



Agencija za sigurnost hrane BiH
Агенција за безбједност хране БиХ
Food Safety Agency of Bosnia and Herzegovina



BOSNA I HERCEGOVINA

**Katalog prehrambenih proizvoda
sa zaštićenim oznakama
u Bosni i Hercegovini**

**Catalogue of Foods with
Geographical Indications
in Bosnia and Herzegovina**





Okusi tradicije i zajedništva

FLAVORS OF TRADITION & COMMUNITY



izvorno & prirodno

Authentic & Natural

& kvaliteta & ponos

Quality & Pride

KATALOG PREHRAMBENIH PROIZVODA SA ZAŠTIĆENIM OZNAKAMA
U BOSNI I HERCEGOVINI / CATALOGUE OF FOODS WITH GEOGRAPHICAL
INDICATIONS IN BOSNIA AND HERZEGOVINA

Izdavač / Publisher:

Agencija za sigurnost/bezbjednost hrane Bosne i Hercegovine
/ Food Safety Agency of Bosnia and Herzegovina

Za izdavača / For the publisher:

Dr. sci. Sanin Tanković, direktor Agencije

Autori tekstova / Authors:

Dr. sci. Dragan Brenjo i Halil Bašić, dipl.ing.

Fotografije / Photographs:

Proizvođači / Producers

Grafički dizajn / Graphic design:

< MΔ />

Štampa / Print:

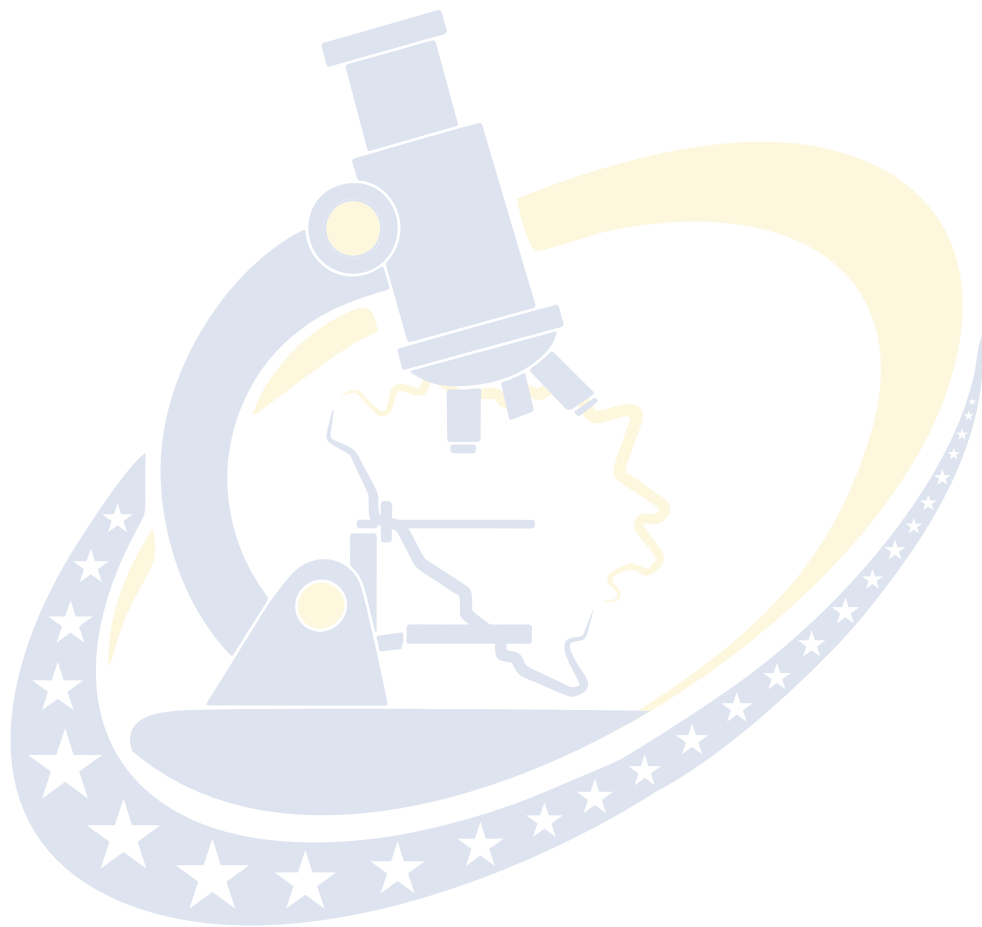
Tiraž / Circulation:

500 primjeraka

Mostar, 2026. godine

SADRŽAJ

PREDGOVOR / PREFACE	5
EVROPSKE OZNAKE KVALITETA POLJOPRIVREDNIH I PREHRAMBENIH PROIZVODA / EUROPEAN INDICATION OF QUALITY OF AGRICULTURAL PRODUCTS AND FOODS	8
OZNAKE KVALITETA EU I BIH / EU AND BIH QUALITY INDICATIONS	11
PROIZVODI REGISTROVANI U BOSNI U HERCEGOVINI / PRODUCTS REGISTERED IN BOSNIA AND HERZEGOVINA	14
PROIZVODI KOJI SU REGISTROVANI U EVROPSKOJ UNIJI / PRODUCTS REGISTERED IN THE EUROPEAN UNION	15
PROIZVODI REGISTROVANI U BIH KOJI SU U POSTUPKU REGISTRACIJE U EU / PRODUCTS REGISTERED IN BIH, PENDING REGISTRATION IN THE EU	15
KONTAKT PROIZVOĐAČA ZAŠTIĆENIH PREHRAMBENIH PROIZVODA U BOSNI I HERCEGOVINI / CONTACTS OF THE PRODUCERS OF PROTECTED FOODS IN BOSNIA AND HERZEGOVINA	65
KONTAKT PROIZVOĐAČA PROIZVODA U POSTUPKU REGISTRACIJE / PRODUCERS' CONTACT DETAILS DURING THE REGISTRATION PROCESS	68



PREDGOVOR

Naša domovina Bosna i Hercegovina predstavlja prostor izuzetne prirodne raznolikosti, bogate kulturne baštine i dugotrajne tradicije proizvodnje hrane. Različiti klimatski uslovi, reljefne cjeline i višestoljetni uticaji raznih civilizacija oblikovali su specifične prehrambene proizvode koji se ističu jedinstvenim karakteristikama povezanim i sa geografskim porijeklom. Od hercegovačkih voćnjaka do bosanskih pašnjaka, plodnih semberskih ravnica, svaki kraj nosi prepoznatljiv pečat prirode koji se pretače u okus i kvalitetu domaćih specijaliteta.

Oznake geografskog porijekla nisu samo administrativna kategorija, nego potvrda identiteta, znanja i marljivosti naših proizvođača. One povezuju prirodne ljepote, kulturnu baštinu i savremena naučna saznanja u snažan alat za održivi razvoj ruralnih područja. Upravo ta povezanost prirodnog okruženja, ljudskog znanja i tradicije čini osnovu sistema zaštite geografskih oznaka.

Prehrambeni proizvodi sa zaštićenim geografskim porijeklom predstavljaju važan segment očuvanja identiteta lokalnih zajednica, ali i snažan alat za održivu poljoprivredu i promociju Bosne i Hercegovine na domaćem i međunarodnom tržištu. Njihova zaštita doprinosi očuvanju tradicionalnih metoda proizvodnje, garantuje kvalitet i autentičnost proizvoda te povećava povjerenje potrošača.

Kroz zaštitu tradicionalnih proizvoda otvaramo vrata novim tržištima i jačamo konkurentnost domaće proizvodnje.

Ova publikacija ima za cilj da objedini, predstavi i dokumentuje prehrambene proizvode u Bosni i Hercegovini koji su zaštićeni ili su u postupku zaštite porijekla, geografskog porijekla i garantovano tradicionalnog specijaliteta. Kroz pregled njihovog porijekla, načina proizvodnje, specifič-



Direktor Agencije
Dr.sci. Sanin Tanković

nih karakteristika i geografskog područja, nastoji se istaknuti bogatstvo gastronomske baštine Bosne i Hercegovine i njena važnost u savremenom društveno-ekonomskom kontekstu.

Prenošenjem znanja o vrijednosti zaštićene oznake, kao i informisanjem o zaštićenim prehrambenim proizvodima u Bosni i Hercegovini, pomažemo svim učesnicima u sistemu zaštite tradicionalnih bosanskohercegovačkih proizvoda, posebno malim proizvođačima, u njihovim naporima da promoviraju proizvode čiji kvalitet proističe iz geografskog porijekla ili tradicionalnih postupaka proizvodnje. Potrošačima su, kroz ovu publikaciju, ponuđene sveobuhvatne informacije o porijeklu, sastavu i načinu proizvodnje tradicionalnih prehrambenih proizvoda.

Vjerujemo kako će i na ovaj način Agencija za sigurnost hrane Bosne i Hercegovine, kao nosilac sistema registracije oznaka geografskog porijekla prehrambenih proizvoda, doprinijeti podizanju opće svijesti o značaju promocije domaćih, autentičnih prehrambenih proizvoda kao vrijednog resursa od značaja i interesa za sve građane i ekonomiju Bosne i Hercegovine.

Direktor Agencije
Dr.sci. Sanin Tanković

PREFACE

Our homeland of Bosnia and Herzegovina covers an area with exceptional natural diversity, rich cultural heritage, and long-standing tradition in food production. Diverse climatic conditions, relief units, and centuries of influence by different civilisations shaped the distinct foods exhibiting the unique characteristics linked to its geographical origin too. Every region, from Herzegovinian orchards, to Bosnian pastures, to fertile Semberian flatlands, bears the recognisable mark of nature that translates into the taste and quality of domestic specialities.

Geographical indications are not only an administrative category, but a confirmation of identity, knowledge, and the hard work of our producers. They connect the beauty of the nature, cultural heritage, and modern scientific know-how into a powerful tool for sustainable development of rural areas. The connection between the natural surroundings, human knowledge, and traditions specifically make the foundation of the geographical indications scheme.

Foods with protected geographical indication are an important element of preserving the local communities' identity, and a powerful tool for sustainable agriculture and promotion of Bosnia and Herzegovina on the local and international market. Their protection contributes to preserving traditional production methods, guarantees quality and authenticity of products, and increases consumers' trust.

Protecting traditional products opens doors to new markets and strengthens the competitiveness of domestic production.

The goal of this publication is to consolidate, present, and document foods in Bosnia and Herzegovina that are protected or are pending protected designation of origin, protected geographical indication, and traditional speciality guaranteed. In an effort to highlight the rich gastronomical heritage of Bosnia and Herzegovina and its importance in the contemporary socio-economic context, we have prepared this overview of those foods' origin, production, distinct characteristics, and geographical area.

By sharing the knowledge about the value of protected indication, and by disseminating information about the protected foods in Bosnia and Herzegovina, we are helping all participants in the system of protection of traditional BiH products, small producers in particular, with their efforts to promote products whose quality stems from the geographical indication or traditional production. This publication offers the consumers comprehensive information about the origin, composition, and manner of production of traditional foods.

We believe that this way, the Food Safety Agency of Bosnia and Herzegovina, being in charge of the registration system of protected geographical indication for foods, will contribute to raising general awareness about the importance of promoting domestic, authentic foods as a valuable resource, of interest for all citizens and the economy of Bosnia and Herzegovina.

Agency Director
Sanin Tanković, PhD



EVROPSKE OZNAKE KVALITETA POLJOPRIVREDNIH I PREHRAMBENIH PROIZVODA

Evropa je poznata po različitosti svojih stočarskih i poljoprivrednih proizvoda, što potiče iz razlika prirodne okoline i metoda obrade zemljišta koje su razvijane vjekovima. Zajedno sa odličnim kulinarstvom, evropska hrana i pića igraju glavnu ulogu u determinisanju kulturnog identiteta evropskih naroda i regiona. Iz tog razloga, cilj evropske politike kvaliteta je zaštititi nazive određenih proizvoda radi promovisanja njihovih jedinstvenih karakteristika povezanih s geografskim porijeklom i tradicionalnim umijećem i vještinama. To su proizvodi neospornog kvaliteta, koji su rezultat primjene strogih pravila proizvodnje definisanih posebnim propisima. Poštovanje ovih pravila stalno prate nezavisni subjekti koji potvrđuju da su standardi ispunjeni.

Takvi proizvodi se dobijaju od autentičnih sirovina biljnog ili animalnog porijekla, a često imaju specifičan postupak proizvodnje, jedinstvenu recepturu i pripremu. U tim proizvodima sažet je i dio istorije, kulture, religije i tradicionalnog načina života. Upravo takvi proizvodi postaju predmet interesovanja domaćih potrošača, turista kao i potrošača u drugim dijelovima svijeta. Podrška proizvodnji prehrambenih proizvoda sa specifičnim oznakama kao i njihova promocija mogu značajno obogatiti turističku ponudu i doprinijeti razvoju ruralnih područja. Takođe, potrošači prehrambenih proizvoda žele da znaju šta jedu, odakle dolazi hrana koju jedu, kojom vrstom hrane su hranjene životinje od kojih potiče hrana animalnog porijekla i kako se ona proizvodi. Potrošači žele garancije da je ono što jedu zdravo i da je okolina gdje se hrana proizvodi čista kao i da su ljudi koji proizvode hranu zdravi i čisti. To je pravo koje proizvođači, distributeri i prodavci hrane moraju poštovati. Danas se proizvođači koncentrišu na različit kvalitet i različite ukuse potrošača, među kojima su jako važni regionalna i lokalna obilježja i vrijednosti.

Međutim, iako je kvalitet najvažniji faktor za konkurentnost na tržištu, na kojem je veliki broj istih ili sličnih proizvoda koji se nude potrošaču, nije dovoljno da proizvod ispunjava osnovne propisane uslove kvaliteta, bez kojih se ne bi ni mogao naći na tržištu, već on mora imati po-

sebne prednosti koje će ga staviti u povoljniji položaj u odnosu na druge slične proizvode. Pružanje dodatnih informacija o kvalitetu proizvoda samom potrošaču je jedno od rješenja kako postići konkurentnost na tržištu. Zbog svega navedenog, osnova nove politike kvaliteta (Quality Policy) EU, koju je preuzela i BiH, je stvaranje sistema zaštite i podizanje vrijednosti takvih poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda. Na ovaj način sistemi kvaliteta mogu doprinijeti i nadopuniti politiku ruralnog razvoja, kao i politike tržišne i dohodovne podrške zajedničke poljoprivredne politike. Posebno mogu da doprinesu područjima u kojima poljoprivredni sektor ima veći privredni značaj te područjima sa otežanim privrednim uslovima.



EUROPEAN INDICATION OF QUALITY OF AGRICULTURAL PRODUCTS AND FOODS

Europe is well-known for the diversity of its farming and agricultural products, a result of differences in the environment and in methods of land cultivation that developed over centuries. Hand in hand with exquisite culinary tradition, European food and drinks play a major role in determining the cultural identity of European peoples and regions. For this reason, the aim of the European quality policy is to protect the names of certain products in order to promote their unique characteristics associated with geographical origin and traditional workmanship and skills. These products are of indisputable quality, and are the result of the application of strict production rules defined by special legislation. Compliance with those rules is constantly monitored by independent entities verifying that the standards have been met.

Such products are made from authentic raw ingredients of plant or animal origin, and often have a distinct production process, a unique recipe and preparation. They incorporate a part of history, culture, religion, and traditional way of life. Those products specifically become the focus of interest of domestic consumers, tourists, as well as consumers in other parts of the world. Support for the production of foods with specific indications, and their promotion, can

significantly enrich the tourist offer and contribute to the development of rural areas. Also, consumers of food want to know what they are eating, where the food they eat comes from, what was fed to the animals from which the food of animal origin originates, and how it is produced. Consumers want guarantees that what they eat is healthy, that the environment where the food is produced is clean, and people producing the food are healthy and clean. This is a right that food producers, distributors, and sellers must respect. Today, producers concentrate on different quality and different consumer tastes, among which regional and local characteristics and values are very important.

However, although quality is the most important factor for competitiveness on the market that offers a consumer a large number of the same or similar products, it will not suffice for the product to meet the basic prescribed quality requirements, without which it could not even be marketed. It must have special advantages that will place it in a better position compared to other similar products. Providing additional information about product quality to the consumer is one of the solutions to achieve competitiveness on the market. In view of this, the basis of the EU's new Quality Policy, which BiH has also adopted, is the development of a system of protection and raising the value of such agricultural products and foods. That way, the quality schemes can contribute to and complement the rural development policy, as well as the market and income support policies of the common agricultural policy. They can especially contribute to areas where the agricultural sector has greater economic importance and areas with difficult economic environment.



OZNAKE KVALITETA EU I BIH

Zaštićena oznaka porijekla (ZOP)

Nazivi proizvoda registrovani kao ZOP su oni koji imaju najjače veze s mjestom u kojem su proizvedeni.



Proizvodi: hrana

Specifikacije: Svaki dio procesa proizvodnje, prerade i pripreme mora se odvijati u određenom geografskom području.

Primjer: *Livanjski izvorni sir, Drvarski mučeni pekmez od drenjina, Repovački sir, Ekstra djevičansko maslinovo ulje Hercegovine, Gatački kajmak iz mješine i Majevički dimljeni sir Zarac - u potpunosti se proizvode u definisanom geografskom području opština Livno, Drvar, region Repovci, niska Hercegovina, Gacko i Majeвица, koristeći sirovine (mlijeko, drenjine i masline) iz tog područja.*

Etiketa: obavezna

Zaštićena oznaka geografskog porijekla (ZOGP)

ZOGP naglašava odnos između specifične geografske regije i naziva proizvoda, pri čemu se određeni kvalitet, reputacija ili druga karakteristika u suštini može pripisati njegovom geografskom porijeklu.



Proizvodi: hrana

Specifikacije: Za većinu proizvoda, barem jedna od faza proizvodnje, prerade ili pripreme odvija se u određenom geografskom području.

Primjer: *Nevesinjski krompir, Visočka pečenica, Livanjski sir, Sarajevski ćevapi/Sarajevski ćevapčići, Hercegovački ćufter, Fojnički krompir, Semberski kupus, Rogatički krompir, Majevički med, Bamija iz Brčko Distrikta BiH i Travnički sir - Proizvodnja se obavlja na definisanom području ali sirovina koja se koristi (sjemenski krompir, kupus i bamija, kao i meso, mlijeko i mošt grožđa) ne potiče isključivo iz definisanog geografskog područja.*

Etiketa: obavezna

Garantovano tradicionalni specijalitet (GTS)

Garantovano tradicionalni specijalitet (GTS) naglašava tradicionalne aspekte kao što je način na koji je proizvod napravljen ili njegov sastav, bez povezivanja sa određenim geografskim područjem. Naziv proizvoda koji je registrovan kao GTS štiti ga od falsifikovanja i zloupotrebe.



Proizvodi: hrana

Specifikacije: *Proizvod može biti proizveden bilo gdje, ali je proizveden po tradicionalnoj recepturi, tradicionalnim postupcima i metodama proizvodnje ili korištenjem tradicionalnih sastojaka.*

Primjer: Krajiški omač, Banjalučki ćevap i Krajiška trahana

Etiketa: obavezna



EU AND BIH QUALITY INDICATIONS

Protected Designation of Origin (PDO)

Names of the products registered as PDO are those with the strongest links to the production environment.



Products: food

Specification: *Every stage of production, processing or preparation must take place in a specific geographical region.*

Example: *Livanjski izvorni sir, Drvarski mučeni pekmez od drenjina, Repovački sir, Ekstra djevičansko maslinovo ulje Hercegovine, Gatački kajmak iz mješine, and Majevički dimljeni sir Zarc - are produced entirely in the defined geographical region of the municipalities of Livno, Drvar, Repovci region, lower Hercegovina, Gacko, and Majeвица Mountain using raw ingredients (milk, dogwood berries, and olives) from that region.*

Label: mandatory

Protected Geographical Indication (PGI)

PGI highlights the relationship between a specific geographical region and the product's name, where a given quality, reputation, or other characteristic of the product is essentially attributable to its geographical origin.



Products: food

Specifications: For most products, at least one stage of production, processing, or preparation takes place in the defined geographical area.

Example: *Nevesinjski krompir, Visočka pečenica, Livanjski sir, Sarajevski ćevapi/Sarajevski ćevapčići, Hercegovački ćufter, Fojnički krompir, Semberski kupus, Rogatički krompir, Majevički med, Bami-ja iz Brčko Distrikta BiH, and Travnički sir – production takes place in a defined region, however, the raw ingredients used (seed potatoes, cabbage, and okra, as well as meat, milk, and grape must) do not exclusively originate from the defined geographical region.*

Label: mandatory

Traditional Speciality Guaranteed (TSG)

Traditional speciality guaranteed (TSG) emphasises traditional aspects, such as the way the product is made or its composition, without being linked to a specific geographical region. The name of the product registered as TSG protects it from forgery and misuse.



Products: food

Specification: *Product can be produced anywhere, but using a traditional recipe, traditional processes and methods of production, or by using traditional ingredients.*

Example: *Krajiški omač, Banjalučki ćevap, and Krajiška trahana*

Label: mandatory



PROIZVODI REGISTROVANI U BOSNI U HERCEGOVINI / PRODUCTS REGISTERED IN BOSNIA AND HERZEGOVINA



NEVESINJSKI
KROMPIR - ZOGP



SEMBERSKI
KUPUS - ZOGP



LIVANJSKI IZVORNI
SIR CINCAR - ZOP



MAJEVIČKI
DIMLJENI SIR
ZARAC - ZOP



VISOČKA
PEČENICA - ZOGP



BANJALUČKI
ČEVAP - GTS



DRVARSKI MUČENI
PEKMEZ OD
DRENJINA - ZOP



ROGATIČKI
KROMPIR - ZOGP



KRAJIŠKI
OMAC - GTS



MAJEVIČKI
MED - ZOGP



KRAJIŠKA
TRAHANA - GTS



BAMIJA IZ BRČKO
DISTRIKTA BIH -
ZOGP



SARAJEVSKI ČEVAPI/
SARAJEVSKI
ČEVAPČIĆI - ZOGP



KUKURUZ KLEČAK
- POPOVOLJAC
- ZOP



REPOVAČKI
SIR - ZOP

PROIZVODI U POSTUPKU REGISTRA-
CIJE U BOSNI I HERCEGOVINI / PRO-
DUCTS PENDING REGISTRATION IN
BOSNIA AND HERZEGOVINA



HERCEGOVAČKI
ČUPTER - ZOPZ

ROMANIJSKI MED - ZOP



FOJNIČKI
KROMPIR - ZOGP

HERCEGOVAČKI UŠTIPAK - GTS

KALINOVAČKA STELJA - ZOGP



PROIZVODI KOJI SU REGISTROVANI U EVROPSKOJ UNIJI / PRODUCTS REGISTERED IN THE EUROPEAN UNION



LIVANJSKI SIR – ZOGP



PROIZVODI REGISTROVANI U BIH KOJI SU U POSTUPKU REGISTACIJE U EU / PRODUCTS REGISTERED IN BIH, PENDING REGISTRATION IN THE EU



EKSTRA DJEVIČANSKO MASLINOVO
ULJE HERCEGOVINE - ZOP



GATAČKI KAJMAK IZ MJESIŠINE - ZOP



TRAVNIČKI SIR - ZOGP



LIVANJSKI SIR



zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla

Livanjski sir je tvrdi punomasni sir od pasteriziranog, termiziranog ili sirovog kravljeg mlijeka, ovčijeg mlijeka ili njihovih mješavina, koje se proizvodi u definiranom zemljopisnom području. Odlikuje se ugodnim pikantnim okusom i zbijenom zatvorenom teksturom. Može se prepoznati po svom pravilnom, niskom cilindričnom obliku. Sirno tijesto je od svijetložute do tamnožute boje, a kora je prirodna, tvrda i glatka. Zavisno o njegovoj zrelosti, tekstura i okus *Livanjskog sira* mogu se razlikovati. *Livanjski sir* zrelosti 2 mjeseca je slabo elastičan, lako reziv, a na prerezu može biti bez ili imati manji broj rijetko raspoređenih okruglih sitnih očica (kod *Livanjskog sira* dobijenog iz sirovog mlijeka, na prerezu može biti znatan broj očica). Okus mu je blago sladak, umjereno slan i ugodno pikantan. Ima izraženu trajnu aromu karakterističnu za područje proizvodnje, te podsjeća na aromatično i začinsko bilje.

Zemljopisno područje na kojem se odvija proizvodnja mlijeka za *Livanjski sir* obuhvata područje opština: Livno, Tomislavgrad, Kupres, Glamoč, Grahovo i Drvar. Područje proizvodnje *Livanjskog sira* obuhvata uži region od područja proizvodnje mlijeka. Ono obuhvata čitavo Livanjsko polje, na jugozapadu se prostire do granice sa Hrvatskom, a na zapadu do granice sa opštinom Bosansko Grahovo i predstavlja tradicionalno područje proizvodnje *Livanjskog sira*, na kojem se on proizvodi decenijama. *Livanjski sir* je istorijski vezan za ovo područje.



LIVANJSKI SIR



ENG

Protected Geographical Indication

Livanjski sir is a hard, full-fat cheese made from pasteurised, thermised, or raw cow's milk, sheep's milk or mixtures thereof, produced in the defined geographical region. It is characterised by a pleasant piquant taste and a compact, closed texture. It has a recognisable regular, low cylindrical shape. The cheese paste ranges from light yellow to dark yellow in colour, while the rind is natural, hard and smooth. Depending on its maturity, the texture and taste of *Livanjski sir* can vary. *Livanjski sir* that matured for 2 months is slightly elastic, easy to cut, and on the cross-section it may have none or a small number of sparsely distributed round small eyes (*Livanjski sir* made from raw milk may have a significant number of eyes on the cross-section). Its taste is slightly sweet, moderately salty, and pleasantly piquant. The cheese has a bold, lasting aroma characteristic of the production region, and is reminiscent of aromatic and spicy herbs.

The geographical region where the milk for *Livanjski sir* is produced includes the municipalities of: Livno, Tomislavgrad, Kupres, Glamoč, Grahovo, and Drvar. The production region of *Livanjski sir* covers a smaller region than the milk production region. It encompasses the entire Livanjsko polje plain, in the southwest it extends to the border with Croatia, and in the west to the border with the Bosansko Grahovo Municipality, and represents the traditional region of *Livanjski sir* production, where it has been produced for decades. *Livanjski sir* has been historically linked to this region.



NEVESINJSKI KROMPIR



zaštićena oznaka geografskog porijekla

Nevesinjski krompir su krtole krompira (lat. *Solanum tuberosum L.*) namijenjene za ishranu ljudi proizvedene na poljoprivrednom zemljištu koje se nalazi unutar administrativnih granica opštine Nevesinje. U botaničkom smislu predstavljaju zadebljali vrh podzemnog stabla (stolona) koji sadrži minimalno 19 % suve materije. Minimalni prečnik krtola koji se stavljaju na tržište iznosi 35 mm.

Oblik krtola zavisi od sorte, a najčešće je ovalan sa varijacijama prema izduženo-ovalnom obliku, a rjeđe prema okruglasto-ovalnom. Boja pokožice je najčešće crvena ili žuta sa različitim nijansama, konzistencije glatke do mrežaste sa prelaznim varijantama. Kada je u pitanju boja mesa, ista se kreće od žute do bijele sa prelaznim nijansama. U gomoljima ima malo isparljivih materija, pa je krompir praktično bez mirisa kada je sirov. Tokom termičke obrade (oksidiraju se nezasićene masne linolenske i linoleinske kiseline), nastaje ugodna aroma svježe kivanog ili pečenog krompira. Ukus *Nevesinjskog krompira*, po čemu je posebno prepoznatljiv, pored podneblja proizvodnje, zavisi od sorte krompira (ukusniji je s visokim sadržajem skroba u gomoljima), ali i od pravilne proizvodnje i čuvanja na tamnom, hladnom mjestu. Od krompira se priprema velika ponuda jela, kombinuje se s mliječnim proizvodima, gljivama a koristi se i kao prilog uz meso i ribu.

Područje proizvodnje je ograničeno na administrativno područje opštine Nevesinje. Nevesinje je brdsko-planinski rejon visoke Hercegovine sa površinom od 923 km² i prosječnom nadmorskom visinom od 860 metara, posjeduje karakteristike vazdušne banje.





NEVESINJSKI KROMPIR



ENG

Protected Geographical Indication

Nevesinjski krompir are potato tubers (lat. *Solanum tuberosum L.*) intended for human consumption produced on agricultural land located within the administrative boundary of the Nevesinje Municipality. In terms of botany, they represent the thickened top of an underground tree (stolon) that contains a minimum of 19% of dry matter. The minimum diameter of tubers placed on the market is 35 mm.



The shape of the tuber depends on the variety, and is most often oval with variations leaning towards an elongated-oval shape, and less often towards a round-oval shape. The colour of the skin is usually red or yellow with different shades, the consistency is smooth to mesh-like with transitional variants. Colour of the inside ranges from yellow to white with transitional shades. There are few volatile substances in the tubers, so potatoes are practically odourless when raw. During heat treatment (unsaturated fatty linolenic and linoleic acids are oxidised), a pleasant aroma of freshly boiled or baked potatoes develops. The taste of *Nevesinjski krompir*, which makes it particularly distinctive, depends not only on the climate in which the potatoes are grown, but also on the variety of potato (potato with a high starch content in the tubers is tastier), and proper production and storage in a dark, cool place. A large selection of dishes is prepared from the potatoes, combining them with dairy products, mushrooms, and it is also used as a side dish for meat and fish.

The production region is limited to the administrative area of the Nevesinje Municipality. Nevesinje is a hilly-mountainous region of Upper Herzegovina with an area of 923 km² and an average altitude of 860 meters, which has the characteristics of an excellent air quality zone.



VISOČKA PEČENICA



zaštićena oznaka geografskog porijekla

Visočka pečenica je trajni suhomesnati proizvod od najkvalitetnijih partija goveđeg mesa, suho soljen isključivo kuhinjskom soli i hladno dimljen i sušen. Proizvodi se isključivo od svježeg i/ili rashlađenog mesa (-1 do +4°C). Za proizvodnju *Visočke pečenice* nije dozvoljeno korišćenje prethodno zamrznutog mesa. Proizvodi se od najkvalitetnijih dijelova trupa (but, leđa sa slabinom, plečka bez podplečke i podslabinski dio). Kao termička obrada se koristi hladno dimljenje u klasičnim pušnicama. Za proizvodnju dima se koristi isključivo suho bukovo i/ili grabovo drvo.

Na vanjskom izgledu *Visočka pečenica* treba posjedovati ujednačenu crno do crnoružičastu nijansu i bez prisustva čađi i smole. Presjek komada *Visočke pečenice* je kompaktan, bez pukotina. Boja na presjeku braon do ružičasta, ujednačena i kompaktna, bez naglašenih tamnih prstenova na perifernim dijelovima komada. Preferira se mramoriranost na poprečnom presjeku posebno kod leđnog mišića (*M. Longissimus dorsi*). Miris je intenzivan, prijatan i karakterističan za dimljeno goveđe meso, odnosno aroma specifična za *Visočku pečenicu*, bez neprijatnih mirisa. Gotov proizvod treba biti dovoljno osušen i odimljen da obezbjeđuje umjereno čvrstu konzistenciju, kao i dobru žvakljivost u ustima, omogućenu zbog sočnosti i prisustva određene količine vode u pečenici.

Područje proizvodnje *Visočke pečenice* definisano je u okviru administrativne granice grada Visoko. U navedenom geografskom području moraju se obavljati sve tehnološke faze proizvodnje, od iskoštavanja, krojenja i soljenja mesa, do dimljenja i zrenja gotovog proizvoda. Sirovina za proizvodnju *Visočke pečenice* može poticati i sa drugih lokaliteta, koja nisu definisana područjem tehnologije proizvodnje.



VISOČKA PEČENICA



ENG

Protected Geographical Indication

Visočka pečenica is a preserved smoked meat product made from the highest quality beef, dry-salted using exclusively table salt, and cold-smoked and dried.

It is produced exclusively from fresh and/or chilled meat (-1 to +4°C). The use of previously frozen meat for the production of *Visočka pečenica* is not allowed. It is made from the highest quality parts of the carcass (thigh, back with loin, shoulder without sub-shoulder and sub-loin part). Cold smoking in classic smokehouses is used as thermal processing. Only dry beech and/or hornbeam wood is used for smoke production.

On the outside, *Visočka pečenica* should have a uniform black to black-pink shade, with no soot and resin. The cross-section of a piece of *Visočka pečenica* is compact, without cracks. The colour on the cross-section is brown to pink, uniform and compact, without accentuated dark rings on the peripheral parts of the piece. Marbling on the cross-section is preferred, especially in the back muscle (*M. Longissimus dorsi*). The smell is intense, pleasant and characteristic of smoked beef, i.e. the aroma specific to *Visočka pečenica*, without unpleasant odours. The finished product should be sufficiently dried and smoked to provide a moderately firm consistency, as well as good chewiness, made possible by juiciness and the presence of a certain amount of water in the pečenica.

The production region of *Visočka pečenica* is defined within the administrative boundary of the City of Visoko. All technological stages of production must be performed in the specified geographical region, from boning, cutting and salting the meat, to smoking and ripening of the finished product. The raw ingredient for the production of *Visočka pečenica* can also originate from other locations, which are not defined by the region of production technology.



LIVANJSKI IZVORNI SIR



zaštićena oznaka podrijetla

Livanjski izvorni sir je tvrdi ovčiji sir (proizveden iz punomasnog ovčijeg mlijeka ili mješavine ovčijeg i kravljeg mlijeka, gdje udio kravljeg mlijeka ne smije prelaziti 30%) koji se odlikuje ugodnim, umjereno slanim i pikantnim okusom i gustom zbijenom teksturom. Ovčije mlijeko potiče od izvorne pasmine pramenka (kupreški i vlašički soj). Može se prepoznati po svom pravilnom, niskom cilindričnom obliku, ravnom do lagano konveksnom plaštu te po relativno malim dimenzijama (mase 2 do 3 kg). Kora je tvrda s karakterističnom strukturom zbog otiska jutene krpe, slamnato žute boje. Sirno tijesto je svijetložute boje, kompaktno, srednje tvrdo i slabo elastično. Na prerezu se vidi manji broj pravilno raspoređenih malih okašaca/rupica. Zavisno o zrelosti, tekstura i ukus *Livanjskog izvornog sira* mogu se razlikovati. Mladi sir zrelosti 2 mjeseca slabo je elastičan, lako reziv, a na prerezu ima manji broj rijetko raspoređenih okruglih sitnih rupica. Okus mu je umjereno slan i ugodno pikantan, s tipičnom notom ovčijih sireva. Ima izraženu aromu karakterističnu za područje proizvodnje (podsjeća na aromatično bilje). Tokom zrenja *Livanjski izvorni sir* postupno postaje pikantniji, povećava se intenzitet ukusa, arome, mirisa i boje, a sirno tijesto dobija na čvrstini.

Livanjski izvorni sir tradicionalno se proizvodi na području koje obuhvata Livnjsko polje, planine Krug, Cincar i dio Golije, te dio Glamočkog i dio Duvanjskog polja. Navedeno područje nalazi se unutar administrativnih granica Kanton 10, a obuhvata cijelo područje Livna te dio Glamoča i Tomislavgrada.



LIVANJSKI IZVORNI SIR



ENG

Protected Designation of Origin

Livanjski izvorni sir is a hard sheep's cheese (made from full-fat sheep's milk or a mixture of sheep's and cow's milk, where the proportion of cow's milk must not exceed 30%) that is characterised by a pleasant, moderately salty and spicy taste and a dense, compact texture. The sheep's milk comes from the native Pramenka breed (Kupreški and Vlašić strains). The cheese is identified by its regular, low cylindrical shape, flat to slightly convex shell and relatively small dimensions (weighing 2 to 3 kg). The rind is hard with a characteristic structure due to the imprint of a jute cloth, straw yellow in colour. The cheese paste is light yellow in colour, compact, medium hard and only slightly elastic. A small number of regularly distributed small eyes/holes is visible on the cross-section. Depending on its maturity, the texture and taste of *Livanjski izvorni sir* can vary. Young cheese matured for 2 months is slightly elastic, easy to cut, and has a small number of sparsely distributed round small holes on the cross-section. Its taste is moderately salty and pleasantly piquant, with a note typical of sheep cheeses. The cheese has a bold aroma characteristic of the production region (it is reminiscent of aromatic herbs). During maturing, *Livanjski izvorni sir* gradually becomes more piquant, its taste, aroma, smell, and colour intensify, while the cheese paste gains firmness.

Livanjski izvorni sir is traditionally produced in the region incorporating the Livanjsko polje plain, Krug, Cincar mountains and part of the Golija mountain, as well as part of the Glamočko and Duvanjsko polje plains. The aforementioned region is located within the administrative boundary of Canton 10, and includes the entire Livno area and parts of Glamoč and Tomislavgrad.



DRVARSKI MUČENI PEKMEZ OD DREJNINA



zaštićena oznaka porijekla

Drvarski mučeni pekmez od drenjina je proizvod nastao specifičnom hladnom preradom ploda drenjina (lat. *Cornus mas* L.) bez termičke obrade gotovog proizvoda. Sam naziv mučeni pekmez se već ustalio i kao takav je prepoznatljiv među kupcima. Izgled je karakterističan, guste i mazive konzistencije gdje može doći do odvajanja faza na vrhu i dnu pakovanja iz razloga što se ne dodaje sredstvo za želiranje nego konzistenciju daje prirodno prisutni pektin iz samog ploda. Za razliku od industrijski proizvedenih proizvoda *Drvarski mučeni pekmez od drenjina* nema karakteristični sjaj od dodatog pektina na površini niti može da zadrži oblik nego se raširi po posudi. Svjetlo crvene do crvene je boje, zavisno od vrste sorte i faze zrelosti u kojoj je plod korišten. Takođe, ovaj pekmez ima svjetliju boju koja ukazuje da nije zagrijavan uslijed čega dolazi do tamnjenja proizvoda. Miris je karakterističan za sirovinu od koje se dobija sa izraženim mirisom po drijenu. U odnosu na industrijski proizvod miris po sirovini je dosta izraženiji, manje sladak sa izraženim oporim i kiselim ukusom.

Drvarski mučeni pekmez od drenjina se dobija od ploda drenjina uzgojenog na geografskom području opštine Drvar sa granicama Opštine iz perioda 1991. godine. Regija se lokacijski nalazi na krečnjačkom i dolomitskom području unutrašnjih Dinarskih Alpa u području grada Drvara i sliva rijeke Unac, jugozapadno od Banjaluke. Sve faze proizvodnje se sprovode unutar opisanog područja proizvodnje.



DRVARSKI MUĆENI PEKMEZ OD DREJNINA



ENG

Protected Designation of Origin

Drvarski mućeni pekmez od drenjina is a product created by a specific cold processing of the dogwood fruit (lat. *Cornus mas L.*) without thermal treatment of the finished product. The name of the *mućeni pekmez* has already become established and is recognisable as such by the customers. The appearance is distinct, with a thick and spreadable consistency where phase separation may occur at the top and bottom of the package because no gelling agent is added, as the consistency is provided by the naturally present pectin from the fruit itself. Unlike industrially produced products, *Drvarski mućeni pekmez od drenjina* does not have the characteristic shine from the added pectin on the surface, nor can it keep its shape, but spreads throughout the container. It is light red to red in colour, depending on the type of variety and the stage of fruit maturity when used. Also, this jam has a lighter colour indicating that it has not been heated, which causes the product to darken. The smell is characteristic of the raw ingredient, with a distinct smell of dogwood. Compared to the industrial product, the smell of the raw ingredient is much stronger, less sweet with a pronounced pungent and sour taste.

Drvarski mućeni pekmez od drenjina is made from dogwood fruit grown in the geographical area of the Drvar Municipality with the 1991 boundary. The region is located in the limestone and dolomite area of the inner Dinaric Alps, in the territory of the town of Drvar and the Unac river basin, southwest of Banjaluka. All stages of production take place within the described production region.



KRAJIŠKI OMAČ



garantovano tradicionalni specijalitet

Krajiški omač spada u grupu proizvoda tjestenina sa jajima i ima karakterističan oblik širokih rezanaca. Tijesto za omač se dobija ručnim zamjesom brašna i jaja, a nakon završenog odmaranja tijesta, ono se ručno razvija pomoću drvene oklagije (razvijač kojim se tanji i razvija tijesto), a razvučeno tijesto (jufka) ručno se reže pomoću noža u rezance željene dužine i širine. Tradicionalno se suši na suncu. Nakon kuhanja, izgled tjestenine mora biti kompaktan, ne smije biti slijepljenih dijelova.

Tjestenina je ujednačene svijetložute boje, sjajna, bez tamnih ili svijetlih pjega, prijatnog mirisa i okusa, čvrste konzistencije tako da se prilikom lomljenja dobije kompaktan prelom bez osipanja, a nakon kuhanja u vodi uz dodatak soli, konzistencija postaje meka; prilikom žvakanja tjestenina se ne lijepi za nepce. Može da se poslužuje kao samostalno jelo uz dodatak vrhnja ili kao prilog umacima od mesa.

Krajiški omač je tjestenina koja predstavlja jedno od kulinarskih obilježja stanovništva sjeverozapadnog dijela Bosne i Hercegovine, vijekovima se smatra specifičnom hranom ovog područja. Predstavlja prerađenu hranu koja može imati duži vijek trajanja.



KRAJIŠKI OMAČ



ENG

Traditional Speciality Guaranteed

Krajiški omač belongs to the group of egg pasta products with a distinct wide noodle shape. The dough for the omač is made by hand mixing flour and eggs, and once the dough has rested, it is rolled out by hand using a wooden rolling pin (a rolling pin that thins and rolls out the dough). Using a knife, the rolled-out dough (jufka) is cut by hand into noodles of the desired length and width. It is traditionally dried in the sun. After cooking, the pasta must be compact, no sticking parts are allowed.

The pasta is of a uniform light-yellow colour, shiny, without dark or light spots, pleasantly smelling and tasting, of firm consistency so that when broken, the fracture is compact, without crumbling, while after cooking in water with the addition of salt, the consistency becomes soft; when chewed, the pasta does not stick to the palate. It can be served as a separate dish with the addition of cream, or as a side dish to meat sauces.

Krajiški omač is one of the culinary specificities of the population in the northwestern part of Bosnia and Herzegovina, and has been considered a distinct food of this region for centuries. It is a type of processed food with an extended shelf life.



KRAJIŠKA TRAHANA



garantovano tradicionalni specijalitet

Krajiška trahana je vrsta tjestenine koja se dobija zamjesom i fermentacijom pšeničnog brašna, kvasca ili kvasa i vode ili samo pšeničnog brašna i vode, nakon čega se tijesto ručno oblikuje kidanjem, a potom trljanjem (tranjem) tijesta kroz rešeto. Na ovaj način se dobije specifični granulasti (zrnasti) oblik tjestenine koja se suši na suncu. Originalna je riječ iz perzijskog jezika tarhana, ali u sjeverozapadnoj Bosni je došlo do premetanja glasova a i r, odnosno oni su zamijenili svoje pozicije. To je zbog toga što je narod u sjeverozapadnom dijelu Bosne riječ tarhana doveo u vezu sa riječju trati, kao jednim od postupaka prilikom spravljanja tjestenine.

Tjestenina ima karakterističan granulasti oblik koji je nastaje tzv. trljanjem (tranjem) tijesta kroz rešeto. Veličina granula može da varira, zavisno od proizvođača do proizvođača. Dimenzije granula zavise o upotrijebljenom rešetuu, tako da dužina granula se može kretati od 0,1 cm do 0,6 cm, a krupnije vrste trahane i više. Tjestenina se ne smije međusobno sljepljivati, površina mora biti ujednačena, glatka. Nakon kuhanja, izgled tjestenine mora biti kompaktan, ne smije biti sljepljenih dijelova.

Boja tjestenine je bijela do slabo žućkastobijela, ili smeđkasta i zavisi o tipu upotrijebljenog pšeničnog brašna. Miris tjestenine je specifičan, blago kiselkast dok nakon kuhanja kiseo miris postaje intenzivan sa prijatnim kiselkastim okusom. *Krajiška trahana* ima čvrstu konzistenciju karakterističnu za tjestenine, a nakon kuhanja u vodi uz dodatak soli, konzistencija je postaje meka; prilikom žvakanja tjestenina se ne lijepi za nepce. Rok trajanja je 18 mjeseci od datuma proizvodnje.



KRAJIŠKA TRAHANA



ENG

Traditional Speciality Guaranteed

Krajiška trahana is a type of pasta made by mixing and fermenting wheat flour, yeast or sour-dough starter and water, or just wheat flour and water, and then shaping the dough by hands, by tearing and then rubbing (affricating) the dough through a sieve. This results in a distinct granular (grainy) shape of the pasta, which is dried in the sun. Originally, the name comes from the Persian word tarhana, but in northwestern Bosnia the sounds a and r were repositioned, that is, they swapped positions. This is because the people in the northwestern part of Bosnia associated the word tarhana with the word trati (rub), as one of the procedures used when making pasta.

The pasta has a characteristic granular shape that is created by the so-called rubbing (affrication) of the dough through a sieve. The size of the granules can vary, depending on the producer. The dimensions of the granules depend on the sieve used, so the length of the granules can range from 0.1 cm to 0.6 cm, and in larger types of trahana even longer. The pasta must not stick together, the surface must be uniform, smooth. After cooking, the appearance of the pasta must be compact, sticking parts are not allowed. The pasta is white to slightly yellowish-white, or brownish, and depends on the type of wheat flour used. The smell of the pasta is distinct, slightly sour, whereas after cooking, the sour smell intensifies, and the pasta acquires a pleasant sour taste. *Krajiška trahana* has a firm consistency characteristic of pasta, and after cooking in water with the addition of salt, the consistency becomes soft; when chewed, the pasta does not stick to the palate. The shelf life is 18 months from the date of production.



SARAJEVSKI ČEVAPI / SARAJEVSKI ČEVAPČIĆI



zaštićena oznaka geografskog porijekla

Sarajevski ćevapi / Sarajevski ćevapčići je proizvod valjkastog oblika od usitnjenog svježeg goveđeg mesa uz dodatak soli. Sirov pojedinačni proizvod *Sarajevskog ćevapa / Sarajevskog ćevapčića* treba da bude tradicionalne dužine „četiri prsta sastavljena“ (između 6 i 10 cm), prečnika od 1 do 2 cm, a prosječna porcija (10 komada) mase od 200 do 250 grama.



Sarajevski ćevapi / Sarajevski ćevapčići u sirovom obliku posjeduju specifična senzorna svojstva gdje samljevena smjesa oblikovanog ćevapa/ćevapčića treba biti dobro izmiješana, sa mesom koje je prožeto masnim dijelovima. Meso je crvenkaste boje, dok su masni dijelovi bijelo žućkaste boje i smjesa je ujednačenog oblika. Presjek sirovog proizvoda odgovara vanjskom izgledu. Meso je intenzivnog i ne prejakog mirisa po goveđem mesu, blage arome i slankastog okusa zbog prisustva soli, u mljevenoj i oblikovanoj smjesi je meko i rahlo, dok je masni dio mazive konzistencije. Prije finalne obrade ne smije biti zaleđeno ili tretirano drugim termičkim obradama koje bi mogle dovesti do propadanja finih struktura. Kako ne postoji bilo kakav propisani normativ koji definiše kvalitet hemijskog sastava *Sarajevskih ćevapa / Sarajevskih ćevapčića*, izuzev sadržaja proteina i kolagena, u cilju proizvodnje što kvalitetnijeg proizvoda, količina masti na 100 grama sirovog proizvoda ne smije prelaziti 25%.

Sarajevski ćevapi / Sarajevski ćevapčići se proizvode u administrativnom području Sarajevskog kantona, koji je smješten u sarajevskoj kotlini, koja se od istoka prema zapadu pruža u Sarajevskom polju, na čijoj nizini se nalaze centralni dijelovi Sarajeva, dok se sarajevska predgrađa i Vogošća nalaze na padinama okolnih brda i planina. Kanton Sarajevo se sastoji od Grada Sarajeva sa četiri gradske opštine Centar, Stari Grad, Novo Sarajevo i Novi Grad i pet susjednih opština Ilidža, Trnovo, Vogošća, Hadžići i Ilijaš.



SARAJEVSKI ĆEVAPI / SARAJEVSKI ĆEVAPČIĆI



ENG

Protected Geographical Indication

Sarajevski ćevapi / Sarajevski ćevapčići is a cylinder-shaped product made from minced fresh beef with the addition of salt. A raw individual product of *Sarajevski ćevap / Sarajevski ćevapčić* should be the traditional length of “four fingers put together” (between 6 and 10 cm), 1 to 2 cm in diameter, and an average portion (10 pieces) weighing between 200 and 250 grams.



Sarajevski ćevapi / Sarajevski ćevapčići in raw form have specific sensory properties where the minced mixture of the shaped ćevap / ćevapčić should be well mixed, with the meat mixed with fatty parts. The meat is reddish in colour, while the fatty parts are white to yellowish, and the mixture is of uniform shape. The cross-section of the raw product corresponds to the external appearance. The meat has an intense and not too strong smell of beef, a mild aroma, and a salty taste due to the presence of salt, in the minced and shaped mixture it is soft and light, while the fatty part is of spreadable consistency. Before final processing, it must not be frozen or thermally processed, as that could lead to deterioration of fine structures. Since there is no prescribed norm that defines the quality of the chemical composition of *Sarajevski ćevapi / Sarajevski ćevapčići*, with the exception of protein and collagen content, in order to make a product of the highest quality possible total amount of fat per 100 grams of raw product must not exceed 25%.

Sarajevski ćevapi / Sarajevski ćevapčići are produced in the administrative area of the Sarajevo Canton, which is located in the Sarajevo Basin, stretching from east to west in the Sarajevsko polje plain whose lower parts are occupied by the central parts of Sarajevo, while the Sarajevo suburbs and Vogošća are located on the slopes of the surrounding hills and mountains. Sarajevo Canton comprises the City of Sarajevo, which consists of four city municipalities: Centar, Stari Grad, Novo Sarajevo, and Novi Grad, and five neighbouring municipalities: Ilidža, Trnovo, Vogošća, Hadžići, and Ilijaš.



SEMBERSKI KUPUS



zaštićena oznaka geografskog porijekla

Semberski kupus je dvogodišnja zeljasta biljka iz porodice kupusnjača (lat. Brassicaceae L) koji, kada se stavlja na tržište, može se prezentovati kao svjež i prirodno fermentisan (kiseo) kupus. *Semberskim kupusom* se mogu nazvati sorta „Bijeljinski kupus“ i hibridi koji imaju slične osobine. Prije uvođenja novih hibrida, hibrid mora proći ispitivanja u polju radi provjere osobina. Glavica svježeg *Semberskog kupusa* je svijetlo zelene boje, na presjeku bijela do bijelo žuta, čvrsta ali ne tvrda. Težina glavice kreće se u rasponu 1,5 - 3,5 kg. Randman, odnosno koristan dio glavice u odnosu na ukupnu masu glavice je oko 85%. Dužina vegetacije je 120-140 dana od nicanja, odnosno 80 do 90 dana do tehnološke zrelosti, u zavisnosti od uslova prispjavanja. Miris i aroma su neutralni i slabi. Svježiji kupus se na tržište stavlja u glavicama.

Kiseli *Semberski kupus* je kupus koji je dobijen prirodnom malolaktičnom fermentacijom isključivo svježeg Semberskog kupusa. Žute je odnosno zlatno žute boje, prijatnog mirisa karakterističnog za mliječno kiselo fermentisani proizvod, ukus skladan i prijatno mliječno kiseo. Listovi su tanki, dobro savitljivi i imaju tanke lisne žile. Oblik glavice je okruglo pljosnat, glavice dobre čvrstoće, nisu žilave, bez stranih primjesa. Na tržište se stavlja kao rezani kiseli kupus, kao cijele glavice i listovi za sarmu.

Područje proizvodnje Semberskog kupusa je administrativna granica grada Bijeljina. To je centar regije Semberija koja je ravničarska geografska oblast u sjeveroistočnom dijelu Republike Srpske i Bosne i Hercegovine i nalazi se između rijeka Save i Drine i planine Majevice.



SEMBERSKI KUPUS



ENG

Protected Geographical Indication

Semberski kupus is a biennial herbaceous plant from the cabbage family (lat. Brassicaceae L.), which, when placed on the market, can be presented as fresh and naturally fermented (sour) cabbage. The variety called “Bijeljinski cabbage” and hybrids with similar characteristics can be referred to as *Semberski kupus*. Before the introduction of new hybrids, the hybrid must undergo field trials to verify its traits. The head of fresh *Semberski kupus* is light green, white to white-yellow on cross-section, firm but not hard. The weight of the head ranges from 1.5 to 3.5 kg. Yield, that is, the useful part of the head in relation to the total mass of the head is about 85%. The growing season lasts 120-140 days from germination, or 80 to 90 days until technological maturity, depending on the growing conditions. The smell and aroma are neutral and weak. Fresh cabbage is placed on the market in the form of heads.

Fermented *Semberski kupus* is cabbage made by natural malolactic fermentation of exclusively fresh *Semberski kupus*. It is yellow or golden yellow in colour, has a pleasant smell characteristic of a lactic acid fermented product, a harmonious and pleasantly lactic acid taste. The leaves are thin, flexible, and have thin leaf veins. The shape of the head is round and flat, the heads are firm, not tough, and have no foreign admixtures. It is marketed in the form of chopped sauerkraut, whole heads, and leaves for sarma dish.

The area of *Semberski kupus* production is the administrative boundary of the City of Bijeljina. It is the centre of the Semberija region, which is a lowland geographical area in the north-eastern part of Republika Srpska and Bosnia and Herzegovina located between the rivers Sava and Drina and the Majevica mountain.



HERCEGOVAČKI ČUPTER



zaštićena znaka podrijetla

Hercegovacki čufter je trajni prehrambeni proizvod odnosno tradicionalna slastica čiji je glavni sastojak mošt od grožđa. Priprema se kuhanjem crnog ili bijelog ili kombinirano (roze) mošta sa minimalno 70% udjela autohtonih hercegovackih sorti grožđa Blatine (crno grožđe) i Žilavke (bijelo grožđe) s brašnom, grizom ili njihovom kombinacijom. Tokom proizvodnje po želji se mogu dodavati začini ili orašasti plodovi, ali ne sadrži dodatke, kemikalije niti rafinirani šećer. Prodaje se nakon što se osuši, tradicionalno na suncu ili korištenjem drugih suvremenih metoda sušenja.

Oblik cjeline gotovog proizvoda mora biti okrugao. *Hercegovacki čufter* može se prodavati u cjelini ili narezan. Presjek komada *Hercegovackog čuptera* je kompaktna, bez pukotina. Zavisno o sorti grožđa (bijela, roze ili crna), boja *Hercegovackog čuptera* varira od žute do boje meda, svjetlo roze do tamnije roze ili od tamno crvene do svijetlo prozirno crvene. Gotov proizvod se suši tako da zadrži dovoljno vlage za nisku do srednju tvrdoću, kao i dobro žvakanje u ustima. Drugi fizički i kemijski parametri ovise o sortama grožđa.

Područje proizvodnje *Hercegovackog čuptera* definirano je za dio Hercegovine, odnosno za srednju, zapadnu i južnu Hercegovinu. To uključuje Mostar, Čitluk, Ljubuški, Čapljina, Stolic i Široki Brijeg. Mošt kao sirovina za proizvodnju *Hercegovackog čuptera* ne može dolaziti s drugih lokaliteta.



HERCEGOVAČKI ČUPTER



ENG

Protected Designation of Origin

Hercegovački čufter is a preserved food, that is, a traditional dessert, whose main ingredient is grape must. It is made by boiling red or white or combined (pink) must with a minimum of 70% share of the indigenous Herzegovinian grape varieties Blatina (black grapes) and Žilavka (white grapes) with flour, semolina or a combination thereof. During production, spices or nuts can be added if desired, but the product does not contain additives, chemicals, or refined sugar. It is sold once it's dried, traditionally in the sun or using other, modern drying methods.



The finished product must be of round shape. *Hercegovački čufter* can be sold whole or sliced. The cross-section of a *Hercegovački čufter* piece is compact, without cracks. Depending on the grape variety (white, pink, or black), the colour of *Hercegovački čufter* varies from yellow to honey, light pink to darker pink, or from dark red to light transparent red. The finished product is dried to retain enough moisture to make it light to medium hard, as well as easy to chew. Other physical and chemical parameters depend on the grape varieties.

The production region of the *Hercegovački čufter* is defined as being a part of Herzegovina, namely, central, western, and southern Herzegovina. This includes Mostar, Čitluk, Ljubuški, Čapljina, Stolac, and Široki Brijeg. The must as a raw ingredient for the production of *Hercegovački čufter* cannot originate from other locations.



REPOVAČKI SIR



zaštićena oznaka porijekla

Repovački sir je bijeli salamurni, punomasni sir koji se proizvodi od sirovog punomasnog ovčijeg mlijeka ili mješavine ovčijeg i kravljeg mlijeka gdje udio kravljeg mlijeka ne smije prelaziti 20%. Dobija se koagulacijom mlijeka pomoću sirila uz izdvajanje surutke. Karakteristika mu je je zrenje u surutki/salamuri. Sir se prodaje nakon 2 mjeseca zrenja.

Oblik sira je gruda ovalnog oblika. Masa grude zrelog sira je 200-400 g. Sir je bez kore, a površina je očuvana, sjajna i glatka, bez tragova ispiranja ali sa tragovima od zavijanja krpe. Boja je bijela ako se proizvodi od ovčijeg mlijeka odnosno blago žućkasta ukoliko je dodano kravlje mlijeko. Konzistencija je meka do umjereno čvrsta, povezana i lako se reže. Presjek je zatvoren ili sa malim brojem mehaničkih nepravilnih rupica. Okus je blagi mliječno-kiseli, vrlo umjereno slan. Miris takođe ima blagu mliječno-kiselu notu. Zreli *Repovački sir* treba da sadrži najmanje 40% suhe materije, 45% masti u suhoj materiji, a sadržaj soli je maksimalno 4%.

Geografsko područje proizvodnje *Repovačkog sira* je region na teritoriji grada Konjica koji se nalazi u Hercegovačko-neretvanskom kantonu i obuhvata područja sela Repovci, Gobelovina, Stojkovići, Bulatovići, Trešnjevica, Rasvar, Tuhobići, Bale, Zukići, Šunji, Brđani, Vrbljani, te naselja Bradina i Podorašac. Sve faze proizvodnje odvijaju se u okviru područja proizvodnje.



REPOVAČKI SIR



ENG

Protected Designation of Origin

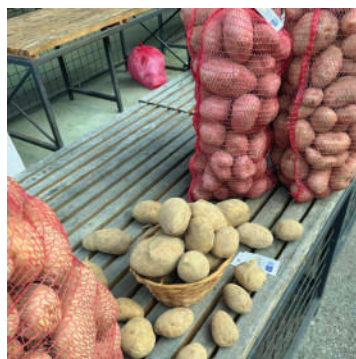
Repovački sir is a white, brined, full-fat cheese made from raw full-fat sheep's milk or a mixture of sheep's and cow's milk, where the proportion of cow's milk must not exceed 20%. It is made by using rennet for coagulation of milk and separation of whey. Its distinct feature is ripening in whey/brine. The cheese is sold after 2 months of ripening.

The cheese is shaped as an oval lump. The mass of a mature cheese lump is 200-400 g. The cheese is rindless, while the surface is well preserved, shiny and smooth, without traces of washing but with traces of the wrapping cloth. The colour is white if it is made from sheep's milk, or slightly yellowish if cow's milk is added. It has soft to moderately firm consistency, compact, and easy to cut. The cross-section is closed or with a small number of mechanical irregular holes. The taste is mildly milky-sour, very moderately salty. The smell also has a slight milky-sour note. Matured *Repovački sir* should have at least 40% dry matter, 45% fat in dry matter, while the maximum salt content is 4%.

The geographical region of *Repovački sir* production is an area in the territory of the town of Konjic, which is located in the Herzegovina-Neretva Canton and includes the villages of Repovci, Gobelovina, Stojkovići, Bulatovići, Trešnjeva, Rasvar, Tuhobići, Bale, Zukići, Šunji, Brđani, Vrbjlani, and the settlements of Bradina and Podorašac. All stages of production take place within the production region.



FOJNIČKI KROMPIR



zaštićena oznaka geografskog porijekla

Fojnički krompir su krtole krompira (lat. *Solanum tuberosum* L.) namijenjene za ishranu ljudi, proizvedene na poljoprivrednom zemljištu koje se nalazi unutar administrativnih granica opštine Fojnica. U botaničkom smislu predstavljaju zadebljali vrh podzemnog stabla (stolona) koji sadrži minimalno 19 % suve materije. Minimalni prečnik krtola koji se stavljaju na tržište iznosi 35 mm.

Oblik krtola je najčešće ovalan sa varijacijama prema izduženo - ovalnog obliku, a rjeđe prema okruglasto-ovalnom. Boja pokožice je žuta sa različitim nijansama, konzistencije glatke do mrežaste sa prelaznim varijantama. Kada je u pitanju boja mesa krtola, ista se kreće od žute do tamno žute sa prelaznim nijansama, dok se tekstura i okus ispoljavaju kao sorte specifičnosti. Izgled gomolja glatke do hrapave pokožnice, žute boje. Tekstura mesa gomolja je fina i sitnozrnata, a okus je brašnast, odnosno prhak i suh, zbog većeg udjela suhe materije i visokog sadržaja skroba. Zbog toga je krompir sklon raskuhavanju, te pri konzumaciji daje izražen osjećaj punoće u ustima.

Područje proizvodnje *Fojničkog krompira* je administrativna granica opštine Fojnica, koja se nalazi u centralnom dijelu Bosne i Hercegovine, oko 50 km zapadno od Sarajeva i 587 m iznad nivoa mora, površine 308 km².



FOJNIČKI KROMPIR



ENG

Protected Geographical Indication

Fojnički krompir are potato tubers (lat. *Solanum tuberosum* L.) intended for human consumption produced on agricultural land located within the administrative boundary of the Municipality of Fojnica. In terms of botany, they represent the thickened top of an underground tree (stolon) that contains a minimum of 19% of dry matter. The minimum diameter of tubers placed on the market is 35 mm.

The shape of the tuber is most often oval with variations leaning towards an elongated-oval shape, and less often towards a round-oval shape. The colour of the skin is yellow with different shades, the consistency is smooth to mesh-like with transitional variants. As for the inside of the tuber, the colour ranges from yellow to dark yellow with transitional shades, while the texture and taste are manifested as varietal specificities. The appearance of the tubers is smooth to rough skin, yellow in colour. The texture of the tuber is fine and fine-grained, while the taste is grainy, that is, crisp and dry, due to the higher share of dry matter and the high starch content. Because of this, the potatoes are prone to overcooking, and when consumed, give a strong feeling of fullness in the mouth.

The production region of *Fojnički krompir* is the administrative boundary of the Fojnica Municipality, which is located in the central part of Bosnia and Herzegovina, about 50 km west of Sarajevo and 587 m above sea level, with an area of 308 km².



EKSTRA DJEVIČANSKO MASLINOVO ULJE HERCEGOVINE



zaštićena oznaka podrijetla

Ekstra djevičansko maslinovo ulje Hercegovine odnosi se samo na ekstra djevičansko maslinovo ulje, dobijeno direktno iz ploda masline (*Olea europaea* L.) mehaničkim postupcima, uključujući ručno branje na nepristupačnom terenu u području uzgoja.

Osjetilni profil je srednjeg do jakog intenziteta utvrđen organoleptičkom analizom. Uravnotežena gorčina (medijan na kontinuiranoj linijskoj skali $\geq 2,0$) i pikantnost (medijan na kontinuiranoj linijskoj skali $\geq 2,0$) uz prisustvo nota zdravih i svježih maslina. Voćne note su srednje ili intenzivno izražene i podrazumijevaju osjetan miris po biljnim proizvodima poput trave, zelenog lišća, te mirisa svježih maslina sa naznakama povrtnih mirisa (medijan voćnog ukusa na kontinuiranoj linijskoj skali $> 3,0$). Čistoća okusa se ogleda u okusu po svježim i zdravim maslinama koji je ugodan uz prisustvo gorčine i pikantnosti. Uravnoteženost je osjetno prisutna. Monosortna ulja moraju sadržavati najmanje 80% navedene sorte.

Područje proizvodnje *Ekstra djevičanskog maslinova ulja Hercegovine* je u nižim dijelovima Hercegovine i obuhvaća dijelove općina Posušje i Jablanica, te dijelove područja grada Mostara, Stoca prema Neumu iznad općine Ravno, dijelovi Popova polja u gradu Trebinju do granice sa Crnom Gorom. Dalje, područje uzgoja ide do granice sa Hrvatskom i završavaju u općini Posušje.



EKSTRA DJEVIČANSKO MASLINOVO ULJE HERCEGOVINE



ENG

Protected Designation of Origin

Ekstra djevičansko maslinovo ulje Hercegovine refers only to the extra virgin olive oil obtained directly from the fruit of the olive tree (*Olea europea L.*) mechanically, including manual harvesting on inaccessible terrain in the region of cultivation.

The sensory profile is of medium to strong intensity as determined by organoleptic analysis. Balanced bitterness (median on a continuous linear scale ≥ 2.0) and the piquancy (median on a continuous linear scale ≥ 2.0) with the presence of notes of healthy and fresh olives. Fruity notes are medium to intense and include a noticeable aroma of herbal products such as grass, green leaves, and the smell of fresh olives with hints of vegetable aromas (median of fruity taste on a continuous linear scale > 3.0). Purity of taste is reflected in the taste of fresh and healthy olives that is pleasant, with the presence of bitterness and piquancy. Balance is notably present. Monovarietal oils must contain at least 80% of the specified variety.

The production region of *Ekstra djevičansko maslinovo ulje Hercegovine* is the lower parts of Herzegovina, and includes parts of the Posušje and Jablanica municipalities, and parts of the area of the City of Mostar, Stolac towards Neum above the Ravno Municipality, parts of Popovo polje plain in the city of Trebinje to the border with Montenegro. Further on, the region of cultivation spreads to the border with Croatia and ends in the Posušje Municipality.



GATAČKI KAJMAK IZ MJEŠINE



zaštićena oznaka porijekla

Gatački kajmak iz mješine je vrsta zrelog kajmaka (skorupa) dobijena odvajanjem gornjeg sloja termički obrađenog i ohlađenog kravljeg mlijeka koja se prenosi u drvenu kacu gdje odležava i nakon postizanja odgovarajuće zrelosti prebacuje u ovciju mješinu na zrenje. Proizvodi se od punomasnog kravljeg mlijeka bez dodataka starter kulture uz jedino dozvoljeni dodatak – kuhinjsku so. *Gatački kajmak iz mješine* se proizvodi od mlijeka jedne ili dvije muže (večernja i jutarnja). Mlijeko se mora obraditi najkasnije u roku od 24 časa od prve muže.

Gatački kajmak iz mješine ima specifičan, mliječno-kiseli i slani ukus. Boja proizvoda je blijedo žuta do žuta u zavisnosti od sastava mlijeka. Miris je prijatan mliječni, intenzivan sa izrazito naglašenim aromatičnim notama. Ujednačene je mazivne konzistencije.

Sve faze proizvodnog postupka – uzgoj i muža krava, prikupljanje i prerada mlijeka, te proizvodnja i odležavanje kajmaka u drvenoj kaci, priprema mješine i zrenje kajmaka u ovcijoj mješini i pakovanje kajmaka za krajnjeg kupca odvijaju se u administrativnom području opštine Gacko. Opština Gacko nalazi se u istočnoj Hercegovini, na jugoistoku Bosne i Hercegovine. Teritorija opštine prostire se na 736 km² površine i oivičena je planinama Zelengora, Volujak, Lebršnik, Kosovi vrh, Golija, Troglav, Bjelasnica, Magrop i Ivica. Prosječna nadmorska visina je nešto ispod 1.000 metara.



GATAČKI KAJMAK IZ MJEŠINE



ENG

Protected Designation of Origin

Gatački kajmak iz mješine is a type of ripe kajmak cream (also called skorup), obtained through separation of the upper layer of thermally processed and cooled cow's milk that is transferred into a wooden keg to age and having reached appropriate ripeness, is transferred to a sheepskin to ripen. It is produced from full-fat cow's milk without addition of starter culture, with only one additive permitted - table salt. *Gatački kajmak iz mješine* is produced from milk from one or two milkings (evening and morning milking). The milk must be processed within 24 hours following the first milking at the latest.

Gatački kajmak iz mješine has a specific, milky-sour and salty taste. The product's colour is pale yellow to yellow, depending on the milk's composition. The smell is pleasant, milky, intense, with particularly potent aromatic notes. It has uniform spreadable consistency.

All stages of the production - breeding and milking of cows, collection and processing of milk, as well as production and aging of kajmak cream in a wooden tub, preparation of mixture and aging of kajmak cream in a sheepskin and its packing for the end customer take place in the administrative area of the Gacko Municipality. Gacko Municipality is located in Eastern Herzegovina, in the southeast of Bosnia and Herzegovina. Territory of the Gacko Municipality covers 736 km² and is bordered by the Zelengora, Volujak, Lebršnik, Kosovi vrh, Golija, Troglav, Bjelasnica, Magrop, and Ivica mountains. Average altitude is just short of 1 000 meters.



MAJEVIČKI DIMLJENI SIR ZARAC



zaštićena oznaka porijekla

Majevički dimljeni sir Zarac je svježiji polumasni dimljeni sir koji se proizvodi od sirovog, djelimično obranog kravljeg mlijeka, a koji se konzumira nakon proizvodnje.

To je sir koji spada u grupu kiselinskih sireva, a dobija se fermentacijom i kiselinskom koagulacijom mlijeka u definisanom geografskom području, tradicionalno na porodičnim farmama. On se suši na dimu i troši svjež ali se obično pakuje u vakuum pakovanja ili u plastične posude. Proizvodi se i sa dodacima - bijeli luk ili paprika. Prodaje kao: obični, bez dodataka ili sa dodatkom bijelog luka ili paprike, standardne veličine i „Mini“ veličine - uvijek se pakuju i prodaju u plastičnim pakovanjima od po 6 komada pod imenom „mix“ (2 komada običnog, 2 komada sa bijelim lukom i 2 komada sa paprikom).

Oblik standardnog *Majevičkog dimljenog sira Zarac* je ovalni, žućkaste do više ili manje izrazite srednje ili svijetlo smeđe boje, mjestimično sa svjetlijim bjelkastim manjim površinama, ravnim dnom, sa karakterističnom „smokvicom“ („kvačicom“) koja potiče od vezanja čarapice u kojoj je vršeno sušenje sira. Ima specifičan, kiselkast i umjereno slan ukus sa primjesom na dim, a konzistencija mu je ujednačena, bez rupica na presjeku ali može biti poneka mehanička rupica. Na presjeku boja sira je bijela do blijedo žuta. Masa jednog komada sira je 200-250 g. Oblik mini *Majevičkog dimljenog sira Zarac* je takođe ovalni sa ravnim dnom, tamno-smeđe boje, kiselkast i umjereno slan ali sa izraženijom primjesom na dim. Struktura je manje kompaktna a tijesto se više mrvi. Na presjeku boja je gotovo u cijelosti žuta. Masa je 30-40 g.

Geografsko područje proizvodnje *Majevičkog dimljenog sira Zarac* obuhvata region planine Majevice u administrativnim granicama opština Lopare, Ugljevik, Čelić, Teočak i Sapna.



MAJEVIČKI DIMLJENI SIR ZARAC



ENG

Protected Designation of Origin

Majevički dimljeni sir Zarac is a fresh semi-fat smoked cheese produced from raw, partially skimmed cow's milk, consumed after production. It is a cheese that belongs to the group of acid cheeses, and is made by fermentation and acid-induced coagulation of milk in the defined geographical region, traditionally on family farms. It is smoke-dried and consumed fresh, but it is usually packed in vacuum packaging or in plastic containers. It is also produced with additions - garlic or paprika. It is sold as: regular, without additions or with the addition of garlic or paprika, standard size and mini size - always packed and sold in plastic packages of 6 pieces under the name "mix" (2 pieces of regular, 2 pieces with garlic and 2 pieces with paprika).

Standard *Majevički dimljeni sir Zarac* is oval-shaped, yellowish to more or less notably medium or light brown, in places with lighter whitish smaller areas, flat bottomed, with a characteristic "fig" ("rosette") formed by the knot from tying the sleeve in which the cheese was dried. It has a distinct, slightly sour and moderately salty taste with a hint of smoke, and uniform consistency, without holes on the cross-section, however, there may be some mechanical holes present. On the cross-section, the cheese is white to pale yellow. The mass of one piece of cheese is 200-250 g. The shape of the mini *Majevički dimljeni sir Zarac* is also oval with a flat bottom, it is dark brown, slightly sour, and moderately salty, but with a stronger hint of smoke. The structure is less compact and the paste is crumblier. On the cross-section, the colour is almost entirely yellow. The weight is 30-40 g.

The geographical region of production of *Majevički dimljeni sir Zarac* includes the region of the Majevica mountain within the administrative boundaries of the Lopare, Ugljevik, Čelić, Teočak, and Sapna municipalities.



BANJALUČKI ČEVAP



garantovano tradicionalni specijalitet

Banja lučki ćevap je tradicionalno gotovo jelo koje se već nekoliko decenija priprema i konzumira na isti način. Za razliku od ćevapa koji se pripremaju u drugim krajevima i imaju oblik valjka, ovaj proizvod je u obliku pločice koja se sastoji iz četiri spojena ćevapa i lepinje. Ovako pripremljen ćevap zadržava više masnoće koja ga čini sočnijim prilikom konzumacije. *Banja lučki ćevap* je gotovo jelo koje se sastoji iz mesnog dijela, ćevapa, koji se priprema od junećeg mesa i začina i lepinje koja je napravljena od pšeničnog brašna, vode i kvasca.

Boja ćevapa nakon pečenja je karakteristična za pečeno juneće meso, sa tamnijim i svjetlijim nijansama smeđe boje na gornjoj i donjoj površini pločice, dok je boja pločice sa strane znatno svjetlija od gornje i donje površine. Miris je ugodan, kombinacija je termički obrađenog mesa i dodatih začina. Ćevap mora biti sočan, ne smije biti gumast, ali niti pretvrd prilikom zagriža. Posebnu notu za ukus daju bijeli luk, zadržana masnoća u ćevapu ali i dim koji dolazi sa drvenog uglja na kojem se vrši pečenje. Banja lučka lepinja je sastavni dio tradicionalnog specijaliteta banja lučkog ćevapa, kao gotovog jela. Banja lučka lepinja se kao pekarski proizvod pravi prema tradicionalnom receptu, načinu pripreme i ne može se naći na tržištu u okruženju.

Banja lučki ćevap se servira u tanjiru, sa salvetom i drvenom čačalicom zabodenom kroz salvetu u lepinju. Kao dodatak služi se crveni luk koji je isječen na listove, prethodno usoljen, ljuta paprika feferona i biber. Prema tradiciji se jede prstima uz korišćenje drvene čačalice.



BANJALUČKI ĆEVAP



ENG

Traditional Speciality Guaranteed

Banja lučki ćevap is a traditional ready-made dish that has been prepared and consumed in the same way for several decades. Unlike the ćevapi prepared in other regions that are cylinder-shaped, this product is shaped like a plate consisting of four joined ćevapi and a bun. Ćevap prepared in this way retains more fat, which makes it juicier when consumed. *Banja lučki ćevap* is a ready-made dish consisting of the meat part, the ćevap, which is made of beef and spices and a bun made from wheat flour, water, and yeast.

The colour of the ćevap after grilling is characteristic of roasted beef, with darker and lighter shades of brown on the upper and lower surface of the plate, whereas the colour of the plate on the side is much lighter than on the upper and lower sides. The smell is pleasant; it is a combination of thermally processed meat and the spices. The ćevap must be juicy, it must not be rubbery, but also not too hard when biting into it. Garlic gives it a specific aroma, as does the fat retained in the ćevap, but also the smoke from the charcoal on which the grilling takes place. Banja Luka bun is an integral part of the Banja lučki ćevap traditional speciality as a ready-made dish. As a bakery product, the Banja Luka bun is made according to a traditional recipe and method, and cannot be found on the surrounding market.

Banja lučki ćevap is served on a plate, with a napkin and a wooden toothpick inserted through the napkin into the bun. Red onion cut into chunks, pre-salted, hot peppers, and pepper are served as condiments. According to tradition, it is eaten with fingers and the wooden toothpick.



ROGATIČKI KROMPIR



zaštićena oznaka geografskog porijekla

Rogatički krompir je primarni poljoprivredni proizvod, neprerađen, u vidu krtola krompira namijenjen prodaji krajnjim potrošačima ili daljnjoj preradi za potrebe prehrambene industrije, 18% minimalnog sadržaja suve materije, proizveden po definisanoj tehnologiji, na teritoriji opštine Rogatica od strane proizvođača koji su izvršili individualnu usaglašenost tehnologije proizvodnje sa proizvođačkom specifikacijom. Oblik krtola može varirati od ovalnog, izduženog do okruglog, boja pokožice od različitih nijansi crvene do blijedo bež i oker, a boja mesa od blijedo bež, žuto-narandžaste preko crvene do crvene i intenzivno žute. Hrapavost pokožice kreće se od glatke do umjereno hrapave. Poprečni presjek krtola Rogatičkog krompira koje se stavljaju u promet, a namijenjene su krajnjim potrošačima, u pravilu kreće se u rasponu od 35 do 90 mm, dok krtole namijenjene daljnjoj preradi mogu imati prečnik koji je izvan navedenog okvira.

Područje proizvodnje *Rogatičkog krompira* obuhvata administrativnu granicu opštine Rogatica. Opština je smještena u centralno-istočnom dijelu Republike Srpske i Bosne i Hercegovine u brdsko-planinskom području i graniči sa deset susjednih opština. Površina opštine iznosi 645 km² gdje se oko 80 % teritorije nalazi na nadmorskoj visini preko 800 m, čemu pripada i visoravan Borike na preko 1.000 m.n.v., kao područje sa dugogodišnjom tradicijom i najzastupljenijom proizvodnjom krompira.



ROGATIČKI KROMPIR



ENG

Protected Geographical Indication

Rogatički krompir is a primary agricultural product, unprocessed, in the form of potato tubers intended for sale to end consumers or further processing for the needs of the food industry, with a minimum of 18% dry matter content, produced using the defined technology, in the territory of the Rogatica Municipality by producers who did individual alignment of the production technology with the manufacturer's specification. The shape of the tuber can vary from oval, to elongated, to round, the colour of the skin from different shades of red to pale beige and ochre, while the colour of the inside varies from pale beige, to yellow-orange, to red, to red and intense yellow. The roughness of the skin ranges from smooth to moderately rough. The cross-section of *Rogatički krompir* tubers that are put on the market and intended for end consumers, as a rule, ranges from 35 to 90 mm, while tubers intended for further processing may have a diameter that is outside the specified range.

The *Rogatički krompir* production region includes the administrative boundary of the Rogatica Municipality. The Municipality is located in the central-eastern part of Republika Srpska and Bosnia and Herzegovina, in a hilly and mountainous area, and borders ten neighbouring municipalities. The area of the Municipality is 645 km², with about 80% of the territory at an altitude of over 800 m, which also includes the Borike plateau at over 1 000 m altitude, which is an area with a long-standing tradition of dominantly potato production.



BAMIJA IZ BRČKO DISTRIKTA BIH



zaštićena oznaka geografskog porijekla

Bamija iz Brčko distrikta BiH predstavlja mlade osušene plodove bamije (bamja, okra) (lat. *Abelmoschus esculentus L.*) koji se koriste u ishrani neprerađeni ili se dalje prerađuju, dobijene po unaprijed definisanoj tehnologiji proizvodnje na teritoriji Brčko distrikta BiH. Plod je čaura (tobolac), klinastog oblika, svijetlozelene do tamnoljubičaste boje. Plodovi se beru nezreli starosti 1-5 dana veličine do 5 cm. Ukoliko se na tržište stavljaju kao osušeni, plodovi su očišćeni, bez čašičnih listića i peteljke, nanizani na pamučni konac dužine od 1,8 do 2,2 metra. Osušeni plodovi ne smiju imati oštar miris, niti prisustvo dlačica i drugih nečistoća a što se može javiti uslijed neadekvatnog sušenja ili skladištenja. Sadržaj vlage u plodovima u momentu stavljanja na tržište iznosi maksimalno do 14 %. Berba bamije počinje od 01.06. i traje do prvih mrazeva ili dugotrajnih padavina koje takođe nepovoljno utiču na istu. Berba se obavlja ručno.

Područje proizvodnje *Bamije iz Brčko distrikta BiH* je administrativna granica Brčko distrikta Bosne i Hercegovine koja predstavlja posebnu administrativnu cjelinu na sjeveroistoku Bosne i Hercegovine, formiranu na teritoriji nekadašnje opštine Brčko. Nalazi se na desnoj obali rijeke Save koja u dužini od oko 35 km predstavlja granicu sa Republikom Hrvatskom. Ima ukupnu površinu od 493,3 km².



BAMIJA IZ BRČKO DISTRIKTA BIH



ENG

Protected Geographical Indication

Bamija iz Brčko distrikta BiH is young dried fruits of okra (lat. *Abelmoschus esculentus L.*) that are used in food unprocessed or further processed, obtained according to predefined production technology in the territory of the Brčko District BiH. The fruit is a pod, wedge-shaped, light green to dark purple in colour. Fruits are harvested unripe at the age of 1-5 days, when up to 5 cm in size. If they are put on the market as dried, the fruits are cleaned, without sepals and stems, strung on a cotton thread 1.8 to 2.2 meters long. Dried fruits must not have a sharp smell, nor hairs and other impurities, which can occur due to inadequate drying or storage. The moisture content of the fruits at the time of placing them on the market is a maximum of 14%. Okra harvesting starts from 1 June and lasts until the first frosts or long-term precipitation, which also impacts it adversely. Harvesting is done manually.

The region of production of *Bamija iz Brčko distrikta BiH* is the administrative boundary of the Brčko District of Bosnia and Herzegovina, which represents a special administrative unit in the northeast of Bosnia and Herzegovina, formed on the territory of the former Brčko Municipality. It is located on the right bank of the Sava River, which represents the border with the Republic of Croatia for about 35 km. Its total area covers 493.3 km².



MAJEVIČKI MED



zaštićena oznaka geografskog porijekla

Majevički med je med koji proizvode medonosne autohtone sive pčele (lat. *Apis mellifera carnica* L) iz nektara medonosnih biljaka ili sekreta živih dijelova biljaka ili izlučevina kukaca koji sišu na živim dijelovima biljaka (medna rosa), koje pčele skupljaju, daju mu vlastite specifične tvari, pohranjuju, izdvajaju vodu i odlažu u stanice saća do sazrijevanja u definisanom geografskom području. *Majevički med*, zavisno od vrste, može biti: med od lipe, poliflorni med (cvjetni), medljikovac i miješani med. *Majevički med* posjeduje specifična senzorska, fizičko-hemijska i melisopalinološka svojstva. Proizvodi se u košnicama s pokretnim saćem, vrcanjem, a na tržištu se nalazi uglavnom u vrcanom obliku, ali može biti i u obliku meda u saću te u obliku vrcanog meda s dijelovima saća.

Majevički med se proizvodi u Majevičkoj regiji odnosno na području kojim se prostire planina Majevisa. Navedeno područje je smješteno u sjevero-istočnoj Bosni i Hercegovini, a obuhvata cijelo područje gradova/opština Tuzla, Srebrenik, Lopare, Čelić, Kalesija, Sapna, Ugljevik, Teočak te dio Bijeljine, Brčkog i Zvornika.



MAJEVIČKI MED



ENG

Protected Geographical Indication

Majevički med is honey produced by native grey honey bees (lat. *Apis mellifera carnica* L) from nectar of honey-bearing plants or secretions of living parts of plants or excrement of insects that suck on living parts of plants (honeydew), which the bees collect, give it their own distinct substances, store it, extract water from it, and deposit it in the cells of the honey comb until it matures in the specified geographical region. *Majevički med*, depending on the type, can be: linden honey, polyfloral honey (flower honey), honeydew, and mixed honey. *Majevički med* has distinct sensory, physio-chemical, and melissopalynological properties. It is produced in beehives with moving comb, by spinning, and is found on the market mainly as extracted honey, but it can also be in the form of honey in honeycomb, and in the form of extracted honey with pieces of honeycomb.

Majevički med is produced in the Majevička region, that is, in the region of the Majeвица mountain. The mentioned area is located in north-eastern Bosnia and Herzegovina, and includes the entire area of the cities/municipalities of Tuzla, Srebrenik, Lopare, Čelić, Kalesija, Sapna, Ugljevik, Teočak, and parts of Bijeljina, Brčko and Zvornik.



TRAVNIČKI SIR



zaštićena oznaka geografskog porijekla

Travniki sir je bijeli salamurni, punomasni sir, koji se proizvodi od sirovog i pasterezovanog kravljeg, ovčijeg, kozijeg mlijeka ili njihovih mješavina pomoću sirila bez mljekarske kulture uz odvajanje surutke. Sir ima zrenje u surutki/salamuri i prodaje se nakon minimalno jednog mjeseca zrenja. Oblik klasičnog *Travnickog sira* je tradicionalna kriška glatke i sjajne površine, bez kore. Na presjeku je prilično zatvoren, ali je dozvoljeno prisustvo manjeg ili većeg broja mehaničkih rupica. Boja na presjeku je bijela ako je ovčije, kozije mlijeko ili njihova mješavina, ali je dozvoljeno da ima žute nijanse ili prošaran bijelo-žuti presjek ako je prisutno kravlje mlijeko. Konzistencija *Travnickog sira* je mekana, maziva, porculanskog preloma, ali je dozvoljeno da bude malo suha i lomljiva. Miris je mliječno-kiseli, bez primjesa dok okus sira treba da je mliječno-kiseli, sa blažim ili jačim primjesama na ovčije i kozije mlijeko ako su prisutna u zavisnosti od omjera mlijeka. Dozvoljeno je da se so malo više osjeti ali ne u mjeri koja bi bila neugodna.

Proizvodnja *Travnickog sira* se odvija u administrativnim granicama opštine Travnik, dok je područje proizvodnje mlijeka šire i nalazi se u administrativnim granicama opština Travnik, Novi Travnik, Bugojno i Jajce.



TRAVNIČKI SIR



ENG

Protected Geographical Indication

Travnički sir is a white, full-fat brined cheese made of raw and pasteurised cow's milk, sheep's milk, goat's milk, or their mixtures, using rennet/no milk culture, with whey separation. The cheese matures in whey/brine and is sold after aging for a minimum of one month. Classic *Travnički sir* is shaped as a traditional slab, with smooth and shiny surface and no rind. At the cross section, it is quite close, however, presence of a relatively small or large number of mechanical eyes is permitted. Colour at the cross-section is white if made of sheep's milk, goat's milk, or their mixture, however, shades of yellow or streaks of white and yellow in case of presence of cow's milk is permitted. Consistency of the *Travnički sir* is soft, spreadable, porcelain-like when broken off, however, slightly dry and brittle consistency is permitted. The *Travnički sir* has a milky-acidic smell, without aromas, while the taste should be milky-acidic, with a milder or stronger aroma of sheep's and goat's milk, if present, depending on the milk ratio. Slightly more salt is permitted to be tasted, but not to the extent that would make for an unpleasant experience.

Production region of the *Travnički sir* lies within the administrative borders of the Travnik Municipality, while the production region of the milk is wider and lies within the administrative borders of the municipalities of Travnik, Novi Travnik, Bugojno, and Jajce.



KUKURUZ KLEČAK – POPOVOPOLJAC



zaštićena oznaka porijekla

Kukuruz klečak-Popovopoljac je tradicionalna sorta kukuruza (lat. *Zea mays*). To je jednogodišnja biljka koja raste do 120 cm visine. U području proizvodnje ovog kukuruza stanovništvo ga još zove i: stodanac, brzac, klek i desetoredac. Dužina vegetacije je do 100 dana i otud i sinonim „stodanac“ koji je čest za stare sorte kukuruza. Za proizvodnju ovog kukuruza koristi se sjeme od prethodne berbe, ne starije od godinu dana. Naziv proizvoda se odnosi na kukuruzne klipove i zrna, te na kukuruzno brašno dobijeno isključivo iz tradicionalne sorte kukuruza. Klipovi su nepravilnog oblika i redova. Dužina klipova ne prelazi 15 cm. Raspored zrna na klipu je „neuredan“, a boja zrna se kreće od blijedo žute do zlatno žute boje na klipovima ostavljenim za sjeme (osušeni). Boja brašna je neodređena i ide od pepeljasto bijele do sive i mliječno-žute boje sa dukat-zlatnim nijansama.

Ukus zrna je neodređen od slatkastog (na polovini konzumne zrelosti) pa do oporog kada je kukuruz konzumno zreo. Miris zdravog cijelog zrna je neutralan, a aroma cijelog zrna je neodređena i nije važna za ovaj kukuruz jer se on na tržište stavlja samo kao brašno. Brašno se odlikuje izvrsnim slatkastim ukusom koji dominira u tradicionalnim jelima poput pure, prijesnaca i cicvare. Ukus je izraženiji ukoliko se kukuruz melje polako u starim vodenicama sa kamenim žrvnjem.

Područje proizvodnje *Kukuruz klečak-Popovopoljca* obuhvata Popovo polje koje se prostire na području grada Trebinja i opštine Ravno. Popovo polje je donji, sjeverozapadni dio doline rijeke Trebišnjice okružen planinama i brdima.



KUKURUZ KLEČAK – POPOVOPOLJAC



ENG

Protected Designation of Origin

Kukuruz klečak-Popovopoljac is a traditional variety of corn (lat. *Zea mays*). It is an annual plant that grows up to 120 cm high. In the region where this corn is produced, the residents also call it: “stodanac”, “brzac”, “klek”, and “desetoredac”. The vegetation period is up to 100 days and hence the synonym “stodanac” (hundred-days corn) which is commonly used for old varieties of corn. Seeds from the previous harvest, no older than a year, are used for production of this corn. The name of the product refers to corn cobs and grains, and to corn flour obtained exclusively from the traditional variety of corn. The cobs are irregular in shape and rows. The length of the cob does not exceed 15 cm. The arrangement of grains on the cob is irregular, while the colour of the grains ranges from pale yellow to golden yellow on the cobs left for seed (dried). The colour of the flour is indeterminate and ranges from ashy white to grey and milky yellow with ducat coin golden shades.

The taste of the grain is indeterminate, ranging from slightly sweet (half-way through maturing) to astringent when the corn is ripe for consumption. The smell of a healthy whole grain is neutral, and the aroma of the whole grain is indeterminate and is not relevant for this corn, as it is marketed only as flour. The flour is characterised by an excellent slightly sweet taste that dominates traditional dishes such as polenta, “prisnac” and “cicvara”. The taste is more pronounced if the corn is ground slowly in old mills with stone millstones.

The production region of *Kukuruz klečak-Popovopoljac* includes Popovo polje plain, which extends to include the City of Trebinje and the Ravno Municipality. Popovo polje plain is the lower, northwestern part of the Trebišnjica River valley surrounded by mountains and hills.



ROMANIJSKI MED



zaštićena oznaka porijekla

Romanijski med je med koji proizvode autohtone sive pčele (lat. *Apis mellifera carnica* L.) 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. Pod nazivom *Romanijski med* može se stavljati na tržište kao livadski med i šumski med. 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. Livadski med karakteriše polenski spektar bogat livadskim i zeljastim biljkama je svijetle do zlatno žute/prozirno žute boje, blagog i slatkog ukusa i svježeg, cvjetnog, lagano biljnog mirisa. Šumski med odlikuje se prisustvom medljike sa šumskog drveća, uz prateći polenski spektar biljaka šumskih ekosistema, ima tamniju ili svjetliju smeđu boju; bogatog, intenzivnog (od blago gorkastog do blago slatkastog) ukusa i mirisa sa zelenim i drvenastim notama.

Geografsko područje proizvodnje *Romanijskog meda* obuhvata administrativne granice opština Pale, Sokolac, Han Pijesak i Rogatica koji zauzimaju ukupnu površinu od 2.185 km². Najviša tačka Romanije je Veliki Lupoglav sa nadmorskom visinom od 1.652 metra. Romanijska regija nalazi se u centralno-istočnom dijelu Republike Srpske i Bosne i Hercegovine.



ROMANIJSKI MED



ENG

Protected Designation of Origin

Romanijski med is honey produced by native grey honey bees (lat. *Apis mellifera carnica* L) from nectar of honey-bearing plants or secretions of living parts of plants or excrement of insects that suck on living parts of plants, which the bees collect, enrich with their own distinct substances, dehydrate it, and store it in the honey comb until it matures in the Romanija region. Under the name of *Romanijski med* it can be marketed as meadow honey and forest honey. It is produced in beehives with moving comb; it is found on the market mainly as extracted honey, but it can also be in the form of honey in honeycomb, and extracted honey with pieces of honeycomb. Meadow honey is characterised by a pollen spectrum rich in meadow and herbaceous plants, is light to golden yellow/transparent yellow, has a mild and sweet taste and a fresh, floral, slightly herbal aroma. Forest honey is characterised by the presence of honeydew from forest trees, with the accompanying pollen spectrum of plants of forest ecosystems, it is dark or light brown; has a rich, intense (from slightly bitter to slightly sweet) taste and aroma with green and woody notes.

The geographical region of production of *Romanijski med* includes the administrative boundaries of the municipalities of Pale, Sokolac, Han Pijesak, and Rogatica, which occupy a total area of 2 185 km². The highest point of Romanija mountain is Veliki Lupoglav at an altitude of 1 652 meters. The Romanija region is located in the central-eastern part of the Republika Srpska and Bosnia and Herzegovina.



HERCEGOVAČKI UŠTIPAK



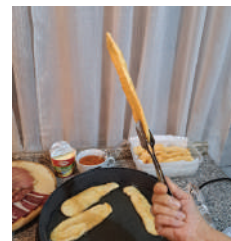
garantirano tradicionalni specijalitet

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 njegova autentičnost unutar kulturne i gastronomske baštine regije. 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.

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. Njegova dugogodišnja prisutnost u hercegovačkoj ishrani 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.



HERCEGOVAČKI UŠTIKAK



ENG

Traditional Speciality Guaranteed

The name *Hercegovački uštipak* is traditionally used to refer to a distinct product characteristic in households and local communities of Herzegovina. The name clearly identifies this easily identifiable dish – crispy, golden-yellow fritters made from a basic dough – and distinguishes it from other types of fried dough. The traditional use of the name has been confirmed by the passing on of the recipe and preparation method that spans generations, which ensures its authenticity within the cultural and gastronomic heritage of the region. It can be served on its own or as an addition to other dishes, and is traditionally eaten while warm, with the hands, with cheese, “kajmak” cream, prosciutto, pancetta, honey, marmalade, jam, or in combination with cold yogurt or sour milk.

The word “uštipak” comes from the verb “to pinch”. In the past, when families in Herzegovina were large, with many children of different ages, women often had to prepare a meal quickly and easily. Back then, it was not uncommon for bread to be made without yeast – the so-called unleavened bread, which was prepared more quickly and was a part of daily diet. While the bread was baking, women would pinch off a portion of the dough and fry it for the children who could not wait for the bread to be baked. This is how the first “uštipak” fritters came to be – a simple, fragrant, and nutritious dish that brought joy to children and relief to housewives. This etymology testifies to the deep connection of the product with tradition, the warmth of the home, and the everyday life of families in Herzegovina. Its long-standing presence in the Herzegovinian diet has made it an indispensable part of the local identity. The “uštipak” fritter is passed down from generation to generation, and the method of preparation differs from one village to another, which further enriches its diversity.



KALINOVAČKA STELJA



zaštićena oznaka geografskog porijekla

Kalinovačka stelja je suvomesnati proizvod od cijelog trupa ovaca u potpunosti otkošten izuzev kostiju prednjeg ekstremiteta (Radius) i koljenične kosti (Tibia), suvo soljen isključivo kuhinjskom soli i hladno dimljen i sušen. Ne vrši se odvajanje prednjih ekstremiteta od trupa. Pri tome, prilikom otkoštavanja plečke i podplečke, od mišićnog tkiva se u potpunosti odvaja lopatična i nadlaktična kost (*Scapula-Humerus*), dok podlaktična kost (Radius) ostaje u sklopu mišićnog tkiva. Kalinovačka stelja je proizvod izuzetnog kvaliteta. Na njen kvalitet znatno utiče nadmorska visina i planinski pašnjaci bogati svakojakim biljnim vrstama. Rasa ovaca oplemenjena pramenka se uzgaja na ispaši koja je isključivo organskog porijekla. Za proizvodnju *Kalinovačke stelje* koristi se isključivo svježe ovčije meso dobro uhranjenih životinja ne mlađih od tri godine, koje se iz određenih razloga (starost, fizički nedostatak, i sl.) izlučuju iz daljnjeg priploda. Najčešće se koriste ženska grla (ovce), starija od tri godine, koja se tokom godine izlučuju iz pripusta. Dozvoljeno je koristiti i muška grla starijih dobnih uzrasta (više od tri godine) pod uslovom da su kastrirana.

Područje proizvodnje *Kalinovačke stelje* definisano je za administrativne granice opštine Kalinovik U definisanom geografskom području moraju se uzgajati životinje i obavljati sve tehnološke faze proizvodnje Kalinovačke stelje, od klanja grla, otkoštavanja, obrade i soljenja mesa, do dimljenja i zrenja gotovog proizvoda. Dozvoljena je nabavka ovaca i sa drugih područja, s tim da životinje nisu uzgajane u farmskom sistemu držanja.



KALINOVAČKA STELJA



ENG

Protected Geographical Indication

Kalinovačka stelja is a smoked meat product made from the whole carcass of sheep, completely deboned except for the bones of the front extremity (Radius) and knee bone (Tibia), dry-salted using exclusively table salt, and cold-smoked and dried. The front extremities are not separated from the carcass. During boning of the shoulder and sub-shoulder, the scapula and humerus bone (*Scapula-Humerus*) are completely separated from the muscle tissue, while the forearm bone (Radius) remains in the muscle tissue. Kalinovačka stelja is a product of exceptional quality. Its quality is significantly influenced by the altitude and mountain pastures rich in all kinds of plants. The Pramenka bred sheep breed grazes on organic pastures only. Only fresh sheep meat from well-nourished animals no younger than three years, which for certain reasons (old age, physical deficiency, etc.) are excluded from further breeding is used for the production of *Kalinovačka stelja*. Female sheep (ewes) older than three years, which are separated from the flock during the year are most commonly used. Older males can also be used (older than three), provided that they have been castrated.

The production region of *Kalinovačka stelja* is defined to be covering the administrative boundary of the Kalinovik Municipality. Animals must be raised and all technological stages of the production of *Kalinovačka stelja* must be performed in the defined geographical region, from butchering, to deboning, meat processing and salting, to smoking and ripening of the finished product. The purchase of sheep from other areas is permitted, provided that the animals were not bred in a farm system.



**KONTAKT PROIZVOĐAČA ZAŠTIĆENIH PREHRAMBENIH
PROIZVODA U BOSNI I HERCEGOVINI
/ CONTACTS OF THE PRODUCERS OF PROTECTED FOODS
IN BOSNIA AND HERZEGOVINA**

PROIZVOD / PRODUCT	GRUPA PROIZVOĐAČA / PRODUCERS GROUP
 LIVANJSKI SIR	Udruga za zaštitu podrijetla Livanjskog sira, Splitska 3, 80101 Livno e-mail: zgudruga@gmail.com
 NEVESINJSKI KROMPIR	Udruženja proizvođača Nevesinjskog krompira „Nevesinje” Nemanjića bb, 88280 Nevesinje
 LIVANJSKI IZVORNI SIR CINCAR	Udruga proizvođača autohtonog Livanjskog sira “Cincar”, Guber bb, 80101 Livno
 VISOČKA PEČENICA	Udruženje mesoprerađivača „Proizvođači Visočke pečenice i sudžuke (“ViPS”), Arnautovići 1, 71300 Visoko e-mail: edinbabic@yahoo.com
 DRVARSKI MUČENI PEKMEZ OD DRENJINA	Udruženja mladih “Budi zdrav ko dren”, Grahovska 12, 80260 Drvar e-mail: budizdravkodrendrvar@gmail.com



**KRAJIŠKI
OMAC**

Strukovno udruženje
“STARI – NOVI OKUST”
Darivalaca krvi 38,
77000 Bihać
e-mail: ob.komorausk@bih.net.ba



**KRAJIŠKA
TRAHANA**

Strukovno udruženje
“STARI – NOVI OKUST”
Darivalaca krvi 38,
77000 Bihać
e-mail: ob.komorausk@bih.net.ba



**SARAJEVSKI
ĆEVAPI/
SARAJEVSKI
ĆEVAPČIĆI**

Udruženje
„Sarajevskih ćevabdžija“,
Oprkanj 2,
71000 Sarajevo
e-mail: info@desetupola.ba



**REPOVAČKI
SIR**

Udruženje građana za proizvodnju
mlijeka i mesa “FARMER”,
Varda bb,
88400 Konjic
e-mail: poljoprivredakonjic@gmail.com



**HERCEGOVAČKI
ĆUPTER**

Društvo “Ante Tepčić”
Biletić polje,
88266 Čitluk
e-mail: drustvo.ante@gmail.com



**FOJNIČKI
KROMPIR**

Udruženje poljoprivrednika
Općine Fojnica,
Bosanska bb,
71270 Fojnica
e-mail: upof.fojnica@gmail.com



**SEMBERSKI
KUPUS**

Udruženje poljoprivrednih
proizvođača “Semberski kupus”
Jelav 69,
76329 Velika Obarska, Bijeljina
e-mail: nikolastajic1992@gmail.com



**EKSTRA
DJEVIČANSKO
MASLINOVO
ULJE
HERCEGOVINE**

Hercegovačke udruge maslinara i uljara,
Konjusi bb,
88000 Mostar
e-mail: udrugamaslinarahuum@gmail.com



**GATAČKI
KAJMAK IZ
MJEŠINE**

Udruženje proizvođača gatačkog kajmaka,
Nemanjina 5,
89240 Gacko
e-mail: upgatackogkajmaka@gmail.com



**MAJEVIČKI
DIMLJENI SIR
ZARAC**

Poljoprivredna zadruža "Zarac" sa p.o. Lopare,
Cara Dušana 54,
75240 Lopare
e-mail: pedjamacinovic@gmail.com



**BANJALUČKI
ČEVAP**

Udruženje za očuvanje garantovane tradicije
specijaliteta "Banjalučkih čevapa",
Mladena Stojanovića 16,
78000 Banja Luka
e-mail: info@cidea.org



**ROGATIČKI
KROMPIR**

Poljoprivredna zadruža „AGROPLAN“
sa potpunom odgovornosti Rogatica,
Borike bb,
73220 Rogatica
e-mail: pzagroplan@mtel.tel



**MAJEVIČKI
MED**

Pčelarsko društvo "Nektar",
Kojšino 1,
75000 Tuzla
e-mail: pdnektar@gmail.com



**BAMIJA IZ
BRČKO
DISTRIKTA BIH**

Udruženje voćara i prerađivača voća "Voćni klub"
Brčko distrikt BiH,
Plažuje 125,
76101 Brčko
e-mail: voćniklub.brcko@yahoo.com



**TRAVNIČKI
SIR**

Udruženje poljoprivrednika i stočara
„Karaula-Vlašić“
Ćosići bb
72270 Travnik
e-mail: poljorad@bih.net.ba



**KUKURUZ
KLEČAK –
POPOVOPOLJAC**

Udruženje građana „Proizvođači kukuruza
klečka i popovopoljca“
Veličani bb, Popovo polje,
89101 Trebinje
e-mail: cukmanojlo@gmail.com



**KONTAKT PROIZVOĐAČA PROIZVODA U POSTUPKU
REGISTRACIJE
/ PRODUCERS' CONTACT DETAILS DURING THE
REGISTRATION PROCESS**

**ROMANIJSKI
MED**

Udruženje pčelara „GLASINAC“
Borka i Ratka Radovića br. 15a
71350 Sokolac
e-mail: knezevicslavisa84@gmail.com

**HERCEGOVAČKI
UŠTIPAK**

Udruga građana Bratovština
S-Nikole-T Franjevačka kuća bb,
88202 Buna
e-mail: stojcicmario@gmail.com

**KALINOVAČKA
STELJA**

Udruženje uzgajivača ovaca
„Kalinovačka stelja“
Karadorđeva 22
71350 Kalinovnik
e-mail: uppkalinovackastelja@gmail.com



Agencija za sigurnost hrane BiH
Агенција за безбједност хране БиХ
Food Safety Agency of Bosnia and Herzegovina

