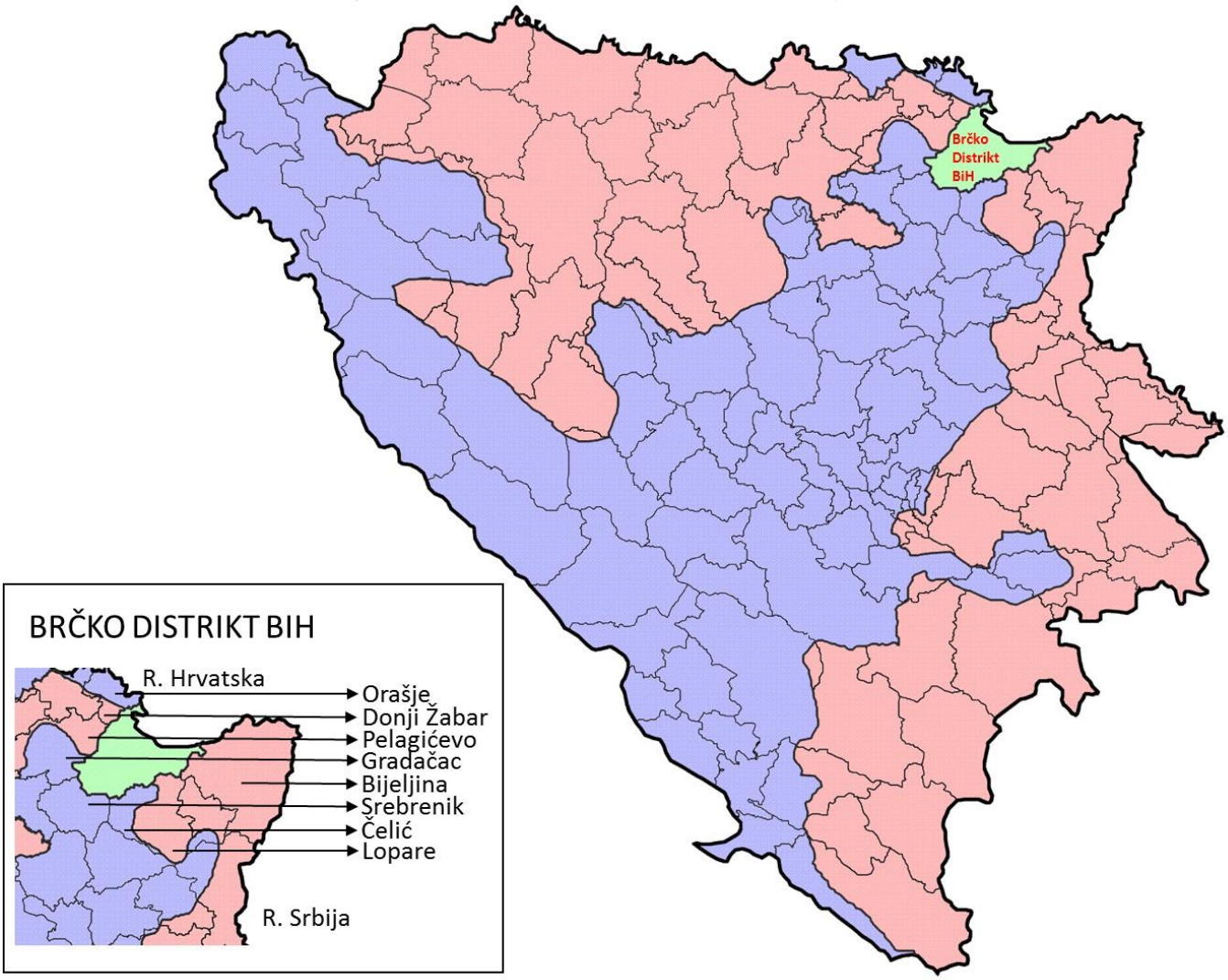
Plod Bamije iz Brčko distrikta BiH je čaura (tobolac), klinastog oblika, svijetlozelene do tamnoljubičaste boje. Plodovi se beru nezreli starosti 1-5 dana veličine do 5 cm. Na tržište se stavljaju osušeni očišćeni plodovi, bez čašičnih listića i peteljke, nanizani na pamučni konac dužine od 1,8 do 2,2 metra.

Osušeni plodovi ne smiju sadržati oštar miris, niti prisustvo dlačica i drugih nečistoća a što se može javiti usled neadekvatnog sušenja ili skladištenja.

Sadržaj vlage u plodovima u momentu stavljanja na tržište iznosi maksimalno do 14 %.

3. Geografsko područje

Područje proizvodnje „Bamije iz Brčko distrikta BiH“ je administrativna granica Brčko distrikta Bosne i Hercegovine koji predstavlja posebnu administrativnu cjelinu na sjeveroistoku Bosne i Hercegovine, formiranu na teritoriji nekadašnje opštine Brčko, pod vrhovnom vlasti države Bosne i Hercegovine. Ima ukupnu površinu od 493,3 km^2. Nalazi se na desnoj obali rijeke Save koja u dužini od oko 35 km predstavlja granicu sa Republikom Hrvatskom. Unutar Bosne i Hercegovine graniči sa više opština u Republici Srpskoj, te Tuzlanskim i Posavskim kantonom u Federaciji Bosne i Hercegovine. Više od 4/5 teritorije nalazi se u zavisnosti od riječnih terasa na nadmorskoj visini od 85-200 metara, dok ostatak čine sjeverni obronci planine Majevice u južnom dijelu Distrikta koji imaju nadmorsku visinu od 200-400 m.



Slika 1. Karta geografskog područja proizvodnje “Bamije iz Brčko distrikta BiH”

4. Dokaz o porijeklu proizvoda

Sa ciljem dokazivanja porijekla proizvoda „Bamija iz Brčko distrikta BiH“ neophodno je priložiti adekvatne dokaze, a što se prvenstveno odnosi na sljedivost proizvoda tj mogućnosti praćenja proizvoda kroz određene faze od početka proizvodnog procesa do završetka prometa sa istim. Praćenje proizvoda kroz navedene faze biće realizovano primjenom niza obrazaca namijenjenih za popunjavanje kako proizvođačima tako i Udruženju voćara i prerađivača voća „Voćni klub“ (u daljem tekstu Udruženje) koje će voditi bazu podataka ali i rukovoditi cjelokupnim procesom.

Prvi korak za svakog proizvođača koji namjerava uskladiti sopstvenu proizvodnju sa Proizvođačkom specifikacijom je prijava u Registar proizvođača popunjavanjem Obrasca za prijavu u registar proizvođača (prilog 1-Obrazac 1).

Evidenciju zasijanih površina vrši Udruženje na osnovu podataka iz obrasca Prijave zasijanih površina (prilog 2-Obrazac 2) koju popunjavaju svi registrovani proizvođači najkasnije do 30.07. za tekuću godinu. U prijavi se evidentira pripadnost parcele katastarskoj opštini, katastarska čestica i površina parcele, površina zasijana pod „Bamijom iz Brčko distrikta BiH“, datum sjetve, korišćena sorta i vrsta predusjeva. Raspoloživi podaci omogućavaju Udruženju ili drugom zainteresovanom subjektu uvid u ukupne zasijane površine pod Bamijom u Brčko distriktu, kao i površine po pojedinim proizvođačima te u skladu sa procijenjenim prinosom mogućnost procjene proizvedenih količina.

Kako bi se omogućila provjera usklađenosti tehnologije proizvodnje sa proizvođačkom specifikacijom proizvođači su u obavezi na trećem obrascu Dnevnik rada (prilog 3-Obrazac 3) hronološki evidentirati sve agrotehničke operacije, način njihovog izvršenja, utrošak i vrstu materijala kao i potrebnog rada. Navedeni obrasci posebno se vode za svaku prijavljenu proizvodnu parcelu te popunjavaju i predaju Udruženju najkasnije do 30.11. tekuće godine.

Prijava proizvedenih količina vrši se na četvrtom obrascu (prilog 4-Obrazac 4) sa ciljem utvrđivanja ukupnih proizvedenih količina bamije namjenjene za tržište, ali i proizvedenih količina po prijavljenim proizvođačima odnosno parcelama. Ovaj obrazac Udruženju je potrebno dostaviti najkasnije 30.11. tekuće godine.

Nakon prijave proizvedenih količina Udruženju se u narednom koraku podnosi Zahtjev za izdavanje etikete (prilog 5- Obrazac 5) u kome se navodi potrebna količina istih za dati lot, kao i šifra pakovanja. Time se omogućava sljedivost kao i evidencija prometa. O izdatim etiketama Udruženje vodi preciznu evidenciju.

U poslednjem koraku posle završene prodaje popunjava se i predaje Udruženju Obrazac o prodatim količinama bamije (prilog 6- Obrazac 6) koje se evidentiraju, a obrasci protokolišu i arhiviraju.

5. Opis metode dobijanja proizvoda

Bamija se na području Brčko distrikta BiH uzgaja na tradicionalan način uz veliko učešće manuelnog rada što uslovljava proizvodnju na manjim površinama najčešće u neposrednoj blizini ekonomskog dvorišta porodičnih gazdinstava. Iako se može uspješno gajiti i na zemljištima lošijeg kvaliteta posebno joj pogoduju plodna zemljišta. Za sjetvu se najčešće koristi proizvedeno vlastito sjeme sorte Almasija, mada je dozvoljeno korišćenje i sjemena drugačijeg genotipa, s tim da plodovi zadovoljavaju zahtjeve u pogledu karakteristika navedenih u ovoj specifikaciji. Proizvođači za sjeme ostavljaju prve formirane plodove. Sjeme dobijeno na ovaj način potapa se te odstranjuju isplivale sjemenke, potom suši nekoliko dana te skladišti. Klijavost zadržava do pet godina (prilog 7- Izgled odabranih plodova i sjemenki). Prije sjetve neophodno je izvršiti osnovnu i dopunsku pripremu zemljišta. Osnovno đubrenje najčešće se vrši stajnjakom jednom godišnje do minimum jednom u tri godine. Pored navedenog moguće je (u nedostatku stajskog) đubrenje mineralnim đubrivima odnosno kombinacijom stajskog i mineralnog đubriva. Sjetva se u optimalnim vremenskim uslovima obavlja u periodu od 01.05-10.05, dok u manje povoljnim godinama (kasni proljećni mrazevi, niže temperature od prosječnih, dugotrajne padavine) može biti obavljena do 30.06. Proizvođači su u obavezi najmanje jednom u pet godina izvršiti hemijsku analizu zemljišta na osnovne hemijske parametre u, za tu svrhu, licenciranim laboratorijama.

Sjetva bamije se obavlja ručno. Dobro podnosi monokulturu te se može više godina proizvoditi na istoj parceli. Od mjera njege neophodno je sprovoditi okopavanje dva do tri puta kao i ogrtanje. Bamija je otporna na bolesti i štetočine te obično, u godinama bez ekstremnih vremenskih nepogoda poput izrazito vlažnih godina, nisu potrebne mjere zaštite od istih. S obzirom na pojavu navedenih meteoroloških ekstrema u posljednjim godinama, na pojedinim parcelama postoji mogućnost pojave simptoma biljnih bolesti, te je u tom slučaju neophodno sprovesti zaštitu odgovarajućim fungicidom, o čemu se detaljna evidencija vodi u obrascu „Dnevnik rada“. Sve tehnološke operacije tokom proizvodnog procesa evidentiraju se u za tu svrhu predviđenim obrascima u skladu sa definisanim sistemom sljedivosti u proizvođačkoj specifikaciji.

Berba bamije počinje od 01.06. i traje do prvih mrazeva ili dugotrajnih padavina koje takođe nepovoljno utiču na istu. Berba se obavlja ručno. Nakon berbe vrši se uklanjanje čašičnih listića, odsjecanje peteljki te klasiranje plodova. Plodovi se najčešće nižu na pamučni konac i formiraju nizovi od 1,8 do 2,2 metra dužine. Takođe mogu se čuvati i u kartonskim kutijama u rinfuznom stanju. U prvoj fazi bamija se suši 1-3 dana na sunčevoj svjetlosti dok dio ploda gdje je odsječena peteljka ne dobije bijelu boju. Sušenje se nastavlja u za to predviđenim prostorijama koje ne smiju imati značajnija temperaturna kolebanja, kao ni suvišnu vlažnost vazduha. Na ovaj način plodovi se mogu čuvati do 2 godine. Plodovi „Bamije iz Brčko distrikta BiH“ u zavisnosti od veličine dijele se u tri klase:

- Prva klasa podrazumjeva plodove veličine do 1,5 cm u svježem odnosno do 1,00 cm u osušenom stanju
- Druga klasa- plodovi veličine 1,5-2,5 cm u svježem odnosno 1,00-2,00 cm u osušenom stanju
- Treća klasa-plodovi veći od 2,5 cm u svježem odnosno veći od 2,00 cm u osušenom stanju

6. Povezanost između proizvoda i geografskog područja

6.1. Karakteristike geografskog područja od značaja za proizvodnju Bamije

Položaj Brčko distrikta definisan je geograskom širinom 44°53' i dužinom 18°49'. Prostor Brčko distrikta u ekoklimatskom pogledu karakteriše značajna raznolikost. Uglavnom je zastupljena kontinentalna klima sa visokim ljetnim temperaturama čiji prosjek u julu mjesecu prelazi 20 °C, i hladnim zimama sa relativnom malo padavina. Prosječna godišnja temperatura iznosi preko 11°C, dok se prosječna godišnja količina padavina kreće u intervalu od 700-900 mm. Maksimalne temperature tokom jula i avgusta su 40 °C dok temperaturni minimum iznosi čak -35 °C. Tokom proljeća i jeseni naročito su izražene dnevne oscilacije u temperaturi. Glavni maksimum padavina javlja se tokom maja i juna mjeseca, dok se glavni minimum javlja u oktobru. Dakle, najveća količina padavina izluči se kada je to za poljoprivredu najpovoljnije, dok se i smanjenje količina padavina javlja u najpovoljnijem periodu tj tokom avgusta i septembra u vrijeme sazrijevanja plodova.

Od ukupne površine 71,52% čini visoko kvalitetno poljoprivredno zemljište (35.282 ha) koje se uglavnom prostire uz rijeku Savu. Na tom prostoru postoji veliki broj manjih rijeka, kanala i drugih vodotokova kao što su Tinja, Brka, Lomnica, Rašljanska rijeka, Zovičica i Lukavac čija izvorišta se nalaze uglavnom na području planine Majevice. U Brčko distriktu zastupljeni su panonski i peripanonski oblici reljefa sa bogatom hidrografskom mrežom podzemnih i površinskih voda koje su uticale na pojavu različitih vrsta automorfnih i hidromorfnih zemljišta. Ukupno je na području Brčko distrikta moguće izdvojiti osam pedosistemskih jedinica i to četiri iz grupe automorfnih (distrični i eutrični kambisol, luvisol i vertisol) i četiri iz grupe hidromorfnih zemljišta (euglej, fluvisol, humofluvisol i pseudoglej). Najčešće su u ravničarskim prostorima iz grupe automorfnih zemljišta prisutna ilimerizovana zemljišta (luvisol) iz klase eluvijalno-iluvijalnih zemljišta, na drugom mjestu dok su iz grupe hidromorfnih zemljišta najčešće prisutni pseudoglej (epiglejna zemljišta) i fluvisol (fluvijalna zemljišta). Pseudoglejna zemljišta zauzimaju više od polovine ukupnih zemljišta ali ih karakterišu nešto lošije fizičko hemijske karakteristike jer su u pitanju glinovita zemljišta koja su teža za obradu sa kiselom pH reakcijom zemljišta (prilog 16). U

dolinama rijeka Save, Brke i Tinje zastupljena su povoljnija zemljišta za poljoprivrednu proizvodnju (eutrični kambisol, fluvisol i humofluvisol). Krećući se prema brdovitom dijelu Brčko distrikta uz obronke Majevice prisutna su i kisela smeđa te humusno-silikatna zemljišta. (Strategija razvoja Brčko distrikta BiH 2021-2027; Strategija razvoja poljoprivrede i ruralnih područja Brčko distrikta BiH za period 2021-2027. godina).

6.2. Pojedinosti o ugledu Bamije iz Brčko distrikta BiH

Bamija se kao povrtna vrsta uzgaja najčešće u Africi, Indiji, Bliskom Istoku i Južnoj Americi dok je na prostore Balkana došla preko Turaka. Pojedini izvori navode i znatno dužu tradiciju uzgoja bamije na ovom prostoru. Tako Franklin W. Marthin i saradnici u svom radu „Variation in Okra“ objavljenom u časopisu Euphytica 1981. godine navode da Jugoslavija spada u države u kojima je bamija važno povrće „stotinama ili vjerovatno hiljadama godina“ (prilog 8). U ilustrovanom listu za poljsku privredu „Težak“ iz 1932. godine opisuje se tehnologija proizvodnje bamije te navodi da „muslimani vole bamiju i nema kuće koja je nema u svom vrtu“ te objašnjava način pripreme jela od iste (prilog 9). Danas je bamija na ovom prostoru najrasprostranjenija u Bosni i Hercegovini i Sjevernoj Makedoniji pri čemu se u Bosni i Hercegovini ova proizvodnja najviše održala na prostoru Brčko Distrikta. Pisani izvori iz XIX vijeka upućuju na uzgoj i atraktivnost ove biljke na području Bosne i Hercegovine. Časopis Bošnjak u članku objavljenom 27.08.1896. godine piše o učešću Bosne i Hercegovine na izložbi voća i povrća u Budimpešti sa povrćem „nepoznatim za većinu posjetilaca, koje je predmet svakojakog nagađanja a koje se naziva bamija“ (prilog 10).

Bamija je kroz istoriju imala posebno mjesto u jelovniku namijenjenom za posebne prilike. Tako isti časopis u članku objavljenom 08.03. 1894. godine piše o organizovanju večere u gradu Mostaru u čast imenovanja gospodina Foglara za okružnog predstojnika gdje se u jelovniku navodi bamija. (prilog 11). S obzirom na njen ugled i zastupljenost u posebnim jelovnicima, u narodu je i dobila ime „Jelo bogatih“. Bamija zauzima važno mjesto i u jelovnicima tradicionalno vezanim za islamsku vjersku tradiciju. Jedno od najpoznatijih jela u kojima je bamija nezaobilazan sastojak je Begova čorba (prilog 12), ali i u pripremi različitih vrsta jela koja se pripremaju za Bajramske praznike. Bamija iz Brčko distrikta Bosne i Hercegovine je proizvod koji ima ugled i prepoznatljivost kroz dugi niz godina kako na lokalnom tržištu Brčko distrikta kod domaćih potrošača tako i širom Bosne i Hercegovine. Zahvaljujući prvenstveno kvalitetu gotovog proizvoda potrošači prepoznaju ovu Bamiju u odnosu na ostale koje se nude na tržištu. U prilog navedenom govori istraživanje sprovedeno na krajnjim učesnicima u prodajnom lancu, odnosno prodavačima na zelenim pijacama u većim gradovima Bosne i Hercegovine (Sarajevo, Banja Luka) koje potvrđuje povećanu potražnju za Bamijom iz Brčko distrikta BiH upravo zbog boljeg kvaliteta u poređenju sa konkurencijom. Iz tog razloga na prodajnim mjestima posebno se označava

porijeklo bamije iz Brčko distrikta Bosne i Hercegovine (prilog 13). Takođe o tradiciji i ugledu Bamije iz Brčko distrikta BiH svjedoči i festival Bamije, koji se u Brčko distriktu organizuje od 2021. godine sa ciljem očuvanja dugogodišnje tradicije ali i dodatne promocije proizvoda i njene šire upotrebe od strane lokalnog i regionalnog stanovništva (prilog 14). Iako je u pitanju festival novijeg datuma, za kratko vrijeme postao je predmet interesovanja brojnih potrošača ali i drugih učesnika u prodajnom lancu.

6.3. Pojedinosti o vezi između geografskog područja i proizvoda

Iako je bamija toploljubiva biljka tropskih i suptropskih predjela, zbog toga što ima kratku vegetaciju uspješno se može gajiti i u drugim predjelima sa toplim ljetnim mjesecima. Pored toga bamija povoljno reaguje na plodno zemljište te proizvođači u Brčko distriktu BiH postižu optimalne proizvodne rezultate i tržištu nude prepoznatljiv proizvod koji se odlikuje visokim nivoom čistoće ploda, bez ostataka neželjenih dijelova po čemu se ističe u odnosu na konkurentne proizvode iz drugih krajeva Bosne i Hercegovine. Za to je pored navedenog zaslužna i dugogodišnja tradicija proizvodnje Bamije na ovom prostoru. Proizvodnja bamije zahtijeva mnogo manuelnog rada, te se isključivo uzgaja u porodicama koje su u stanju da obezbjede svakodnevno prisustvo članova na proizvodnim parcelama. Berba, ali i postupanje sa sitnim mladim plodovima nakon berbe što, između ostalog, obuhvata odstranjivanje čašičnih listića, odsijecanje peteljki i klasiranje, predstavlja izuzetno precizan i manuelno zahtijevan proces koji traži iskustvo i vještinu, što se na prostoru Brčko Distrikta održalo kroz vijekove. S obzirom na dužinu nizova i male dimenzije plodova, posebno je zahtijevna i dugotrajna operacija nizanje plodova na nizove, pri čemu se u jednom nizu nalazi i preko 200 plodova, a čija ukupna masa u momentu stavljanja na tržište može da iznosi svega 30 g.

Današnja „Bamija iz Brčko distkrikta BiH“ predstavlja spoj „viševjekovne tradicije pretočene u iskustvo uzgoja i poznavanje ove biljke od strane lokalnih proizvođača, s jedne strane, te isto toliko dugog kontinuiteta u pogledu kvaliteta proizvoda uzrokovanog sjetvom vlastitog sjemena, čime su sačuvane glavne karakteristike ploda u pogledu organo-leptičkih osobina.

Na poseban značaj proizvodnje „Bamije u Brčko distriktu BiH“ ukazuje i pristup lokalne administracije gdje je bamija uvrštena u program finansijske podrške kroz sistem podsticaja poljoprivredi. U pitanju je jedinstvena mjera na području Bosne i Hercegovine pri čemu je bamija izdvojena u pogledu iznosa podsticaja na način da je isti duplo veći u odnosu na ostale povrtne vrste (prilog 15).

Sinergetski efekat povoljnih agroekoloških uslova, viševjekovne tradicije proizvodnje, posvećenosti lokalnih proizvođača, njihovih vještina, te podrške lokalnih aktera, uslovio je da se

područje Brčko distrikta BiH zaista može nazvati i „Distriktom proizvodnje bamije“ koji je kao takav jedinstven i prepoznat na prostoru Bosne i Hercegovine.

7. Podaci o ovlašćenom tijelu za provjeru usklađenosti

Agencija za sigurnost hrane Bosne i Hercegovine
Kneza Višeslava bb
88 000 Mostar
+387 36 336 950
agencija@fsa.gov.ba

8. Specifična pravila označavanja

Prilozi

Prilog 1. Obrazac 1-Prijava u registar proizvođača Bamije iz Brčko Distrikta BiH

Prilog 2. Obrazac 2-Prijava proizvodnih parcela

Prilog 3. Obrazac 3-Dnevnik rada

Prilog 4. Obrazac 4-Prijava proizvedenih količina

Prilog 5. Obrazac 5-Zahtjev za etikete

Prilog 6. Obrazac 6-Prijava prodatih količina

Prilog 7. Odabrani plodovi i sjemenke „Bamije iz Brčko distrikta BiH“

Prilog 8. Franklin W. Marthin et al. (1981): Variation in Okra. Euphytica 30.

Prilog 9. Ilustrovani list Težak, 1932. godina

Prilog 10. Časopis Bošnjak, 27.08.1896-Bosna i Hercegovina na temporernoj izložbi voća i povrća

Prilog 11. Časopis Bošnjak 08.03. 1894-Naši dopisi-Imenovanje gospodina Foglara za okružnog predstojnika

Prilog 12. Begova čorba (Izvor: coolinarika.com)

Prilog 13. Natpisi na prodajnim mjestima

Prilog 14. Bamija fest Brčko distrikt BiH

Prilog 15. Novčana podrška za proizodnju bamije u Brčko distriktu BiH

Prilog 16. Pedološka karta Brčko distrikta BiH

Prilog 1. Obrazac 1-Prijava u registar proizvođača Bamije iz Brčko Distrikta BiH

Obrazac 1

Udruženje voćara i prerađivača voća „Voćni klub“ Brčko distrikt BiH

PRIJAVA U REGISTAR PROIZVOĐAČA BAMIJE IZ BRČKO DISTRIKTA BIH

Datum prijave:_____ Broj protokola prijave:_____

Ime i prezime:_____

Godina rođenja:_____

Adresa:_____

Da li je gazdinstvo registrovano u Registru poljoprivrednih gazdinstava? ДA HE

RPG broj[1]:_____

Kontakt telefon:_____

E-mail:_____

NAPOMENA:

Prijavu podnio Prijavu zaveo:

_____ _____

М.П.

[1] Unijeti broj gazdinstva iz Registra poljoprivrednih gazdinstava Brčko distrikta BiH

Prilog 2. Obrazac 2- Prijava proizvodnih parcela

Obrazac 2

Udruženje voćara i prerađivača voća „Voćni klub“ Brčko distrikt BiH

PRIJAVA PROIZVODNIH PARCELA

(za 20___ godinu)

Datum prijave:_____ Broj protokola prijave:_____

Ime i prezime[2]:_____

Broj proizvođača u Registru proizvođača:_____

Naseljeno mjesto	Katastarska opština	k.č. broj	Površina k.č. (m^2)	Osnov korišćenja[3]	Površina zasijava bamijom (m^2)	Predusjev	Datum sjetve

Prijavu podnio

_____

Prijavu zaveo

_____

M.P.

[2] Upisati i naziv pravnog lica ili preduzetnika, ukoliko je primjenjivo

[3] 1 – Vlastita površina, 2 – Zakup, 3 – Koncesija, 4 – Ostalo (obrazložiti)

Prilog 3. Obrazac 3-Dnevnik rada

Obrazac 3

Udruženje voćara i prerađivača voća „Voćni klub“ Brčko distrikt BiH

DNEVNIK RADA[4]

(za 20___ godinu)

Datum prijave:_____ Broj protokola prijave:_____

Ime i prezime[5]:_____Broj proizvođača u Registru proizvođača: RP_____

Mjesto		k.č. broj		Površina zasijana bamijom (m^2)	

Naziv radne operacije	Datum	Korišćeno pogonsko gorivo	Korišćen priključak	Naziv korišćenog potrošnog materijala	Jeidnica mjere	Količina utrošenog potrošnog materijala	Utrošeno vrijeme rada mehanizacije (časova)	Utrošeno vrijeme rada radnika (časova)

Prijavu podnio

_____

Prijavu zaveo

_____

M.P.

[4] Dnevnik rada se radi posebno za svaku parcelu ili dio parcele. Broj dnevnika kod jednog proizvođača u toku jedne godine ne može biti manji od broja redova u Obrasu 2 (Prijava proizvodnih površina).

[5] Upisati i naziv pravnog lica ili preduzetnika, ukoliko je primjenjivo

Prilog 4. Obrazac 4-Prijava proizvedenih količina

Obrazac 4

Udruženje voćara i prerađivača voća „Voćni klub“ Brčko distrikt BiH

PRIJAVA PROIZVEDENIH KOLIČINA

(za 20___godinu)

Datum prijave:_____ Broj protokola prijave:_____

Ime i prezime[6]:_____Broj proizvođača u Registru proizvođača:_____

Mjesto	Katastarska opština	k.č. broj	Površina k.č. (m^2)	Površina zasijana bamijom (m^2)	Količina proizvedene bamije (broj nizova sušene ili težina u kg)[7]	Klasa	Početak berbe	Kraj berbe

Prijavu podnio

_____

Prijavu zaveo

_____

M.P.

[6] Upisati i naziv pravnog lica ili preduzetnika, ukoliko je primjenjivo

[7] Navesti samo tačnu ili procijenjenu količinu bamije namjenjene tržištu

Prilog 5. Obrazac 5-Zahtjev za etikete

Obrazac 5

Udruženje voćara i prerađivača voća „Voćni klub“ Brčko distrikt BiH

ZAHTJEV ZA ETIKETE

Datum prijave:_____ Broj protokola prijave:_____

Ime i prezime[8]:_____Broj proizvođača u Registru proizvođača:_____

Šifra pakovanja	
Količina etiketa	

Legenda za pakovanje[9]:

Način pakovanja	Šifra
Niz-prva klasa	01
Niz-druga klasa	02
Niz-treća klasa	03

Zahtjev podnio

_____

Zahtjev zaveo

_____

M.P.

[8] Upisati i naziv pravnog lica ili preduzetnika, ukoliko je primjenjivo

[9] Proizvođač u nastavku unosi novi način pakovanja, a šifru dodjeljuje ovlašćeno lice u Udruženju.

Prilog 6. Obrazac 6-Prijava prodatih količina

Obrazac 6

Udruženje voćara i prerađivača voća „Voćni klub“ Brčko distrikt BiH

EVIDENCIJA O PRODATIM KOLIČINAMA BAMIJE

(za 20___ godinu)

Datum prijave:_____ Broj protokola prijave:_____

Ime i prezime[10]:_____Broj proizvođača u Registru proizvođača:_____

Šifra pakovanja	g u nizu	Prodato pakovanja	Ukupno prodato kg	Način prodaje[11]	Napomena
1	2	3	4=(2*3)/1000	5	6

Prijavu podnio

_____

Prijavu zaveo

_____

M.P.

[10] Upisati i naziv pravnog lica ili preduzetnika, ukoliko je primjenjivo

[11] 1=prodaja na kućnom pragu; 2=prodaja distributerima; 3=prodaja na prodajnom mjestu

Prilog 7. Odabrani plodovi i sjemenke „Bamije iz Brčko distrikta BiH“

Prilog 8. Franklin W. Marthin et al. (1981): Variation in Okra. Euphytica 30.

Mexico	2	Low leaf lobing, short internodes, and large, heavy seeds
Nigeria	3	Little branching of stem, narrow reddish pods
Pakistan	7	Low oil content of seeds
Peru	2	High pods per plant and seeds per pod, high seeds per plant
Philippines	5	Small, light seeds
Puerto Rico	1	Little branching of stems, narrow pubescent pods, low pods per plant
Saudi Arabia	2	Tall plants, short pods
Syria	4	Mostly non-dehiscing pods with many locules
Turkey	113	No distinguishing characteristics
USA	2	Green leaf bases and petioles, low leaf lobing, long calyces, non-dehiscent pods, short pods
West Africa	17	Cotyledon petioles pink, leaf veins red, very late flowering (short day plants), number of subcalyx bracts reduced, pods horizontal on the stem, many seeds per pod, high seed production per plant
Yugoslavia	13	No distinguishing characteristics
Zaire	3	Little branching of stems, some non-dehiscent pods

Yugoslavia, are countries in which okra has been an important crop for hundreds or perhaps thousands of years. On the other hand, distinctive characters were found chiefly in small country groups, many outside of its historical areas of origin and use.

One country group is an exception, that from West Africa (Table 4). This group of 17 varieties was strongly distinguished from all other country groups on the basis of the following characters: red leaf veins (4), very late flowering (12), reduced number of subcalyx bracts (14), pods mounted at right angles to the stem (20), and large numbers of seeds per pod (25). Furthermore, these varieties could be readily distinguished from typical varieties at a glance in the field.

To further substantiate the observed differences between the West African varieties and the remaining varieties, a discriminant analysis was made to determine how well those 5 characters separated the two forms. All typical seedlings and varieties of the typical group with missing character values when used as an unclassified group would

Prilog 9. Ilustrovani list Težak, 1932. godina

Повртарство.

Бамија — Бамње.

Hibiscus esculentus L.

На црногорском приморју гаји се повртарска биљка звана бамње, која је како се прича пренесена на Балкан са Истока, а у Улцињ из Стамбола и Александрије. У којем је веку пренесена и како се друкчије зове, овде је непознато. Французи је зову „грчки рог". Улцињски Муслимани, који углавном и гаје и једу бамију, чије су сјеме на својим „ђемијама" — једрилицама и пренијели, тако су је заволели, да су њен плод толико производили, да су је и на скадарском тргу прави продавали и околне сељаке научили култури. Муслимани воле бамију и нема куће која нема у своме врту; то је прави специјалитет и раскош!

Бамија спада у племе слезова, а рачуна се да јој је ужа постојбина Азија и јужна Америка. Биљка ја једногодишња, а и сријета се већином онамо, гдје има Муслимана. Бамња има више сората: стамболска, султанија, амасилска, америчанска и друге, које се мање више одликују по добу зрења и величини плода. Бамија „султанија", као рана сорта, ниског је раста и врло родна, највећама се цени, те је и „улцињска бамња" од султаније.

Стабло је чврсто, усправно, већином разграната, са честим споредним гранама, као код паприке. Узрасте од 50 см. до 1 м. и китњасто се разграњава, као грм. Воли простор, када и најбоље роди. Дрво је тврдо са огранцима; кора бледозелена, дебела, поглавито кад је биљка бујна,

Лишће је на дугим петељкама до 25 см, дужине. Петељка је дебела, месната, при дну црвенкаста, гипка и обично избија из кратких чланака (коленаца) непарно, као код лозе. Лишће је велико, (лопушасто) налик на смоков лист, па и тикве, код неких сората мање дељен, а код неких петодељен са зупчастом ивицом. На врху петељке, где и почиње лист, има скуп меснатих нерава (ребарца) који се истичу, и на површини листа са доње стране одвајају са неким ситним мљама, док је са горње стране површина глатка.

Цвијет док није цветао, прекривен је зеленим листићима, налик на почетак цвијета слеза. Цветови су из пазуха лишћа, при дну по један, а на врховима биљке по два и више. Развијени цвијет, кад отвори чашицу има жућкасте листиће, јасно се види дугачак тучак са прашницима. Жућкасти венац при дну је црвенкаст у виду прстена, а унутрашњост чашица је отворена, чиста, дно црвенкасто, онолико, колико и споља (прстен); са средине чашице издиже се тучак

Prilog 10. Časopis Bošnjak, 27.08.1896-Bosna i Hercegovina na temporernoj izložbi voća i povrća

LIST BOŠNJAK, 27.08.1896. Godine

Bosna i Hercegovina na temporernoj izložbi voća i povrća

Autori: autor nije naveden

Pišu iz Budimpešte. Jučer, dne 19. tek. mj. otvorio je ministar poljodjelstva Daranji u prisutnosti mnogobrojnih otmjenika temporernu izložbu cvijeća, voća i povrća, što su ju uredili gospodari, vrtlari i gospodarstveni zavodi. Izložba je prilično zaostala za općim očekivanjem, a uzrok je tomu tražiti za cijelo u nevremenu prošlih dana, koje je ne samo čitavoj Ugarskoj, već na žalost i u ravnoj Slavoniji mnogo štete prouzročila. Tim više iznenagjuje nada sve krasno uspjela zbirka, što ju je izložila Bosna i Hercegovina, koja zaprema skoro polovicu čitavog prostora, te kako obiljem, tako i raznolikošću i kakvoćom izloženih plodina pobugjuje opću pozornost. Sto je god ovdje snešeno, nosi biljeg racijonalna obragjivanja tla, ukusa i velikog mara tamošnjeg stanovništva oko uzgoja svih vrsti plodova, što ih daje zemlja. Pjesnik Mavro Jokai, sam vlasnik uzor-vinograda, navratio se tečajem današnjeg dana više puta u bosansko-hercegovački odjel, izrazujući ponovno svoje divljenje i moleć gospodina vladinog savjetnika Kostu Hormanna, koji se je i ovaj put svojom agilnošću i neumornom revnošću prodičio, da mu ustupi sjemenje raznih plodova, koji pobugjuju ne samo sveopće udivljenje, već i zavist mnogih rnagjarskih izlagača. A ima tu i zbilja što vidjeti! Ne znaš, kojemu plodu da se više diviš, da li silnoj tikvi u veličini osrednjeg burenceta, ili krastavcu od pol metra duljine, ili bostanu (dinjama), što se poput zlata sjaji ili prekrasnoj zbirci ljetnog povrća domaćih ili izložcima poljoprivredne stanice na Ilidži ili divnomu voću, naročito onomu poput meda slatkomu grožgju kojeg je dijelom u košarama, a dijelom na lozama, onako, kako po vinogradima raste, izloženo ravno četrdeset vrsti! Sretna zemlja, do koje, kako se čini, nesretna filoksera doprla nije; a eto puta sretna zemlja, koja je kader, da pred svijtt iznese ovakove divne plodove svojega tla, od kojih se neki ovdje ni ne poznaju, ter su po čitav dan predmetom svakojakog nagagjauja. To su tako zvane „*bamije*“ i „ patlidžani“, prve na formu malih zelenih paprika, potonji u obliku nojevih jaja u raznim bojama, bijeli, modri i erljeni, za koje je poznato, da su sa inesom kuhani vrlo tečni. Ministar Darnyi, pregledavajući nakon otvorenja redom sve izloške, izrazio je velezaslužnom vladinomu satfjetuiku Kosti Hormannu svoje priznanje i toplu hvalu, što se je Bosna i Hercegovina i ovom prilikom tako dično istakla, a mnogobrojna iznenagjena publika, sto se po vas dan tiska pred stolovima bosansko-hercegovačkog odjela, ne može naći dosta riječi, da se nahvali ovih krasnih darova prirode.“

Prilog 11. Časopis Bošnjak 08.03. 1894-Naši dopisi-Imenovanje gospodina Foglara za okružnog predstojnika

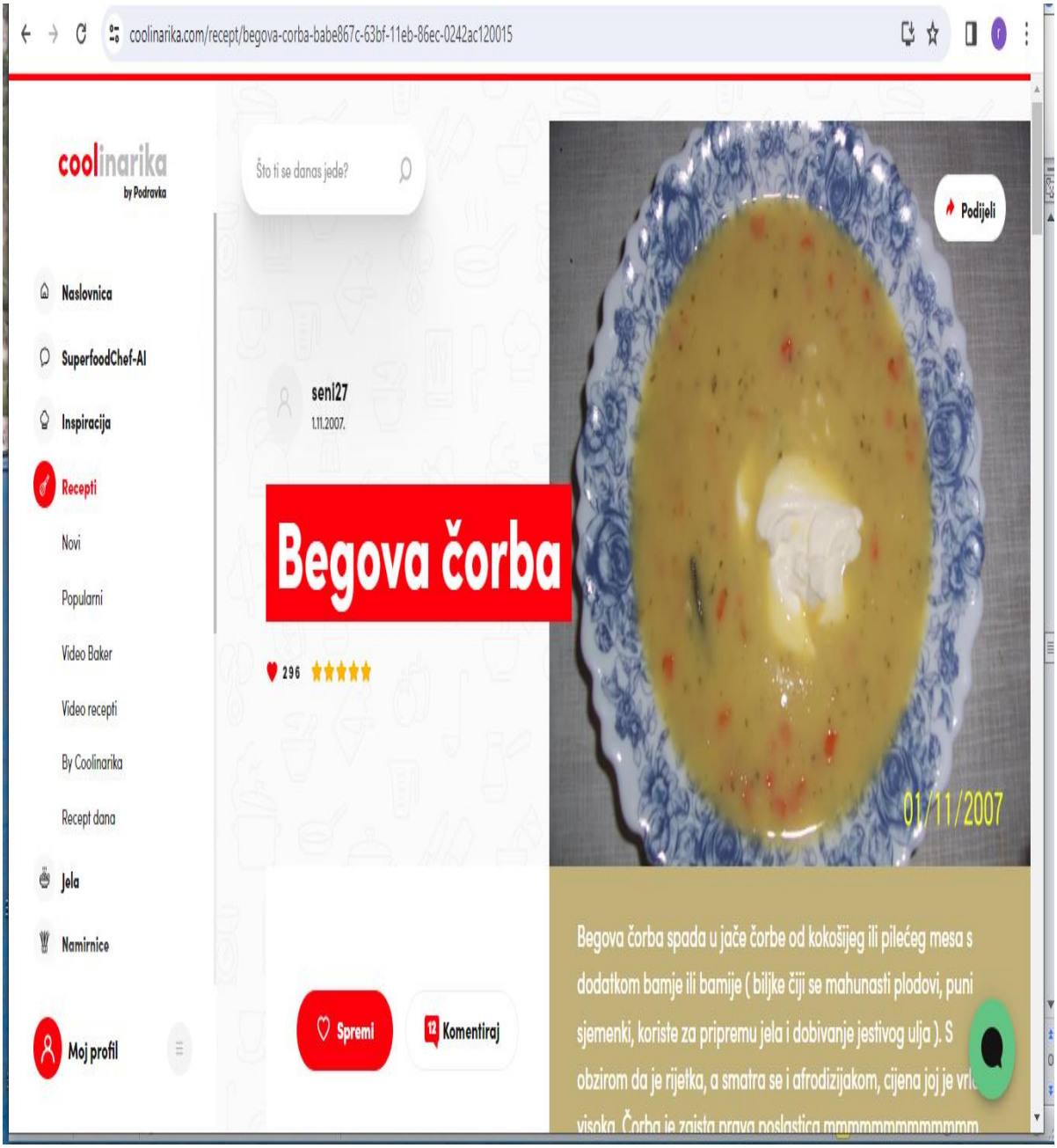
LIST BOŠNJAK, 08.03.1894. Godina

Naši dopisi

Autori: Stambolija

U Mostaru 5. marta. Otkada se je proneo glas o imenovanju našeg čestitog gradsko-kotarskog predstojnika gosp. Foglara okružnim predstojnikom, čine se neprestano od strane sviju staleža ovdašnjeg stanovništva tom veoma obljubljenom mužu velike počasti i ovacije. Već od 21. prošlog mjeseca, otkada se je doznalo, da mu je na promaknuću prvi čestitao naš visokoštovani gospodin okružni predstojnik baron Benko, nastala je kod ovdašnjeg gragjanstva, općine, oblasti i ostalih honoracija i korporacija prava utakmica u tome kako bi se to što sjajnije iskazali osjećaji dubokog poštovanja i žarke ljubavi prema tom valjanom mužu. Razumije se dakako, da pri tome naša vrsna gradska općina prednjači. Već 22. prošlog mjeseca naše svijesno gradsko vijeće na predlog našeg vrijednog gradonačelnika Ibrahim bega Kapetanovića, izabrala je jednoglasno gosp. Foglara počasnim gragjaninom u naročito za to obdržavanoj sjednici, a odmah iza dignute sjednice vijeće mu je korporativno sa gradonačelnikom na čelu podnijelo najusrdniju čestitku i saopćilo mu je gornji zaključak prikladnim govorom od strane gradonačelnika, u kome je izražena s jedne strane duboka žalost ovogradskog stanovništva, što iz svoje sredine gubi tako izvrsnu poglavicu a s druge strane opet velja radost, što su goleme zasluge svoje valjane poglavice za naš grad sa Previšnjeg mjesta tako odlično priznate i nagragjene, na što je g. Foglar I do suza dirnut, srdačnim riječima zahvalio. Vijeće je za tijem izrazilo želju, da priredi u počast banket, al je tu želju g. predstojnik zahvalno odbio, Nu vijeće ipak nije moglo to pregoriti, nego se je pridružilo banketu ovdašnjeg činovništva, a sa vijećem i mnogi prvaci ovdašnjeg gragjanstva. Priregjivanjem veselja i ovacija u počast g. Foglara započeo je naš okružni predstojnik baron Benko, davši u nedjelju 25. prošlog mjeseca, u svom domu sjajno sijelo, na koje je bilo pozvano oko 80 osoba. Iza toga je naš gradonačelnik Ibrahim beg Kapetanović, dao u svom konaku u utorak 25. pr. mjeseca, sjajnu večeru, na koju je bilo pozvano osim g. Foglara i našeg okružnog predstojnika, još više činovnika i gragjana, a iza večere sijelo, na koje je bilo pozvano svo ovogradsko vijeće. Stol bijaše namješten po ono najelegantnije ala franka, što je većinu od pozvanih u prvi mah ožalostilo, sudeći po ovakovom grdnom saltanetu, da će i jelo možda biti ala franka, pošto su skoro svi pozvani imali češće priliku upoznali se sa mutvakom viteškog domaćina. Al je ta žalost odmah iščeznula, čim su na stolu opazili jelovnik, na kom bi napisano: čorba, jahnija, riba, ***bamija***, tučije pečenje sa salatom i kompotom, pita sa spanača, kokoš sa jajem i limunom, pilav sa jaurtom, lokma, elmasija, sedjel od jabuka i badema, sir i voće, liker i kafa. A kada vam dodam još izvanrednu ljubaznosti predusretljivost domaćina, koji je pri tome još u krasnoj zdravici i kao gradonačelnik i kao prsni prijatelj g. -Foglara dao oduška vrlih osjećaja, onda se po sebi razumije, da su svi gosti takovim sjajnim ugošćenjem bili očarani. I sada da vam opišem prije spomenuti banket, koji je obdržan u petak 2. o. mj. u dvorani hotela „Neretve" i pri kome je učestvovalo preko sto osoba što činovnika što gragjana. Već se je čitav dan mogla opaziti po našem gradu izvanredna neka živahnost, a oko 6 1/2 sati na večer deputacija od nekih 50 gragjana prvaka sa priregjivačkim odbornicima g. g. predstojnikom seoskokotarskog ureda pl. Draganićera, upraviteljem gradskokotar. ureda Galanthayem, mjernikom Komadinom i pristavom vitezom Zambaurom na čelu, praćena od vatrogasnog društva sa bakljama, uputila se domu g. Foglara i burnim usklicima dopratila ga je do gostione,

Prilog 12. Begova čorba (Izvor: coolinarika.com)



Prilog 13. Natpisi na prodajnim mjestima

Prilog 14. Bamija fest Brčko distrikt BiH

Prilog 15. Novčana podrška za proizodnju bamije u Brčko distriktu BiH

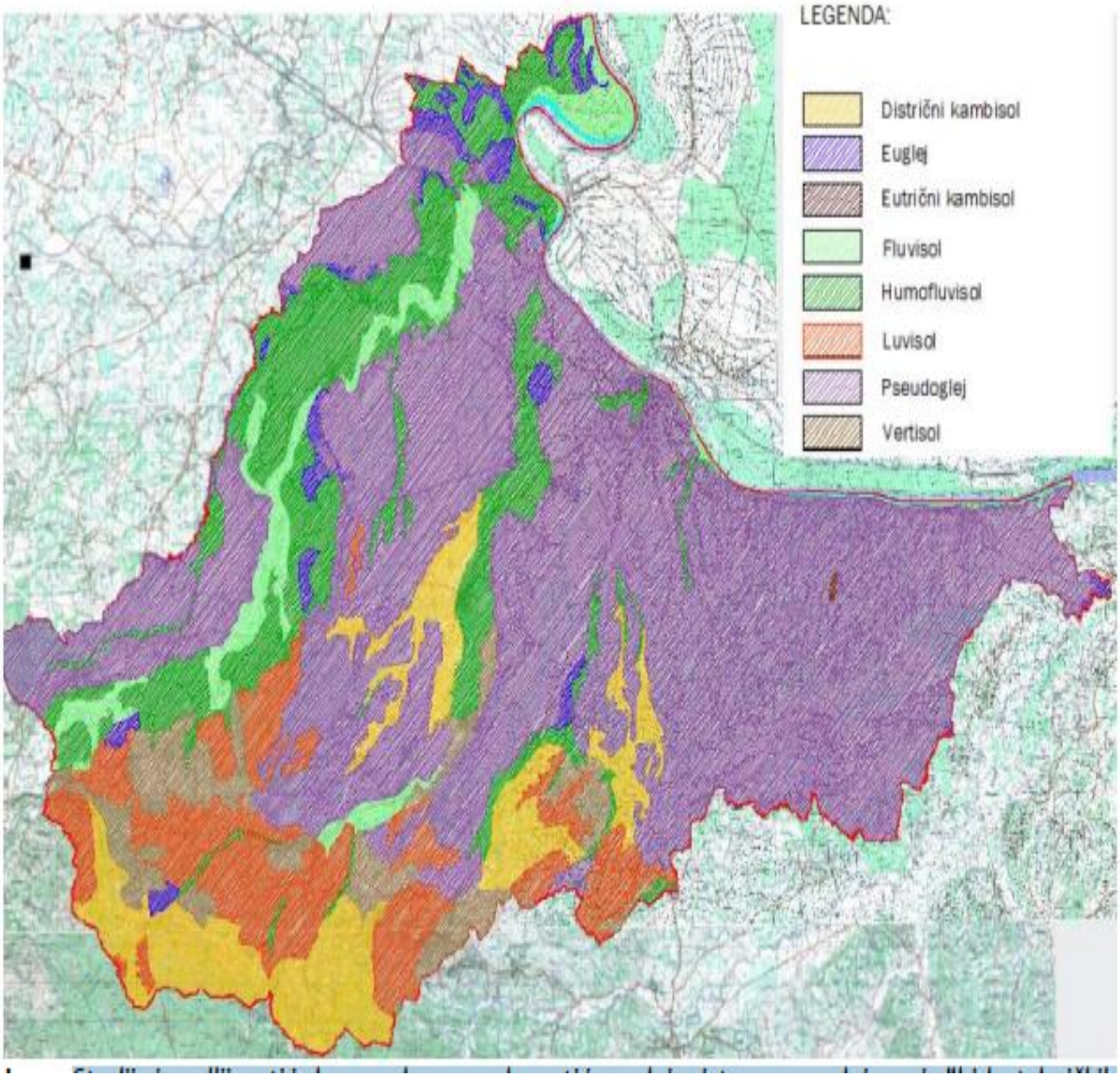
Član 30.
(Podsticaj za proizvodnju povrća na otvorenom polju)

(1) Podsticaj za proizvodnju povrća na otvorenom polju se odnosi na proizvodnju: paradajza, paprike, patlidžana, krastavca, krompira, crvenog luka, kupusa, lubenice, kornišona, bamije, bijelog luka, bundeve i mrkve.
(2) Maksimalna površina koja se podstiče u jednoj godini po jednom korisniku za povrtlarske kulture je 0,5 hektara.
(3) Posebni kriteriji i iznosi podsticaja za proizvodnju iz stava (1) ovog člana određuju se na način naveden u tabeli:

Red. br.	Vrsta	Minimalna površina (ha)	Krajnji datum podnošenja zahtjeva	Iznos podsticaja (KM/ha)
1	*2*	*3*	*4*	*5*
1.	Paradajz	0,15	30. 7. tekuće godine	1.000
2.	Paprika	0,15	30. 7. tekuće godine	1.000
3.	Patlidžan	0,15	30. 7. tekuće godine	1.000
4.	Krastavac	0,15	30. 7. tekuće godine	1.000
5.	Krompir	0,30	30. 7. tekuće godine	1.000
6.	Crveni luk	0,30	30. 7. tekuće godine	1.000
7.	Kupus	0,30	30. 7. tekuće godine	1.000
8.	Lubenica	0,30	30. 7. tekuće godine	1.000
9.	Kornišon	0,15	30. 7. tekuće godine	1.000
10.	Bamija	0,15	30. 7. tekuće godine	2.000
11.	Bijeli luk	0,15	30. 7. tekuće godine	1.000
12.	Bundeva	0,15	30. 7. tekuće godine	1.000
13.	Mrkva	0,15	30. 7. tekuće godine	1.000

(4) Podnosilac zahtjeva dužan je prijavu za podsticaj za proizvodnju povrća na otvorenom polju izvršiti na obrascu 3 koji je sastavni dio Pravilnika (ANEKS III).

Prilog 16. Pedološka karta Brčko distrikta BiH



Izvor: Strategija razvoja poljoprivrede i ruralnih područja Brčko distrikta BiH za period 2021-2027. godina