

**Udruženje pčelara „Glasinac“ Sokolac**

**„ROMANIJSKI MED“**

*Zaštićena oznaka porijekla*

**SPECIFIKACIJA PROIZVODA**

***Sokolac 2025***

## SADRŽAJ

1. NAZIV PROIZVODA .....	4
2. OPIS PROIZVODA.....	4
2.1. Definicija .....	4
2.2. Opis proizvoda.....	4
3. GEOGRAFSKO PODRUČJE PROIZVODNJE.....	4
4. SISTEM SLJEDIVOSTI.....	5
4.1 Dokumentacijski sistem .....	5
4.2 Evidencije sljedivosti .....	6
4.3 Obaveze pčelara .....	6
5. OPIS PROIZVODNJE .....	6
5.1 Proces nastanka „Romanijskog meda“ .....	6
5.2 Dohrana pčela i njeni uslovi .....	7
5.3 Postupak punjenja, obrade, skladištenja i pakovanja „Romanijskog meda“ .....	7
5.3.1 Punjenje meda .....	7
5.3.2 Procjeđivanje i obiranje meda .....	7
5.3.4 Skladištenje meda .....	7
5.3.5 Pakovanje meda .....	7
6. POVEZANOST SA GEOGRAFSKIM PODRUČJEM .....	8
6.1 Specifičnost geografskog područja.....	8
6.2 Istorijski pregled.....	9
6.3 Specifične karakteristike proizvoda.....	10
6.4. Uzročna veza između geografskog područja i karakteristika proizvoda.....	10
7. PODACI O NADLEŽNOM TIJELU .....	11
8. SPECIFIČNA PRAVILA OZNAČAVANJA .....	11
PRILOZI .....	12
Prilog 1. Medonosne biljke romanijske regije .....	12
Prilog 2. Naseljena mjesta opštine Pale .....	14
Prilog 3. Naseljena mjesta opštine Sokolac.....	14
Prilog 4. Naseljena mjesta opštine Han Pijesak .....	15
Prilog 5. Naseljena mjesta opštine Rogatica .....	15
Prilog 6. Obrasci sljedivosti i kontrole kvaliteta .....	16
Prilog 7 –Literatura.....	20
Prilog 8. Voćna paša na 1160 m nadmorske visine. ....	22

Prilog 9. Planinska livada u punom cvatu.....	22
Prilog 10. Broj košnica i pčelara u opštini Sokolac, 1895. godine.....	23
Prilog 11. Prvi moderni pčelinjaci u opštini Sokolac (Žljebovi), fotografisano prije 50 god. ....	23
Prilog 12- Isticanje imena Romanijski med na Prvom međunarodnom sajmu poljoprivrede i turizma, Pale 2012 .....	24
Prilog 13. Isticanje imena Romanijski med na sajamskim manifestacijama .....	24

## 1. NAZIV PROIZVODA

„Romanijski med“

## 2. OPIS PROIZVODA

### 2.1. Definicija

„Romanijski med“ je med koji proizvode autohtone sive pčele (*Apis mellifera carnica*) iz nektara medonosnih biljaka ili iz sekreta živih dijelova biljaka i izlučevina insekata, koji sakupljaju, obogaćuju vlastitim supstancama, dehidriraju i odlažu u saće do sazrijevanja, u geografskom području Romanijske regije definisanom u tački 3. ove Specifikacije.

Pod nazivom „Romanijski med“ može se stavljati na tržište:

- Livadski med,
- Šumski med

čija fizičko-hemijska i senzorna svojstva odgovaraju onima navedenim u ovoj Specifikaciji

### 2.2. Opis proizvoda

Oblik proizvoda: Proizvodi se u košnicama sa pokretnim saćem; na tržištu je uglavnom u vrcanom obliku, može biti i med u saću te vrcani med sa dijelovima saća.

U nastavku su prikazani parametri kvaliteta specifični za svaku vrstu „Romanijskog meda“ koje moraju zadovoljavati po vrcanju i pakovanju.

Tabela 1. Specifična fizičko – hemijska svojstva pojedinih vrsta „Romanijskog meda“

Vrsta	Udio vode (%)	HMF (mg/kg)	Električna provodljivost (mS/cm)
Livadski med	≤ 18	≤ 25	0,3-1,1
Šumski med	≤ 18	≤ 25	≥1,1

Med kod koga je električna provodljivost veća od 1,1 mS/cm a kod koga melisopalinološka analiza ukazuje da je isti pretežno livadskog porijekla može se, na osnovu polenskog sastava klasifikovati kao Romanijski livadski med.

Specifična senzorna svojstva po vrsti meda:

Livadski med – boja: svijetlo do zlatno žuta/prozirno žuta; ukus: blag i sladak; miris: svjež, cvjetan, lagano biljni.

Šumski med – boja: tamnija ili svjetlija smeđa; ukus: bogat, intenzivan (od blago gorkastog do blago slatkastog); miris: intenzivan sa zelenim i drvenastim notama.

U zavisnosti od godine i vrste meda, polen pojedinih biljaka prisutnih u ovom regionu (prilog 1) može biti zastupljen u manjoj ili većoj mjeri.

## 3. GEOGRAFSKO PODRUČJE PROIZVODNJE

Romanijska regija nalazi se u centralno-istočnom dijelu Republike Srpske i Bosne i Hercegovine. Geografsko područje proizvodnje „Romanijskog meda“ obuhvata administrativne granice opština Pale, Sokolac, Han Pijesak i Rogatica koji zauzimaju ukupnu površinu od 2.185 km<sup>2</sup> (slika 1). Najviša tačka Romanije je Veliki Lupoglav sa nadmorskom visinom od 1.652 metra.



*Slika 1: Karta Romanijske regije*

Pored Romanije (1.652 m) na ovom području su i planine Devetak (1.417 m), Sjemeć (1.497 m), Zlovrh (1.525 m), Visočnik (1.250 m), Javornik (1.219), Trešnjevac (1.245 m) kao i Veliki žep (1.537 m), te Glasinačka visoravan koja se nalazi na 870 m nadmorske visine sa prostranim livadama i pašnjacima okruženim četinarskim šumama. Opština Pale ima 10 mjesnih zajednica (Brezovice, Dušanovo, Jasik, Koran, Mokro, Obilićevo, Pale, Podgrab, Prača i Stanica Pale) i 58 naseljenih mjesta (prilog 2). Opština Sokolac ima 91 naseljeno mjesto (prilog 3), Han Pijesak 26 naseljenih mjesta (prilog 4), dok opština Rogatica ima trinaest mjesnih zajednica (Borike, Berkovići, Žepa, Gučevo, Kozići, Mesići, Kukavice, Osovo, Plješevica, Seljani, Stjenice, Rogatica I i Rogatica II) i 113 naseljenih mjesta (prilog 5).

#### 4. SISTEM SLJEDIVOSTI

Sistem sljedivosti za porijeklo "Romanijskog meda" osigurava da se svaki korak u proizvodnji može pratiti i dokazati, od pčelinje paše do konačnog pakovanja proizvoda. Ovaj sistem omogućava transparentnost, kontrolu kvaliteta i usklađenost sa zahtjevima Specifikacije proizvoda i važećih propisa.

##### 4.1 Dokumentacijski sistem

Dokumentacijski sistem služi kao osnovni alat za praćenje i provjeru porijekla "Romanijskog meda". On uključuje evidenciju svih ključnih informacija, što omogućava sljedivost u svakom trenutku.

Obavezni dokumenti su:

**Obrazac 1** – Podaci o pčelaru (ime, prezime, lokacija pčelinjaka, registracija)

**Obrazac 2** – Evidencija seljenja pčelinjaka (ako se pčele sele u druge dijelove Romanijske regije)

**Obrazac 3** – Proizvodnja meda (datum vrcanja, količine, lokacija paše)

**Obrazac 4** – Dnevnik punjenja meda (informacije o pakovanju i serijama)

**Obrazac 5** – Evidencija dohrane pčela (vrsta i količina hrane, ako je primijenjeno)

Svi navedeni obrasci su dio Specifikacije proizvoda (prilog 6). Iste je po potrebi, a na osnovu odluke Udruženja pčelara Glasinac Sokolac, moguće prilagođavati. Prilikom prilagođavanja obrazaca

neophodno je voditi računa da se postupkom ne utiče negativno na postojeći sistem sljedivosti. Podaci mogu biti vođeni i u digitalnom formatu, ako se ovim postupkom omogućava jednak nivo kontrole.

#### 4.2 Evidencije sljedivosti

Evidencije sljedivosti omogućavaju praćenje svakog koraka u proizvodnji i potvrđuju autentičnost "Romanijskog meda".

Svaki pčelar uključen u proizvodni sistem mora voditi evidenciju o:

**Lokaciji pčelinjaka** – Pčelinjak mora biti smješten unutar granica definisanog područja proizvodnje iz tačke 3. ove Specifikacije proizvoda, što se dokazuje katastarskim izvatkom parcele.

**Geografskoj sljedivosti** – Sve faze proizvodnje moraju biti provedene unutar definisanog geografskog područja proizvodnje iz tačke 3. ove Specifikacije proizvoda

**Pčelinjoj paši** – Dokumentacija o biljnim vrstama s kojih se sakuplja nektar i pelud.

**Proizvodnim procesima** – Vrcanje, procjeđivanje i skladištenje moraju biti evidentirani s podacima o lokaciji, datumu i količini.

**Pakovanju** – Svaka serija "Romanijskog meda" mora biti označena, a podaci o punjenju i distribuciji evidentirani.

#### 4.3 Obaveze pčelara

Pčelari koji učestvuju u proizvodnji "Romanijskog meda" obavezni su: Izvršiti prijavu u sistem nadzora, voditi urednu evidenciju svih aktivnosti, dostaviti kopije dokumentacije Pčelarskom udruženju "Glasinac" Sokolac sukcesivno nakon svake ispaše i vrcanja meda, biti član pčelarskog udruženja sa područja Romanijske regije.

Ovaj sistem sljedivosti osigurava da se porijeklo "Romanijskog meda" može potvrditi u svakoj fazi proizvodnje, od pčelinje paše do tržišta, čime se garantuje autentičnost i visoki kvalitet proizvoda.

### 5. OPIS PROIZVODNJE

„Romanijski med“ proizvodi se na pčelinjacima smještenim unutar definisanog geografskog područja navedenog u tački 3. Specifikacije proizvoda. Premještanje košnica unutar tog područja je dozvoljeno, ali mora biti praćeno odgovarajućim zapisima i sprovedeno u skladu s važećim propisima.

Oznaku „Romanijski med“ proizvod može dobiti samo ako, pored specifičnih definisanih parametara kvaliteta, ispunjava sve relevantne propise koji se odnose na pčelarenje, kvalitet, zdravstvenu ispravnost i dobru pčelarsku praksu. Med se dobija centrifugiranjem, odnosno vrcanjem poklopljenih okvira sa sazrelim medom, a može se naći u tekućem ili kristalizovanom obliku. Većinom se pčelari sa LR košnicama, dok su u manjem broju zastupljene Fararove i AŽ košnice. Period paše pčelari određuju na osnovu iskustva, a okvirno traje od početka aprila do kraja avgusta. Izbor lokacije pčelinjaka u okviru definisanog geografskog područja, primjena adekvatne tehnologije sa ciljem maksimalnog korištenja pčelinje paše te zdravstvena zaštita pčela od bolesti i štetočina prilagođeni su klimatskim specifičnostima regije.

#### 5.1 Proces nastanka „Romanijskog meda“

Pčele prikupljaju sirovinu – nektar sa cvjetova medonosnih biljaka, kao i medljiku, slatku izlučevinu koja se pojavljuje na lišću i iglicama drveća uključujući izlučevine biljnih vaši i drugih insekata. Nakon sakupljanja, sirovina se prenosi u košnicu, gdje započinje proces prerade u med. Tokom ove prerade, pčele dodaju enzime i druge sopstvene tvari koje doprinose kvalitetu i karakteristikama meda.

Kada med dostigne odgovarajući stepen zrelosti, pčele zatvaraju ćelije saća tankim slojem voska, čime ga štite i konzerviraju. Upravo ovaj prirodni proces dozrijevanja unutar saća u košnici ključan je za „Romanijski med“, jer osigurava njegovu autentičnost, kvalitet i hemijski sastav.

## 5.2 Dohrana pčela i njeni uslovi

Kako bi se očuvala vitalnost i produktivnost pčelinjih zajednica, pčelari imaju mogućnost dohrane pčela u periodima kada nema prirodne paše. Ova praksa je dozvoljena isključivo u bespašnim periodima, što obično uključuje rano proljeće i kasnu jesen, u zavisnosti od vremenskih uslova. Pored toga, dohrana može poslužiti kao podsticaj razvoju pčelinjih zajednica u proljetnim mjesecima, kao i za obezbjeđivanje zaliha hrane potrebnih za zimski period.

Za dohranu se smije koristiti šećerni sirup i/ili šećerno-medno tijesto. Međutim, ključno je naglasiti da med ne može nositi oznaku „Romanijski med“ ako se ne pridržava propisanih pravila vezanih za dohranu ili ako pčele nemaju prirodne izvore hrane osim dohrane. Ova regulativa osigurava da „Romanijski med“ zadrži visok standard kvaliteta i autentičnost, čime se sprečava narušavanje prirodnog sastava meda i garantuje njegova vrijednost kao prirodnog proizvoda.

## 5.3 Postupak punjenja, obrade, skladištenja i pakovanja „Romanijskog meda“

### 5.3.1 Punjenje meda

Nakon vađenja meda iz saća, vrši se njegovo premještanje u odgovarajuće posude u okviru definisanog geografskog područja, uz poštovanje svih tehničkih i higijenskih standarda. Proces punjenja zavisi od raspoložive opreme i kapaciteta pčelara, ali bez obzira na tehničke mogućnosti, neophodno je osigurati čistoću meda i sačuvati izvorni kvalitet.

Tokom premještanja meda mora se spriječiti njegova kontaminacija stranim mirisima, primjesama ili nečistoćama koje mogu uticati na njegov hemijski sastav, senzorna svojstva i trajnost. Stoga je primjena dobre higijenske prakse obavezan standard koji osigurava da med zadrži svoje prirodne karakteristike i nutritivne vrijednosti.

### 5.3.2 Procjeđivanje i obiranje meda

Prilikom vrcanja iz saća u med se mogu slučajno unijeti voštani komadići, sitni ostaci saća, dijelovi insekata i druge mehaničke nečistoće koje su lakše ili teža od meda. Sa ciljem čišćenja i povratka u izvorno stanje sprovodi se procjeđivanje (uklanjanje nečistoća težih od meda putem različitih sita) i obiranje meda (uklanjanje nečistoća lakših od meda). Ovim postupcima se osigurava čista, homogena struktura meda, bez gubitka njegovih prirodnih svojstava.

Procjeđivanje i obiranje su ključni koraci u očuvanju autentičnosti „Romanijskog meda“, jer omogućavaju da med ostane nepromijenjen i što bliži onom koji je pčela proizvela u košnici.

### 5.3.4 Skladištenje meda

Kako bi se očuvala njegova nutritivna vrijednost, miris, boja i ukus, med se mora skladištiti u optimalnim uslovima. Pčelar je dužan čuvati isti u prozračnim, tamnim i suvim prostorijama koje su očišćene i bez stranih mirisa. Vlaga i toplota mogu negativno uticati na kvalitet meda, ubrzati procese fermentacije i promijeniti njegovu konzistenciju, zbog čega je važno pridržavati se smjernica dobre pčelarske prakse i svih propisa koji se odnose na skladištenje hrane.

Prostorije za skladištenje moraju biti dovoljno provjetrene, a posude u kojima se med drži moraju biti hermetički zatvorene kako bi se spriječio uticaj vanjskih faktora. Na taj način se osigurava dugotrajna svježina i očuvanje svih korisnih sastojaka meda.

### 5.3.5 Pakovanje meda

Pakovanje „Romanijskog meda“ predstavlja završnu fazu u njegovoj pripremi za tržište. Ovaj proces mora biti obavljen pažljivo, uz poštovanje pravila koja osiguravaju da med ne izgubi na kvalitetu tokom transporta i skladištenja. Pri pakovanju je ključno spriječiti uticaj vanjskih faktora poput promjene

temperature, prekomjerne vlage ili apsorpcije stranih mirisa, jer oni mogu nepovoljno uticati na njegov hemijski sastav i senzorna svojstva.

Kako bi se garantovala sljedivost proizvoda i očuvala njegova originalna svojstva, preporučuje se pakovanje u prethodno sterilisanu staklenu ambalažu sa metalnim poklopcem. Staklo je idealan materijal jer ne reaguje s medom i ne mijenja njegova svojstva, dok metalni poklopac osigurava čvrsto zatvaranje i zaštitu od vanjskih uticaja.

Proizvođači mogu plasirati „Romanijski med“ na tržište u različitim veličinama pakovanja, u skladu sa potrebama potrošača i zahtjevima tržišta. Pravilnim pakovanjem se čuva kvalitet proizvoda ali i omogućava lakše prepoznavanje i valorizacija „Romanijskog meda“ kao visokokvalitetnog i autentičnog prirodnog proizvoda.

Sve faze postupka punjenja, obrade, skladištenja i pakovanja „Romanijskog meda iz tačke 5.3. moraju se odvijati u definisanom geografskom području iz tačke 3. ove Specifikacije proizvoda.

## 6. POVEZANOST SA GEOGRAFSKIM PODRUČJEM

### 6.1 Specifičnost geografskog područja

Geografsko područje Romanijske regije zahvaljujući svojoj specifičnoj netaknutoj prirodi, planinskim predjelima, šumama i livadama bogatim medonosnim biljem (prilozi 8. i 9). i optimalnim ekološkim uslovima omogućava pčelama prikupljanje visokokvalitetnog meda. S obzirom na raznolikost bilja i drveća, pčelari u ovom području proizvode livadski i šumski med, koji su visoko kvalitetni i bogati ljekovitim svojstvima. Romanijska regija ima značajan potencijal za organsko pčelarstvo, a med proizveden u ovom regionu prepoznaje se po svojoj čistoći i prirodnom ukusu, što ga čini vrlo cijenjenim na tržištu. U nastavku je detaljniji opis regije i njenog značaja za pčelarstvo.

Planina Romanija je dio Dinarskog planinskog sistema koji u Bosni i Hercegovini obuhvata površinu od približno 28.940 km<sup>2</sup> što čini oko 56,6% ukupne teritorije države. Dinaride odlikuju duboke riječne doline i kanjoni, velika kraška polja i planinski vijenci sa visinama od oko 1000 do 2386 m. Romanija se prostire jugozapadno od Sokoca, sjeveroistočno od Pala i istočno od Istočnog Sarajeva. Sa sarajevske strane Romanija je omeđena slivom rijeka Kaljine i Miljacke, sa juga slivom rijeke Prače, sa sjevera visoravnima Maluš, Kratelj i Kuštravica, a sa istoka visoravni Glasinac.

**Sokolac** se prostire na Glasinačkoj visoravni u podnožju planine Romanije i ima površinu od 729 km<sup>2</sup>, sa nadmorskom visinom od 870 m. Smještena u centralnom dijelu regije, opština je okružena bogatim šumama i planinskim livadama koje pružaju izvrsne uslove za sakupljanje nektara. U ovom području dominiraju vrste poput jela, borova, smreke, te divljeg kestena, a prisutno je i bogatstvo ljekovitog bilja kao što su lavanda, maslačak, timijan i kadulja. Pčele sa ovog područja mogu prikupljati nektar iz različitih izvora, a med koji se proizvodi u Sokocu je poznat po svom čistom, prirodnom sastavu. Zbog netaknute prirode, pčelari mogu proizvoditi visokokvalitetni šumski med, ali i livadski med bogat aromama ljekovitih biljaka.

**Pale** se nalazi u istočnom dijelu Bosne i Hercegovine. Zauzima površinu od 492 km<sup>2</sup>. Smještena je između planinskih masiva Jahorine sa juga i jugoistoka, Gosine sa istoka, Romanije sa sjeveroistoka i Ozrena sa sjevera i sjeverozapada. Najveća nadmorska visina opštine je vrh Ogorjelica (1916 m) na Jahorini, a najniža u koritu rijeke Miljacke ispod Dovlića. Najveći dio opštine je smješten iznad 800 m nadmorske visine.

Pale su planinsko naselje okruženo šumama i livadama koje su bogate medonosnim biljem. Ova opština je poznata po svojoj čistoći prirodne sredine, što je ključno za pčelarenje jer omogućava pčelama da sakupljaju nektar bez izloženosti zagađivačima. Vegetacija na Palama obuhvata mnoge ljekovite i medonosne biljke, uključujući lavandu, kadulju, timijan, maslačak, te drveće poput jela, borova i smreka. Pčelarima sa područja Pala ovo omogućava da proizvode različite vrste meda, uključujući livadski med i šumski med. S obzirom na visinu i prirodu ovog područja, ova opština je takođe idealna za razvoj organskog pčelarstva.

**Rogatica** se nalazi u istočnom dijelu Republike Srpske. Smještena je u kotlini, duž obala rijeke Rokitnice, na nadmorskoj visini od 525 metara, dok je čak 80% teritorije opštine na nadmorskoj visini od 800 do 1900 metara. Površina opštine Rogatica iznosi 644 km<sup>2</sup>.

Geografski položaj ove opštine omogućava pčelama pristup velikom broju medonosnih biljaka koje rastu u šumskim i planinskim predjelima. Bogatstvo flore u Rogatici uključuje medonosne livade, planinske šume i kestenove šume, odnosno obilje biljaka poput kadulje, timijana, trava i drveća poput borova i jela, što daje pčelama raznovrsne izvore hrane tokom godine. Šumski i livadski medovi koje pčelari iz ovog područja proizvode vrlo su traženi zbog svog visoko kvalitetnog sastava i jedinstvenog ukusa.

**Han Pijesak** se nalazi u visokom planinskom području, zauzima površinu od 320 km<sup>2</sup>, sa nadmorskom visinom od 762-1.537 m. Okolna planinska prostranstva i bogate šumske površine čine ga odličnim za pčelarstvo. Šumske biljke, kao što su borovi, jele, te divlji kesten, pružaju pčelama obilat izvor nektara i soka od insekata za proizvodnju šumskog meda. Takođe, planinske livade Han Pijeska omogućavaju pčelama sakupljanje nektara od cvjetova poput maslačka, lavande i timijana, što daje medu specifičan cvjetni i biljni ukus. Han pijesak je poznat po ekološkom pčelarstvu.

Područje Romanijske regije u pogledu nadmorske visine ima 5 zona:

- Prva zona, sa nadmorskom visinom do 600 m, obuhvata rogatičku kotlinu, na čijem rubu je smješteno i najveće naselje i sjedište opštine Rogatica,
- Druga zona su tereni sa nadmorskim visinama od 600 do 700 m, sa važnijim naseljima: Seljani, Kozici, Gučevo i Šatorovići (opština Rogatica),
- Treća zona su tereni sa nadmorskim visinama od 700 do 900 m, u vidu visoravni (sjedište opštine Sokolac),
- Četvrta zona, sa nadmorskom visinom od 900 do 1.200 m (sjedište opštine Han Pijesak),
- Peta zona, sa nadmorskom visinom preko 1.200 m.

## 6.2 Istorijski pregled

Prvi pisani tragovi o pčelarstvu na području Bosne i Hercegovine datiraju iz 13. vijeka. Konkretno kada je ova regija u pitanju podaci udruženja pčelara Glasinac, ukazuju sa sigurnošću da pčelarstvo u Romanijskoj regiji postoji preko 120 godina. U prilog tome govore podaci navedeni u monografiji Sokolac, od Ilira do današnjih dana, gdje se navodi da je prema popisu iz 1895. godine na području ove opštine bilo 279 pčelara i 1.706 košnica pčela (prilog 10). Dugo je živjela tradicija na ovom prostoru da skoro svako domaćinstvo u svom dvorištu ima košnice. U početku su to bile primitivne, takozvane košnice „vrškare“ ili „pletare“ iz kojih se po običaju vadio med na vjerski praznik Ilindan. Za rad oko pčela i u samom pčelinjaku bile su zadužene žene. Sa pojavom bolesti pčela osamdesetih godina prošlog vijeka pčelari se okreću metodama i pravilima modernog pčelarenja. Tome svjedoče i fotografije košnica prvih „modernih“ pčelara na ovom prostoru fotografisane u navedenom periodu, prikazane u Pčelarskom biltenu udruženja Pčelara Glasinac Sokolac (prilog 11). Danas se na području Romanijske regije pčelari sa dinaridskim podtipom autohtone sive pčele (*Apis mellifera carnica*) koja je prilagođena klimatskim uslovima područja što je jedna od odlika pčelarstva na ovim prostorima. Poseban doprinos promociji pčelarstva i „Romanijskog meda“ na ovom prostoru daje Udruženje pčelara Glasinac Sokolac koje organizuje Dane romanijskog meda i ljekobilja te sprovodi različite aktivnosti koje utiču na razvoj ove djelatnosti, prenošenje novih znanja u praksi i poboljšanje kvaliteta gotovog proizvoda. Ime „Romanijski med“ postalo je sinonim za kvalitet i tradiciju, a njegova prepoznatljivost, potvrđena i u pisanim tragovima, naglašava dugogodišnji ugled ovog autentičnog proizvoda (prilog 12- Isticanje imena Romanijski med na Prvom međunarodnom sajmu poljoprivrede i turizma, Pale 2012). Pored navedenog o ugledu proizvoda svjedoči i isticanje imena na različitim sajamskim manifestacijama (prilog 13).

### 6.3 Specifične karakteristike proizvoda

Romanijski med“ potiče iz područja Romanijske regije, planinskog kraja bogatog raznovrsnom vegetacijom, što utiče na njegov specifičan polenski sastav. Melisopalinološka analiza ovog meda omogućava identifikaciju dominantnih i značajnih nektarnih biljaka, razlikovanje livadskog i šumskog meda kao i određivanje autentičnosti i geografskog porijekla. U polenskom spektru „Romanijskog meda“ odražava se bogatstvo flore koja raste na ovom specifičnom području. To znači da biljne vrste koje pčele posjećuju, oprašuju i iz kojih prikupljaju nektar, imaju ključnu ulogu u definisanju vrste meda i njegovog polenskog sastava. Drugim riječima, „Romanijski med“ nosi specifične karakteristike koje su rezultat raznovrsne vegetacije sa koje pčele skupljaju nektar. Polenski spektar biljaka, koji je karakterističan za ovo područje, doprinosi stvaranju jedinstvenih osobina meda koje su prepoznatljive i neponovljive. Ovaj sastav ne samo da utiče na aromu i ukus, već i na nutritivne vrijednosti meda, njegovu boju i teksturu. Zbog toga, „Romanijski med“ nije samo proizvod prirode, već i autentičan odraz ekosistema Romanijske regije, što ga čini posebnim i cijenjenim među ljubiteljima visokokvalitetnog meda.

Livadski Romanijski med karakteriše polenski spektar bogat livadskim i zeljastim biljkama, pri čemu su značajno zastupljene vrste iz familija Fabaceae (Leguminosae), Asteraceae, Rosaceae, Lamiaceae i Apiaceae. Među najčešće identifikovanim polenima nalaze se vrste roda *Trifolium* spp., *Lotus corniculatus*, *Taraxacum officinale*, *Plantago* spp., *Achillea millefolium*, kao i polen različitih aromatičnih biljaka i livadskog cvijeća karakterističnog za planinska područja Romanije (prilog 1).

Šumski Romanijski med odlikuje se prisustvom medljike sa šumskog drveća, uz prateći polenski spektar biljaka šumskih ekosistema. U polenskom sastavu dominiraju poleni biljaka iz familija Fagaceae (bukva, hrast), Pinaceae (jela, smrča, bor) i Betulaceae (breze), uz prisustvo polena šumskog i rubnog bilja (prilog 1). Ovakav sastav odražava karakteristične šumske komplekse Romanijske regije i povezan je sa specifičnim fizičko-hemijskim osobinama šumskog Romanijskog meda.

Zastupljenost pojedinih biljnih vrsta u polenskom spektru može varirati u zavisnosti od godine, klimatskih uslova i mikrolokacije pčelinjaka, ali uvijek odražava florističke i ekološke karakteristike Romanijske regije.

„Romanijski med“ zbog specifičnog prirodnog ambijenta ima karakteristična organoleptička svojstva koja su uticala na postizanje ugleda i prepoznatljivosti ovog proizvoda te njegove potražnje kako na lokalnim tržištima Romanijske regije tako i širom Bosne i Hercegovine. Kvalitet i autentičnost ogledaju se kroz specifična fizičko-hemijska svojstva i činjenicu da:

- Sadržaj vode u „Romanijskom medu“ ne prelazi 18% što je značajno ispod zakonski dozvoljenog maksimuma (20%) i ukazuje da je u pitanju zreo i stabilan med sa niskim rizikom od fermentacije
- Vrijednosti HMF ne prelaze 25 mg/kg što je znatno strožije definisana granica u poređenju sa zakonski dozvoljenim sadržajem od 40 mg/kg i ukazuje da je riječ o svježem medu koji nije bio izložen visokim temperaturama (dozvoljeno zagrijavanje na maksimalno 40°C prilikom dekrizalizacije) i koji je zadržao sve specifičnosti flore definisanog područja odnosno sva senzorna svojstva definisana u tački 2.2. specifikacije
- Vrijednosti elektroprovodljivosti šumskog „Romanijskog meda“ od 1,1 mS/cm ili više ukazuju na bogat mineralni sastav, što je specifična karakteristika autentičnog šumskog meda.

### 6.4. Uzročna veza između geografskog područja i karakteristika proizvoda

Romanijska regija, smještena u istočnom dijelu Bosne i Hercegovine, odlikuje se specifičnim klimatskim, pedološkim i vegetacijskim uslovima (različita nadmorska visina, umjerena klima, bogata flora) koji omogućavaju proizvodnju meda visokog kvaliteta. Ovo područje, koje obuhvata planinske predjele i šumske komplekse, karakteriše pored umjerene klime i specifičan mikroklimatski utjecaj, što doprinosi izvrsnim uslovima za medenje biljaka tokom proljeća i ljeta. Klimatske prilike Romanijske regije omogućavaju optimalnu temperaturu za rast i razvoj medonosnih biljaka, posebno u

vegetacijskom periodu (april-septembar). Umjereno toplo ljeto sa povremenim ljetnim pljuskovima omogućava intenzivno izlučivanje nektara iz raznih vrsta biljaka. Nadmorska visina, koja varira od 300 do 1800 metara, omogućava pčelama različite izvore hrane u različitim dijelovima godine. Razlika u nadmorskim visinama omogućava pčelarima da sezonski sele i iskorištavaju bogatstvo flore na različitim dijelovima regije. Medonosne biljke poput divlje lavande, lipe, bagrema i raznih vrsta trave i šumskog cvijeća pružaju bogate paše za pčele. U šumama su prisutne vrste poput bukve, jele, bora, hrasta i grmlja, dok su niže oblasti bogate livadama i pašnjacima s medonosnim biljem. Romanijski med, zahvaljujući ovom jedinstvenom okruženju, odlikuje se posebnim fizičko-hemijskim svojstvima. Proizvodnja meda u ovom području usko je povezana s tradicionalnim pčelarstvom i dugogodišnjim iskustvom lokalnih pčelara. Kroz generacije, pčelari su usavršavali svoje tehnike, a znanje o optimalnim vremenima za vrcanje, najboljim lokacijama za pčelinje zajednice i efikasnoj zaštiti pčela u zimskom periodu postalo je temelj uspjeha proizvodnje Romanijskog meda. Pčelari Romanije također njeguju duboku povezanost sa okolinom, pažljivo birajući lokacije koje nisu podložne industrijskoj poljoprivredi, čime se čuva čistoća i prirodnost meda. U tom kontekstu, poseban značaj u formiranju specifičnih svojstava Romanijskog meda ima ljudski faktor, koji se ogleda u aktivnom upravljanju pčelinjim zajednicama tokom medonosne sezone. Pčelari Romanijske regije, na osnovu višegodišnjeg iskustva i poznavanja lokalnih mikroklimatskih uslova, prilagođavaju raspored i lokaciju pčelinjaka, prate dinamiku cvjetanja livadnih biljaka i pojavu medljike u šumskim ekosistemima, te vrše pravovremeno razdvajanje livadnog i šumskog meda kroz zasebna vrcanja.

Ovakav način rada omogućava očuvanje karakterističnih svojstava pojedinih tipova Romanijskog meda, sprečava miješanje različitih paša i doprinosi stabilnosti kvaliteta proizvoda. Znanje i iskustvo pčelara, prenošeno generacijama, predstavlja ključni element u očuvanju autentičnosti i prepoznatljivosti Romanijskog meda. Ljudski faktor ogleda se i u načinu rukovanja medom nakon vrcanja. Pčelari Romanijske regije primjenjuju blage postupke cijedenja i prirodnog taloženja meda čime se čuvaju prirodni enzimi, aromatične materije i polenski sastav. Med se skladišti u odgovarajućim uslovima, što doprinosi očuvanju niskih vrijednosti HMF-a i stabilnosti kvaliteta Romanijskog meda.

Romanijski med je rezultat sinergije između prirodnih i ljudskih faktora, te ima specifičan ukus, miris i boju koja ga čini prepoznatljivim i cijenjenim na tržištu. Zbog svog posebnog sastava, bogatog cvjetnim i biljnim elementima, Romanijski med se izdvaja kao proizvod visokog kvaliteta, prepoznatljiv i po svojim ljekovitim svojstvima.

## 7. PODACI O NADLEŽNOM TIJELU

Agencija za sigurnost hrane  
Kneza Višeslava bb, 88 000 Mostar, Bosna i Hercegovina  
agencija@fsa.gov.ba  
[www.fsa.gov.ba](http://www.fsa.gov.ba)

## 8. SPECIFIČNA PRAVILA OZNAČAVANJA

Proizvodi dobiveni u skladu sa Specifikacijom se na tržište stavljaju pod trgovačkim nazivom: „Romanijski med“ uz dodatak vrste odnosno pravnog naziva.

## PRILOZI

## Prilog 1. Medonosne biljke romanijske regije

R. B.	Narodni naziv	Stručni naziv
1	Anđelika	<i>Angelica arhangelica</i>
2	Aptovina	<i>Sambucus ebulus</i>
3	Bijela rada	<i>Bellis perennis</i>
4	Boca	<i>Cirsium candelabrum</i>
5	Boca mala	<i>Cirsium acaule</i>
6	Bokvica širokolisna	<i>Plantago media</i>
7	Bokvica uskolisna	<i>Plantago lanceolata</i>
8	Borovnica	<i>Vaccinium myrtillus</i>
9	Brekinja	<i>Sorbus torminalis</i>
10	Breza bijela	<i>Betula pendula</i>
11	Bršljan	<i>Hedera helix</i>
12	Brusnica	<i>Vaccinium vitis idaea</i>
13	Čičak	<i>Arctium lappa</i>
14	Čkalj, Stričak	<i>Cardus acanthoides</i>
15	Čubrić	<i>Satureja hortensis</i>
16	Divizma	<i>Verbascum densiflorum</i>
17	Divlja jabuka	<i>Malus sylvestris</i>
18	Divlja kruška	<i>Pyrus pyraeaster</i>
19	Divlja kupina	<i>Rubus caesius</i>
20	Divlja ruža, Šipurak	<i>Rosa canina</i>
21	Divlja šargarepa	<i>Daucus carota</i>
22	Divlja trešnja	<i>Prunus avium</i>
23	Divlji kesten	<i>Aesculus hippocastanum</i>
24	Divlji luk	<i>Allium ursinum</i>
25	Djetelina brdska bijela	<i>Trifolium montanum</i>
26	Djetelina crvena	<i>Trifolium pratense</i>
27	Drijen	<i>Cornus mas</i>
28	Dubočac	<i>Teucrium thamaedrys</i>
29	Džanarika	<i>Prunus cerasifera</i>
30	Esparzeta	<i>Onobrychis viciaefolia</i>
31	Gavez	<i>Symphytum officinale</i>
32	Gladišika	<i>Ononis spinosa</i>
33	Glog	<i>Crataegus monogyna</i>
34	Gorušica bijela	<i>Sinapis alba</i>
35	Gorušica poljska	<i>Sinapis arvensis</i>
36	Kantarion	<i>Hypericum perforatum</i>
37	Graorica ptičija	<i>Vicia gracca</i>
38	Graorica žuta	<i>Vicia grandiflora</i>
39	Hajdučka trava, Kunica	<i>Achillea millefolium</i>
40	Hrast kitnjak	<i>Quercus petraea</i>
41	Hrast lužnjak	<i>Quercus robur</i>

	Narodni naziv	Stručni naziv
42	Zvezdan žuti	<i>Lotus corniculatus</i>
43	Klijen	<i>Acer campestre</i>
44	Kokotac	<i>Melilotus officinalis</i>
45	Konjogriz	<i>Cichorium intybus</i>
46	Konjski trn	<i>Cirsium eriophorum</i>
47	Kopitnjak	<i>Asarum europaeum</i>
48	Kopriva crna	<i>Ballota nigra</i>
49	Kopriva mrtva crvena	<i>Lamium purpureum</i>
50	Kukurijek	<i>Helleborus odorus</i>
51	Lanilist	<i>Linaria vulgaris</i>
52	Lijeska	<i>Corylus avellana</i>
53	Lipa bijela	<i>Tilia tomentosa</i>
54	Lucerka	<i>Medicago sativa</i>
55	Ljubičić mirisna	<i>Viola odorata</i>
56	Ljutić	<i>Ranunculus acris</i>
57	Macina trava	<i>Nepeta cataria</i>
58	Majčina dušica	<i>Thymus serpyllum</i>
59	Malina	<i>Rubus idaeus</i>
60	Maslačak	<i>Taraxacum officinale</i>
61	Matičnjak	<i>Melissa officinalis</i>
62	Medoglavka	<i>Jurinea mollis</i>
63	Mlječika	<i>Euphorbia cyparissias</i>
64	Mrazavac	<i>Colchicum autumnale</i>
65	Mukinja planinska	<i>Sorbus austriaca</i>
66	Nana paprena	<i>Mentha piperita</i>
67	Neven	<i>Calendula officinalis</i>
68	Pavita	<i>Clematis vitalba</i>
69	Pelin	<i>Artemisia absinthium</i>
70	Petrovac	<i>Agrimonia eupatoria</i>
71	Podbjel	<i>Tussilago farfara</i>
72	Preslica	<i>Equisetum arvense</i>
73	Presličica	<i>Muscari szowitzianus</i>
74	Ranjenik pravi	<i>Anthyllis vulneraria</i>
75	Različak	<i>Centaurea cyanus</i>
76	Ribizla	<i>Ribes rubrum</i>
77	Sljez bijeli	<i>Althaea officinalis</i>
78	Sljez crni	<i>Malva silvestris</i>
79	Smilje	<i>Helichrysum italicum</i>
80	Smrča	<i>Picea abies</i>
81	Sporiš	<i>Verbena officinalis</i>
82	Srčanica	<i>Leonurus cardiaca</i>

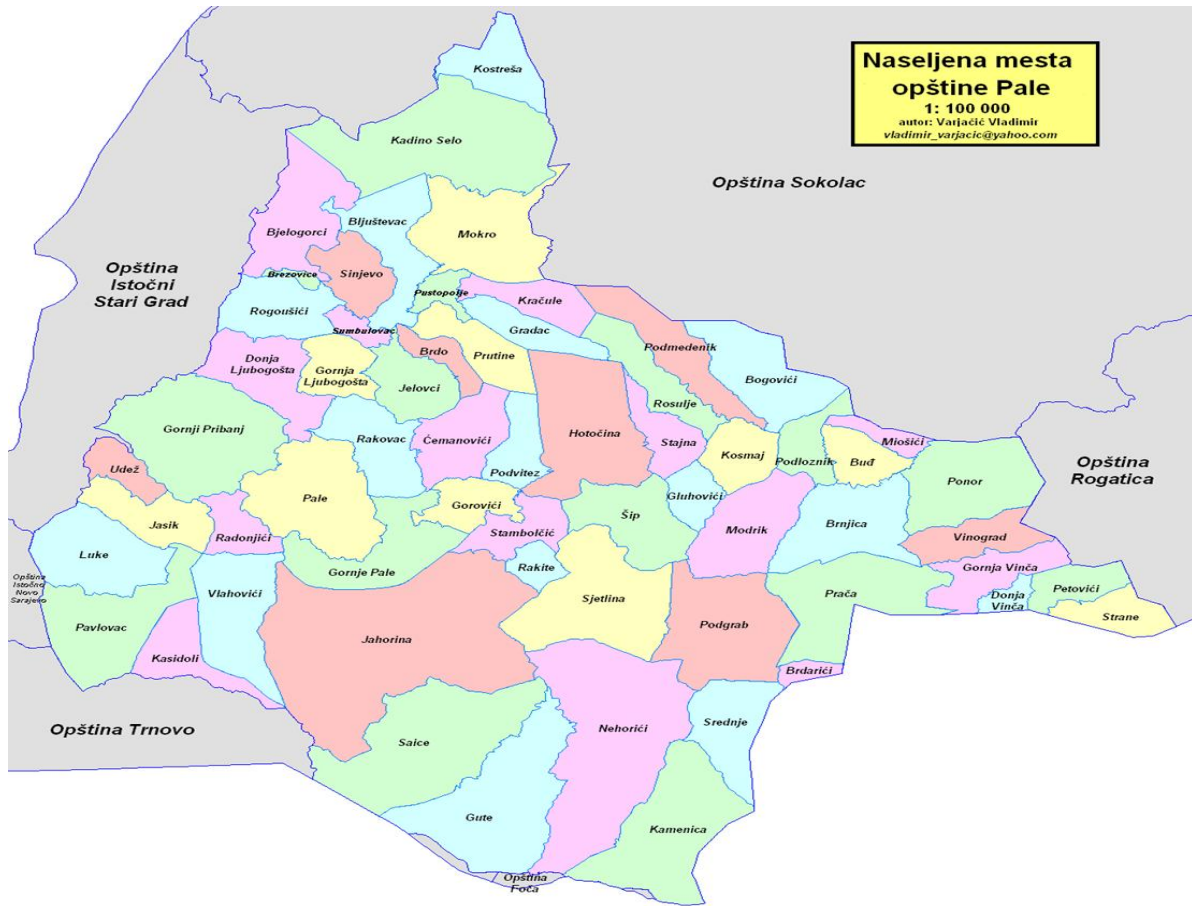
**Specifikacija proizvoda – Romanijski med**

83	Imela	<i>Viscum alba</i>
84	Iva Vrbica	<i>Salix caprea</i>
85	Ivanjsko cvijeće	<i>Galium verum</i>
86	Jagoda šumska	<i>Fragaria vesca</i>
87	Jagorčevina	<i>Primula officinalis</i>
88	Javor gorski	<i>Acer pseudo-platanus</i>
89	Jela	<i>Abies alba</i>
90	Jova	<i>Alnus glutinosa</i>
91	Kamilica	<i>Matricaria chamomilla</i>

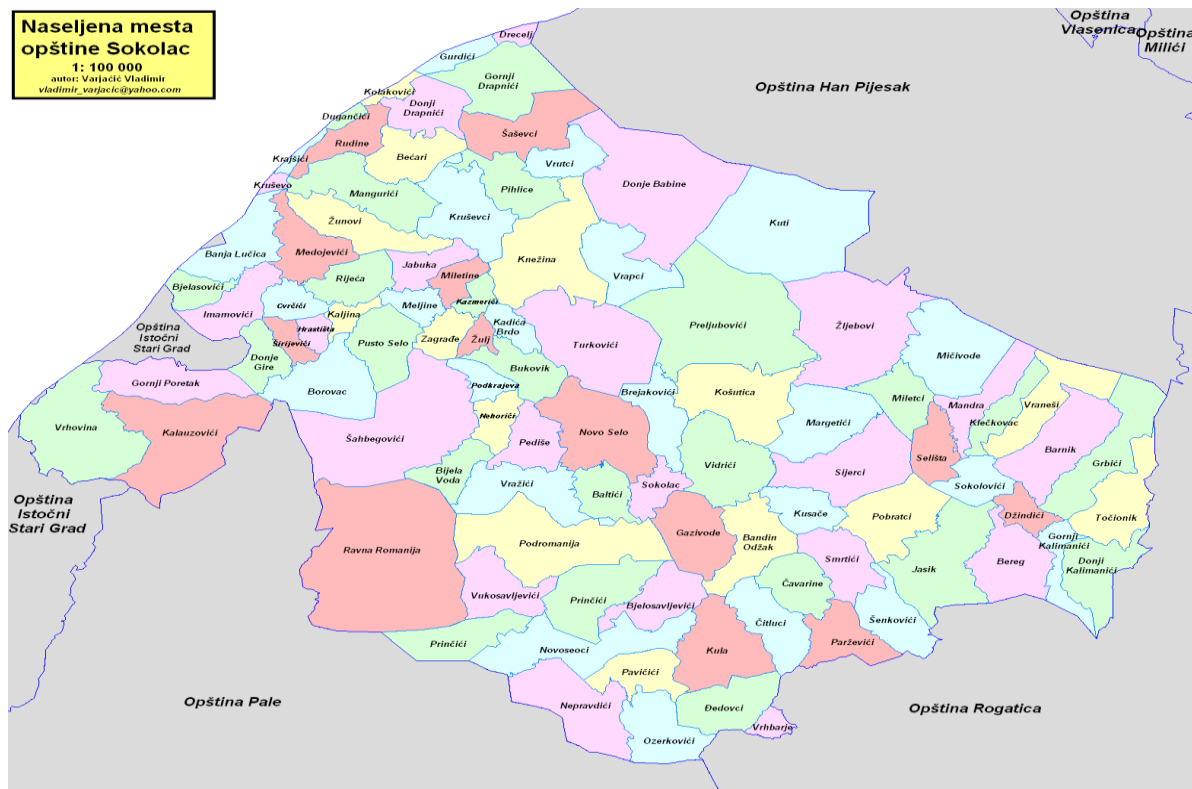
92	Srčanik	<i>Polygonum bistorta</i>
93	Trn crni, Trnjina	<i>Prunus spinosa</i>
94	Vidac	<i>Odontites rubra</i>
95	Visibaba	<i>Galanthus nivalis</i>
96	Vrba bijela	<i>Salix alba</i>
97	Vrijesak	<i>Calluna vulgaris</i>
98	Zanovjet	<i>Chamaecytisus hirsutus</i>
99	Zečija stopa	<i>Geum urbanum</i>

*Izvor: Vlastita istraživanja, Udruženje pčelara Glasinac Sokolac*

Prilog 2. Naseljena mjesta opštine Pale



Prilog 3. Naseljena mjesta opštine Sokolac





Prilog 6. Obrasci sljedivosti i kontrole kvaliteta

RM-O1

I1

ROMANIJSKI MED

Podaci o pčelaru

Godina	
Ime i prezime/Naziv gazdinstva	
Registarski broj	
Adresa	
Kontakt osoba	
Telefon/Mail adresa	
Punionica adresa	

R.B.	Broj košnica	Stacionarni pčelinjak (k.č, oznaka, adresa)	Pokretni pčelinjak (oznaka parcele, oznaka vozila)
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			
9.			
10.			

RM-O2

I1

ROMANIJSKI MED

Evidencija seljenja

Ime i prezime/Naziv gazdinstva \_\_\_\_\_

R.B.	Datum selidbe	Broj košnica	Oznaka vozila/ prikolice	Lokacija i vrsta paše	Potpis
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					

RM-O3

I1

ROMANIJSKI MED

Proizvodnja meda

Ime i prezime/Naziv gazdinstva \_\_\_\_\_

R. B.	Datum vrcanja	Broj košnica	Lokacija paše	Datum završetka vrcanja	Količina proizvodnje	Lokacija skladišta
1.						
2.						
3.						
4.						
5.						
6.						
7.						
8.						
9.						
10.						

ROMANIJSKI MED

Dnevnik punjenja meda

Ime i prez. pčelara/ Naziv gazdinstva/ Naziv punionice \_\_\_\_\_

Datum punjenja	Vrsta meda	Porijeklo meda (vlastiti/kupljeni*/uslužno punjenje*)	Količina	LOT	Zapremina punjenja/komada	Vlasnik meda

\*Isključivo Romanijski med dobijen prema Proizvođačkoj specifikaciji

ROMANIJSKI MED

Evidencija dohrane pčela

Ime i prezime/Naziv gazdinstva \_\_\_\_\_

Datum dohrane	Pašnjak/broj košnica	Vrsta dohrane	Porijeklo dohrane

Prilog 7 –Literatura

1. Codex Alimentarius Commission (2001). Revised Codex Standard for Honey, Codex STAN 12-1981, Rev.1 (1987), Rev.2 (2001).
2. Bauer, Lj. (1999): Med - pčelarenje i običaji, Pučko otvoreno učilište, Zagreb.
3. Škenderov, S., Ivanov, C. (1986): Pčelinji proizvodi i njihovo korišćenje (preveli Stamenović, B., Ivanova, K. i Petrov, J.), Nolit, Beograd.
1. Corbet, S.A., (2003): Nectar sugar content: Estimating standing crop and secretion rate in the field. *Apidologie*, 34, 1-10.
2. Alibabić, V., Šahinović, R., Bećiraj, A., Merdanić, H. i Čehajić, A. (2002): Ecology – Parameters of Quality in Una Sana Canton, Int. Congres Enviromental Problems of the Mediterane Region, EMPR 2002, /Book of abstracts/, Near East University, North Cyprus, p.226.
3. Mujić, I., Alibabić, V., Bajramović, M., Šahinović, R. (2005): Honey as a marketing strategy on Una Sana Canton. World congress Apimondia, 21.-25. 08. 2005. Dublin, Ireland, pp. 108-112.
4. Mujić, I., Alibabić, V., Galijašević, E., Šekulja, D., Jukić, D., Jokić, S., Bajramović, M. (2010): Determination of the pesticides, heavy metals, radioactive substances and antibiotics residues in honey from the north-western area of Bosnia and Herzegovina, World congress Apimondia, 8. may 2009. Montpellier, France.
5. National Honey Board (2005): Honey's Nutrition and Health Facts. Longmon, Colorado, USA. [www.nhb.org](http://www.nhb.org).
6. Komatsu, S.S. Marchini, L.C. Moreti, A.C. de C.C. (2002): Physical-chemical analysis of honeys from wild flowers, eucalyptus flowers and citrus flowers produced by *Apis mellifera* L., 1758 (hymenoptera, apidae) in state of Sao Paulo, Brazil. (Sugars and protein content). *Cienc. Tec. Aliment.* 22, 143-146.
7. Krell, R. (1996): Value-added products from beekeeping. Ch. 2. FAO Agricultural Services Bulletin No. 124.
8. Bogdanov, S., Lüllmnn, C., Martin, P. (1999): Honey quality, methods of analysis and international regulatory standards: Review of the work of the International Commission. *Mitt. Lebensm. Hyg.* 90, 108-125.
9. Belčić, J., Katalinić, J., Loc, D., Lončarević, S., Peradin, L., Šimunić, F., Tomašec, I. (1979): *Pčelarstvo*, 4. izdanje, Nakladni zavod Znanje, Zagreb.
10. Bonvehi, J.S., Torrento, M.S., Raich, J.M. (2000): Invertase activity in fresh and processed honeys. *J. Sci. Food Agric.* 80, 507-512.
11. Spano, N., Casula, L., Panzanelli, A., Pilo, M.I., Piu, P.C., Scanu, R., Tappararo, A., Sanna, G. (2005): An RP-HPLC determination of 5-hydroxymethylfurfural in honey. The case of strawberry tree honey. *Talanta* 68, 1390-1395.
12. Przybylowski, P., Wilczyńska, A. (2001): Honey as an environmental marker. *Food Chem.* 74, 289-291.
13. Porrini, C., Sabatini, A.G., Girotti, S., Ghini, S., Medrzycki, P., Grillenzoni, F., Bortolotti, L., Gattavecchia, E., Celli, G. (2003): Honey bees and bee products as monitors of the environmental contamination. *Apiacta* 38, 63-70.
14. Hernandez, O.M., Fraga, J.M.G., Jimenez, a.I., Jimenez, F., Arias, J.J. (2004): Characterisation of honey from the Canary Islands: determination of the mineral content by atomic absorption spectrophotometry. *Food Chem.* 43, 261-271.
15. Nanda, V., Sarkar, B. C., Sharma, H. K., Bawa, A. S. (2003): Physico-chemical properties and estimation of mineral content in honey produced from different plants in Northern India. *J. Food Comp. Anal.* 16, 613- 619.
16. Fernandez-Torres, R., Perez-Bernal, J.L., Bello-Lopez, M.A., Callejon-Mochon, M., Jamenez-Sanchez, J., Guiraum-Perez, A. (2005): Mineral content and botanical origin of Spanish honeys. *Talanta* 65, 686-691.

17. Crane, E., (1984): Bee, honey and pollen as indicators of metals in the environmental. *Bee World* 65, 47-49.
18. Buldini, P.L., Cavalli, S., Mevoli, A., Sharma, J.L. (2001). Ion chromatographic and voltammetric determination of heavy and transitional metals in honey. *Food Chem.* 73, 487.

Prilog 8. Voćna paša na 1160 m nadmorske visine.



Prilog 9. Planinska livada u punom cvatu.



Prilog 10. Broj košnica i pčelara u opštini Sokolac, 1895. godine

SOKOLAC-Od Ilira do današnjih dana 133

Feudalci su 1895. godine imali 8.2 članova porodice, slobodni seljaci 5.2, kmetovi 6.3, kmetovi ujedno slobodni seljaci 7.6, dok su „ini“ poljoprivrednici bili većinom samci sa veoma malo članova domaćinstava.

Popis iz 1910. godine registruje 79 zemljoposjednika sa kmetovima (koji imaju 494 svojadi) i 6 zemljoposjednika bez kmetova (sa 42 svojadi). Ovi podaci ukazuju na to da više nema krupnih kmetove, što upućuje da je zemljoposjednika tada bilo i pravoslavaca. Te godine bio je 5.301 slobodni seljak sa 877 glavara, 5.088 kmetova sa 728 glavara, 521 kmet, pretežno slobodni seljaci sa 47 glavara, te 369 slobodnih seljaka ali pretežno kmetova, sa 42 glavara.

Tabela 13. Stanovnici po glavnom zanimanju

Godina popisa	Zemljoposjednici sa kmetovima		Zemljoposjednici bez kmetova		Slobodni seljaci		Kmetovi		Kmetovi ujedno i slobodni seljaci		Isto i poljoprivredni zaposleno stanovništvo		Ukupno stanovništvo koje se bavi poljoprivredom		Ostalo civilno stanovništvo	Svega	
	Glavni porodica		Glavni porodica		Glavni porodica		Glavni porodica		Prethodni porodice o slobodni seljaci		Prethodni porodice o kmetovi		Ukupno stanovništvo koje se bavi poljoprivredom				
	Svojadi		Svojadi		Svojadi		Svojadi		Svojadi		Svojadi		Svojadi				
1895	11	90	-	-	615	3227	714	4531	-	-	73	555	133	98	1004	7	1021
1910	79	494	6	42	877	4424	728	4360	47	474	42	327	195	501	1259	6	1290

Zemljoposjednici sa kmetovima imali su 6.3 članova domaćinstava, bez kmetova imaju 7.0, slobodni seljaci 5.1, kmetovi 6.0, kmetovi ujedno slobodni seljaci 10.1, kmetovi ujedno slobodni seljaci ali pretežno kmetovi 7.8 članova domaćinstva.

Te 1910. godine osim zemljoradnika bile su još 304 osobe različitih zanimanja, koje statistika nije registrovala.

Prema iskazanim podacima sadašnja sokolačka opština za čitav austrougarski period zadržala je prethodno privredno stanje. Stanovništvo se bavi poljoprivredom, najviše stočarstvom. Po popisu iz 1895. godine stanovništvo je gajilo 76.286 grla stoke. Bilo je tada 1.782 posjednika životinja, koji gaje 3.984 konja, 19.912 goveda, 5 bivola, 7 mula, 15 mazgi, 9 magaraca, 8.687 koza, 43.209 ovaca i 458 svinja. Bilo je i 279 pčelara koji su imali 1.706 košnica pčela. Broj stoke 1910. godine iznosi samo 58.926 grla, što je znatno manje nego po prethodnom popisu.

Filipović (1950, 42) je najbolje opisao kakvi su bili agrarni odnosi za turske vladavine, koji su se nešto poboljšavali za austrijske vlasti zato što su se muslimani iseljavali pa su se pojedini kmetovi otkupljivali. Tek agrarnom reformom 1919.g. potpuno su ukinuti kmetski, odnosno čivčijski odnosi. Filipović kaže: „Obaveze prema agama su bile velike, čivčije na Glasincu davale su čifluksahibijama (vlasnici čitluka) polovinu sena, trećinu od žita, trećinu od povrća, a od krompira su neki davali polovinu a neki trećinu. Od pčela nije davano ništa. Za stoku su čivčije plaćale samo državni namet. Dakle...

Izvor: Tunguz, B., & Kraišnik, V. (2011). Sokolac: od Ilira do današnjih dana;(Opština Sokolac-neka antropogeografska obilježja, naselja sa poimeničnim spiskom stanovnika po popisu iz 1991. godine). Forma B.

Prilog 11. Prvi moderni pčelinjaci u opštini Sokolac (Žljebovi), fotografisano prije 50 god.



