

Udruženje proizvođača „KALINOVAČKA STELJA“

„KALINOVAČKA STELJA“

Zaštićena oznaka geografskog porijekla

SPECIFIKACIJA PROIZVODA



Kalinovik, 2025. godine

Sadržaj

1. NAZIV PROIZVODA	3
2. OPIS PROIZVODA.....	3
2.1. Definicija proizvoda	3
2.3. Opis gotovog proizvoda	4
3. GEOGRAFSKO PODRUČJE.....	7
4. DOKAZ O PORIJEKLU PROIZVODA.....	8
5.2. Klanje životinja.....	10
5.4. Egzenteracija.....	10
5.5. Iskoštavanje.....	10
5.6. Soljenje mesa.....	10
5.7. Dimljenje, sušenje i zrenje	11
5.8. Stavljanje na tržište i pakovanje	11
6. POVEZANOST IZMEĐU PROIZVODA I GEOGRAFSKOG PODRUČJA.....	11
6.1. Opšte karakteristike područja	11
6.2. Istorijski kontekst razvoja stočarske proizvodnje.....	12
6.3. Specifične karakteristike „Kalinovačke stelje“.....	13
6.4. Uzročna veza između geografskog područja i karakteristika proizvoda.....	13
7. PODACI O NADLEŽNOM TIJELU	14
8. POSEBNA PRAVILA ZA OZNAČAVANJE PROIZVODA	14
Prilog 1. Slike procesa proizvodnje.....	15
Prilog 2. Fotografija master rada o kvalitetu i zaštiti geografskom oznakom „Kalinovačke stelje“	19
Prilog 3. Literatura	20

1. NAZIV PROIZVODA

„Kalinovačka stelja“

2. OPIS PROIZVODA

2.1. Definicija proizvoda

„Kalinovačka stelja“ je trajni suvomesnati proizvod od ovčijeg mesa, proizveden od cijelog ovčijeg trupa koji je u potpunosti iskošten, izuzev podlaktične kosti prednjeg ekstremiteta (radius) i koljениčne kosti (tibia). Proizvod se dobija suvim soljenjem, primjenom isključivo kuhinjske soli, bez dodatka drugih aditiva, nakon čega slijedi proces hladnog dimljenja, sušenja i zrenja. Tokom tehnološkog postupka ne vrši se odvajanje prednjih ekstremiteta od trupa. Prilikom iskoštavanja plečke i podplečke, lopatična i nadlaktična kost (scapula i humerus) u potpunosti se odstranjuju iz mišićnog tkiva, dok podlaktična kost (radius) ostaje u sastavu proizvoda.

2.2. Opis sirovine

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), starije od tri godine, koja se tokom godine izlučuju iz pripusta.

Za izlučivanje iz stada određuju se sve one životinje čije je daljnje držanje nerentabilno, odnosno grla sa sljedećim nedostacima, manama ili oboljenjima: sterilnost, teška oplodnja, razne upale vimena, loše zubalo, deformacije ekstremiteta (fisure, frakture, loši papci itd.), visoka dob, mršavost itd. Izdvajaju se i ovce koje su postigle svoj maksimum (sedam janjenja), kao i one koje su se u odgajanju jagnjadi pokazale kao loše majke.

Kada je u pitanju rasni sastav ovaca na području šire regije Kalinovika, najrasprostranjeniji su sojevi domaće pramenke i različiti višepasminski križanci. Izlučena grla se obavezno odvajaju od ovnova tokom sezone mrkanja. Ovce izlučene iz daljnjeg priploda isključivo su namijenjene za klanje i proizvodnju tradicionalne „Kalinovačke stelje“. Ishrana grla za proizvodnju stelje, isključivo se bazira na ispaši raznolikim biljnim pokrivačem. Životinje koje su namijenjene za klanje i proizvodnju stelje, nije dozvoljeno dohranjivati bilo kakvim koncentratnim hranjivima.

Za proizvodnju „Kalinovačke stelje“ mogu se koristiti i muška grla starijih dobnih uzrasta (više od tri godine) pod uslovom da su kastrirana. Međutim, u pravilu se izbjegava klanje ovnova, kako bi se izbjegao rizik od specifičnog mirisa i ukusa mesa, koji potiče od polnih hormona, naročito u sezoni mrkanja.

Sirovina za proizvodnju proizvoda „Kalinovačka stelja“ je ovčije meso dobijeno od životinja uzgojenih i othranjenih u administrativnim granicama opštine Kalinovik. Izuzetno, dozvoljena je nabavka živih grla sa drugih područja, pod uslovom da životinje nisu uzgajane u intenzivnom (farmskom) sistemu držanja, već na način koji je uporediv sa tradicionalnim načinom uzgoja karakterističnim za predmetno geografsko područje. Klanje životinja mora se obavljati u odobrenim klaonicama koje se nalaze na području opštine Kalinovik, bilo u vlastitim ili uslužnim

objektima, u skladu sa važećim propisima o higijeni hrane i dobrobiti životinja.

Za proizvodnju „Kalinovačke stelje“ nije dozvoljena upotreba prethodno zamrznutog mesa. U slučaju klanja u vlastitim klaoničkim objektima, trupovi se moraju podvrgnuti procesu hlađenja prije tehnološke obrade, na temperaturi od $-1\text{ }^{\circ}\text{C}$ do $+4\text{ }^{\circ}\text{C}$, u trajanju od najmanje 24 sata.

2.3. Opis gotovog proizvoda

„Kalinovačka stelja“ je trajni suvomesnati proizvod od ovčijeg mesa, proizveden od cijelog otkoštenog trupa, pri čemu se zadržava njegova cjelovitost. Specifičnost proizvoda ogleda se u načinu iskoštavanja, tokom kojeg trup ostaje u jednom komadu, bez razdvajanja na pojedinačne dijelove. Proizvod se dobija od ovčijeg trupa bez kostiju, izuzev koljenične kosti (tibia), koja ostaje u sastavu proizvoda. Soljenje se vrši isključivo suvim postupkom, primjenom kuhinjske soli, bez dodatka drugih aditiva. Nakon soljenja, proizvod se podvrgava procesu dimljenja i sušenja.

Tokom iskoštavanja ne vrši se odvajanje prednjih ekstremiteta (plećka sa podplećkom) od trupa. U tom postupku, lopatična i nadlaktična kost (scapula i humerus) u potpunosti se odstranjuju iz mišićnog tkiva, dok podlaktična kost (radius) ostaje u sastavu mišićnog tkiva.

Tabela 1. Organolopetička svojstva „Kalinovačke stelje“ po anatomskim partijama

Rebra	<p>Na poprečnom presjeku podjednako je zastupljeno masno i mišićno tkivo. Dio bliže trbušini sadrži izraženiji sloj masnog, dok je područje do leđnog mišića sa neznatno većim prisustvom mišićnog tkiva. Mišićni sloj je čokoladne, dok je masno tkivo žućkaste nijanse. Struktura je kompaktna sa malim prisustvom pukotina u središtu stelje. Na spoljašnjem dijelu (dio na koji naliježe koža) su jasno izdiferencirana polja sa mišićnim i masnim partijama, pri čemu je mišićni dio sa tamnijim crvenim tonovima, a masni zlatno-žute boje. Unutrašnji dio ima dva jasno podijeljena polja, mišićno sa braon i masno sa izrazito žutom bojom. Zbog debljine na ovom dijelu evidentna je presušenost stelje. Meso ovog anatomskog područja je plastično, drobivo, a masno tkivo prilikom usitnjavanja u ustima ne zaostaje na nepcu. Zbog presušenosti teško se narezuje u tanke odreske. Slanost je optimalno izražena, a miris i aroma podsjećaju na dim i suvo meso. Prosječna debljina stelje ovog dijela trupa iznosi od 6 do 7 mm na dijelu do leđnog mišića, srednjem 11 do 12 mm i dio do trbušine oko 10 mm.</p>
-------	--

Vrat	<p>Na ovom dijelu stelje dominantno je zastupljeno mišićno tkivo, prožeto tankim masnim slojem bijele boje. Boja poprečnog presjeka mišićnog tkiva je crvene u sredini, a po obodu tamnocrvene boje. Boja spoljašnjeg dijela mišićnog tkiva je tamnocrvena sa čokoladnim tonovima. Masno tkivo na spoljašnjem dijelu je tamnijih žutih tonova. Meso vrata je tvrdo, elastično i žilavo sa izraženim pukotinama na presjeku. Prilikom ustinjavanja u ustima zaostaju dijelovi vezivnog tkiva. Miris i aroma podsjećaju na dim, bez naglašene slanosti, a zbog izražene prosušenosti i veziva teže se narezuje u tanke nareske. Prosječna debljina stelje vratnog dijela u visini atlantookcipitalnog zgloba je 8 do 9 mm. Debljina srednjeg dijela je oko 11 mm, a područje uz kičmeni stub 18 do 19 mm.</p>
MLD (<i>M. longissimus dorsi</i>)	<p>Boja na poprečnom presjeku mišićnog tkiva je tamnocrvena u centralnom dijelu, dok prema površinskim slojevima prelazi u braon nijansu. Na presjeku je uočljiva mramoriranost mesa pri čemu dominira mišićno tkivo. Mišićne cjeline su odvojene tankim slojevima masnog tkiva koje je izrazito bijele boje. Vrlo lako se narezuje u nareske debljine 2 mm. Mišićno i masno tkivo imaju kompaktnu strukturu bez uočljivih pukotina. Prilikom žvakanja masno tkivo se lijepi za nepce, umjerene je slanosti. Miris podseća na dim, ali bez prenaplašenosti arome. Prosječna debljina stelje u području leđnog mišića je oko 27 mm (dio do kičmenog stuba), na srednjem dijelu 36 mm, a dijelovi prema rebrima (u visini oboda poprečnog presjeka <i>longissimus dorsi</i>) oko 14 do 15 mm.</p>
But	<p>Meso na poprečnom presjeku je svjetlijih crvenih tonova. Prisutna je mramoriranost ali u znatno manjoj mjeri nego kod leđne muskulature. Sloj masnog tkiva je tanak i prekriva samo vanjski dio buta (dio na koji naliže koža). Meso je fine kompaktne strukture po cijelom presjeku i bez uočljivih pukotina. Prilikom usitnjavanja u ustima sočno je i mekano, dobro se narezuje u nareske debljine 2 mm. Drobi se lako u ustima, a loj ne zaostaje na nepcu. Miris je slabije izražen i blago podsjeća na dim. Prosječna debljina stelje na butnom dijelu se kreće oko 40 mm (srednji dio područje <i>M. gastrocnemius</i>), 20 mm na presjeku <i>M. glutaebiceps</i> i <i>M. semitendionus</i> i 34 do 35 mm područje <i>M. extensor digitorum longus</i>.</p>
Grudi	<p>Na ovom dijelu stelje jasno je izdiferenciran masni i mišićni sloj, pri čemu je značajni udio masnog tkiva. Boja mišićnog tkiva na unutrašnjem dijelu je tamnocrvene sa braon tonovima, dok je masno tkivo svijetlo žutih nijansi. Meso se lako narezuje u nareske debljine 2 mm, drobivo je u ustima, a loj se ne lijepi za nepce. Miris stelje je karakterističan i podsjeća na dim. Ukus masnog tkiva je naglašen, opor i neprijatan. Boja mišićnog tkiva vanjskog dijela je tamnocrvena sa crnim tonovima, dok je masno tkivo tamnijih tonova žute boje. Prosječna debljina se kreće oko 18 do 19 mm na srednjem dijelu, 18 mm prema Linea alba i području regio xyploidea, a na dijelu prema rebrima oko 17 mm.</p>

„Kalinovačka stelja“ stavlja se u promet u jednom komadu, može se rezati na polovice duž kičmenog stuba (u pravcu pružanja leđnog mišića *m. longissimus dorsi*), ili na četvrti.

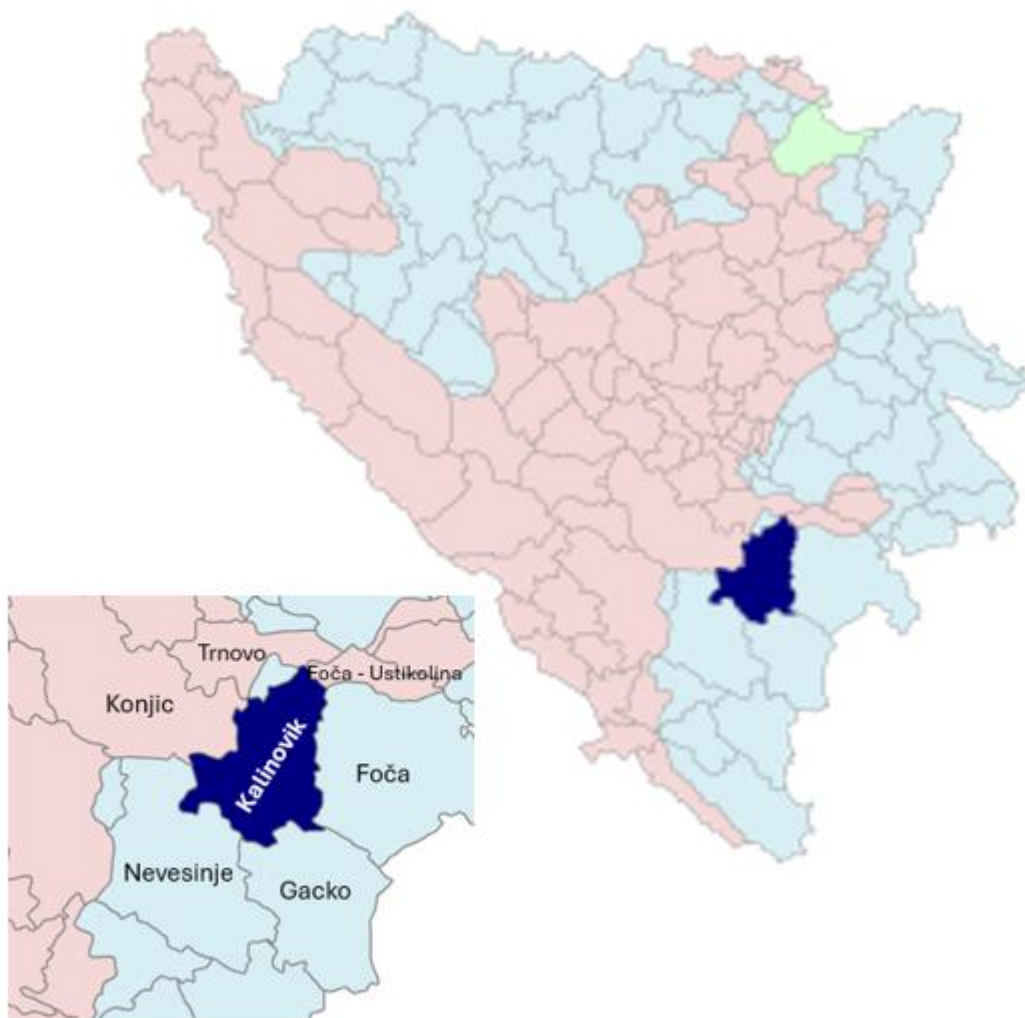
Gotov proizvod treba biti dovoljno osušen i odimljen da obezbjeđuje umjereno čvrstu konzistenciju, kao i dobru žvakljivost u ustima, omogućenu zbog sočnosti i prisustva određene količine vode.

„Kalinovačka stelja“ u pogledu kvantitativnog prisustva osnovnih hemijskih parametara kvaliteta treba da ispunjava slijedeće zahtjeve:

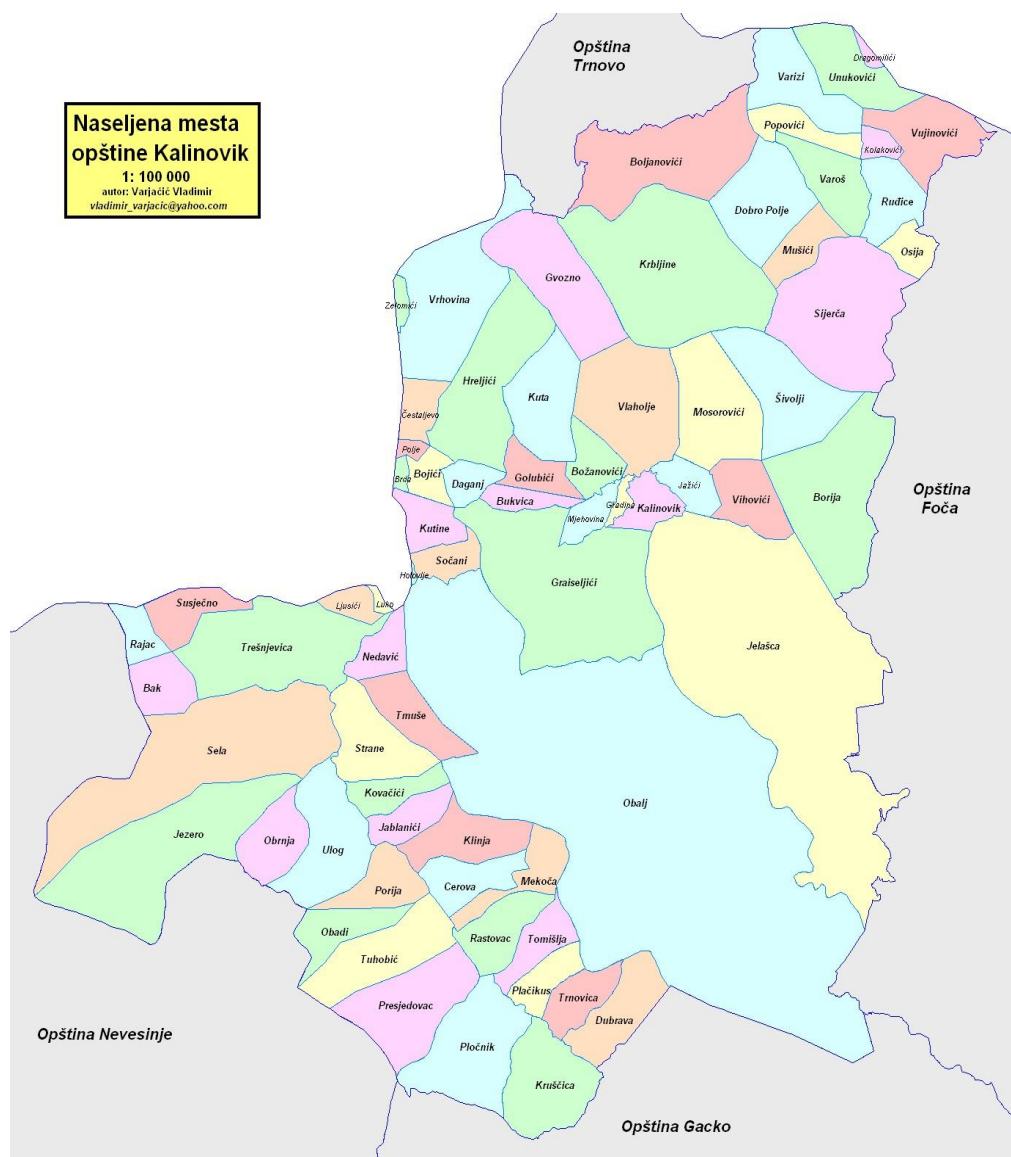
- aktivitet vode treba biti ispod 0,90,
- sadržaj vode treba biti ispod 45%,
- sadržaj soli (NaCl-a) ispod 8%.

3. GEOGRAFSKO PODRUČJE

Geografsko područje proizvodnje proizvoda „Kalinovačka stelja“ obuhvata administrativno područje opštine Kalinovik (sl. 1 i 2).



Slika 1. Karta geografskog područja proizvodnje „Kalinovačke stelje“



Slika. 2. Karta naseljenih mjesta opštine Kalinovik

U definisanom geografskom području, koje obuhvata administrativne granice opštine Kalinovik, moraju se odvijati ključne faze proizvodnje proizvoda „Kalinovačka stelja“, uključujući uzgoj životinja (uz dozvoljena odstupanja), klanje, iskoštavanje, obradu i soljenje mesa, kao i dimljenje i zrenje gotovog proizvoda.

4. DOKAZ O PORIJEKLU PROIZVODA

Kako bi se obezbijedila slijedljivost u tehnologiji proizvodnje „Kalinovačke stelje“, neophodno je da svaki proizvođač posjeduje odgovarajuću dokumentaciju. Navedena dokumentacija treba obezbijediti evidenciju proizvodnje na način da su uvijek dostupni podaci o:

- porijeklu grla (odgovarajuća dokumentacija iz koje je vidljivo porijeklo životinja uz dokaz da životinje nisu uzgajane u intenzivnom (farmskom) sistemu držanja, već na način koji je uporediv sa tradicionalnim načinom uzgoja karakterističnim za

- predmetno geografsko područje),
- datumu klanja životinje (ukoliko se vrši klanje u vlastitim kapacitetima) ili nabavke sirovine (ukoliko se nabavlja od registrovane klanice na području opštine Kalinovik),
- vrsti sirovine (naznačiti da li se radi o svježem ili rashlađenom mesu ukoliko se klanje ne vrši u vlastitim kapacitetima),
- datumu obrade trupa (iskoštavanje, primarna obrade sirove stelje i soljenje),
- dužini trajanja prosoljavanja,
- datumu početka dimljenja mesa i
- trajanju dimljenja i zrenja odimljene stelje.

Prilikom soljenja, potrebno je na posude u kojima se vrši prosoljavanje mesa unijeti podatke o datumu nasoljavanja i vremenu trajanja prosoljavanja. Također, u sušnicama za dimljenje potrebno je naznačiti na odgovarajućim dokumentima datum početka i trajanje dimljenja proizvoda.

Obaveza izvještavanja

Proizvođači „Kalinovačke stelje“ najkasnije do 15. februara naredne godine dostavljaju Udruženju proizvođača „Kalinovačka stelja“ (u daljem tekstu: Udruženje) kratki izvještaj o prethodnoj godini, posebno navodeći:

- identifikaciju proizvođača,
- količinu proizvedenog / otkupljenog mesa namijenjenog za proizvodnju „Kalinovačke stelje“,
- količinu „Kalinovačke stelje“ na tržištu.

U Udruženju postoje obrasci svih dokumenata neophodnih za kontrolu kvaliteta i usklađenost sa uslovima proizvodnje „Kalinovačke stelje“ koji su na raspolaganju svakom članu Udruženja. Svaki subjekt je dužan da obezbijedi vođenje dokumenata neophodnih za kontrolna tijela.

Kontrola proizvodnje

Proizvodi označeni kao „Kalinovačka stelja“ podliježu analitičkim i organoleptičkim ispitivanjima uzoraka, u ovlašćenim laboratorijama, čiji cilj je obezbjeđenje kvaliteta i posebnosti ovih proizvoda klasifikovanih pod nazivom „Kalinovačka stelja“.

OPIS METODE DOBIJANJA PROIZVODA

5.1. Nabavka grla

Životinje namijenjene za proizvodnju „Kalinovačke stelje“ odgajaju se u vlastitim domaćinstvima ili se vrši nabavka životinja, pod uslovom da životinje nisu uzgajane u intenzivnom (farmskom) sistemu držanja, već na način koji je uporediv sa tradicionalnim načinom uzgoja karakterističnim za predmetno geografsko područje. Životinje moraju biti starije od tri godine.

5.2. Klanje životinja

Ova faza obavlja se na tradicionalan način uz upotrebu isključivo noža. Iskrvarenje se vrši prerezivanjem vrata od ventralnog ka dorzalnom dijelu, presijecanjem svih krvnih sudova i tkiva u visini atlantookcipitalnog zgloba odnosno u gornjoj trećini vrata (atlantookcipitalnog zgloba). Bilo kakav način omamljivanja životinja prethodno klanju nije dopušten.

5.3. Odvajanje kože

Koža se otvara na dijelu skočnog područja, tako što se pravi rez duž kaudalne strane stražnjeg ekstremiteta od tarzalnog zgloba (*Articulatio tarsi*) do perinealne regije (*Regio perinea*). Potom se na petnom zglobu odvajaju kosti metatarzalnog područja. Trup se metalnim kukama vješa za ahilovu tetivu, postavlja u vertikalni položaj i koža se svlači prema vratu. Nakon odvajanja kože trupovi su spremni za egzenteraciju.

5.4. Egzenteracija

U ovom tehnološkom segmentu nožem se otvara trbušna šupljina na dijelu stidne regije, a potom se pravi rez po bijeloj liniji (*Linea alba*) od *regio pubis* do *regio xyphoidea*. Vade se svi unutrašnji organi, masno tkivo, osim bubrega sa masnom čahuricom. Tokom ove tehnološke faze neophodno je voditi računa o visokom stepenu higijene. Po izvršenoj egzenteraciji, unutrašnjost trupova se sapere čistom vodom, ocijede se, a potom obavezno hlade minimalno 24 sata. Ovaj period je neophodan kako bi se meso ohladilo te kako bi u mišićnom tkivu nastupio biohemijski proces *rigor mortis* (mrtvačka ukočenost). Ovakav biohemijski status mišićnog tkiva je neophodan kako bi se olakžala primarna obrada trupa – otkoštavanje.

Na slici 9 nalaze se trupovi poslije dekapitacije i egzenteracije trbušnih i grudnih organa. Vidljivi *musculus cutaneus maximus* ispod kojeg je *musculus obliquus externus*. Nakon hlađenja trupovi su spremni za dalju obradu – iskoštavanje.

5.5. Iskoštavanje

Odvajanje mesa od kostiju započinje tako što se izvrši rasijecanje muskulature i karlične simfize (*Symphysis pelvis*), a potom se napravi rez sa kranijalne strane zadnjih ekstremiteta sa odvojenom muskulaturom femoralne (*Regio femoris*) i kruralne regije (*Regio cruris*). Potom se vrši odvajanje mesa sa ostatka trupa, praveći rez na dijelu grudne kosti pa prema kičmenom stubu i vratu, te se na kraju u cijelosti odvajaju skelet. Dobijena sirova stelja dodatno se obrađuje i oblikuje, pri čemu se sa butnog dijela skida šol (but se tanji), kako bi dodata so bolje prodrla u meso, te kako bi se dimljenje obavilo što potpunije.

5.6. Soljenje mesa

Koristi se isključivo obična kuhinjska so, koja se posipa po mesu (suvo soljenje). Primjenjuje se suvi postupak soljenja (utrljavanjem). Količina dodate soli nije konstantna i vrši se na bazi iskustvenih saznanja. Zavisi od veličine životinje odnosno sirove stelje. Na bazi izvršenih mjerenja konstatovano je da taj udio u odnosu na sirovu stelju nije prelazio 5%. Tokom soljenja, sirove stelje slažu se jedna na drugu. Sirove stelje se slažu tako što se prva prostire na površinu okrenuta dijelom na koji naliježe koža, a svaka sljedeća se slaže na prethodnu svojim

unutrašnjim dijelom. Po završetku na njih se stavljaju kosti koje se odvajaju tokom iskoštavanja, koje se takođe dime, a uglavnom služe pri spravljanju nekih tradicionalnih jela (variva). Prosoljavanje mesa za proizvodnju „Kalinovačke stelje“ traje minimalno tri sedmice.

5.7. Dimljenje, sušenje i zrenje

Nakon faze soljenja, „Kalinovačka stelja“ se podvrgava postupcima dimljenja, sušenja i zrenja, koji zajedno doprinose formiranju karakterističnih senzorskih svojstava proizvoda (boja, miris, aroma i tekstura).

Dimljenje se provodi postupkom hladnog dimljenja u tradicionalnim sušarama namijenjenim proizvodnji suvomesnatih proizvoda. Sušare su građene od čvrstih materijala (kamen, cigla) ili u kombinaciji sa drvetom, a ložište se nalazi unutar sušare. Za proizvodnju dima koristi se isključivo suvo drvo tvrdih vrsta drveta, pretežno bukva i/ili grab. Upotreba mekog drveta (četinara) nije dozvoljena. Proces dimljenja odvija se bez prisustva otvorenog plamena, pri čemu drvo tinja i stvara hladan dim.

Nakon dimljenja, proizvod se podvrgava fazi sušenja, koja se odvija u prirodnim uslovima ventilacije, u istim ili sličnim prostorijama, pri kontrolisanim mikroklimatskim uslovima.

Zrenje (fermentacija) proizvoda provodi se u zatamnjanim prostorijama (podrumi ili ostave), pri temperaturi od približno 12 °C i relativnoj vlažnosti zraka od 70 do 85 %, u trajanju od najmanje 10 dana.

5.8. Stavljanje na tržište i pakovanje

„Kalinovačka stelja“ se stavlja na tržište kao cijeli komad, polovina ili četvrt proizvoda. Radi prilagođavanja zahtjevima tržišta, proizvod se može konfekcionirati i u manje komercijalne komade (približno 0,5 kg), uključujući i narezani proizvod, te pakovati u vakuum ambalažu.

Pakovanje proizvoda može se vršiti individualno kod proizvođača ili u zajedničkom objektu, pod uslovom da se obezbijedi sljedivost i očuvanje kvaliteta proizvoda.

Na svim upakovanim proizvodima obavezno je označavanje naziva „Kalinovačka stelja“. U slučaju prodaje proizvoda bez ambalaže (rinfuzno) na kojoj se nalazi oznaka Udruženja, potrebno je jasno i vidljivo istaknuti oznaku Udruženja na mjestu prodaje.

6. POVEZANOST IZMEĐU PROIZVODA I GEOGRAFSKOG PODRUČJA

6.1. Opšte karakteristike područja

Opština Kalinovik nalazi se u jugoistočnom dijelu Bosne i Hercegovine i obuhvata područje izrazito planinskog i krškog karaktera, sa ukupnom površinom od približno 681 km². Teritorija opštine obuhvata dijelove planinskih masiva Treskavice, Lelije i Zelengore, kao i gornji tok rijeke Neretve sa njenim pritokama. Graniči sa opštinama Foča, Foča-Ustikolina, Trnovo, Konjic, Nevesinje i Gacko.

Reljef područja je pretežno visokoplaninski (oko 83,50%) i karakterišu ga izražene geomorfološke forme poput brda, uvala, visoravni, kanjona i udolina. Područje pripada

bosanskohercegovačkom kršu, sa izraženim površinama plitkog i dubokog krša, što uslovljava ograničene obradive površine i mali udio plodnog zemljišta.

Struktura korištenja zemljišta dominantno je prirodnog karaktera. Najveći dio površina čine pašnjaci (42,77%), zatim šume (34,08%) i livade (11,80%), dok je manji dio pod obradivim površinama i infrastrukturom. Ovakva struktura zemljišta, uz izražen planinski reljef, pogoduje razvoju ekstenzivnog stočarstva, naročito ovčarstva.

Biljni pokrivač je heterogen i prilagođen krškim uslovima, sa velikim brojem autohtonih biljnih vrsta koje imaju značajnu ulogu u ishrani stoke. Planinski kompleksi Treskavice, Visočice, Lelije, Zelengore i Crvnja obuhvataju prostrane pašnjake, livade i šume, koji predstavljaju osnovu za tradicionalnu stočarsku proizvodnju. Ovi prostori su istorijski korišteni kao sezonski pašnjaci lokalnog stanovništva i stočara iz južne Hercegovine (tzv. Humnjaci). Najveći dio visoravni Morine nalazi se na području opštine Kalinovik, što dodatno potvrđuje značaj ovog prostora za tradicionalno ovčarstvo i ispašu. Morine čine prirodnu prepreku između južnih dijelova Hercegovine prema područjima gornjeg toka rijeke Neretve i Zagorja na jednoj strani, te od Dubrovnika prema Bosni, na drugoj strani (Okuka i Laketa 2017). U prosjeku su Morine na nadmorskoj visini od 1612 m nad morem. Južni i jugoistočni dio Morina čine dolovi s pašnjacima dok se oko njih izdižu visovi i zaravni. Svi tipovi zemljišta koji se javljaju u polju su plitki, suvi i skeletni s velikom količinom sirovoga humusa i treseta. Flora Morina je izuzetno bogata. Ondje raste preko 200 vrsta raznih biljaka, među kojima su neke rijetke vrste, uključujući brojne ljekovite vrste biljaka. Kako polje raspolaže velikim i kvalitetnim pašnjacima, na njima se u ljetnim mjesecima napasalo veliki broj sitne i krupne stoke. Prema podacima koje su zabilježile austrougarske vlasti, odnosno njihovi činovnici, 1907. godine na ispaši na Morinama je bilo nešto više od 97.000 grla stoke. Još 1475. godine se u istorijskim izvorima Morine spominju kao ispasište (Brenjo i Pržulj 2025).

6.2. Istorijski kontekst razvoja stočarske proizvodnje

Stočarstvo, a posebno ovčarstvo, predstavlja tradicionalnu i dominantnu privrednu djelatnost na području opštine Kalinovik kroz čitav istorijski period. Od najranijih vremena, uzgoj ovaca bio je sastavni dio života lokalnog stanovništva, prvenstveno radi proizvodnje mesa, mlijeka i vune, ali i kao osnovni izvor prihoda domaćinstava. Kontinuitet ove djelatnosti potvrđuju istorijski izvori, uključujući podatke iz austrougarskog popisa iz 1895. godine. U srednjem vijeku, u vrijeme vladavine Stjepana Vukčića Kosače (1405–1466), stočarstvo je bilo osnovna privredna aktivnost na ovom području (Ćirković 1964).

Tradicionalne prakse uzgoja i proizvodnje različitih proizvoda od ovčijeg i kozjeg mesa i mlijeka, uključujući stelju, kajmak, punomasni sir i druge proizvode, zadržane su do danas. Prema usmenim predanjima lokalnog stanovništva, proizvodnja „Kalinovačke stelje“ ima viševijekovnu tradiciju, što potvrđuje kontinuitet znanja i vještina u preradi ovčijeg mesa.

Uprkos relativnoj blizini Sarajeva kao značajnog ekonomskog centra, opština Kalinovik danas spada u privredno manje razvijena područja (Tunguz i Kraišnik, 2006). U tom kontekstu, zaštita proizvoda „Kalinovačka stelja“ predstavlja važan instrument za valorizaciju lokalnih resursa, unapređenje stočarske proizvodnje i razvoj prerađivačkih kapaciteta.

6.3. Specifične karakteristike „Kalinovačke stelje“

Istorijski izvori i usmena predanja potvrđuju dugogodišnju tradiciju uzgoja ovaca i prerade ovčijeg mesa na području opštine Kalinovik, pri čemu proizvodnja „Kalinovačke stelje“ predstavlja sastavni dio lokalne prehrambene i ekonomske prakse.

Specifičnost proizvoda „Kalinovačka stelja“ ogleda se u sljedećim karakteristikama:

- a) tokom primarne obrade mesa primjenjuje se poseban način iskoštavanja, pri kojem se prednji ekstremiteti ne odvajaju od trupa. Pri tome se lopatična i nadlaktična kost (scapula i humerus) u potpunosti odstranjuju, dok podlaktična kost (radius) ostaje u sastavu mišićnog tkiva, što omogućava očuvanje cjelovitosti trupa i utiče na ujednačeno sušenje i formiranje specifične teksture proizvoda.
- b) soljenje se vrši isključivo primjenom kuhinjske soli (NaCl), bez upotrebe aditiva, što omogućava prirodno očuvanje proizvoda i doprinosi izražavanju autentičnih senzorskih svojstava mesa.
- c) u procesu proizvodnje ne koriste se začini, što rezultira očuvanjem prirodne arome ovčijeg mesa i njegovih karakterističnih organoleptičkih svojstava.
- d) dimljenje se provodi upotrebom isključivo suvog i zdravog drveta, pretežno bukve (*Fagus sylvatica*) i/ili graba (*Carpinus betulus*), bez prisustva otvorenog plamena, što omogućava stvaranje blagog i stabilnog dima koji doprinosi razvoju prepoznatljive arome i boje proizvoda.

6.4. Uzročna veza između geografskog područja i karakteristika proizvoda

Povezanost proizvoda „Kalinovačka stelja“ sa definisanim geografskim područjem zasniva se na kombinaciji prirodnih faktora i tradicionalnog znanja lokalnog stanovništva.

Prirodni uslovi područja opštine Kalinovik, koji se odlikuju visokoplaninskim reljefom, krškim zemljištem i dominantnim učešćem prirodnih pašnjaka i livada, omogućavaju ekstenzivan način uzgoja ovaca. Ishrana ovaca zasniva se pretežno na ispaši raznovrsnog i autohtonog biljnog pokrivača, što direktno utiče na kvalitet i sastav mesa, posebno u pogledu teksture, sadržaja masti i aromatičnih svojstava.

Klimatski uslovi, koji podrazumijevaju svježije planinske temperature, značajne dnevne temperaturne oscilacije i prirodnu ventilaciju, pogoduju tradicionalnim procesima prerade mesa, posebno hladnom dimljenju i sušenju. Ovi uslovi omogućavaju postepeno dehidriranje proizvoda i razvoj specifičnih senzorskih svojstava, uključujući karakterističnu boju, miris i aromu.

Posebnost proizvoda „Kalinovačka stelja“ ogleda se i u tradicionalnoj tehnologiji proizvodnje, koja uključuje jedinstven način iskoštavanja trupa uz očuvanje njegove cjelovitosti, suvo soljenje bez dodataka i dimljenje na hladnom dimu dobijenom sagorijevanjem tvrdog drveta bez otvorenog plamena. Ove tehnološke karakteristike rezultat su višegeneracijskog iskustva i znanja lokalnih proizvođača.

Kombinacija prirodnih uslova i tradicionalnih proizvodnih praksi rezultira proizvodom prepoznatljivih svojstava, posebno u pogledu boje (tamnocrvena do tamnosmeđa), izražene arome i specifične teksture, što „Kalinovačku stelju“ čini jedinstvenim proizvodom povezanima

sa geografskim područjem.

Reputacija proizvoda dodatno je potvrđena dugotrajnom tradicijom proizvodnje i prisutnošću na lokalnom tržištu, gdje je „Kalinovačka stelja“ prepoznata kao autentičan i visokokvalitetan proizvod.

7. PODACI O NADLEŽNOM TIJELU

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

8. POSEBNA PRAVILA ZA OZNAČAVANJE PROIZVODA

.

Prilog 1. Slike procesa proizvodnje



Slika 1. Ovce u Kalinoviku



Slika 2. Odvajanje kože



Slika 3. Egzenteracija trupova



Slika 4. Hlađenje trupova



Slika 5. Rasijecanje karlice



Slika 6. Iskoštavanje butne muskulature



Slika 7. Iskoštavanje grudnog dijela



Slika 8. Iskoštavanje kasijalnog skeleta bez ekstremiteta glave, karlive (*Pelvis*) i bedrene kosti (*Femur*)



Slika 9. Iskoštavanje prednjeg



Slika 10. Iskoštavanje lopatice (*Scapula*)



Slika 11. Soljenje sirove stelje

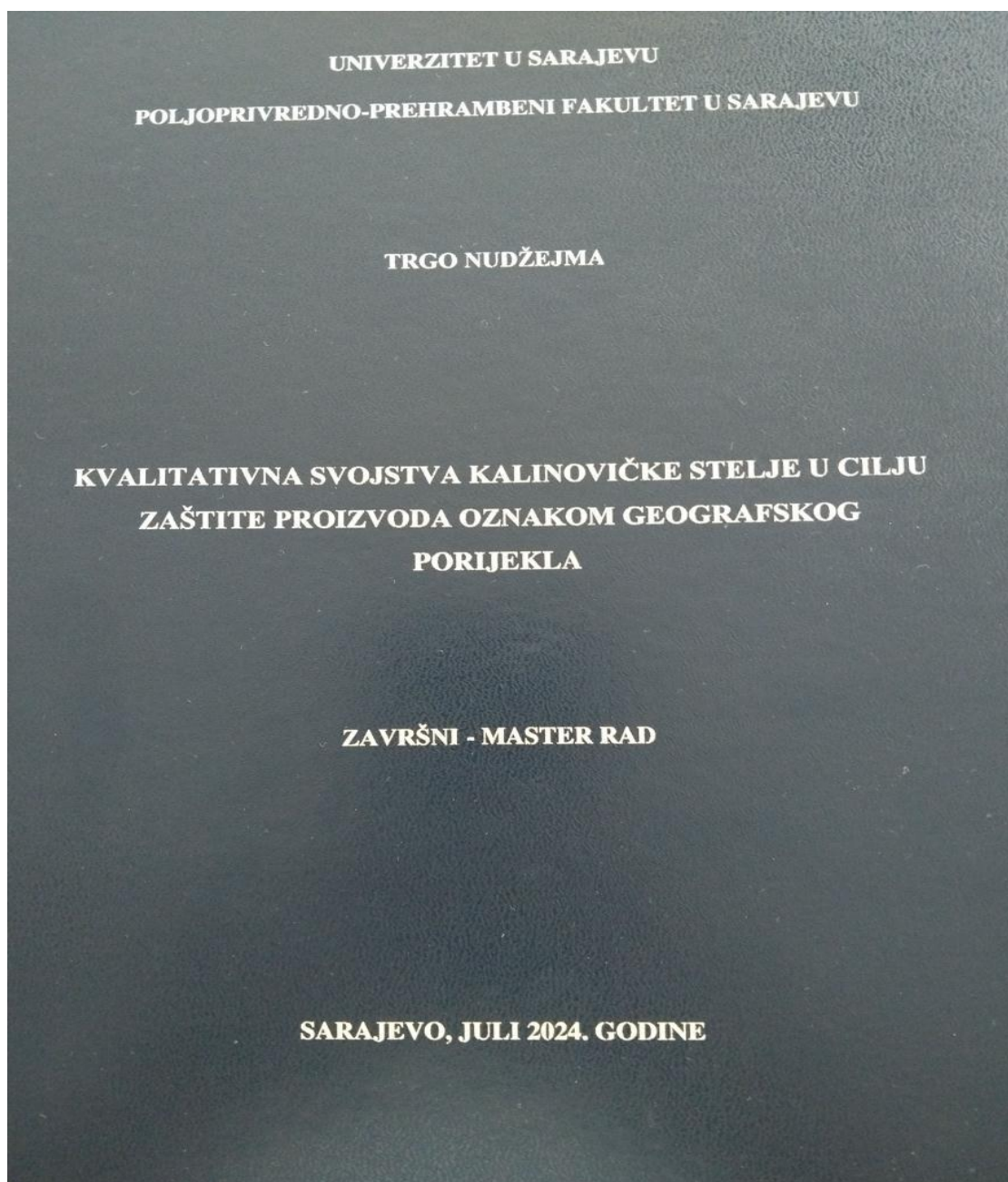


Slika 12. Dimljenje stelje



Slika 13. Odimljena stelja

Prilog 2. Fotografija master rada o kvalitetu i zaštiti geografskom oznakom „Kalinovačke stelje“



Prilog 3. Literatura

Brenjo D, Pržulj N (2025) Hrana u Hercegovini kroz vijekove. SPKD „Prosvjeta“ GO Mostar, Monografija, 286 strana

Okuka M, Laketa N (2017) Morine u Hercegovini : povijest o planini, Svet knjige Beograd

Trgo N (2024) Kvalitativna svojstva kalinovačke stelje u cilju zaštite proizvoda oznakom geografskog porijekla – Završni master rad, Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu

Ćirković, S. (1964). Istorija srednjovjekovne bosanske države, SKZ Beograd

Tunguz B i Krašnik V (2006) Kalinovik : prošlost, priroda, stanovništvo, naselja, privredne prilike i mogućnosti, Grafomark, 2006 (Laktaši : Grafomark) | 1. izd | 166 str ISBN: 99938-36-97-4 COBISS-ID: 211224

<https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/6/6b/Kalinovik-naselja.PNG>

