

## **PRILOG IX.**

### **SPECIFIKACIJA PROIZVODA ZA ZAJAMČENO TRADICIONALNI SPECIJALITET**

[Upišite naziv kao u točki 1. u nastavku:] “Hercegovački uštipak”

Broj za evidenciju Agencije za sigurnost hrane BiH

#### **1. Naziv (nazivi) koje je potrebno upisati u registar**

“Hercegovački uštipak”

#### **2. Vrsta proizvoda [kao u Prilogu I. ovoga Pravilnika]**

Razred 2.3: Kruh, fino pecivo, kolači, slastice, keksi i drugi pekarski proizvodi.

#### **3. Razlozi za registraciju**

##### **3.1. Proizvod:**

☒ je rezultat načina proizvodnje, prerade ili sastava odgovarajućeg tradicionalnog postupka za taj proizvod ili prehrambeni proizvod

☐ se proizvodi od sirovina ili sastojaka koji se tradicionalno koriste

“Hercegovački uštipak” je rezultat tradicionalnog načina pripreme koji se prenosi generacijama u kućanstvima na području Hercegovine. Tijesto se priprema ručno, od osnovnih sastojaka (pšenično brašno, sol, voda i rakija), bez upotrebe aditiva i sredstava za dizanje tijesta. Nakon miješanja do elastične konzistencije, tijesto se oblikuje rukom ili žlicom te prži u vrućem ulju do postizanja zlatnožute boje i karakteristične hrskave kore.

„Hercegovački uštipak“ ima kulturnu i povijesnu vrijednost kao sastavni dio gastronomske baštine – priprema se generacijama, recept i način izrade nisu se značajno mijenjali, a proizvod se izrađuje isključivo od osnovnih sirovina bez industrijskih dodataka.

##### **3.2. Naziv:**

☒ tradicionalno se koristi za označavanje specifičnog proizvoda

☐ opisuje tradicionalna svojstva ili specifična svojstva proizvoda

Naziv „Hercegovački uštipak“ tradicionalno se koristi za označavanje specifičnog proizvoda prepoznatljivog u kućanstvima i lokalnim zajednicama Hercegovine. Ime jasno identificira prepoznatljivo jelo – hrskave, zlatnožute uštipke pržene od osnovnog tijesta – te ga razlikuje od drugih vrsta prženih tijesta. Tradicionalna upotreba naziva potvrđena je generacijskim prenošenjem recepta i običaja pripreme, čime se osigurava njegoa autentičnost unutar kulturne i gastronomske baštine regije.

Riječ „uštipak“ potječe od glagola „ušćinuti“ odnosno „uštipnuti“. U prošlosti, kada su obitelji u Hercegovini bile brojne, s mnogo djece različite dobi, žene su često morale brzo i jednostavno pripremiti obrok. Tada nije bilo neuobičajeno da se kruh pravi bez kvasca – takozvani beskvasni kruh, koji se brže pripremao i bio svakodnevni dio prehrane.

Dok bi se kruh pekao, žene bi „ušćinule“ dio tijesta i ispržile ga djeci koja nisu mogla čekati da se kruh ispeče. Tako su nastajali prvi uštipci – jednostavno, mirisno i hranjivo jelo koje je donosilo radost djeci i olakšanje domaćicama. Ova etimologija svjedoči o dubokoj povezanosti proizvoda s tradicijom, toplinom doma i svakodnevnom životom obitelji u Hercegovini.

## **4. Opis**

4.1. Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1., uključujući njegova glavna fizikalna, kemijska, mikrobiološka i senzorska svojstva koja dokazuju njegov specifičan karakter

„Hercegovački uštipak“ je tradicionalno jelo iz Hercegovine koje se priprema prženjem tijesta od jednostavnih sastojaka kao što su brašno, voda, sol i ponekad rakija. Tijesto se oblikuje kutlačom, prži u dubokom ulju do zlatnožute boje i hrskave kore. Može se poslužiti samostalno ili kao dodatak drugim jelima, a tradicionalno se jede dok je topao, rukama, uz sir, kajmak, pršut, pancetu, med, pekmez, džem ili u kombinaciji s hladnim jogurtom ili kiselim mlijekom.

Proizvod je prepoznatljiv po sljedećim svojstvima:

### Fizikalna svojstva

- Boja: Zlatno-smeđa, ujednačena.
- Oblik: Duguljast i nepravilan, dimenzija približno 30×6 cm. Veličina uštipka ovisi o promjeru tave u kojoj se prži. Najčešće se koriste tave promjera 26 cm ili 50 cm.
- Površina: Glatka i hrskava korica, s minimalno mjehurića.
- Debljina tijesta: ≈1–2 cm.

### Senzorska svojstva

- Miris: Prije prženja blag; nakon prženja ugodan, svojstven prženom tijestu; karakterističan miris prženog tijesta i rakije.
- Okus: Prijatan, blago slankast; mekana i prozračna unutrašnjost.
- Tekstura: Hrskav izvana, mekan, prozračan i lepršav iznutra; karakteristična „gumena“ konzistencija.

### Kemijska svojstva

- Osnovni sastojci bez dodataka.
- Minimalna masnoća zadržana nakon prženja.

### Mikrobiološka svojstva

- Niska aktivnost mikroorganizama zbog prženja.

### Rok trajanja

- Najbolji unutar 24 h.

4.2. Opis metode proizvodnje proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1., uključujući, kad je to prikladno, prirodu i svojstva korištenih sirovina ili sastojaka i metodu pripreme proizvoda

#### 4.2.1. Opis Sirovina

Za proizvodnju „Hercegovačkog uštipka“ se koriste sljedeće sirovine:

##### 1. Brašno:

- Tip: Pšenično bijelo brašno tip 500 (za glatku i elastičnu teksturu) ili Zlatni puder brašno tip 400 (za finu i svijetlu strukturu). Manje količine kukuruznog brašna (oko 30%) mogu se dodati za karakterističan okus i smanjeno upijanje masnoće. Integralno brašno se koristi isključivo za poboljšanje nutritivne vrijednosti. Od 1 kg brašna nastaje približno 30 uštipaka.

##### 2. Voda:

- Temperatura: Mlaka voda, 35-40 °C.
- Omjer: Omjer brašna i vode je približno 1 kg brašna na 1,5 do 2 L vode, ovisno o željenoj gustoći tijesta. Omogućava formiranje elastičnog, polugustog tijesta između smjese za palačinku i kruha. Voda iz čatrnje se cijeni zbog autentičnog okusa i simbolike.

##### 3. Rakija:

- Vrsta: Tradicionalna hercegovačka loza s minimalno 40% alkohola. Može biti komovica ili čista loza. Dodaje se po želji.
- Udio: 30 mL po kg brašna. Doprinosi hrskavosti, smanjuje upijanje ulja, formira hrskavu koricu i poboljšava aromu.

##### Sol:

- Količina: 40 g po kg brašna. Poboljšava okus i teksturu.

##### Ulje za prženje:

- Vrsta: Suncokretovo ulje, palmino ulje ili svinjska mast. Ulje mora biti dobro zagrijano, ali ne smije dimiti niti gorjeti. Mijenja se ovisno o vrsti (svinjska mast najčešće, palmino najduže). Mora ga biti dovoljno za duboko prženje (min 1,5 cm). Nakon prženja uštipak se ukoso cijedi.

#### 4.2.1. Opis metode za dobivanje proizvoda

Za proizvodnju „Hercegovačkog uštipka“ se koriste sirovine detaljno opisane u tački 4.2.1. ove Specifikacije.

Svi objekti za proizvodnju „Hercegovačkog uštipka“ poštuju sve higijenske norme i zahtjeve u pogledu sigurnosti hrane.

Proces proizvodnje „Hercegovačkog uštipka“ (Prilog 1.) odvija se u četiri faze:

Prijem i skladištenje sirovina:

- Zaprimanje brašna (pšenično bijelo brašno tip 500, ili Zlatni puder tip 400), soli, tradicionalne hercegovačke rakije (lozovača, komovica ili čista loza) i ulja za prženje (suncokretovo, palmino, svinjska mast).
- Provjera kvalitete sirovina prema specifikaciji.
- Skladištenje brašna, soli i rakije na suhom, tamnom i hladnom mjestu, u originalnoj ambalaži, daleko od direktnog sunca i izvora vlage. Ulje se skladišti prema uputama proizvođača.

Priprema tijesta (miješanje):

- Vaganje i doziranje: Precizno vaganje 1 kg pšeničnog bijelog brašna tipa 500 (ili Zlatnog pudera tip 400) i 40 g soli.
- Temperatura vode: Dodavanje mlake vode temperature 35-40 °C.
- Rakija: Dodavanje 30 mL tradicionalne hercegovačke loze (minimalno 40% alkohola, može biti komovica ili čista loza) u smjesu brašna i vode. Udio rakije je 0,003 L po kg brašna.
- Miješanje: Svi sastojci se miješaju ručno ili strojno, na najmanjoj brzini, dok se ne postigne polugusta, glatka, elastična smjesa. Konzistencija ne smije biti rijetka kao za palačinke niti gusta kao za kruh. Ne smije sadržavati mjehuriće. Miješanje traje dok se ne postigne optimalna prozračnost i tekstura tijesta (Slika 1. i 2. Priloga 1.).

Prženje u dubokom ulju (termička obrada):

- Zagrijavanje ulja: U tavi ili lončiću s debljim dnom zagrije se ulje za prženje (suncokretovo, palmino ili svinjska mast). Minimalna dubina ulja mora biti 1,5 cm. Optimalna temperatura ulja je 150 – 190 °C. Ulje treba biti dobro zagrijano, ali ne smije dimiti niti gorjeti (Slika 3.1. Priloga 1).
- Posebnosti ulja: Svinjska mast se najčešće mijenja jer brže izgori; palmino ulje ima najdulji vijek trajanja.
- Test ulja: Spremno je kada se mala kapljica smjese tijesta položi u ulje i odmah "zacvrči" i ispliva na površinu.
- Ubacivanje tijesta: Tijesto se kutlačom pažljivo polaže u vruće ulje.
- Prženje: Prži se s obje strane nekoliko minuta, dok ne poprimi zlatnožutu boju i razvije hrskavu vanjsku koru (Slika 3.2. Priloga 1). Napomena za brašno: Ako se koristi oštro brašno, uštipci mogu padati/tonuti, stoga se preporučuje pšenično glatko brašno tip 500 ili Zlatni puder tip 400.

Cijeđenje i posluživanje:

- Cijeđenje: Isprženi uštipci vade se iz ulja i stavljaju na upijajući papir ili rešetku. Ključno je da uštipci budu ukoso položeni kako bi se što efikasnije ocijedio višak masnoće (Slika 4. Priloga 1.).

- Skladištenje i posluživanje: Uštipci se poslužuju odmah, dok su topli, i jedu se rukama. (Slika 5. Priloga 1.). Mogu se poslužiti i hladni, tradicionalno u "lučnici" (drvenoj zdjeli).
- Rok trajanja: Proizvod nije namijenjen dugotrajnom skladištenju; mogu se podgrijati i konzumirati unutar 72 sata, ali se preporučuje konzumacija unutar 24 sata

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

Zaštita proizvoda „Hercegovački uštipak“ temelji se na njegovom ugledu, autentičnosti i dugoj tradiciji pripreme na prostoru Hercegovine. Ovaj proizvod duboko je ukorijenjen u svakodnevni život, običaje i gastronomsku kulturu hercegovačkog čovjeka, te predstavlja jedan od najprepoznatljivijih simbola domaće kuhinje. Jednostavan u sastavu, ali izniman po okusu i teksturi, hercegovački uštipak utjelovljuje duh tradicije i zajedništva.

Poput mnogih tradicionalnih delicija hrvatskog krša, nastao je iz skromnosti i snalažljivosti ruralnog stanovništva. U prošlosti je predstavljao osnovno i svakodnevno jelo koje se pripremalo od jednostavnih, lokalno dostupnih sastojaka – brašna, vode i soli – bez dodataka koji bi zahtijevali posebne resurse ili dugotrajnu pripremu. U pojedinim krajevima, u tijesto se dodavala i manja količina domaće rakije radi manjeg upijanja ulja u sami proizvod prilikom prženja. Tijesto se miješa rukom ili mikserom, oblikuje kutlačom i prži u dubokom ulju ili, tradicionalnije, u domaćoj masti. Poseban miris i okus daje mu upravo način pripreme, koji se njeguje kroz generacije. Njihova jednostavna priprema, od nekoliko osnovnih sastojaka, svjedoči o skromnosti života u kršu i o sposobnosti domaćica da od malo naprave mnogo. Tajna uspjeha prenosi se isključivo usmenom predajom, „od oka“ i „iz ruke“, što doprinosi autentičnosti i raznolikosti svake varijante. Ključ autentičnosti okusa „Hercegovačkog uštipka“ leži u tradicionalnoj pripremi na otvorenoj vatri, poznatoj kao 'odžak'. Tijekom vremena, priprema se postupno prilagodila modernim uvjetima te se danas uštipci najčešće prže na plinu u željeznoj tavi (Slika 6. Priloga 3.), zadržavajući pritom prepoznatljivu teksturu, boju i okus tradicionalnog proizvoda.

Kroz vrijeme je ovaj tradicionalni specijalitet prerastao svoje skromno seosko podrijetlo i postali dio šire gastronomske ponude Hercegovine. Danas su nezaobilazni na sajmovima tradicionalne hrane, turističkim manifestacijama i lokalnim festivalima poput „Uštipak festa“ u Čapljini, gdje su prepoznati kao svojevrsni simbol Hercegovine. Njihova popularnost širi se i izvan granica regije, a brojni ugostiteljski objekti ih s ponosom nude kao jelo koje najbolje predstavlja duh i okus hercegovačkog doma.

Uštipci su postali i sociološki fenomen – ne postoji hercegovačko domaćinstvo koje ih barem jednom tjedno ne priprema, bilo kao doručak, užinu ili topli dodatak uz sir, kajmak i pršut. Osim što su dio svakodnevice, predstavljaju i jelo dobrodošlice, znak poštovanja prema gostu i način izražavanja topline domaćina.

Danas „Hercegovački uštipci“ simboliziraju povezanost tradicije i suvremenosti: dok se pripremaju u modernim kuhinjama, način izrade i okus ostaju isti kao i prije stotinu godina. Upravo ta trajnost, prepoznatljivost i emocionalna vrijednost čine ih važnim dijelom nematerijalne kulturne baštine Hercegovine.

Uštipak je stoljećima bio osnovni dio prehrane u hercegovačkim kućama, osobito u ruralnim sredinama. Zbog svoje jednostavne pripreme i dostupnih sastojaka, često se pravio kao doručak ili večera, ali i kao hrana za težačke poslove. Imao je važnu ulogu i u raznim svečanim

prigodama – blagdanskim stolovima, svadbama, krštenjima i slavama. U mnogim kućama upravo je miris svježih uštipaka označavao početak praznika i okupljanje obitelji.

Za razliku od sličnih proizvoda u drugim krajevima, hercegovački uštipak ima specifična organoleptička svojstva: vanjska kora je zlatno-smeđe boje i hrskava, dok je unutrašnjost mekana, porozna i elastična. Prženjem u domaćoj masti postiže se karakteristična aroma i punoća okusa. Tradicionalno se poslužuje uz sir, kajmak, suho meso, med ili domaći džem, a u nekim krajevima i uz vino ili rakiju, što svjedoči o njegovoj svestranosti u prehrani.

Uštipak u Hercegovini nije samo hrana – on je društveni i kulturni fenomen. Priprema uštipaka često je bila obiteljski ili susjedski događaj, posebno prilikom većih okupljanja. Žene bi zajedno mijesile i pržile uštipke, dok su se oko njih okupljali članovi obitelji i susjedi, uz pjesmu i razgovor. Uštipak je postao simbol gostoprimstva – svaka hercegovačka kuća koja poštuje tradiciju dočekać će gosta s toplim uštipkom i domaćim sirom.

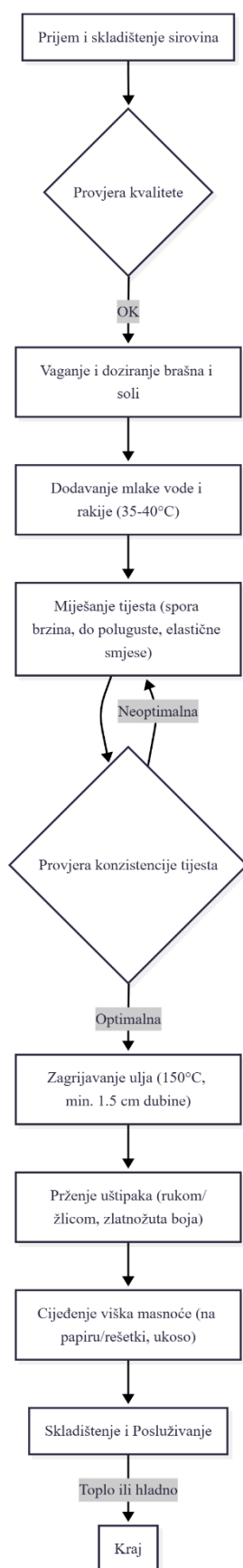
Njegova dugogodišnja prisutnost u hercegovačkoj prehrani učinila ga je nezaobilaznim dijelom lokalnog identiteta. Uštipak se prenosi s generacije na generaciju, a način pripreme razlikuje se od sela do sela, što dodatno obogaćuje njegovu raznolikost. Svaka domaćica ima svoj „tajni“ omjer sastojaka i prepoznatljiv način prženja. Danas se „Hercegovački uštipak“ proizvodi na ograničenom teritorijalnom području Bosne i Hercegovine koje uključuje administrativno područje Hercegovine označeno na karti (Slike 7. i 8. Priloga 5). Precizirano područje proizvodnje obuhvaća sljedeće općine i gradove, gdje je tradicija pripreme ovog jela duboko ukorijenjena u lokalni identitet:

- **Neum:** U jedinom obalnom gradu, tradicija uštipka spaja kontinentalnu Hercegovinu s Mediteranom. Ovdje se on nudi kao simbol autentične domaće kuhinje u turističkoj ponudi, predstavljajući most između tradicije i suvremenog gostoprimstva.
- **Ravno:** U ovoj općini, koja čuva iskonski ruralni duh Hercegovine, uštipak je bio i ostao osnovna hrana težačkih obitelji i pastira. Njegova priprema po starinskim receptima svjedoči o jednostavnosti i otpornosti lokalnog stanovništva.
- **Stolac:** Kao grad-muzej bogate i slojevite povijesti, Stolac u uštipku vidi kulinarski odraz svoje kulturne baštine. Ovo jelo je ovdje simbol kontinuiteta i topline doma koji se prenosio generacijama unatoč povijesnim promjenama.
- **Posušje:** Na krševitoj hercegovačkoj visoravni, uštipak je bio ključan za opstanak. Zbog svoje jednostavne pripreme i hranjivosti, predstavljao je temelj prehrane i simbol snalažljivosti u surovijim životnim uvjetima. U Parku prirode Blidinje, uštipak je tradicionalno vezan za planinski život, stočarstvo i okupljanja u planinskim kolibama. Služi kao krepka i topla hrana koja pruža energiju, savršeno prilagođena planinskom okruženju.
- **Široki Brijeg:** Kao kulturno i duhovno središte, Široki Brijeg uštipak veže uz najvažnije obiteljske događaje – blagdane, krštenja i vjenčanja. On je ovdje neizostavan dio svečane trpeze i simbol zajedništva.
- **Ljubuški:** U kraju poznatom po plodnoj zemlji, vinogradima i duhanu, uštipak je tradicionalna okrijepa tijekom poljoprivrednih radova, posebice berbe grožđa. Predstavlja nagradu za trud i slavlje plodova zemlje.
- **Čitluk:** U srcu vinorodnog Brotnja, uštipak je neraskidivo povezan s kulturom vina. Služi se kao tradicionalna dobrodošlica uz čašu domaće žilavke ili blatine, predstavljajući vrhunac hercegovačke gostoljubivosti.

- **Čapljina:** Kao "Cvijet Hercegovine" i mjesto održavanja brojnih festivala, Čapljina je uštipak uzdigla na razinu kulturne atrakcije. Kroz manifestacije poput "Uštipak festa", aktivno se promiče njegova vrijednost i čuva tradicija.
- **Međugorje:** U ovom svjetski poznatom hodočasničkom mjestu, uštipak je postao simbol dobrodošlice i gostoprimstva. Nudeći ga hodočasnici, lokalno stanovništvo dijeli dio svoje kulture i prenosi priču o hercegovačkoj tradiciji cijelom svijetu.
- **Mostar:** U srcu Hercegovine, Mostar je grad kontrasta i mostova, a uštipak ovdje simbolizira spoj različitih kultura koje su kroz povijest oblikovale grad. Nudi se kao slatka ili slana poslastica, odražavajući bogatstvo mostarske kuhinje i gostoljubivosti. Posebno se ističu uštipci pripremljeni u mostarskim obiteljima i tradicionalnim restoranima, gdje se recepti prenose s generacije na generaciju, čuvajući autentični okus ovog jela. U Gorancima, pitoresknom selu u blizini Mostara, uštipak poprima posebno značenje. Kao što se često spominje u raspravama o najboljim uštipcima u Hercegovini (kao što je i istaknuto na portalu Hercegovina.in), Goranci su poznati po pripremi uštipaka koji su esencija seoskog života i gostoprimstva. Ovdje se uštipci prave od najkvalitetnijih domaćih sastojaka, često s dodatkom domaćeg sira, i poslužuju se kao srdačna dobrodošlica putnicima i posjetiteljima. Oni predstavljaju pravi kulinarski dragulj mostarskog kraja, gdje se tradicija čuva s posebnom pažnjom.

Sve faze tehnološke proizvodnje moraju obavljati na navedenom području dok sirovina može poticati i sa drugih lokaliteta koja nisu definisana područjem tehnologije proizvodnje.

## PRILOG 1. – Dijagram toka procesa proizvodnje



## PRILOG 2. - Proces proizvodnje „Hercegovačkog uštipka“



Slika 1. – Miješanje tijesta



Slika 2. – Pripremljena gustina tijesta za prženje



Slika 3.1. Prženje tijesta u tepsiji manjeg promjera



Slika 3.2 . Prženja „Hercegovačkih uštipka“ u ulju na željeznoj tavi



Slika 4. Cijedenje „Hercegovačk uštipka“



Slika 5. Posluživanje „Hercegovačkog uštípka“

### **PRILOG 3. – Tradicionalno prženje „Hercegovačkog uštípka“ u željeznoj tavi na plinu**



Slika 6. Prženje „Hercegovačkog uštípka“ u željeznoj tavi na plinu

### **PRILOG 4. – ZEMLJOPISNO PODRUČJE PROIZVODNJE „HERCEGOVAČKOG UŠTIPKA“**



Slika 7. Karta zemlispnog područja proizvodnje „Hercegovačkog uštipka“



Slika 8. Izdvojeno zemlopisno područje proizvodnje „Hercegovačkog uštipka“

## PRILOG 5. - Popis literature

- [1] Aleksić, V. *Hercegovački kuvar – Tradicionalna jela Hercegovine*.
- [2] BZK Preporod. *Okusi zavičaja – Tradicionalna jela Bosne i Hercegovine*.
- [3] Lakišić, A. *Bosanska kuhinja*.
- [4] *Gastro baština Hercegovine*. Projekt/brošura, online dostupno.
- [5] Dragomir, E.-N., & Tuclea, O.-G. (2012). The role of gastronomy in tourism development. *Procedia – Social and Behavioral Sciences*, 46, 3475–3479.
- [6] *Hercegovački uštipak – od jela siromaha do gastronomske poslastice*. Dostupno na: <https://hercegovina.in/hercegovacki-ustipak-od-jela-siromaha-do-gastronomske-poslastice/>
- [7] *Vaše mišljenje: Gdje se jedu najbolji uštipci u Hercegovini?* Dostupno na: <https://hercegovina.in/vase-misljenje-gdje-se-jedu-najbolji-ustipci-u-hercegovini/>
- [8] Mabić, F. *Fratarska kuhinja u slici i riječi*.