



Agencija za sigurnost hrane
Bosne i Hercegovine



Smjernice za registraciju oznaka porijekla, oznaka geografskog porijekla i oznaka garantirano tradicionalnog specijaliteta prehrambenih proizvoda

Mostar 2019

SADRŽAJ



Izdavač:
Agencija za sigurnost hrane Bosne i Hercegovine
Ulica Kneza Višeslava bb, 88000 Mostar
E-mail: agencija@fsa.gov.ba
Web stranica: <http://www.fsa.gov.ba>

Za izdavača:
Dr. sci. Džemil Hajrić
Direktor Agencije za sigurnost hrane BiH

Autor:
Mr. sci. Dragan Brenjo

Mostar, 2019

1. PREDGOVOR I OPĆE NAPOMENE	4
1.1. Evropska politika za kvalitet hrane	4
1.2. Pravni okvir u Bosni i Hercegovini	6
2. PROCES REGISTRIRANJA	8
2.1. Prednosti zaštićenih oznaka	8
2.2. Šta se može registrirati?	9
2.3. Generički nazivi	12
3. ZAHTJEV ZA REGISTRACIJU	14
3.1. Sadržaj zahtjeva za registraciju	14
3.2. Podnošenje zahtjeva za registraciju i troškovi postupka	14
4. POSTUPAK REGISTRACIJE	18
4.1. Grupa – udruživanje	18
4.2. Izrada specifikacije proizvoda	18
4.2.1. Naziv proizvoda	19
4.2.2. Opis proizvoda	19
4.2.3. Geografsko područje	20
4.2.4. Dokaz o porijeklu proizvoda	20
4.2.5. Opis metoda za dobijanje proizvoda	22
4.2.6. Povezanost s geografskim područjem	23
4.2.7. Podaci o kontrolnom (certifikacijskom) tijelu	24
4.2.8. Posebna pravila u vezi s označavanjem	24
4.3. Pokretanje postupka registracije	25
5. IZGLED I NAČIN KORIŠTENJA ZAŠTIĆENOG ZNAKA OZNAKE	26
6. JEDINSTVENI DOKUMENT	28
1. Naziv	28
2. Opis prehrambenog proizvoda	29
2.1. Naziv proizvoda	29
2.2. Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz tačke 1.	29
2.3. Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog porijekla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)	29
2.4. Posebni koraci u proizvodnji koji se moraju provesti u identificiranom geografskom području	29
2.5. Posebna pravila za rezanje, ribanje i pakovanje	30
2.6. Pravila za označavanje	30
3. Sažeta definicija geografskog područja	30
4. Povezanost s geografskim područjem	30
7. PROIZVODI KOJI SU U PROCEDURI ZAŠTITE U BiH	32
8. ZAŠTIĆENI PROIZVODI U EU	36
9. PRIMJERI REGISTRIRANIH OZNAKA NA NIVOU EU	38
9.1. FETA: Ovčji sir iz Grčke s oznakom porijekla	38
9.2. MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA: Italijanski sir od bivoljeg ili kravljeg mlijeka koji ima oznaku porijekla	40
9.3. SCHWARZWÄLDER SCHINKEN (Švarcvaldska šunka): tržišni proizvod s oznakom geografskog porijekla	40
9.4. ŠTAJERSKO BUNDEVINO ULJE: tradicionalni specijalitet iz Štajerske s oznakom geografskog porijekla	41
10. SPISAK ZAKONSKIH AKATA	42

1.1. Evropska politika za kvalitet hrane

Evropa je poznata po različitosti svojih stočarskih i poljoprivrednih proizvoda, što potječe iz razlika prirodne okoline i metoda obrade zemljišta koje su razvijane vjekovima. Zajedno s odličnim kulinarstvom, evropska hrana i pića igraju glavnu ulogu u determiniranju kulturnog identiteta evropskih naroda i regije. Visoki kvalitet poljoprivrede u Evropskoj uniji (EU) ključ je njenog uspjeha (Zajednička poljoprivredna politika EU).

U Evropskoj uniji su osamdesetih godina prošlog vijeka pojedini proizvodni sektori uveli proizvodne kvote. Istovremeno se pojavila potreba za poboljšanjem kvaliteta hrane kao sredstvom za postizanje ravnoteže između ponude i potražnje, s jedne strane, i smanjenje viška, s druge strane. Neke od članica Evropske unije formirale su svoje vlastite propise za ohrabrvanje proizvodnje i zaštite specifičnih naziva prehrambenih proizvoda (Evropska politika za kvalitet poljoprivrednih proizvoda). Međutim, ovi propisi su bili značajno drugačiji od zemlje do zemlje članice, što je stvaralo barijere u prometu tih proizvoda na zajedničkom tržištu Zajednice.

Budući da je, u svjetlu ovih okolnosti, trebalo podsticati diversifikaciju poljoprivredne proizvodnje kako bi se postigao bolji balans između ponude i potražnje na tržištima, kao i da bi promocija proizvoda s određenim karakteristikama mogla biti od velike koristi za ruralnu privrodu, posebno u nerazvijenim i udaljenim područjima koja su slabije naseljena, moralo se pronaći zajedničko EU rješenje.

Osim toga, veća edukacija o nutritivnim i protektivnim svojstvima hrane te povećana kupovna moć potrošača u Evropskoj uniji utjecale su na to da potrošači pridaju sve veću važnost kvalitetu prehrambenih proizvoda, a ne količini. To je dovelo do povećane potražnje za prehrambenim proizvodima s prepoznatljivim geografskim porijeklom koji su nezaobilazan dio kulture i tradicije nekog kraja. To je u praksi značilo prihvatanje jednoobraznog pristupa, stvaranje jednakih i pravednih uslova za konkurentnost među proizvođačima Evropske unije, ali i predviđanje trgovine s trećim zemljama koje nude jednakе garancije za ovo pitanje.

Rezultat tih aktivnosti je Uredba (EEZ) br. 2081/92 o zaštiti oznaka geografskog porijekla i zaštićenih oznaka porijekla za poljoprivredne proizvode i Uredba (EEZ) br. 2082/92 o potvrdomama o posebnim svojstvima poljoprivrednih proizvoda. Donošenjem Uredbe (EEZ) br. 2081/92 proizvodnja, prerada i distribucija poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda s prepoznatljivim geografskim porijeklom počela je imati sve veću ulogu u privredi Zajednice. Do 20. marta 2006. godine već ima 678 proizvoda zaštićenih na nivou Evropske unije. Od toga je registrirano oznakama porijekla (ZOP) 379 proizvoda, oznakama geografskog porijekla (ZOGP) 284 i oznakama garantirano tradicionalnog specijaliteta hrane (GTS) 15 proizvoda.

Budući da je okvir pravila Zajednice o sistemu zaštite omogućio razvoj oznaka geografskog porijekla i oznaka porijekla i povećao povjerenje potrošača u te proizvode, radi jasnoće i pojašnjavanja procedura, Vijeće EU donijelo je Uredbu Vijeća (EZ) br. 510/2006 o zaštiti oznaka geografskog porijekla i oznaka porijekla poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda, kao i Uredbu Vijeća (EZ) br. 509/2006 o poljoprivrednim i prehrambenim proizvodima kao garantirano tradicionalnim specijalitetima. Broj zaštićenih proizvoda i dalje se povećava, tako da do 21. novembra 2012. godine ima ukupno 1.106 zaštićenih proizvoda na nivou EU. Od toga, oznakama porijekla (ZOP) 534 proizvoda, oznakama geografskog porijekla (ZOGP) 535 i oznakama garantirano tradicionalnog specijaliteta hrane (GTS) 37 proizvoda.

Prioriteti strategije Evropa 2020, koji su utvrđeni u komunikaciji Komisije pod naslovom „Evropa 2020: Strategija za pametan, održiv i uključiv rast”, uključuju ciljeve postizanja konkurentne privrede zasnovane na znanju i inovacijama te promoviranju privrede s visokim stepenom zaposlenosti koja stvara socijalnu i teritorijalnu koheziju. Politika kvaliteta poljoprivrednih proizvoda morala bi omogućiti

proizvođačima prava sredstva za postizanje bolje prepoznatljivosti i promociju onih njihovih proizvoda koji imaju posebna svojstva, dok u isto vrijeme štiti te proizvođače od nepravedne prakse.

Među važnim prednostima koje proizvođačima Evropske unije daju konkurentnu prednost i uveliko doprinose njenoj živućoj kulturnoj i gastronomskoj baštini jesu kvalitet i raznovrsnost proizvodnje u području poljoprivrede, ribarstva i akvakulture. Ovo je posljedica vještina i odlučnosti poljoprivrednika i proizvođača Unije koji su sačuvali običaje, istovremeno uvažavajući razvoj novih proizvodnih metoda i materijala.

Proizvođači mogu nastaviti proizvoditi raznovrsne kvalitetne proizvode samo ako je njihov trud pravedno nagrađen. To zahtijeva da su oni u stanju obavještavati kupce i potrošače o značaju svojih proizvoda pod uslovima pravednog tržišnog takmičenja. Osim toga, moraju pravilno identificirati svoje proizvode na tržištu. Na ovaj način sistemi kvaliteta mogu doprinijeti i nadopuniti politiku ruralnog razvoja, kao i politike tržišne i dohodovne podrške zajedničke poljoprivredne politike (ZPP). Posebno mogu doprinijeti područjima u kojima poljoprivredni sektor ima veći privredni značaj te područjima s otežanim privrednim uslovima.

U cilju pojednostavljenja zakonskog okruženja ZPP-a EU došlo se do potrebe da se novi pristup primjeni i na propise u području politike kvaliteta poljoprivrednih proizvoda a da se ne dovodi u pitanje posebnost tih proizvoda. Tako je donesena Uredba (EU) br. 1151/2012 Evropskog parlamenta i Vijeća od 21. novembra 2012. o sistemima kvaliteta za poljoprivredne i prehrambene proizvode.



1.2. Pravni okvir u Bosni i Hercegovini

Pojam „kvalitet hrane“ definiran je članom 3. Zakona o hrani (Službeni glasnik BiH br. 50/04) i odnosi se na sveukupna svojstva hrane koja doprinose njenoj sposobnosti da zadovolji potrebe krajnjeg potrošača. Subjektima u poslovanju s hranom dopušteno je da na tržište stavlju hranu propisanog kvaliteta, kao i hranu za koju nisu propisani zahtjevi kvaliteta ako hrana odgovara odredbama o zdravstvenoj ispravnosti i navodima na deklaraciji.

Međutim, osim propisanih osnovnih i bazičnih preduslova za zdravlje i sigurnost hrane po evropskoj politici za kvalitet poljoprivrednih proizvoda, koja je uzela u obzir Zajedničke poljoprivredne politike (ZPP) iz 2003. i 2004. godine, prema kojoj poljoprivrednici u velikoj mjeri zavise od ostvarivanja najveće moguće finansijske dobiti od svojih proizvoda na otvorenom tržištu, osobine kvaliteta povezane su sa:

- ▶ specifičnim karakteristikama proizvoda, često povezanim s geografskim porijekлом ili regijom proizvodnje (npr. planinske regije), životinjskom vrstom ili metodom proizvodnje (npr. organska poljoprivreda);
- ▶ specijalnim dodacima hrani;
- ▶ posebnim metodama proizvodnje, koje su često rezultat lokalnog znanja i tradicije;
- ▶ poštovanjem visokih standarda zaštite prirode i dobrobiti životinja;
- ▶ preradom, pripremom, prezentacijom i obilježavanjem proizvoda na načine koji poboljšavaju atraktivnost proizvoda u očima potrošača.

Na osnovu odredbi Zakona o hrani, Vijeće ministara Bosne i Hercegovine, na prijedlog Agencije za sigurnost hrane BiH (u dalnjem tekstu: Agencija) u saradnji s nadležnim tijelima entiteta i Brčko distrikta BiH, donijelo je Pravilnik o sistemima kvaliteta za prehrambene proizvode (u dalnjem tekstu: Pravilnik) (Službeni glasnik BiH broj 90/18), koji je usklađen sa:

- Uredbom Komisije (EU) broj 1151/2012 od 21. novembra 2012. o sistemima kvaliteta za poljoprivredne i prehrambene proizvode; i
- Provedbenom uredbom Komisije (EU) br. 668/2014 od 13. jula 2014. o utvrđivanju pravila za primjenu Uredbe (EU) br. 1151/2012.

Ovim Pravilnikom propisuje se postupak zaštite oznaka porijekla i zaštite oznaka geografskog porijekla te postupak zaštite oznaka garantirano tradicionalnog specijaliteta na području Bosne i Hercegovine, kao i postupak za podnošenje zahtjeva za registraciju i podnošenje prigovora za oznake porijekla, oznake geografskog porijekla i oznake garantirano tradicionalnog specijaliteta prehrambenih proizvoda na nivou Evropske unije.

Pravilnik je stupio na snagu 26. decembra 2018. godine.

Da bi postupak registracije bio što jasniji, pristupilo se izradi ovih smjernica koje će na jednostavan i prihvatljiv način dati potrebne informacije u vezi s postupkom registracije na nivou Bosne i Hercegovine, ali i na nivou Evropske unije.



2.1. Prednosti zaštićenih oznaka

Sistemi za određivanje kvalitetnih prehrambenih proizvoda dizajnirani su kako bi zaštitili prava proizvođača i potrošača. Obje grupe imaju značajnu korist od implementacije ovih sistema. Osim od ovih dviju grupa, imamo velika očekivanja i od predstavnika vlasti.

Ta očekivanja nisu mala i navedena su u nastavku teksta.

► Očekivanja proizvođača hrane mogla bi se svesti na:

- povećanu konkurentnost u odnosu na druge proizvođače i prerađivače srodnog proizvoda,
- standardizaciju proizvodnje, a time i ujednačen kvalitet proizvoda kod svih proizvođača,
- zadovoljavajuće želje potrošača na tržištu (vjerodostojni proizvodi boljeg kvaliteta),
- viši životni standard svih učesnika u lancu proizvodnje i prerade, kao rezultat poboljšanja uslova proizvodnje i prodaje u područjima proizvodnje,
- povećanje kapaciteta proizvodnje,
- sprečavanje patvorenja zaštićenih proizvoda kako u BiH tako i van granica

► Očekivanja potrošača su:

- stalni kvalitet (mehanizmi kontrole kvaliteta koje provodi certifikacijsko tijelo daju potrošačima proizvode stalnog, ujednačenog kvaliteta i veću sigurnost proizvoda),
- jasno označavanje proizvoda zaštićene oznake (propisani zaštićeni znaci oznake kako na nivou BiH tako i EU, znaci/logo udruženja) proizvod bolje razlikuje od ostalih srodnih proizvoda,
- bolji izbor (povećanje povjerenja kupaca u te proizvode omogućuje bolji izbor).

► Očekivanja vlasti/politike od geografske zaštite hrane:

- povećanje zaposlenosti, posebno u zapostavljenim ruralnim područjima, i povećan ostanak mladih na selu (ovo je jedan od primarnih problema i prioritet vlasti usvojen u strategijama razvoja u većini općina/regija gdje se proizvode ovi proizvodi),
- tjesna povezanost hrane s mjestom/ regijom. To je tim više izraženo što u većini naziva imamo geografski prefiks mjesta/regije gdje se proizvodi,
- glavni dio priče koja prati ove proizvode odnosi se na tradiciju, kvalitet, okus i da je njihova specifičnost upravo proistekla geografskim mjestom proizvodnje. To se uklapa u strategije razvoja lokalnih sredina u kojima se proizvode ovi proizvodi, gdje su, u najvećoj mjeri, turizam a s njim i gastronomski ponuda tog područja strateški visoko pozicionirani.



2.2. Šta se može registrirati

Pravilnik o sistemima kvaliteta za prehrambene proizvode propisuje postupak za registraciju oznaka porijekla, oznaka geografskog porijekla i oznaka garantirano tradicionalnih specijaliteta prehrambenih proizvoda, sadržaj, oblik i način vođenja Registra oznaka porijekla, Registra oznaka geografskog porijekla i Registra oznaka garantirano tradicionalnog specijaliteta prehrambenih proizvoda te sistem utvrđivanja usklađenosti.

Registraciji oznaka porijekla, oznaka geografskog porijekla i oznaka garantirano tradicionalnog specijaliteta podlieže prehrambeni proizvodi namijenjeni ljudskoj ishrani, osim proizvoda vinskog sektora, izuzimajući vinsko sirče, i jakih alkoholnih pića, koji su uređeni posebnim propisima. Prehrambeni proizvodi namijenjeni ljudskoj ishrani koji se mogu registrirati oznakama porijekla, oznakama geografskog porijekla i oznakama garantirano tradicionalnog specijaliteta svrstani su u sljedeće kategorije:

Proizvodi namijenjeni ishrani ljudi:

- Razred 1.1. Svježe meso (i nusproizvodi klanja),
- Razred 1.2. Mesni proizvodi (kuhani, soljeni, dimljeni itd.),
- Razred 1.3. Sirevi,
- Razred 1.4. Ostali proizvodi životinjskog porijekla (jaja, med, različiti mlijecni proizvodi osim maslaca itd.),
- Razred 1.5. Ulja i masnoće (maslac, margarin, ulje itd.),
- Razred 1.6. Voće, povrće i žitarice, u prirodnom stanju ili prerađeni,
- Razred 1.7. Svježa riba, mukovi i rakovi te proizvodi dobijeni od njih,
- Razred 1.8. Ostali proizvodi (začini itd.).

Drugi prehrambeni proizvodi:

Oznake porijekla i oznake geografskog porijekla

- Razred 2.1. Pivo,
- Razred 2.2. Čokolada i čokoladni proizvodi,
- Razred 2.3. Hljeb, fino pecivo, kolači, slatkiši, keksi i drugi pekarski proizvodi,
- Razred 2.4. Napici proizvedeni od biljnih ekstrakata,
- Razred 2.5. Tjestenina,
- Razred 2.6. So,
- Razred 2.7. Senf.

Garantirano tradicionalni specijalitet

- Razred 2.8. Gotovi obroci,
- Razred 2.9. Pivo,
- Razred 2.10. Čokolada i čokoladni proizvodi,
- Razred 2.11. Hljeb, fino pecivo, kolači, slatkiši, keksi i drugi pekarski proizvodi,
- Razred 2.12. Napici proizvedeni od biljnih ekstrakata,
- Razred 2.13. Tjestenina,
- Razred 2.14. So.

Sistem zaštićenih oznaka porijekla i zaštićenih oznaka geografskog porijekla uspostavlja se za pružanje pomoći proizvođačima proizvoda vezanih za geografska područja s ciljem osiguranja pravednog povrata za kvalitet njihovih proizvoda, ujednačene zaštite naziva kao prava intelektualnog vlasništva na teritoriji Bosne i Hercegovine te jasne informacije potrošačima o svojstvima proizvoda s dodatom vrijednošću.

► **Oznaka porijekla** naziv je kojim se označava proizvod:

- 1) koji potječe iz određenog mesta ili regije;
- 2) čiji kvalitet ili karakteristike, bitno ili isključivo, nastaju pod utjecajem posebnih prirodnih i ljudskih faktora određene geografske sredine; i
- 3) čije se sve faze proizvodnje odvijaju u određenom geografskom području.

► **Oznaka geografskog porijekla** naziv je kojim se označava proizvod:

- 1) koji potječe iz određenog mesta ili regije;
- 2) čiji se kvalitet, ugled ili ostale karakteristike pripisuju njegovom geografskom porijeklu; i
- 3) čija se najmanje jedna faza proizvodnje odvija u određenom geografskom području.

Određeni nazivi smatraju se oznakama porijekla iako sirovine za te proizvode dolaze iz geografskog područja koje je veće ili različito od definiranog geografskog područja, pod uslovom da:

- a) je područje proizvodnje sirovina definirano;
- b) postoje posebni uslovi za proizvodnju sirovina;
- c) postoje sistemi kontrole koji osiguravaju ispunjavanje uslova iz tačke b.

Sirovinama u navedenom slučaju smatraju se samo žive životinje, meso i mlijeko.

Geografsko područje naziv je za područje koje mora biti razdvojeno i jasno definirano na detaljan i precizan način, tako da se izbjegne svaka dvosmislenost.

U skladu s navedenim definicijama, oznake uvijek moraju zadovoljiti uslov povezanosti s geografskim područjem te stvarnu materijalnu povezanost. Kakva je i kojeg obima ta veza, zavisi od same oznake koja se želi registrirati. Naime, oznaka porijekla se po intenzitetu povezanosti razlikuje od oznake geografskog porijekla.

Kod oznake porijekla su kvalitet odnosno svojstva proizvoda **uglavnom** ili **isključivo** određena geografskim područjem. Stoga je preduslov da se proizvodnja, priprema i prerada odvijaju u definiranom geografskom području. Oznaka porijekla se prema tome može registrirati samo za proizvode koji se zaista i proizvode u navedenom geografskom području.

Kod oznake geografskog porijekla zahtijeva se da određeni kvalitet, ugled ili neko drugo svojstvo proizlazi iz geografskog područja. Stoga se u ograničenom području mora odvijati samo proizvodnja i/ili prerada i/ili priprema

Prilikom donošenja odluke o tome koja se od oznaka želi registrirati (oznaka porijekla ili oznaka geografskog porijekla) **potrebno je u obzir uzeti sljedeće aspekte:**

1. Može li se u tom definiranom geografskom području uopće odvijati proizvodnja, prerada i priprema?

Najbolji i nama najbliži primjeri oznake porijekla koji su registrirani na nivou Evropske unije su *Prosciutto Toscano* i *Prosciutto di Parma*. Budući da se u Toskani proizvodi meso koje se zatim preradi u pršut, *Prosciutto Toscano* mogao se registrirati kao oznaka porijekla. To isto vrijedi i za *Prosciutto di Parma*.

Međutim, u slučaju Nürnberger Lebkuchen (nirnberški medenjaci) nije se mogla tražiti registracija oznake porijekla jer je riječ o kolačima koji sadrže kandirane narandže, limune, bademe te mnoge druge začine koji ne mogu biti porijeklom iz Nürnberg. Zbog toga je taj naziv registriran na nivou Evropske unije oznakom geografskog porijekla.

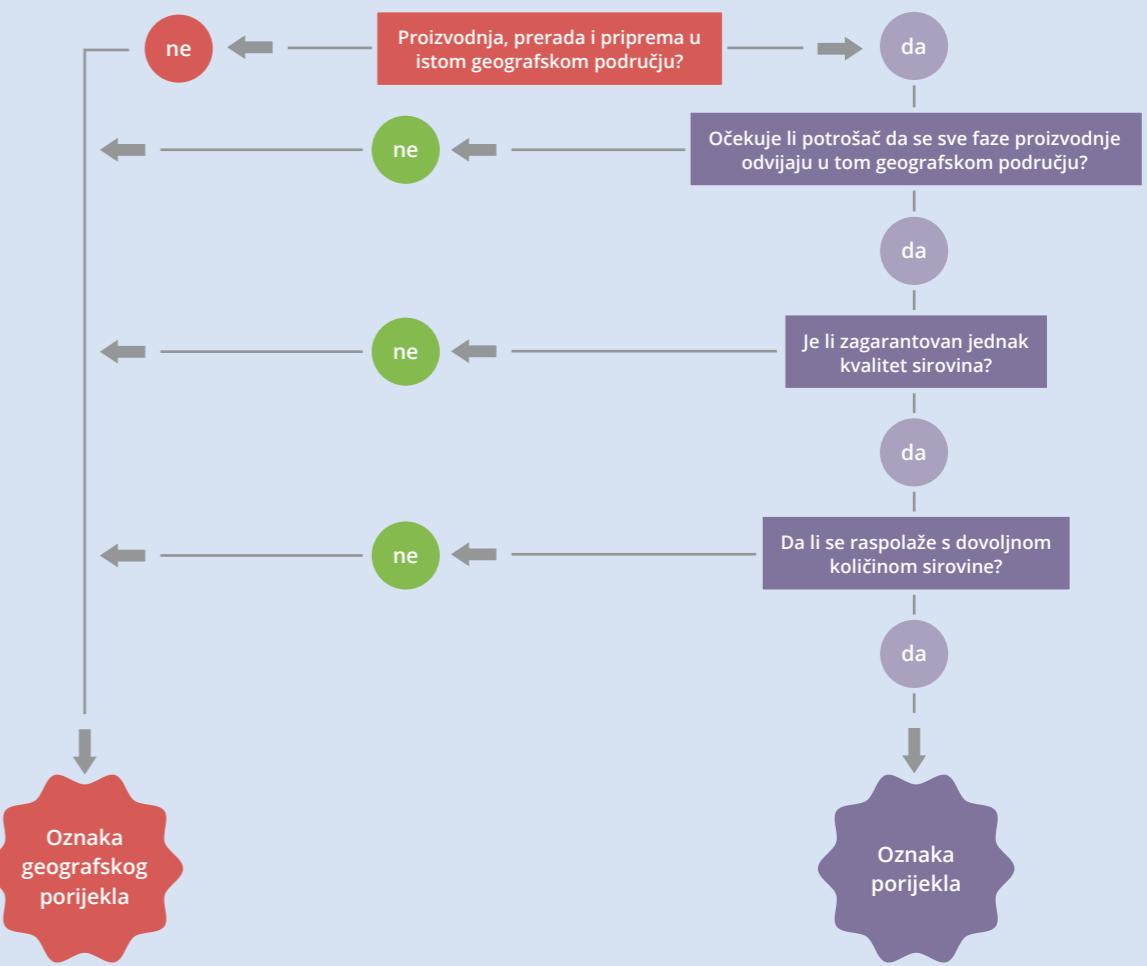
2. Veoma važan aspekt je osiguranje sirovine. Ako se procjeni da se u definiranom geografskom području neće moći proizvesti dovoljna količina sirovine postojanog kvaliteta, nije preporučljivo zatražiti registraciju oznake porijekla, već je bolje zatražiti registraciju oznake geografskog porijekla. Takav primjer je Schwarzwälder Schinken (Švarcvaldska šunka), naziv koji je na nivou i Evropske unije registriran kao oznaka geografskog porijekla. Naime,

3. S obzirom na to da su motivi za registraciju, osim neograničene zaštite, u prvom redu bolji izgledi za plasman datog proizvoda, posebno bi trebalo uzeti u obzir očekivanja potrošača.

Je li potrošaču važno dobiti proizvod s oznakom porijekla? Polazi li potrošač prilikom izbora proizvoda od toga da se proizvod proizvodi, preradi i priprema u istoj regiji? Šta potrošač očekuje kada čuje npr. *Mortadella Bologna*? Smatra li da je to proizvod koji je proizveden, preradi i pripremljen u Bolonji?

u Schwarzwaldu se uzgajaju svinje u svrhu proizvodnje šunke, ali je riječ o količinama koje nisu dovoljne da bi se zadovoljila potražnja za tim proizvodom i iz tog razloga naziv nije registriran kao oznaka porijekla. Budući da se radi o oznaci geografskog porijekla, proizvođačima je dopušteno da nabavljaju svinje iz drugih njemačkih odnosno evropskih regija, što u slučaju da je riječ o oznaci porijekla ne bi bilo moguće.

Najčešće da. Međutim, *Mortadella Bologna* registrirana je kao oznaka geografskog porijekla na nivou Evropske unije i nije nužno da se sve faze proizvodnje odvijaju u definiranom geografskom području. Stoga je vrlo važno prije odlučivanja koja će se oznaka registrirati (oznaka porijekla ili oznaka geografskog porijekla) uzeti u obzir mišljenje potrošača o nazivu prehrambenog proizvoda i šta zaključuju o njegovom porijeklu.



Slika 1. Šematski prikaz aspekata koje treba uzeti u obzir prilikom odlučivanja o tome koja će se oznaka registrirati

2.3. Generički nazivi

Generički naziv je naziv koji je, iako se odnosi na određeno mjesto ili na određenu regiju u kojoj je prehrambeni proizvod originalno proizведен ili stavljen na tržiste, postao uobičajen naziv za taj proizvod.

Naziv koji je postao generički ne može se registrirati.

Radi li se o generičkom nazivu ili ne, zavisi od shvatanja potrošača. Ako potrošači smatraju da proizvod koji ima oznaku porijekla doista i potječe iz navedene regije, onda taj naziv nipošto nije generički, te se prema tome može registrirati u skladu s odredbama Pravilnika. Ako prije podnošenja zahtjeva postoji dilema o tome je li naziv koji se želi registrirati generički, može se provesti ispitivanje javnog mišljenja potrošača.

U tom slučaju potrebno je uzeti u obzir sve činjenice, a posebno:

- postojeću situaciju u Bosni i Hercegovini i u područjima potrošnje proizvoda,
- situaciju u drugim zemljama,
- važeće nacionalne propise.

Ako se pokušava registrirati neki naziv koji se upravo nalazi u fazi prelaženja u generički naziv, onda se taj pojam samo uz velike napore može zaštiti kao oznaka porijekla ili oznaka geografskog porijekla. U tom slučaju dokaz da taj proizvod ima naziv koji je vrijedan zaštite mora biti posebno utemeljen. Nagrada za napore je sigurnost da registrirani naziv nakon toga više nikada ne može postati generički naziv.

Najbolji primjer navedenog je *feta*, sir iz Grčke, koja je registrirana kao oznaka porijekla na nivou Evropske unije. Naime, Vlada SR Njemačke i Vlada Kraljevine Danske podnijele su Evropskom sudu zahtjev za proglašenje ništavnosti oznake originalnosti za *fetu* zbog mišljenja da je riječ o uobičajenom nazivu za sir. Sud je 2005. godine službeno potvrdio *fetu* kao izvorni grčki specijalitet.

Osim toga, važno je naglasiti da se naziv ne može registrirati kao oznaka porijekla ili oznaka geografskog porijekla u slučaju kada se podudara s nazivom neke biljne vrste ili životinjske pasmine jer tako može dovesti potrošače u zabluđu o stvarnom porijeklu prehrambenog proizvoda.

Takav primjer je francuski sir Abondance, koji ima oznaku porijekla. Naime, Abondance je i naziv goveda. Međutim, u ovom slučaju smatralo se da javnost i potrošači nisu nikako dovedeni u zabluđu u pogledu sira i pasmine goveda. Drugi, također vrlo zanimljiv primjer jest grčki naziv za masline Konservolia Stilidas, koji je registriran kao oznaka porijekla. Naziv se sastoji od imena sorte Konservolia i naziva geografskog područja Stilidas, te se smatralo da na ovaj način javnost i potrošač neće biti dovedeni u zabluđu ako se za dotične masline bude koristio naziv Konservolia Stilidas.

Osim toga, naziv ne smije biti takav da javnost i potrošača dovede u zabluđu u pogledu registriranih žigova koji su već duže vrijeme na tržištu i imaju reputaciju i prepoznatljivost.

Najbolji primjer za navedeni slučaj je Bayerisches Bier. Naime, u postupku registracije navedene oznake holandska i daska nadležna tijela informirala su Evropsku komisiju o postojanju žigova za pivo koji sadrže to ime (holandski žig Bavaria i dansi žig Høker Bajer), te bi stoga javnost i potrošači mogli biti dovedeni u zabluđu. Međutim, na osnovu prikupljenih informacija utvrđeno je da naziv Bayerisches Bier neće dovesti javnost i potrošača u zabluđu te je registriran i nosi oznaku geografskog porijekla.

Oznaka garantirano tradicionalnog specijaliteta prehrambenih proizvoda

Osim oznake porijekla i oznake geografskog porijekla, postoji i oznaka garantovano tradicionalnog specijaliteta prehrambenih proizvoda.

Terminom **garantirano tradicionalni specijalitet** ističu se tradicionalni aspekti, poput načina proizvodnje ili sastava, nevezano za posebno geografsko područje.

Sistem garantirano tradicionalnih specijaliteta uspostavlja se kako bi se sačuvali tradicionalni načini proizvodnje i recepti pružanjem pomoći proizvođačima tradicionalnog proizvoda prilikom stavljanja na tržiste i obaveštanja potrošača o svojstvima koja dodaju vrijednost njihovim tradicionalnim receptima i proizvodima.

Oznaka *garantirano tradicionalni specijalitet* naglašava tradicionalni karakter u sastavu proizvoda, najčešće jela iz gastronomске ponude, i potvrda je priznavanja posebnih svojstava hrane. Sastoji se od naziva prehrambenog proizvoda uz navođenje posebnosti koje se tiču tradicionalnosti. Može se dodijeliti proizvodima specifičnim po sastavu ili načinu proizvodnje, a proizvodi su tradicionalni u određenom području, što znači da se njihovi recepti prenose „s koljena na koljeno”.

Da bi se prehrambeni proizvod zaštitio oznakom garantirano tradicionalnog ugleda, mora da:

- a) je proizveden korištenjem tradicionalnih sirovina,
- b) ima tradicionalan sastav,
- c) je proizveden na način proizvodnje i/ili prerade koji odražava tradicionalan oblik proizvodnje i prerade.

Naziv se ne može registrirati ako se odnosi samo na opće tvrdnje koje se upotrebljavaju za određene proizvode ili tvrdnje propisane posebnim propisima, kao i u slučaju kada dovode potrošača u zabluđu, posebno ako se odnose na prepoznatljiva svojstva proizvoda ili je svojstvo takvo da ne odgovara specifikaciji i karakteristikama proizvoda.



Registracija je ishod privatne dobrovoljne inicijative uključenih proizvođača. Ona je otvorena i dobrovoljna. Prvi korak je da se podnese zahtjev za registraciju. Svaki proizvođač koji se nalazi u definiranom geografskom području i poštuje uslove proizvodnje propisane proizvođačkom specifikacijom proizvoda ima pravo koristiti registrirani naziv za svoj proizvod.

Iz navedenog razloga princip je da zahtjeve za registraciju svojih proizvoda podnosi grupa proizvođača i/ili prerađivača tog proizvoda. Grupa podrazumijeva svako udruženje proizvođača i/ili prerađivača određenog prehrambenog proizvoda bez obzira na pravni

status koji ta grupa ima. Druge zainteresirane strane, naprimjer potrošači, također mogu učestvovati u grupi. Takve grupe zajedno, u skladu s Pravilnikom o sistemima kvaliteta za prehrambene proizvode, pripremaju zahtjev za registraciju.

Podnosioci zahtjeva mogu podnijeti zahtjev za registraciju samo za prehrambene proizvode koje oni proizvode ili prerađuju. Podnosioci zahtjeva, nakon što registriraju određeni prehrambeni proizvod u Bosni i Hercegovini u skladu s Pravilnikom o sistemima kvaliteta za prehrambene proizvode, mogu podnijeti zahtjev za registraciju oznake porijekla i oznake geografskog porijekla na nivou Evropske unije.

3.1. Sadržaj zahjeva za registraciju



Zahjev za registraciju zaštićenom oznakom porijekla ili zaštićenom oznakom geografskog porijekla uključuje:

- ✓ naziv prehrambenog proizvoda;
- ✓ oznaku za koju se podnosi zahtjev;
- ✓ podatke o grupi – podnosiocu zahtjeva;
- ✓ kopiju dokaza o registraciji grupe;
- ✓ izjava nadležnog tijela grupe o usvojenoj odluci o zaštiti naziva;
- ✓ specifikaciju proizvoda;
- ✓ popunjeno jedinstveni dokument.

Zahjev za registraciju oznake garantirano tradicionalnog specijaliteta sadrži iste uslove, osim što se umjesto jedinstvenog dokumenta popunjava dokument za proizvođačku specifikaciju.

3.2. Podnošenje zahtjeva za registraciju i troškovi postupka zaštite



Postupak za registraciju oznake porijekla, oznake geografskog porijekla i oznake garantirano tradicionalnog specijaliteta prehrambenog proizvoda pokreće se zahtjevom koji se podnosi Agenciji. Postupak registracije oznaka provodi Komisija za registraciju oznaka koju osniva Vijeće ministara BiH, na prijedlog Agencije, u saradnji s nadležnim tijelima entiteta i Brčko distrikta BiH.

Zadaci Komisije

Komisija obavlja sljedeće poslove:

- a) razmatra zahteve za registraciju tražene oznake prehrambenog proizvoda i predlaže Agenciji donošenje rješenja o registraciji oznake;
- b) razmatra pristigle prigovore;
- c) traži, ako je to potrebno, dopunu zahtjeva za registraciju oznake;
- d) razmatra zahteve za naknadnu izmjenu i dopunu specifikacije prehrambenog proizvoda;
- e) razmatra zahtjev za pravo upotrebe registrirane oznake.

Troškovi postupka zaštite

Troškovi postupka zaštite oznake porijekla, zaštite oznake geografskog porijekla i postupka zaštite oznake garantirano tradicionalnog specijaliteta prehrambenih proizvoda u Bosni i Hercegovini propisani su Odlukom o visini naknade za postupak zaštite oznaka porijekla i zaštite oznaka geografskog porijekla te postupak zaštite oznaka garantirano tradicionalnog specijaliteta prehrambenih proizvoda (Službeni glasnik BiH broj 34/19).

Spisi i radnje za koje se plaća naknada, kao i iznosi naknade u postupku zaštite oznaka prehrambenih proizvoda, navedeni su u Tabeli 1.

Tabela 1. Visina naknade za postupak zaštite ▼

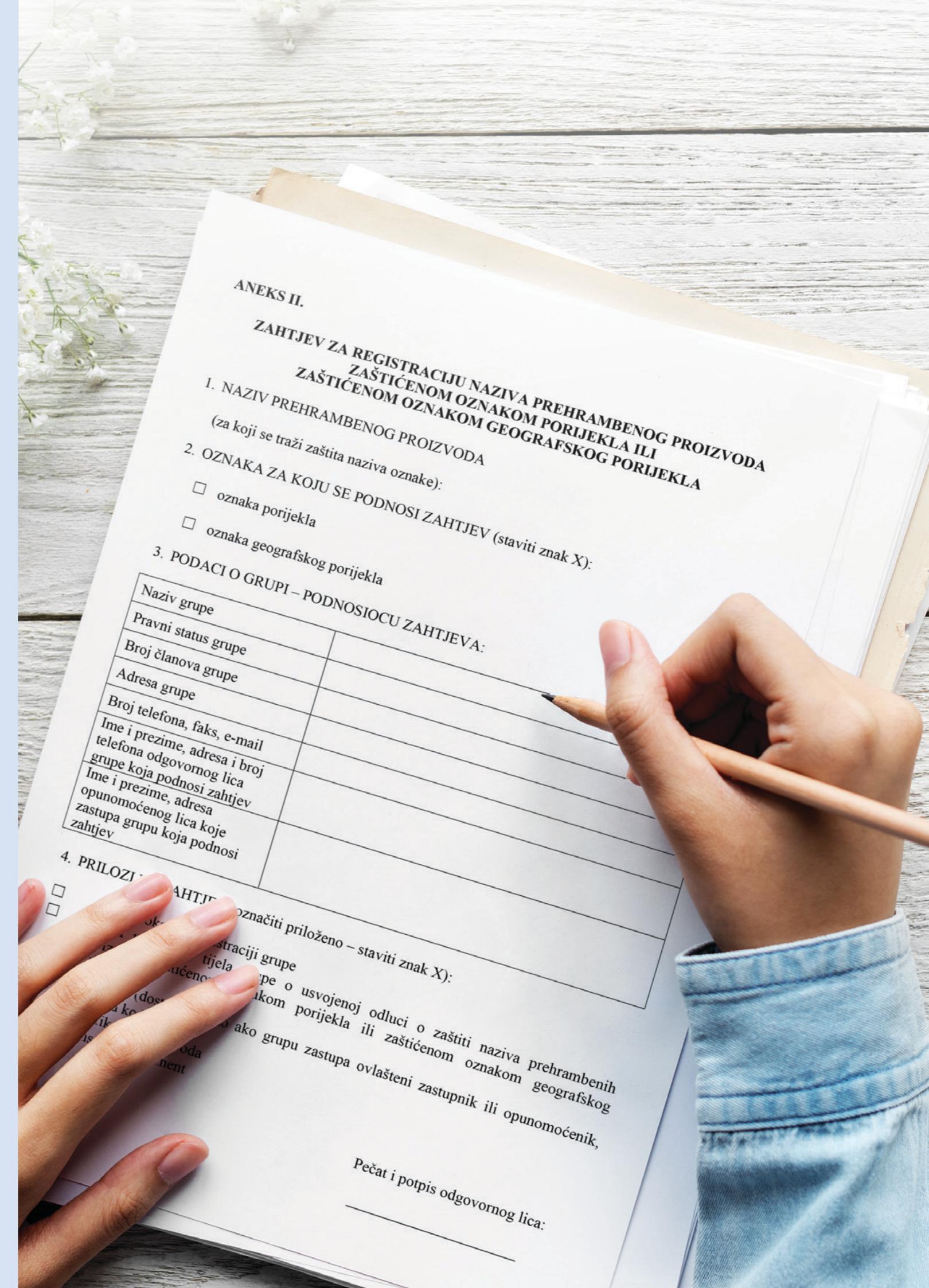
1. Za podnošenje zahtjeva za registraciju	30,00 KM
2. Za podnošenje prigovora na objavljeni zahtjev	50,00 KM
3. Za provođenje postupka registracije	500,00 KM
4. Upis u registar	30,00 KM
5. Za izmjene i dopune specifikacije	100,00 KM
6. Za brisanje iz registra (po zahtjevu ili službenoj dužnosti)	30,00 KM
7. Za upis novih korisnika registrirane oznake	100,00 KM



Slika 2. Šematski prikaz postupka registracije

Podnositelj zahtjeva, nakon što registrira određeni prehrambeni proizvod u Bosni i Hercegovini u skladu s ovim procedurama, može podnijeti zahtjev za registraciju oznake porijekla, oznake geografskog porijekla ili oznake garantirano tradicionalnog specijaliteta na nivou Evropske unije.

Zahtjev se šalje Evropskoj komisiji putem Agencije.



4.1. Grupa – udruživanje

Kao što je vidljivo iz šematskog prikaza postupka registracije, prvi korak je osnivanje udruženja proizvođača i/ili prerađivača koji se bave proizvodnjom prehrambenog proizvoda za koji se traži registracija jedne od oznaka. Budući da je riječ zapravo o jednom zajedničkom projektu (poslu), nužno je uključiti sve zainteresirane strane koje učestvuju u proizvodnom lancu od sirovine do finalnog proizvoda, odnosno sve one koji su na bilo koji način povezani s tim prehrambenim proizvodom. To mogu biti:



4.2. Izrada specifikacije proizvoda

Specifikacija proizvoda (u dalnjem tekstu: specifikacija) prilog je zahtjevu za registraciju i ona je zapravo ključni dio zahtjeva koji sadrži informacije o proizvodu, njegovim posebnim kvalitetima, području proizvodnje i objašnjava vezu između datog proizvoda i geografskog okruženja.

Specifikacija je stoga identifikacijski dokument proizvoda koji se priprema i prezentira tokom procesa podnošenja zahtjeva i kojim se utvrđuju detaljna pravila i uslovi za proizvodnju proizvoda koji treba da se označi kao zaštićena oznaka porijekla ili zaštićena oznaka geografskog porijekla.

Ona nije odlučujuća samo za uspjeh zahtjeva, već služi i kao osnova za izradu plana kontrole po kojem se provodi daljnja kontrola. Veoma je važno da u izradu specifikacije budu uključeni svi učesnici proizvodnog lanca radi definiranja i postavljanja uslova važnih za proizvodnju prehrambenog proizvoda. Također, veoma je važno da sami proizvođači i/ili prerađivači definiraju i postavljaju pravila u specifikaciji. Specifikacija mora sadržavati sve potrebne informacije koje su neophodne kako bi svaki novi proizvođač i/ili prerađivač (kada je oznaka registrirana i kada je njegova specifikacija objavljena) mogao na jednak način proizvoditi taj prehrambeni proizvod i koristiti registriranu oznaku.

Specifikacija prehrambenog proizvoda za registraciju oznaka porijekla i oznaka geografskog porijekla treba sadržavati najmanje sljedeće elemente:

- naziv proizvoda (uključujući oznaku proizvoda);
- opis proizvoda (sirovine, osnovne karakteristike);
- definiciju geografskog područja;
- dokaz o porijeklu proizvoda unutar geografskog područja;
- opis proizvodnih metoda;
- dokaz o vezi između geografskog područja i geografskog porijekla;
- naziv i adresu tijela za kontrolu kvaliteta;
- posebna pravila označavanja prehrambenog proizvoda.

4.2.1. Naziv proizvoda

Grupa koja podnosi zahtjev za registraciju trebala bi se dogovoriti koji tačno naziv prehrambenog proizvoda želi registrirati, odnosno želi li registrirati čitav naziv ili samo dio naziva, te postoje li možda inačice (verzije) naziva koje bi također trebalo registrirati.

Ne može se registrirati naziv koji je homonim i koji pogrešno upućuje potrošača da proizvod dolazi iz nekog drugog područja, čak i ako je takav naziv tačan u odnosu na stvarno područje, regiju ili mjesto porijekla tog prehrambenog proizvoda.

Predloženi naziv za registraciju koji je u potpunosti ili djelimično homoniman s već registriranim nazivom ne može se registrirati, osim ako u praksi ne postoji dovoljno velika razlika između uslova lokalne i tradicionalne upotrebe i prezentacije naknadno registriranog homonima i naziva koji je već registriran, uzimajući u obzir potrebu da se osigura ravnopravan tretman proizvođača o kojima je riječ i da se potrošači ne dovedu u zabludu.

Zahtjevom za registraciju oznake može se tražiti registracija samo za jednu oznaku i mora se naglasiti koja je to oznaka. Prije podnošenja zahtjeva mora se voditi računa koja je to oznaka za koju proizvod ispunjava uslove.

Zbog eventualnog traženja zaštite oznaka od Evropske unije bilo bi preporučljivo da se unaprijed naprave i prevodi oznaka te da oni budu provjereni u zemljama članicama jer se ne može isključiti da su za proizvode iste vrste u drugim zemljama već uobičajeni slični nazivi. Zahtjev bi u tom slučaju s velikom vjerovatnoćom u postupku prigovora unutar Evropske unije bio odbijen. Takav slučaj bio je s Italijom, koja je htjela registrirati naziv za kobasicu i u prvi mah nije bilo nikakvih problema. Međutim, nakon prevoda naziva na njemački jezik, koji je glasio „lovačka kobasica“, postalo je jasno da su time pogodjeni njemački interesи.

4.2.2. Opis proizvoda

Traži se opis prehrambenog proizvoda, uključujući i opis sirovine u smislu osnovnih fizičkih, hemijskih, mikrobioloških odnosno organoleptičkih svojstava. Ovaj stav, uz stav *opis metode dobijanja prehrambenog proizvoda*, najvažniji je dio specifikacije koji se kasnije koristi i kao osnovni parametar kontrole. Osim toga, oni opisuju stručnu i stvarnu vezu s oznakom porijekla, oznakom geografskog porijekla, odnosno oznakom garantirano tradicionalnog specijaliteta. Kod ispunjavanja ovih stavova važi pravilo **ŠTO JE MOGUĆE MANJE I ONOLIKO KOLIKO JE POTREBNO**, ali dovoljno da se dokaže posebnost i razlika tog prehrambenog proizvoda u odnosu na proizvode iste kategorije. Naime, uslovi u specifikaciji ne bi smjeli biti previše kruti i preoštiri jer će se kontrolirati njihovo ispunjavanje. Stoga bi bilo dobro preferirati formulacije koje nude određenu slobodu („od... do...“, „barem“, „najviše“) umjesto egzaktnih podataka (npr. dužina 7 cm).

Kratak opis proizvoda trebalo bi da ističe utjecaj geografskog okruženja i/ili umijeća lokalnih proizvođača na finalni proizvod:

- vanjski opis proizvoda (oblik, boja, težina itd.),
- hemijske osobine (minimalni sadržaj masti, maksimalni sadržaj vode itd.),
- mikrobiološke informacije (npr. prisustvo bakterija),
- biološki detalji (rasa, varijetet itd.),
- organoleptičke karakteristike (okus, aroma, boja, miris itd.).

Kratki opći pregled sastojaka trebao bi biti dovoljan da se dokaže posebnost prehrambenog proizvoda u odnosu na proizvode iste kategorije. Budući da se specifikacija objavljuje, ne bi trebalo navoditi proizvodne tajne, odnosno tajne recepture. Vrijednosti analiza, nasuprot tome, u pravilu nisu nikakva tajna jer se mogu utvrditi u svakoj laboratoriji za prehrambene proizvode.

Također, vrlo je važno da podnositelj zahtjeva navede sve potrebne podatke o fizičkim karakteristikama finalnog proizvoda. Tako se može navesti primjer sira. Ako je dozvoljeno da se on ne prodaje u obliku u kojem je proizveden, nužno je definirati oblik i težinu tih komada sira koji se mogu nalaziti na tržištu i koji mogu nositi registriranu oznaku (npr. oblik trokuta, a težina minimalno 200 g).

4.2.3. Geografsko područje

Razgraničavanje geografskog područja proizvodnje odnosno prerade smatra se tačnim definiranjem geografskog područja kojem su granice određene prirodno ili ljudskim faktorom, a zaslužno je za posebna svojstva finalnog proizvoda.

U slučaju oznake porijekla definira se geografsko područje u kojem se odvijaju sve faze proizvodnje od sirovine do finalnog proizvoda, dok se u slučaju oznake geografskog porijekla definira geografsko područje u kojem se odvija najmanje jedna faza proizvodnje prehrambenog proizvoda, a koja je najzaslužnija za posebna svojstva finalnog prehrambenog proizvoda.

Međutim, što je definirano područje manje to ono postaje interesantnije, ali se otvaraju i mogućnosti ulaganja prigovora, kao i mogućnost sudskih sporova. Zbog toga bi prvo trebalo analizirati potencijalne konflikte: postoje li preduzeća (prerađivači) koja bi zbog razgraničenja bila u nepovoljnem položaju? U slučaju da se u tom kontekstu stvarno može računati sa sporovima, onda bi ih trebalo riješiti preko strukovnih udruženja. Međutim, ako ni to ne pomogne, onda se zahtjev za registraciju označke sa spornim definiranim geografskim područjem može podnijeti samo ako se ona može potvrditi i obrazložiti nepobitnim historijskim dokazima.

U smislu jakog zajedničkog marketinga, koji u slučaju registriranih označaka može osigurati dobar izvor prihoda, bilo bi bolje da grupa koja podnosi zahtjev integrira umjesto da izdvaja geografska područja.

Ponekad se pozivaju stručnjaci poput historičara, geologa, ekonomista itd. da pomognu pri definiranju područja. Karta područja nije propisana, ali bi sigurno bila korisna prilikom podnošenja zahtjeva za registraciju.

Naime, treba biti jasno da se sirovine, ako se podnosi zahtjev za registraciju označke porijekla, smiju proizvoditi samo u tom definiranom geografskom području. U izuzetnim slučajevima može se odobriti šire ili različito područje od područja prerade, te je i u tom slučaju definirano to šire geografsko područje. Ovo su obično slučajevi kada je definirano geografsko područje preusko ili kada može doći do poteškoća kod nabavke sirovina.

Kada geografsko područje pokriva regije dviju ili više država, sistem zaštite iz Evropske unije predviđa registriranje prekograničnih geografskih označaka.

4.2.4. Dokaz o porijeklu proizvoda

U ovom stavu potrebno je priložiti dokaze da prehrambeni proizvod potječe iz definiranog geografskog područja. To se odnosi na sljedivost proizvoda kroz čitav lanac od proizvodnje sirovine do konačnog odredišta proizvoda, a zavisno od tipa označke (oznaka porijekla ili označka geografskog porijekla). Neophodno je dostaviti dokaze o sljedivosti za svaku fazu proizvodnje odnosno pripreme (oznake serija, dokaze o sljedivosti u svakoj fazi, posebne označke odnosno brojeve na proizvodima koji zadovoljavaju sljedivost i dr.), te način na koji će to biti praćeno i evidentirano.

Specifikacija mora uključivati mjere koje će biti poduzete kako bi se osigurala spomenuta sljedivost, npr. vođenje registara i provođenje određenih kontrola. Korisno bi bilo osigurati i ilustrativne dokumente kao što su grafovi, odnosno tabele s prikazom svih koraka procesa i kontrolnih tačaka. Naime, najjednostavnije bi bilo osmisiliti tabele zavisno od kategorije proizvoda i označke koja se želi registrirati te za svaku fazu tabelarno prikazati važnu karakteristiku, način na koji će ona biti dokazana, kako će se evidentirati dokazi i šta će se kontrolirati.



► **Primjer:** u proizvodnji ovčjeg sira koji nosi označku porijekla za fazu ishrane ovaca može se osmislitи jedinstveni obrazac za sve proizvođače u kojem će biti:

- definirana ishrana ovaca,
- uputstva za provođenje pravilne ishrane (doziranje obroka, količina obroka, vođenje evidencije obroka, čuvanje i vođenje deklaracija i računa o stočnoj hrani, kao i o drugim nabavljenim sirovinama),
- uputstva proizvođačima o tome kako voditi sve te podatke.

Također, potrebno je priložiti i dokumentaciju koja dokazuje da prehrambeni proizvod potječe iz tog geografskog područja, u smislu historijskih činjenica i same tradicije.

Postoje li historijski dokazi da se taj prehrambeni proizvod oduvijek proizvodio u navedenom geografskom području?

Ovdje su korisni svi historijski izvori koji to mogu potvrditi. Ako grupa ne posjeduje opsežnu literaturu o tome, onda bi prvo trebalo istražiti literaturu. Često arhive u gradovima/općinama, fakultetima, preduzećima, ali i pravni akti, sudske odluke, dnevničari regionalno poznatih ličnosti ili spisi udruženja nude veliku količinu informacija. Važan izvor predstavljaju i rječnici, kuhari, enciklopedije, potvrde o patentima, opisi mesta i djela pjesnika odnosno pisaca. Mogu se navesti i anegdote u vezi s tim prehrambenim proizvodom, ako postoje.

Ovaj stav izuzetno je važan jer daje sigurnost za historijsku povezanost proizvoda s regijom njegovog porijekla. U ovom pogledu ne treba štedjeti s prilozima.

4.2.5. Opis metoda za dobijanje proizvoda

Opis metoda za dobijanje proizvoda mora sadržavati opis postupka dobijanja prehrambenog proizvoda za svaku fazu proizvodnje. Moglo bi se reći da je ovaj stav na neki način nastavak stava 4.2.2. Opis proizvoda i sirovine i time sastavni dio stvarne veze koju proizvod s registriranom oznakom mora ispuniti.

U opisu metoda za dobijanje proizvoda trebalo bi navesti samo ono što je ionako već poznato i opis bi trebao sadržavati:

- sastojke i sirovine;
- proizvodne procese, tehnike i tehničke kriterije;
- za životinjske proizvode: vrste, prakse uzgoja, starost pri klanju itd.;
- za biljne proizvode: varijeteti, žetva/berba (metoda i period), skladištenje itd.;
- fizičke karakteristike (oblik, izgled itd.) i prezentacija (svježe, konzervirano itd.);
- hemijske karakteristike (aditivi itd.);
- mikrobiološke karakteristike (korištenje fermentacije, prisustvo klica itd.);
- organoleptičke karakteristike (okus, tekstura, senzorni profil, aroma itd.).

Kada je riječ o oznaci porijekla, treba jasno navesti sve uslove za proizvodnju, preradu, pripremu i plasman prehrambenog proizvoda. U slučaju oznake geografskog porijekla također je potrebno navesti sve uslove za proizvodnju, preradu, pripremu i plasman prehrambenog proizvoda, a posebno one korake koji se moraju obaviti u definiranom geografskom području.

Također, ako se smatra neophodnim, mogu se opisati i autentične i stalne lokalne metode. Osim toga, mogu se navesti i posebni zahtjevi koji se tiču pakovanja ako grupa koja podnosi zahtjev utvrdi i opravda da se pakovanje mora provoditi u ograničenom geografskom području kako bi se osigurali kvalitet, sljedivost ili kontrola.



4.2.6. Povezanost s geografskim područjem

Za navedeni stav potrebno je priložiti dokumentaciju koja dokazuje neposrednu povezanost prehrambenog proizvoda s definiranim geografskim područjem u smislu utjecaja na posebnost finalnog proizvoda. Ta povezanost mora dati objašnjenje veze posebnih svojstava tog prehrambenog proizvoda s definiranim geografskim područjem, a ne s nekim drugim, te koliki je utjecaj tog geografskog područja na svojstva gotovog proizvoda.

Nije uvijek lako utvrditi povezanost između proizvoda i njegovog porijekla. Međutim, u francuskom načinu razmišljanja koje je obilježilo Uredbu Vijeća (EEZ) br. 2081/92 iz 1992. godine o zaštiti oznaka geografskog porijekla i oznaka porijekla za poljoprivredne i prehrambene proizvode prehrambeni proizvodi svojim porijekлом dobijaju posebna svojstva.

Champagne dolazi iz *Champagne* te se stoga smatra posebnim. Nigdje na svijetu se taj proizvod ne može proizvesti tako jer, prema ovom poimanju, njegova svojstva potječu iz uslova tipičnih za tu regiju.

Probanje naslijepo i hemijske analize međutim pokazuju da se teško može dati naučni dokaz te jedinstvenosti.

Međutim, postoje istraživanja koja dokazuju da se naprimjer određena mikrobiološka svojstva nekih sireva zasnavaju na njihovom porijeklu. Općenito gledano, ne bi smjelo biti teško uspostaviti vezu s geografskim područjem. Pritom treba voditi računa o tome je li podnesen zahtjev za registraciju oznake porijekla ili oznake geografskog porijekla.

Oznake porijekla i oznake geografskog porijekla razlikuju se po intenzitetu odnosa između svojstava proizvoda i njegovog geografskog porijekla.

Za oznaku geografskog porijekla moraju se navesti svojstva koja proizlaze iz definiranog geografskog područja. Naime, u slučaju ove oznake veza s geografskim područjem mora biti barem u jednoj fazi, odnosno: ili proizvodnji ili preradi ili pripremi. Međutim, ako se u proizvodnji ne koriste nikakve sirovine iz definiranog geografskog područja (npr. voda) ili ako nema drugih svojstava koja su geografski uslovljena (klima, zemljište ili ljudski faktori itd.), onda se za obrazloženje ovog stava još uvijek može navesti argument ugleda proizvoda. U ovu svrhu pomažu ispitivanja javnog mnijenja koja potvrđuju veliki ugled proizvoda.

Za razliku od navedenog, za registraciju oznake porijekla potreban je naučni dokaz. Moraju se pokazati dodirne tačke između posebnih svojstava prehrambenog proizvoda sa zemljištem, klimom, vegetacijom, okolinom ili drugim, te kako to može utjecati na svojstva finalnog proizvoda.

Veoma je važan i utjecaj ljudskog faktora na proizvodnju, naprimjer izbor područja za uzgajaj biljke (područja zaštićena od vjetra), prilagođavanje metoda proizvodnje uslovima geografskog područja (npr. izgradnja mlinova na rijeci, čišćenje kamenitog zemljišta...), kao i razvoj tradicionalnih načina proizvodnje. U većini slučajeva ti ljudski faktori u uskoj su vezi s prirodnim faktorima. Važno je objasniti na koji su način proizvođači iskoristili specifičnosti tog kraja u razvoju svog proizvoda. Nekada se dešava da proizvođači uspješno iskorištavaju ono što bi u drugim geografskim područjima bilo smatrano hindekom.

Tako je primjer za oznaku porijekla sir *Allgäuer Bergkäse* (*planinski sir iz Allgäua*). Glavni argumenti povezanosti s područjem Allgäu bili bi regionalni klimatski uslovi i znanje majstora tog područja, koji taj sir čine jedinstvenim za tu regiju.

U pojedinim geografskim područjima neko voće ili povrće uzgajano je generacijama u specifičnim uslovima, te su na takav način proizvođači uspjeli dobiti proizvod s posebnim svojstvima koji se nigdje drugo ne može dobiti. Naprimjer, proizvođači su izgradili specifične strukture kao terase, mlinove ili sisteme navodnjavanja i tako su okolinu direktno povezali s proizvodom. Karte zemljišta, klimatski podaci, hemijske analize itd. prikladni su dokazi koji se mogu koristiti prilikom podnošenja zahtjeva za registraciju.

4.2.7. Podaci o kontrolnom (certifikacijskom) tijelu

Prilikom podnošenja zahtjeva za registraciju potrebno je navesti podatke o kontrolnom tijelu.

Kontrolno tijelo mora biti, na prijedlog Agencije, ovlašteno od Vijeća ministra BiH. Da bi kontrolno tijelo bilo ovlašteno, ono mora biti akreditirano od Instituta za akreditiranje BiH ili drugog međunarodno ovlaštenog akreditacijskog tijela prema zahtjevima standarda BAS EN ISO/IEC 17065. Spisak svih ovlaštenih certifikacijskih tijela objavljuje se u Službenom glasniku BiH. Nadzor nad radom kontrolnog tijela provodi Agencija.

Troškove utvrđivanja usaglašenosti snose podnosioci zahtjeva ili korisnici oznaka.

4.2.8. Posebna pravila u vezi s označavanjem

Opis metoda za dobijanje proizvoda mora sadržavati opis postupka dobijanja prehrambenog. U ovom dijelu navode se posebne pojedinosti u vezi s označavanjem prehrambenog proizvoda koje se odnose na oznaku porijekla, oznaku geografskog porijekla ili oznaku garantirano tradicionalnog specijaliteta, koja god da je primjenjiva.

„Pakovanje“ je svaka aktivnost koja se odvija nakon što je prehrambeni proizvod, na čije ime se odnosi, napravljen u svom konačnom obliku. Ne odnosi se na „klanje“ za meso, niti za „žetvu/berbu“ odnosno „pranje“ za usjeve. Prehrambeni proizvod mora biti upakovani u odgovarajući ambalažu radi transporta i prodaje. Od proizvođača se zahtjeva da pakuju u određene ambalaže određene težine.

Ograničenja u odnosu na sjećenje, flaširanje, ribanje itd. ili pakovanje mogu se primijeniti na zahtjev grupe podnositelja. Takve zahtjeve ne treba podsticati jer oni ograničavaju slobodu pružanja usluga na internetskom tržištu i mogu imati efekt diskriminiranja malih proizvođača koji nemaju direktni pristup postrojenjima za pakovanje, odnosno koji žele da prodaju na veliko.



4.3. POKRETANJE POSTUPKA REGISTRACIJE

Postupak registracije oznaka porijekla, oznaka geografskog porijekla i oznaka garantirano tradicionalnog specijaliteta pokreće se zahtjevom koji se podnosi Agenciji za sigurnost hrane Bosne i Hercegovine.

► **Podnositelj zahtjeva za registraciju oznake porijekla i oznake geografskog porijekla Agenciji treba dostaviti:**

- a. popunjeno obrazac zahtjeva za registraciju naziva prehrambenog proizvoda zaštićenom oznakom porijekla ili zaštićenom oznakom geografskog porijekla iz Aneksa II Pravilnika ([obrazac zahtjeva link](#));
- b. kopiju dokaza za registraciju grupe;
- c. izjavu nadležnog tijela grupe o usvojenoj odluci o zaštiti oznake porijekla i oznake geografskog porijekla prehrambenog proizvoda;
- d. punomoć (ako grupu zastupa ovlašteni zastupnik ili opunomoćenik, ovjerenu kod notara);
- e. specifikaciju proizvoda u skladu s članom 7. Pravilnika;
- f. popunjeno obrazac jedinstvenog dokumenta iz Aneksa III Pravilnika ([obrazac zahtjeva link](#));
- g. potvrdu tijela za ocjenjivanje usaglašenosti da se može izvršiti certifikacija;
- h. naziv i adresu grupe koja podnosi zahtjev i tijela, ako je dostupna, koja provjeravaju usklađenost s odredbama specifikacije proizvoda.

► **Podnositelj zahtjeva za registraciju oznake garantirano tradicionalnog specijaliteta Agenciji treba dostaviti:**

- a. popunjeno obrazac zahtjeva za garantirano tradicionalni specijalitet iz Aneksa X Pravilnika ([obrazac zahtjeva link](#));
- b. kopiju dokaza o registraciji grupe;
- c. izjavu nadležnog tijela grupe o usvojenoj odluci o zaštiti naziva prehrambenog proizvoda kao garantirano tradicionalnog specijaliteta;
- d. punomoć (ako grupu zastupa ovlašteni zastupnik ili opunomoćenik, ovjerenu kod notara);
- e. specifikaciju proizvoda u skladu s članom 26. Pravilnika i popunjeno obrazac iz Aneksa IX Pravilnika ([obrazac zahtjeva link](#));
- f. potvrdu tijela za ocjenjivanje usaglašenosti da se može vršiti certifikacija.

Postupak provodi Komisija za registraciju oznaka porijekla, oznaka geografskog porijekla i oznaka garantirano tradicionalnog specijaliteta prehrambenih proizvoda u Bosni i Hercegovini, koju imenuje Vijeće ministara BiH, na prijedlog Agencije, u saradnji s nadležnim tijelima entiteta i Brčko distrikta Bosne i Hercegovine.

Sve dodatne informacije možete dobiti u Agenciji za sigurnost hrane Bosne i Hercegovine.

IZGLED I NAČIN KORIŠTENJA ZAŠTIĆENOZNAKE OZNAKE

Izgled i način korištenja zaštićenog znaka oznake porijekla, oznake geografskog porijekla i oznake garantirano tradicionalnog specijaliteta prehrambenih proizvoda, te način izdavanja znaka propisan je Pravilnikom o izgledu i načinu korištenja zaštićenog znaka oznake porijekla, oznake geografskog porijekla i oznake garantirano tradicionalnog specijaliteta prehrambenih proizvoda.

Zaštićeni znak je zaštićena oznaka kojom se vizuelno identificira registrirana oznaka prehrambenog proizvoda koji je proizveden i registriran u skladu s Pravilnikom o sistemima kvaliteta za prehrambene proizvode.

Označavanje proizvoda zaštićenim znakom oznake obavlja proizvođač ili prerađivač, korisnik oznake registriranog prehrambenog proizvoda.

Zaštićeni znak je pravougaonog oblika, veličine 4 cm dužine i 2 cm širine, sastavljen od dva uporedna kvadrata. Detaljni grafički prikaz reprodukcije zaštićenog znaka oznake štampan je u Knjizi grafičkih standarda koja se nalazi u Aneksu I gore spomenutog Pravilnika, a njihov grafički prikaz, na sva tri jezika u službenoj upotrebi u Bosni i Hercegovini, nalazi se u nastavku.

Znak oznake registriranih proizvoda na nivou Bosne i Hercegovine

- **ZAŠTIĆENA OZNAKA PORIJEKLA**



- **ZAŠTIĆENA OZNAKA GEOGRAFSKOG PORIJEKLA**



- **GARANTIRANO TRADICIONALNI SPECIJALITET**



Svaki pojedini proizvođač ili prerađivač, korisnik oznake koji zadovoljava uslove specifikacije proizvoda i koji posjeduje potvrdu o usaglašenosti proizvoda s proizvođačkom specifikacijom podnosi pisani zahtjev za korištenje zaštićenog znaka tijelu za ocjenjivanje usaglašenosti ili udruženju (grupi).

Tijelo za ocjenjivanje usaglašenosti ili udruženje izdaje odobrenje za štampanje određenog broja zaštićenih znakova u skladu s podnesenim zahtjevom korisnika oznake i vodi evidenciju o broju dodijeljenih zaštićenih znakova za ukupnu količinu proizvoda i/ili broj proizvoda za tržiste, te broj i veličinu pakovanja za svakog pojedinog korisnika oznake.

Udruženje izdaje odobrenje za štampanje zaštićenog znaka i vodi evidenciju o dodijeljenim zaštićenim znakovima samo za članove udruženja. Ako korisnik oznake nije član udruženja, izdavanje odobrenja za štampanje zaštićenog znaka i vođenje evidencije obavlja isto tijelo za ocjenjivanje usaglašenosti koje je provelo postupak utvrđivanja usaglašenosti.

Nakon što registrira određeni prehrambeni proizvod u Bosni i Hercegovini, podnositelj zahtjeva može podnijeti zahtjev za registraciju oznake na nivou Evropske unije. Ako registrira traženu oznaku za svoj proizvod na nivou Evropske unije, stječe pravo korištenja zaštićenog znaka oznake koji je uspostavljen u Evropskoj uniji.

Znak oznake registriranih proizvoda na nivou Evropske Unije

ZAŠTIĆENA OZNAKA PORIJEKLA



ZAŠTIĆENA OZNAKA GEOGRAFSKOG PORIJEKLA



OZNAKA GARANTIRANO TRADICIONALNI SPECIJALITET



ANEKS III Pravilnika o sistemima kvaliteta za prehrambene proizvode, JEDINSTVENI DOKUMENT – pojašnjenje

Opće napomene:

Jedinstveni dokument za podnošenje zahtjeva za registraciju zaštićene označke porijekla ili zaštićene označke geografskog porijekla treba identificirati proizvod pomoću definicija i standarda koji se uobičajeno koriste za taj proizvod.

Jedinstveni dokument je sam posebi dovoljan. Nije potrebno pozivanje na nacionalno zakonodavstvo i pravila, EU zakonodavstvo, specifikaciju niti bilo koji drugi dokument kao ni opsežne bibliografije.

Nije nužno da Jedinstveni dokument bude prevelik (3 do 5 stranica), ali mora biti vrlo

precisan i konkretni. Potrebno je izbjegavati subjektivne i nejasne opise poput "ukusna", "savršen", "ukusno", "lijepo", "najpopularniji kod domaćica" itd., kao i pretjerivanja i nenaučne superlativne poput "najbolji", "najtraženiji" itd.

U slučaju izmjena i dopuna, osim grupe koja je podnijela originalni zahtjev, zahtjev za izmjenu može podnijeti i druga grupa proizvođača. Međutim, ovi proizvođači moraju raditi s proizvodom navedenim u izmjenama i dopunama.

1. NAZIV

- Naziv treba pokazivati određeni proizvod. Imaginarni ili fiktivni naziv nije prihvatljiv.
- Naziv se mora upotrebljavati u trgovini ili u govornom jeziku koji se koristi za opisivanje proizvoda prije podnošenja zahtjeva.
- Opisne riječi s posebnim značenjem, kao što su "originalni", "tradicionalna", "domaći", "prirodno", obično treba izbjegavati.
- Naziv mora biti napisan na jeziku koji se koristi u regiji porijekla.
- Prilikom zaštite na nivou Evropske unije, ako naziv nije napisan latinicom, traži se latinska transkripcija naziva. Napominjemo da „transkripcija“ ne znači ni prevod ni transliteracija: transkripcija na latinici (približno) isto zvuči kao riječ kada se pročita s originalnog pisma.
- Kada se za isti proizvod koristi nekoliko naziva (npr. nacionalni i regionalni jezik) – podnositac zahtjeva može izabrati da se registrira jedan ili svi nazivi.
- Ako naziv uključuje više od jednog određenog proizvoda (sirovi i prerađeni oblik proizvoda), imajte u vidu da naziv na etiketi ima obavijest svakog proizvoda. Oba proizvoda moraju biti opisana i moraju ispunjavati uslove za registraciju.
- Naziv mora u cijelom tekstu biti jednak kao u Jedinstvenom dokumentu.
- Opravdanja za naziv, koji se odnosi na naziv zemlje ili tradicionalni naziv, koji u cijelosti ili djelimično obuhvaća naziv sorte ili pasmine.
- Naziv ne može dovesti u zabluđu potrošače.

2. OPIS PREHRAMBENOG PROIZVODA

2.1. Naziv proizvoda

- Koristite klasifikaciju proizvoda navedenu u Aneksu I Pravilnika (Kategorije proizvoda).

2.2. Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz tačke 1.

- Proizvod mora biti poseban, ne može biti generički proizvod, bez karakteristika koje ga razlikuju od drugih. Zapitajte se šta ga razlikuje od drugih proizvoda u istoj kategoriji.
- Opisati proizvod detaljnim opisom njegove specifičnosti i potrebno je naznačiti tehničke i naučne informacije. Uključiti fizička, hemijska, mikrobiološka i organoleptička svojstva proizvoda.
- S obzirom na proizvode životinjskog porijekla koji su proizvedeni od životinja koje su bile u ispaši, mora se dati minimalno razdoblje koje životinje provedu na ispaši (za ZOP označku).

2.3. Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog porijekla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)

- Za neprerađene proizvode ovaj dio ostaviti prazan.
- Za hranu za životinje ukratko opisati vrstu, kvalitet i porijeklo potrebne i/ili dopuštene hrane. U slučaju ZOP-a obratiti posebnu pažnju na potrebu za maksimalno korištenje hrane za životinje na geografskom području.
- Preciznije odrediti minimalni rok za ispašu stoke na pašnjaku.
- Sirovine su prerađeni proizvodi koji se koriste kao sastojci u prerađene proizvode. Ne uključuje hranu za životinje.
- Navesti sirovine i sve kvalitativne uslove, kao što su klasa, klasifikacija trupova, sorte ili pasmine, masti itd.
- Za ZOGP opisuju se sva ograničenja koja se odnose na porijeklo sirovina. Budući da je to potencijalno ograničenje na jedinstvenom tržištu, ono mora biti opravданo (npr. kvalitativni kriteriji). U principu, ograničenje snabdijevanja sirovinama na nacionalnom nivou nije opravданo. Ograničenja u snabdijevanju sirovinama na geografskom području mogu biti prihvatljiva.
- Za ZOP, sve sirovine koje dolaze iz geografskog područja, osim u nekim dobro opravdanim okolnostima.

2.4. Posebni koraci u proizvodnji koji se moraju provesti u identificiranom geografskom području

- Za ZOP, svi koraci u proizvodnji moraju se odvijati unutar geografskog područja.
- Osigurati sve procese od sirovina do konačnog proizvoda.
- Konačni proizvod je onaj za koji se upotrebljava ime.
- Sva ograničenja ili odstupanja moraju biti posebno opravdana.
- Za ZOGP, najmanje jedan korak u proizvodnji mora se odvijati unutar geografskog područja.
- Bez ulazeњa u previše detalja, navesti sve korake, od izvora sirovina do finalnog proizvoda, koji se moraju odvijati unutar geografskog područja.

2.5. Posebna pravila za rezanje, ribanje i pakovanje

- Ako ih nema, ostavite prazno.
- Rezanje, ribanje i pakovanje nisu dio proizvodnog procesa.
- Za sva geografska ograničenja potrebno je navesti specifične razloge povezane s proizvodom i dobro ih obrazložiti.

2.6. Pravila za označavanje

- Ovaj dio je izborni.
- Možete odrediti bilo kakve posebne zahtjeve za označavanje, naprimjer obaveznouključivanje loga proizvoda u oznaku proizvoda. U jedinstvenom dokumentu može biti prikazan crnobijeli logo. To može pomoći inspektorima u drugim državama kako bi osigurali poštovanje vaših prava.
- Ne treba ponavljati označavanje koje zahtijevaju nacionalno zakonodavstvo ili propisi Evropske unije jer se ta pravila primjenjuju bez obzira na registraciju ZOP ili ZOGP.
- Uključivanje dodatnog (neobavezognog) označavanja nije potrebno.

3. SAŽETA DEFINICIJA GEOGRAFSKOG PODRUČJA

- Tačno određeno geografsko područje u smislu fizičkih granica (npr. rijeke, putevi) ili administrativnih granica. Farmeru i inspektoru treba biti jasno hoće li pojedinačni biti unutar ili izvan tog područja.
- Izbjegavajte generičke pojmove.
- Jedinstveni dokument treba biti koncizan.
- Geografsko područje treba biti ograničeno prema odnosu mjesta i proizvoda.
- Navesti je li područje ograničeno na određenim područjima (npr. bare) ili tipovima zemljišta unutar područja. Bolje je kontinuirano i homogeno područje, čak u primjerima specifične karakteristike okoline, što je ključno za dokazivanje povezanosti.

4. POVEZANOST S GEOGRAFSKIM PODRUČJEM

Veza s geografskim područjem bitan je dio jedinstvenog dokumenta. Morala biti prikazano kako su obilježja proizvoda povezana s geografskim područjem, koji su prirodni, ljudski i drugi faktori koji doprinose specifičnosti proizvoda. Također, u opisu treba napomenuti zašto je metoda dobijanja proizvoda bolja od drugih metoda, te kako to doprinosi posebnosti i prepoznatljivom karakteru.

Jasno naznačiti zasniva li se zahtjev na određenom kvalitetu ili ugledu, ili drugim osobinama koje se mogu pripisati geografskom porijeklu proizvoda.

Specifičnost geografskog područja

- Prepoznati i opisati karakteristike tog geografskog područja koje su važne za povezivanje. To može uključivati zemljište i klimatske karakteristike, topografiju, padavine, kišu, eksponiciju, nadmorsku visinu itd.
- Ne stavljati obilježja geografskog područja koja ne utječu na specifičnost proizvoda. Ne uključivati opću ili kićenu terminologiju, naprimjer „prekrasan krajolik“.
- Opisati vještine lokalnih proizvođača. To znanje treba biti posebna vještina – normalna proizvodnja nije dovoljna.
- U slučaju zahtjeva za ZOGP, zasniva se na svom ugledu, vezi proizvoda s geografskim područjem, nekim historijskim značajem itd.

Specifičnost proizvoda

- Identificirati i opisati karakteristike koje ovaj proizvod čine posebnim u poređenju sa sličnim proizvodima. Navedite samo individualne karakteristike proizvoda nastale uslijed geografskog područja.
- U slučaju zahtjeva za ZOGP na osnovu reputacije, naglasiti tačnost informacija kako bi se opravdala ta reputacija (novine, pisma, usmena predaja).
- Ne uključujte karakteristike koje se ne odnose na geografsko područje ili poznavanje lokalnih proizvođača, ili (u odnosu na ugled) ne utječu na ugled proizvoda. Proužite konkretne i detaljne elemente koji opravdavaju to znanje.
- Navedite konkretne primjere stvarne upotrebe imena u prošlosti i u novije vrijeme, možda i elemente koji proizlaze iz djelotvornog marketinga proizvoda.

Uzročna povezanost s geografskim područjem

- Pokazuje kako se karakteristike proizvoda odnose na faktore koji djeluju u tom području. Osigurati objektivno opravdanje za prethodne izjave koje ne treba ponavljati u dijelu već spomenutih činjenica.
- U slučaju zahtjeva za ZOGP na osnovu reputacije pokazuje se da je ugled povezan s nazivom proizvoda, a može se pripisati tom geografskom području. Ugled se može dokazati elementima kao što su priznavanje stručnih priručnika ili naglašavanje određene reference u kulinarskim publikacijama itd.



PROIZVODI KOJI SU U PROCEDURI ZAŠTITE U BiH

► „Visočka pečenica“

zaštićena oznaka geografskog porijekla



„Visočka pečenica“ je trajni suhomesnati proizvod od najkvalitetnijih partijsa goveđeg mesa (but, leđa, plećka i podslabinski dio), 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 korištenje prethodno zamrznutog mesa. Proizvodi se od najkvalitetnijih dijelova trupa (but, leđa sa slabom, plećka bez potplećke i podslabinski dio). Za soljenje se koristi isključivo kuhinjska so (nije dozvoljena upotreba nitritne soli). Kao termička obrada koristi se hladno dimljenje u klasičnim pušnicama. Za proizvodnju dima koristi se isključivo suho bukovo i/ili grabovo drvo.

Područje proizvodnje visočke pečenice je područje općine Visoko. U definiranom području (općina Visoko) moraju se vršiti iskoštavanje mesa, rezanje (oblikovanje) komada, soljenje

i prosoljavanje, te dimljenje i zrenje visočke pečenice. Pored toga, dozvoljeno je da se komadi mesa u cijelosti, kao manji porcionirani komadi (oko 500 g) ili u narezanim narescima pakuju vakumiranjem i u tom obliku distribuiraju na tržiste.

Prepoznatljivost visočke pečenice, osim duge tradicije proizvodnje, jest i njezin vrhunski kvalitet, po čemu je poznata i van prostora Bosne i Hercegovine. Uz navedeno, područje općine Visoko je centar mesoprerađivačke djelatnosti u Bosni i Hercegovini. Danas na ovom području postoji preko 50 registriranih obrta (zanatske radionice) i nekolicina ozbiljnih mesnih industrija. Cjelokupan mesoprerađivački sektor rezultat je višestoljetnog prisustva mesoprerađivačke djelatnosti na ovim prostorima, pri čemu najznačajnije mjesto zauzima proizvodnja visočke pečenice.



Slika 3. Visočka pečenica

► „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 općine Nevesinje. U botaničkom smislu predstavljaju zadebljali vrh podzemnog stabla (stolona) koji sadrži minimalno 19 posto suhe materije. Minimalni prečnik krtola koje se stavljuju na tržiste iznosi 35 mm, a to su krtole koje bez dodatne sile ne prolaze kroz kvadratni otvor, sa stranicama navedenih dimenzija.

Oblik krtola zavisi od sorte, a najčešće je ovalan s varijacijama prema izduženo ovalnom obliku, a rjeđe prema okruglasto ovalnom.

Boja pokožice je najčešće crvena ili žuta s različitim nijansama, konzistencija glatka do mrežasta s prelaznim varijantama. Kada je riječ o boji mesa gomolja, ona se kreće od žute do bijele s prelaznim nijansama.

Ugled i prepoznatljivost nevesinjskog krompira datiraju već duže vrijeme i prisutni su ne samo u regiji Hercegovine već i šire. Postojanje povoljnih klimatskih uslova za uzgoj krompira, što je prvenstveno povezano s nadmorskom visinom te specifičnim geografskim položajem teritorije općine Nevesinje, kao i postojanje poljoprivrednog zemljišta povoljnih fizičko-hemijskih osobina, dovodi do zaključka da se krompir u Nevesinju „osjeća kao kod svoje kuće“.



Slika 4. Nevesinjski krompir

► „Livanjski izvorni sir“ zaštićena oznaka porijekla

„Livanjski izvorni sir“ je tvrdi sir proizведен iz punomasnog ovčjeg mlijeka ili mješavine ovčjeg i kravljeg mlijeka, gdje udio kravljeg mlijeka ne smije prelaziti 30 posto.

Mlijeko koje se koristi za proizvodnju „Livanjskog izvornog sira“ potječe od ovaca izvorne pasmine pramenka (kupreški i vlašički soj) koje se uzgajaju na definiranom području. Kravljе mlijeko potječe od krava pasmina uobičajenih za područje definirano u tački 3. ove specifikacije. Životinje za proizvodnju mlijeka hrane se hranom proizvedenom na području proizvodnje livanjskog izvornog sira. Mlijeko namijenjeno preradi je punomasno i nestandardizirano.

Tri osnovna subjekta pojavljuju se u lancu proizvodnje livanjskog izvornog sira – proizvođači hrane za životinje, proizvođači mlijeka i proizvođači livanjskog izvornog sira, od kojih svaki subjekt mora imati uspostavljen sistem sljedivosti.

Livanjski izvorni sir tradicionalno se proizvodi na području koje obuhvaća Livanjsko polje, planine

Krug, Cincar i dio Golije, te dio Glamočkog i dio Duvanjskog polja. Navedeno područje nalazi se unutar administrativnih granica Kantona 10 (Hercegbosanska županija), a obuhvaća cijelo područje grada Livna te dio općine Glamoč i dio općine Tomislav-Grad.

Prenos specifičnih aroma s lokalnog bilja na livanjski izvorni sir moguć je prvenstveno zahvaljujući umijeću uzgoja ovaca i izrade sira koje lokana porodična poljoprivredna gazdinstva od davnina usavršavaju i prenose s generacije na generaciju. Postojanost aromatskog bogatstva, kao i mnoge druge karakteristike livanjskog izvornog sira zavise od tradicionalnih znanja i vještina sirara povezanih sa svim fazama proizvodnje: od izbora i primarne obrade mlijeka i dodavanja sirila do usitnjavanja i sušenja gruša, stavljanja u kalup, presovanja, soljenja i dozrijevanja. Pravilna tekstura livanjskog izvornog sira umnogome zavisi od temperature i vremena dogrijavanja usitnjenog gruša koje majstor sirar prilagođava zavisno od godišnjeg doba, odnosno zavisno od temperature i relativne vlažnosti zraka u doba sirenja.



Slika 5. Livanjski izvorni sir



► „Livanjski sir“ zaštićena oznaka geografskog porijekla

„Livanjski sir“ je tvrdi punomasni sir od pasteriziranog, termiziranog ili sirovog kravljeg mlijeka, ovčjeg mlijeka ili njihovih mješavina, koji se proizvodi u definiranom geografskom području. Okus i miris livanjskog sira je blago slatkast, podsjeća na orahovu jezgru, zreli sir je lagano pikantan. On se proizvodi tradicionalno na porodičnim farmama od sirovog mlijeka ili u mljekarama koristeći industrijsku metodu, pravi se od pasteriziranog mlijeka.

U proizvodnji se koriste animalno sirilo ili enzimi za zgrušavanje mikrobiološkog porijekla i so, mlijeko-kiiselinske starter kulture, lizozim i kalcijev hlorid.

Glavne komponente krmnih obroka su ispaša (6 mjeseci), sijeno ili sjenaža (75 posto suhe tvari dnevnog obroka) koji su pripremljeni uglavnom na ovom geografskom području. Osnovi krmni obrok se može dopuniti dokupljenim dopunskim krmnim smjesama i mineralno-vitaminским dodacima. Voluminozna krmiva, za prehranu muznih grla, proizvode se na gore definiranom prostoru, a mogu se proizvoditi i izvan područja proizvodnje livanjskog sira.

Proizvodi se na opisanom geografskom području i na tom području se jedino može odvijati prirodno dozrijevanje, pri kojem nastaje kora.

Geografsko područje na kojem se odvija proizvodnja mlijeka za livanjski sir obuhvata područje općina Livno, Tomislav-Grad, Kupres, Glamoč, Grahovo i Drvar.



Slika 6. Livanjski sir



Geografsko područje proizvodnje livanjskog sira obuhvata užu regiju od područja proizvodnje mlijeka i predstavlja tradicionalno područje proizvodnje livanjskog sira, na kojem se on proizvodi desetljećima. Livanjski sir je historijski vezan za ovo područje.

Osobine i jedinstvenost livanjskog sira proistječu iz posebnih karakteristika mlijeka od kojeg se on proizvodi. Geografsko područje proizvodnje mlijeka i prerađe u livanjski sir po mnogo čemu je posebno i jedinstveno. Ono daje idealne uslove za uzgoj stoke. Specifičan sudar mediteranske i kontinentalne klime, područje proizvodnje mlijeka i sira nalazi se na geografskom prelazu iz Hercegovine s juga i Bosne sa sjevera, gdje spoj pašnjaka na planinama s jedinstvenim kompleksom kraških polja daje vegetaciju sastavljenu od vrijednih biljaka koja se ne može pronaći nigdje drugo, kao ni geografsko okruženje. Botanički sastav prirodnih travnjaka koji se koriste za proizvodnju livanjskog sira govori da navedeno područje nastanjuje veliki broj aromatičnih biljaka, od kojih su neke vrijedne i svojstvene samo ovim prostorima. Ispaša stoke u takvom ambijentu, gdje je velika zastupljenost različitih aromatskih biljaka, znatno utječe na povećanje nutritivne vrijednosti mlijeka, a time i sira koji je od tog mlijeka proizведен. Osim toga, tako dobijen sir ima i poseban okus i miris, koji je karakterističan i usko vezan za vegetaciju ovog kraja.

ZAŠTIĆENI PROIZVODI U EVROPSKOJ UNIJI

Na nivou Evropske unije od 1992. godine do novembra 2019. godine zaštićeno je 1.455 naziva poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda, od čega:

- ▶ 640 naziva oznakom porijekla (*Protected Designation of Origin – PDO*)
- ▶ 753 naziva oznakom geografskog porijekla (*Protected Geographical Indication – PGI*) i
- ▶ 62 naziva oznakom garantirano tradicionalnog specijaliteta (*Traditional Speciality Guaranteed – TSG*)

Tabela 2. Zaštićeni proizvodi u Evropskoj uniji po državama ▼

Redni broj	Država	Ukupno zaštićenih proizvoda
1.	Italija	299
2.	Francuska	250
3.	Španija	196
4.	Portugal	139
5.	Grčka	107
6.	Njemačka	91
7.	Velika Britanija	73
8.	Poljska	41
9.	Češka Republika	34
10.	Slovenija	25
11.	Hrvatska	23
12.	Belgija	19
13.	Slovačka	19
14.	Austrija	16
15.	Mađarska	16
16.	Holandija	15
17.	Finska	10
18.	Bugarska	8
19.	Litvanija	8
20.	Švedska	8
21.	Irska	7
22.	Danska	7
23.	Letonija	6
24.	Rumunija	6
25.	Kipar	5
26.	Luksemburg	4
27.	Estonija	0
28.	Malta	0
29.	Treće zemlje	23
UKUPNO		1.455

Tabela 3. Zaštićeni proizvodi u EU po određenim kategorijama proizvoda ▼

Broj ZOP i ZOGP	KATEGORIJA PROIZVODA	Broj GTS
164	Razred 1.1. Svježe meso (i nusproizvodi klanja)	3
181	Razred 1.2. Mesni proizvodi (kuhanji, soljeni, dimljeni itd.)	16
236	Razred 1.3. Sirevi	7
47	Razred 1.4. Ostali proizvodi životinjskog porijekla (jaja, med, razni mliječni proizvodi, osim maslaca itd.)	5
135	Razred 1.5. Ulja i masnoće (maslac, margarin, ulje itd.)	1
390	Razred 1.6. Voće, povrće i žitarice, u prirodnom stanju ili prerađeni	1
50	Razred 1.7. Svježa riba, mekušci i rakovi te proizvodi dobijeni od njih	3
66	Razred 1.8. Ostali proizvodi (začini itd.)	4
20	Razred 2.1. Pivo	6
-	Razred 2.2. Čokolada i čokoladni proizvodi	-
81	Razred 2.3. Hljeb, fino pecivo, kolači, slatkiši, keksi i drugi pekarski proizvodi	14



9.1. FETA:

Ovčiji sir iz Grčke s oznakom porijekla

Grčka je već 1996. godine prijavila i registrirala naziv „Feta“ kao oznaku porijekla. Godine 1999. je, na osnovu presude Evropskog suda, došlo do brisanja registrirane oznake, da bi se 2002. godine Feta ponovno registrirala kao oznaka porijekla. Na osnovu odluke Evropske komisije, od 2007. godine pod tim imenom se više neće smjeti prodavati široko rasprostranjeni feta sir od kravljeg mlijeka sličnog okusa. Evropski sud je 25. novembra 2005. godine potvrdio odluku Komisije, protiv koje su Njemačka i Danska uložile prigovor.



Riječ „feta“ (grčki φέτα) grčkog je porijekla i znači „kriška“. Feta je tradicionalni ovčiji sir (djelimično i kozji sir) koji potječe s grčkog kopna ili s otoka Lezbos, a koji sazrijeva u salamuri pa stoga ima karakterističan intenzivan okus. Ključni elementi tradicionalnog uzgoja su: domaće pasmine ovaca i koza, ekstenzivna ispaša i držanje migracijskih stada. Posebnosti regionalne klime i flore, a prema tome i osnove za ispašu, daju sirovinama poseban okus i miris. A sve to zajedno s tradicionalnom metodom prerade pod posebnim uslovima sazrijevanja na kraju daje jedinstven krajnji proizvod.



Feta: Sažetak specifikacije

a) Naziv: FETA OZNAKA ORIGINALNOSTI

b) Opis:

Bijeli sir u slanoj vodi proizведен na tradicionalan način, isključivo od ovčjeg mlijeka ili mješavine ovčjeg i kozijeg mlijeka, uz uslov da količina kozijeg ne prelazi 30 posto neto težine mlijeka.

c) Geografsko područje:

Makedonija, Trakija, Tesalija, centralna Grčka, Peloponez, administrativni okrug Lezbos.

d) Povijest:

U Grčkoj je ova vrsta sira najpopularnija i najviše se konzumira od svih vrsta sireva, a poznata je i u cijelom svijetu. U Grčkoj se proizvodi od antičkih vremena (još od doba Homera). Pravi se od ovčjeg mlijeka ili mješavine ovčjeg i kozijeg mlijeka, uz primjenu tradicionalne tehnologije, te sazrijeva u uređajima unutar određenog geografskog područja.

e) Način proizvodnje:

Nakon zgrušavanja, mladi sir stavlja se u posebne posude (kalupe) za prirodno ocjeđivanje sve dok se ne stabilizira. Tada mu se površina soli na suho. U ovoj fazi na mladom siru stvara se željeni tanki sloj pljesni. Tada se sir stavlja u drvene ili metalne posude uz dodavanje slane vode (7 posto neto težine NaCl). Posude se najprije odnose u prostoriju za zrenje u kojoj se održava stalna temperatura od 18 °C i relativna vlažnost koja ne smije biti niža od 85 posto i drži se 15 dana. Zrenje se tada nastavlja u drugim prostorijama gdje je temperatura 2-4 °C i relativna vlažnost ne niža od 85 posto, sve dok se ne okonča kompletan period zrenja od najmanje dva mjeseca.

f) Veza:

Mlijeko koje se koristi za pravljenje sira dobija se od ovaca i koza koje su uzgojene na tradicionalan način u određenim geografskim područjima. Životinje su u cijelosti prilagođene uslovima, a ishrana im se sastoji od biljaka iz tog područja.

g) Kontrolno tijelo:

Naziv: Uredi za poljoprivredu nadležni za proizvodnju u geografskim područjima.

h) Etiketiranje:

Sir FETA PDO. Datum inspekcije: tE (FE), serijski broj pakovanja i datum proizvodnje.

i) Državni zahtjevi:

Primjenjuju se odredbe Predsjedničkog dekreta br. 81/93 o "zahtjevima, uslovima i postupcima za uspostavljanje oznaka porijekla za poljoprivredne proizvode".

9.2. MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA:

Italijanski sir od bivoljeg ili kravljeg mlijeka koji ima oznaku porijekla

Mozzarella je italijanski filata sir od bivoljeg mlijeka. Naziv dolazi od tradicionalnog postupka izrade (ital. *mozzatura* – ručno odsjeći, odrezati). Od 1996. godine naziv Mozzarella di Bufala Campana zaštićena je oznaka originalnosti.

Mozzarella di Bufala Campana je mekani bijeli sir bez kore s jasno uočljivom filata strukturu, 45-50 posto masnoće, sa sjajnom površinom i karakterističnim okusom. Sir tog naziva potječe isključivo iz provincija Caserta i Salerno te nekoliko općina iz provincija Napulj i Benevento.

U originalnom obliku ovaj sir se proizvodio iz bivoljeg mlijeka u području oko Averse, prve normanske grofovije u Italiji. Prvi službeni dokument u kojem se piše o mozzarelli iz Averse potječe s početka 15. stoljeća.

Nakon obrade mlijeka smjesa se neko vrijeme ostavlja da miruje, a zatim se vadi i obrađuje s vodom koja je zagrijana na otprilike 80 °C. Smjesa se nakon toga mora mijesiti i izvlačiti, sve dok ne postane tako meka da se može oblikovati. Zatim se reže na komade i oblikuje u kuglice od 100 do 125 g.



9.3. SCHWARZWÄLDER SCHINKEN (Švarcvaldska šunka):

tržišni proizvod s oznakom geografskog porijekla

Dosad je ukupno 11 njemačkih proizvoda registriralo oznaku geografskog porijekla, primjer je *Nürnberger Bratwürste* (nirnberške pečenice), *Thüringer Leberwurst* (tirinška jetrena pašteta) ili *Ammerländer Katenschinken* (amerlandska šunka).

Švarcvaldska šunka je od 1997. godine zaštićena oznakom geografskog porijekla. Od tada se švarcvaldskom šunkom smije nazivati isključivo šunka koja je prema tradicionalnom načinu proizvedena u Schwarzwaldu.



Pridržavanje kontrolnih kriterija, utvrđenih za švarcvaldsku šunku, nadzire vladin ured u Karlsruheu. Osim toga, akreditirani certifikacijski instituti provode i zakonski propisane kontrole.

Udruženje za zaštitu proizvođača švarcvaldske šunke sastoji se od 24 preduzeća-člana. Udruženje za svoje članove planira i realizira veliki broj aktivnosti kako bi se švarcvaldska šunka javnosti prezentirala kao oznaka geografskog porijekla.



9.4. ŠTAJERSKO BUNDEVINO ULJE:

tradicionalni specijalitet iz Štajerske s oznakom geografskog porijekla

Oko dvije hiljade štajerskih proizvođača bundeva i 35 uljara udružilo se u Zajednicu proizvođača štajerskog bundevinog ulja kako bi realizirali oznaku geografskog porijekla „Štajersko bundevino ulje“.

Štajersko bundevino ulje se blagim postupkom presovanja dokazano proizvodi još od 18. stoljeća iz sjemenki štajerske bundeve (*Cucurbita pepo var. styriaca*). Ulje se smije presovati isključivo u njegovom tradicionalnom području, tj. u južnoj Štajerskoj, južnom Gradišču i u dijelovima Donje Austrije.

Štajerska bundeva se od brojnih drugih bundeva razlikuje po tome što sjemenke nemaju ljusku, tj. oko sjemenke se nalazi samo tanka kožica. Štajerska bundeva sije se u proljeće, a sazrijeva u septembru, odnosno oktobru. U to vrijeme je već u potpunosti razvila svoju tipičnu žutozelenu boju. Njene tamne debele sjemenke se vade, Peru čistom vodom i oprezno se suše. U tradicionalnim porodičnim uljarama sjemenke se melju i zagrijavaju uz dodavanje male količine vode. Za dobivanje ulja potreбно je puno osjećaja, strpljenja i veliko iskustvo osoba koje vode postupak presovanja. Da bi se proizveo jedan litar ulja, potrebne su sjemenke 30-50 bundeva.

Detaljnije informacije o svim dosad registriranim proizvodima na nivou Evropske unije možete pronaći na internetskim stranicama Evropske unije, i to svrstano prema zemljama, odnosno kategorijama proizvoda.

<https://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html>

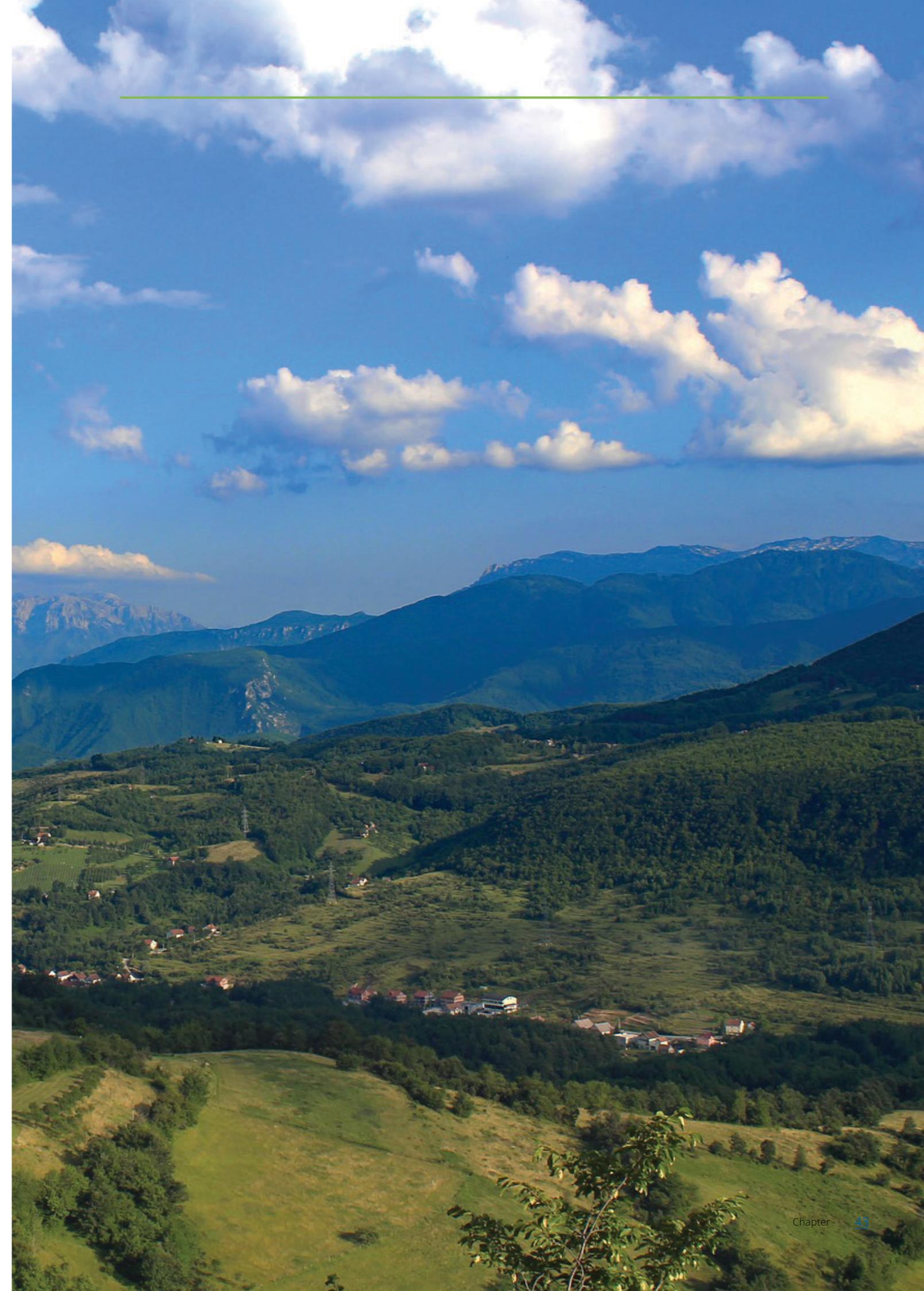


Sve informacije potrebne za registraciju oznake porijekla, oznake geografskog porijekla i oznake garantirano tradicionalnog specijaliteta prehrambenih proizvoda na nivou Bosne i Hercegovine:

- ➔ Zakon o hrani,
- ➔ Pravilnik o sistemima kvaliteta za prehrambene proizvode,
- ➔ Pravilnik o izgledu znaka i načinu korištenja znaka oznake porijekla, oznake geografskog porijekla i oznake garantirano tradicionalnog specijaliteta prehrambenih proizvoda,
- ➔ Odluka o ovlaštenim tijelima za ocjenjivanje usaglašenosti za proizvode zaštićene oznakom porijekla, zaštićene oznake geografskog porijekla i garantirano tradicionalnog specijaliteta,
- ➔ Odluka o visini naknade za postupak zaštite oznaka porijekla i zaštite oznaka geografskog porijekla i postupak zaštite oznaka garantirano tradicionalnog specijaliteta prehrambenih proizvoda,
- ➔ Odluka o imenovanju Komisije za registraciju oznaka porijekla, oznaka geografskog porijekla i dodjelu oznaka garantirano tradicionalnog specijaliteta prehrambenih proizvoda u Bosni i Hercegovini

možete pronaći na web-stranici Agencije za sigurnost hrane BiH:

www.fsa.gov.ba





NAPOMENA

Smjernice za registraciju oznaka porijekla, oznaka geografskog porijekla i oznaka garantirano tradicionalnog specijaliteta prehrabnenih proizvoda izradila je Agencija za sigurnost hrane Bosne i Hercegovine, u skladu s Pravilnikom o sistemima kvaliteta za prehrambene proizvode (Službeni glasnik BiH broj 90/18).

Izrada ovog dokumenta realizirana je u sklopu Projekta unapređenja poslovne klime i pristupa tržištima (ICAM), koji implementira IFC, članica Grupacije Svjetske banke, a finansira Vlada Ujedinjenog Kraljevstva putem UKaida. Nalazi, analize i zaključci izneseni u ovom dokumentu ne odražavaju stavove izvršnih direktora Grupacije Svjetske banke i vlada koje oni predstavljaju.

