



Agencija za sigurnost hrane  
Bosne i Hercegovine



# **Smjernice za registraciju oznaka podrijetla, oznaka zemljopisnog podrijetla i oznaka zajamčeno 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. sc. Džemil Hajrić

Direktor Agencije za sigurnost hrane BiH

**Autor:**

Mr. sc. Dragan Brenjo

Mostar, 2019

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

## 1.1. Europska politika za kvalitetu hrane

Europa je poznata po različitosti svojih stočarskih i poljoprivrednih proizvoda, što potječe iz razlika prirodne okoline i metoda obrade zemljišta koje su razvijane stoljećima. Zajedno s odličnim kulinarstvom, europska hrana i pića igraju glavnu ulogu u determiniranju kulturnog identiteta europskih naroda i regija. Visoka kvaliteta poljoprivrede u Europskoj uniji ključ je njenog uspjeha (Zajednička poljoprivredna politika Europske unije).

U Europskoj uniji osamdesetih godina prošlog stoljeća pojedini proizvodni sektori uveli su proizvodne kvote. Istovremeno se pojavila potreba za poboljšanjem kvalitete hrane kao sredstvom za postizanje ravnoteže između ponude i potražnje, s jedne, i smanjenje viška, s druge strane. Neke od članica Europske unije formirale su svoje vlastite propise za ohrabrvanje proizvodnje i zaštite specifičnih naziva prehrambenih proizvoda (Europska politika za kvalitetu poljoprivrednih proizvoda). Međutim, ovi propisi bili su 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 poticati diversifikaciju poljoprivredne proizvodnje kako bi se postigao bolji balans između ponude i potražnje na tržištima, kao i da bi promidžba proizvoda s određenim karakteristikama mogla biti od velike koristi za ruralno gospodarstvo, posebno u nerazvijenim i udaljenim područjima koja su slabije naseljena, u Europskoj uniji se moralo pronaći zajedničko rješenje.

Osim toga, veća edukacija o nutritivnim i protektivnim značajkama hrane te povećana kupovna moć potrošača u Europskoj uniji utjecale su na to da potrošači pridaju sve veću važnost kvaliteti prehrambenih proizvoda, a ne količini. To je dovelo do povećane potražnje za prehrambenim proizvodima s prepoznatljivim zemljopisnim podrijetlom koji su nezaobilazan dio kulture i tradicije nekog kraja. To je u praksi značilo prihvatanje jednoobraznog pristupa, stvaranje jednakih i pravičnih uvjeta za konkurentnost među proizvođačima Europske unije, ali i predviđanje trgovine s trećim zemljama koje nude jednaku jamstvu za ovo pitanje.

Rezultat tih aktivnosti je Uredba (EEZ) br. 2081/92 o zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla i zaštićenih oznaka podrijetla za poljoprivredne proizvode te Uredba (EEZ) br. 2082/92 o potvrdomama o posebnim značajkama poljoprivrednih proizvoda. Donošenjem Uredbe (EEZ) br. 2081/92 proizvodnja, prerada i distribucija poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda s prepoznatljivim zemljopisnim podrijetlom počela je imati sve veću ulogu u privredi Zajednice. Do 20. ožujka 2006. godine već ima 678 proizvoda zaštićenih na razini Europske unije. Od toga je registrirano oznakama podrijetla (ZOP) 379 proizvoda, oznakama zemljopisnog podrijetla (ZOZP) 284 i oznakama zajamčeno tradicionalnog specijaliteta hrane (ZTS) 15 proizvoda.

Budući da je okvir pravila Zajednice o sustavu zaštite omogućio razvoj oznaka zemljopisnog podrijetla i oznaka podrijetla i povećao povjerenje potrošača u te proizvode, radi jasnoće i pojašnjenja procedura, Vijeće Europske unije donijelo je Uredbu Vijeća (EZ) br. 510/2006 o zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla i oznaka podrijetla poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda, kao i Uredbu Vijeća (EZ) br. 509/2006 o poljoprivrednim i prehrambenim proizvodima kao zajamčeno tradicionalnim specijalitetima. Broj zaštićenih proizvoda i dalje se povećava, tako da do 21. studenog 2012. godine ima ukupno 1.106 zaštićenih proizvoda na razini Europske unije. Od toga, oznakama podrijetla (ZOP) 534 proizvoda, oznakama zemljopisnog podrijetla (ZOZP) 535 i oznakama zajamčeno tradicionalnog specijaliteta hrane (ZTS) 37 proizvoda.

Prioriteti strategije Europa 2020, koji su utvrđeni u komunikaciji Komisije pod naslovom „Europa 2020: Strategija za pametan, održiv i uključiv rast”, uključuju ciljeve postizanja konkurentnog gospodarstva zasnovanog na znanju i inovacijama te promidžbi gospodarstva s visokim stupnjem zaposlenosti koje stvara socijalnu i teritorijalnu koheziju. Politika kvalitete poljoprivrednih proizvoda morala bi omogućiti proizvođačima prava sredstva za postizanje bolje prepoznatljivosti i promidžbu onih njihovih proizvoda koji imaju posebne značajke, dok u isto vrijeme štiti te proizvođače od nepravične prakse.

Među važnim prednostima koje proizvođačima Europske unije daju konkurentnu prednost i uvelike pridonose njenoj živućoj kulturnoj i gastronomskoj baštini jesu kvaliteta 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 pravično nagrađen. To zahtjeva da su oni u stanju obavještavati kupce i potrošače o značaju svojih proizvoda pod uvjetima pravičnog tržišnog takmičenja. Osim toga, moraju pravilno identificirati svoje proizvode na tržištu. Na ovaj način sustavi kvalitete 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 gospodarski značaj te područjima s otežanim gospodarskim uvjetima.

Radi pojednostavljenja zakonskog okruženja ZPP-a Europske unije došlo se do potrebe da se novi pristup primjeni i na propise u području politike kvalitete poljoprivrednih proizvoda a da se ne dovodi u pitanje posebnost tih proizvoda. Tako je donesena Uredba (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća od 21. studenog 2012. o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode.



## 1.2. Pravni okvir u Bosni i Hercegovini

Pojam „kvaliteta hrane“ definiran je člankom 3. Zakona o hrani (Službeni glasnik BiH broj 50/04) i odnosi se na sveukupne značajke hrane koje pridonose njezinoj sposobnosti da zadovolji potrebe krajnjeg potrošača. Subjektima u poslovanju s hranom dopušteno je da na tržište stavlju hranu propisane kvalitete, kao i hranu za koju nisu propisani zahtjevi kvalitete ako hrana odgovara odredbama o zdravstvenoj ispravnosti i navodima na deklaraciji.

Međutim, osim propisanih osnovnih i temeljnih preduvjeta za zdravlje i sigurnost hrane po europskoj politici za kvalitetu poljoprivrednih proizvoda, koja je uzela u obzir Zajedničke poljoprivredne politike (ZPP) iz 2003. i 2004. godine, prema kojoj poljoprivrednici u velikoj mjeri ovise o ostvarivanju najveće moguće finansijske dobiti od svojih proizvoda na otvorenom tržištu, osobine kvalitete povezane su sa:

- ▶ specifičnim karakteristikama proizvoda, često povezanim sa zemljopisnim podrijetlom ili regijom proizvodnje (npr. planinske regije), životinjskom vrstom ili metodom proizvodnje (npr. organska poljoprivreda);
- ▶ posebnim dodatcima 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 temelju odredaba Zakona o hrani, Vijeće ministara Bosne i Hercegovine, na prijedlog Agencije za sigurnost hrane Bosne i Hercegovine (u dalnjem tekstu: Agencija) u suradnji s nadležnim tijelima entiteta i Brčko distrikta BiH, donijelo je Pravilnik o sustavima kvalitete za prehrambene proizvode (u dalnjem tekstu: Pravilnik) (Službeni glasnik BiH broj 90/18), koji je u skladu sa:

- Uredbom Komisije (EU) broj 1151/2012 od 21. studenog 2012. o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode; i
- Provedbenom uredbom Komisije (EU) br. 668/2014 od 13. srpnja 2014. o utvrđivanju pravila za primjenu Uredbe (EU) br. 1151/2012.

Ovim Pravilnikom propisuje se postupak zaštite oznaka podrijetla i zaštite oznaka zemljopisnog podrijetla te postupak zaštite oznaka zajamčeno tradicionalnog specijaliteta na području Bosne i Hercegovine, kao i postupak za podnošenje zahtjeva za registraciju i podnošenje prigovora za oznake podrijetla, oznake zemljopisnog podrijetla i oznake zajamčeno tradicionalnog specijaliteta prehrambenih proizvoda na razini Europske unije.

ZPravilnik je stupio na snagu 26. prosinca 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 svezi s postupkom registracije na razini Bosne i Hercegovine, ali i na razini Europske unije.



## 2.1. Prednosti zaštićenih oznaka

Sustavi za određivanje kvalitetnih prehrambenih proizvoda dizajnirani su kako bi zaštitili prava proizvođača i potrošača. Obje grupe imaju značajnu korist od provedbe ovih sustava. 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 ujednačenu kvalitetu proizvoda kod svih proizvođača,
- zadovoljavajuće želja potrošača na tržištu (vjerodstojni proizvodi bolje kvalitete),
- viši životni standard svih sudionika u lancu proizvodnje i prerade, kao rezultat poboljšanja uvjeta proizvodnje i prodaje u područjima proizvodnje,
- povećanje kapaciteta proizvodnje,
- sprečavanje patvorenja zaštićenih proizvoda kako u BiH tako i van granica

### ► Očekivanja potrošača su:

- stalna kvaliteta (mehanizmi kontrole kvalitete koje provodi certifikacijsko tijelo daju potrošačima proizvode stalne, ujednačene kvalitete i veću sigurnost proizvoda),
- jasno označavanje proizvoda zaštićene oznake (propisani zaštićeni znaci oznake kako na razini Bosne i Hercegovine tako i Europske unije, 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 zemljopisne 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 zemljopisni prefiks mjesta/regije gdje se proizvodi,
- glavni dio priče koja prati ove proizvode odnosi se na tradiciju, kvalitetu, okus i da je njihova specifičnost upravo proistekla zemljopisnim 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. Što se može registrirati

Pravilnik o sustavima kvalitete za prehrambene proizvode propisuje postupak za registraciju oznaka podrijetla, oznaka zemljopisnog podrijetla i oznaka zajamčeno tradicionalnih specijaliteta prehrambenih proizvoda, sadržaj, oblik i način vođenja Registra oznaka podrijetla, Registra oznaka zemljopisnog podrijetla i Registra oznaka zajamčeno tradicionalnog specijaliteta prehrambenih proizvoda i sustav utvrđivanja sukladnosti.

Registraciji oznaka podrijetla, oznaka zemljopisnog podrijetla i oznaka zajamčeno tradicionalnog specijaliteta podliježu prehrambeni proizvodi namijenjeni ljudskoj ishrani, osim proizvoda vinskog sektora, izuzimajući vinski ocat, i jakih alkoholnih pića, koji su uređeni posebnim propisima. Prehrambeni proizvodi namijenjeni ljudskoj ishrani, koji se mogu registrirati oznakama podrijetla, oznakama zemljopisnog podrijetla i oznakama zajamčeno 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 podrijetla (jaja, med, različiti mlijekočni 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, mukuši i rakovi te proizvodi dobijeni od njih,
- Razred 1.8. Ostali proizvodi (začini itd.).

### Drugi prehrambeni proizvodi:

#### Oznake podrijetla i oznake zemljopisnog podrijetla

- Razred 2.1. Pivo,
- Razred 2.2. Čokolada i čokoladni proizvodi,
- Razred 2.3. Kruh, fino pecivo, kolači, slastice, keksi i drugi pekarski proizvodi,
- Razred 2.4. Napitci proizvedeni od biljnih ekstrakata,
- Razred 2.5. Tjestenina,
- Razred 2.6. Sol,
- Razred 2.7. Senf.

#### Zajamčeno tradicionalni specijalitet

- Razred 2.8. Gotovi obroci,
- Razred 2.9. Pivo,
- Razred 2.10. Čokolada i čokoladni proizvodi,
- Razred 2.11. Kruh, fino pecivo, kolači, slastice, keksi i drugi pekarski proizvodi,
- Razred 2.12. Napitci proizvedeni od biljnih ekstrakta,
- Razred 2.13. Tjestenina,
- Razred 2.14. Sol.

Sustav zaštićenih oznaka podrijetla i zaštićenih oznaka zemljopisnog podrijetla uspostavlja se za pružanje pomoći proizvođačima proizvoda vezanih uz zemljopisna područja s ciljem osiguranja pravičnog povrata za kvalitetu njihovih proizvoda, ujednačene nazive kao prava intelektualnog vlasništva na teritoriju Bosne i Hercegovine te jasne informacije potrošačima o značajkama proizvoda s dodanom vrijednošću.

#### ► Oznaka podrijetla naziv je kojim se označuje proizvod:

- 1) koji potječe iz određenog mjesta ili regije;
- 2) čija kvaliteta ili značajke, bitno ili isključivo, nastaju pod utjecajem posebnih prirodnih i ljudskih čimbenika određene zemljopisne sredine; i
- 3) čije se sve faze proizvodnje odvijaju u određenom zemljopisnom području.

#### ► Oznaka zemljopisnog podrijetla naziv je kojim se označuje proizvod:

- 1) koji potječe iz određenog mjesta ili regije;
- 2) čija se kvaliteta, ugled ili ostale značajke pripisuju njegovom zemljopisnom podrijetlu; i
- 3) čija se najmanje jedna faza proizvodnje odvija u određenom zemljopisnom području.

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

- a) je područje proizvodnje sirovina definirano;
- b) postoje posebni uvjeti za proizvodnju sirovina;
- c) postoje sustavi kontrole koji osiguravaju ispunjavanje uvjeta iz točke b.

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

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

Sukladno navedenim definicijama, oznake uvijek moraju zadovoljiti uvjet povezanosti sa zemljopisnim područjem te stvarnu materijalnu povezanost. Kakva je i kojeg obujma ta veza ovisi o samoj oznaci koja se želi registrirati. Naime, oznaka podrijetla se po intenzitetu povezanosti razlikuje od oznake zemljopisnog podrijetla.

Kod oznake podrijetla su kvaliteta odnosno značajke proizvoda **uglavnom ili isključivo** određene zemljopisnim područjem. Stoga je preduvjet da se proizvodnja, priprema i prerada odvijaju u definiranom zemljopisnom području. Oznaka podrijetla se prema tome može registrirati samo za proizvode koji se zaista i proizvode u navedenom zemljopisnom području.

Kod oznake zemljopisnog podrijetla zahtjeva se da određena kvaliteta, ugled ili neka druga značajka proizlazi iz zemljopisnog 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 podrijetla ili oznaka zemljopisnog podrijetla) **potrebno je u obzir uzeti sljedeće aspekte:**

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

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

Međutim, u slučaju Nürnberger Lebkuchen (nirnberški medenjaci) nije se mogla tražiti registracija oznake podrijetla jer je riječ o slasticama koje sadrže kandirane naranče, limune, bademe te mnoge druge začine koji ne mogu biti podrijetlom iz Nürnberg-a. Zbog toga je taj naziv registriran na razini Europske unije oznakom zemljopisnog podrijetla.

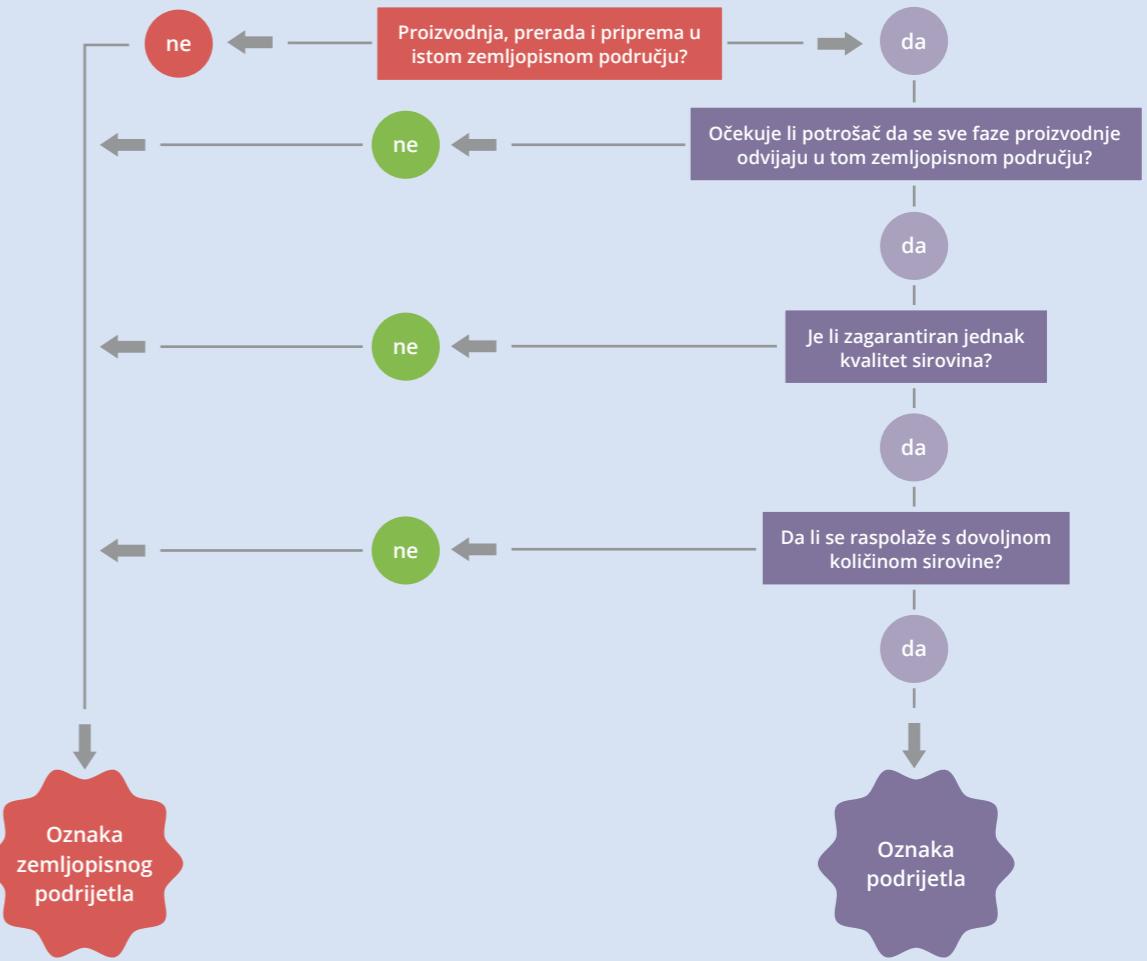
**2. Veoma važan aspekt je osiguranje sirovine.** Ako se procjeni da se u definiranom zemljopisnom području neće moći proizvesti dovoljna količina sirovine postojane kvalitete, nije preporučljivo zatražiti registraciju oznake podrijetla, već je bolje zatražiti registraciju oznake zemljopisnog podrijetla. Takav primjer je Schwarzwälder Schinken (švarcvaldska šunka), naziv koji je na razini i Europske unije registriran kao oznaka zemljopisnog podrijetla.

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

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

Naime, u Schwarzwaldu se uzgajaju svinje radi 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 podrijetla. Budući da se radi o oznaci zemljopisnog podrijetla, proizvođačima je dopušteno da nabavljaju svinje iz drugih njemačkih odnosno europskih regija, što u slučaju da je riječ o oznaci podrijetla ne bi bilo moguće.

i pripremljen u Bolonji? Najčešće da. Međutim, *Mortadella Bologna* registrirana je kao oznaka zemljopisnog podrijetla na razini Europske unije i nije nužno da se sve faze proizvodnje odvijaju u definiranom zemljopisnom području. Stoga je vrlo važno prije odlučivanja koja će se oznaka registrirati (oznaka podrijetla ili oznaka zemljopisnog podrijetla) uzeti u obzir mišljenje potrošača o nazivu prehrambenog proizvoda i što zaključuju o njegovom podrijetlu.



Slika 1. Shematski 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, ovisi o shvaćanju potrošača. Ako potrošači smatraju da proizvod koji ima oznaku podrijetla doista i potječe iz navedene regije, onda taj naziv nipošto nije generički, te se prema tome može registrirati sukladno 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 zaštititi kao oznaka podrijetla ili oznaka zemljopisnog podrijetla. 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 podrijetla na razini Europske unije. Naime, Vlada SR Njemačke i Vlada Kraljevine Danske podnijele su Europskom sudu zahtjev za proglašenje ništavosti 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 podrijetla ili oznaka zemljopisnog podrijetla u slučaju kada se podudara s nazivom neke biljne vrste ili životinjske pasmine jer tako može dovesti potrošače u zabluđu o stvarnom podrijetlu prehrambenog proizvoda.

Takav primjer je francuski sir Abondance, koji ima oznaku podrijetla. 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 je grčki naziv za masline Konservolia Stilidas, koji je registriran kao oznaka podrijetla. Naziv se sastoji od imena sorte Konservolia i naziva zemljopisnog 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 glede 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 nizozemska i danska nadležna tijela informirala su Europsku komisiju o postojanju žigova za pivo koji sadrže to ime (nizozemski žig Bavaria i danski žig Høker Bajer), te bi stoga javnost i potrošači mogli biti dovedeni u zabluđu. Međutim, na temelju prikupljenih informacija utvrđeno je da naziv Bayerisches Bier neće dovesti javnost i potrošače u zabluđu te je registriran i nosi oznaku zemljopisnog podrijetla.

## Oznaka zajamčeno tradicionalnog specijaliteta prehrambenih proizvoda

Osim oznake podrijetla i oznake zemljopisnog podrijetla, postoji i oznaka zajamčeno tradicionalnog specijaliteta prehrambenih proizvoda.

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

Sustav zajamčeno 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 zajamčeno 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 zajamčeno 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 uporabljaju 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 zemljopisnom području i poštuje uvjete proizvodnje propisane proizvođačkom specifikacijom proizvoda ima pravo koristiti registrirani naziv za svoj proizvod.

Iz navedenog razloga, načelo 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 sudjelovati u grupi. Takve grupe zajedno, sukladno Pravilniku o sustavima kvalitete za prehrambene proizvode, pripremaju zahtjev za registraciju.

Podnositelji zahtjeva mogu podnijeti zahtjev za registraciju samo za prehrambene proizvode koje oni proizvode ili prerađuju. Podnositelji zahtjeva, nakon što registriraju određeni prehrambeni proizvod u Bosni i Hercegovini u skladu s Pravilnikom o sustavima kvalitete za prehrambene proizvode, mogu podnijeti zahtjev za registraciju oznake podrijetla i oznake zemljopisnog podrijetla na razini Europske unije.

### 3.1. Sadržaj zahjeva za registraciju



Zahjev za registraciju zaštićenom oznakom podrijetla ili zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla uključuje:

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

Zahjev za registraciju oznake zajamčeno tradicionalnog specijaliteta sadrži iste uvjete, 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 podrijetla, oznake zemljopisnog podrijetla i oznake zajamčeno tradicionalnog specijaliteta prehrambenog proizvoda pokreće se zahtjevom koji se podnosi Agenciji. Postupak registracije oznaka provodi Povjerenstvo za registraciju oznaka koje osniva Vijeće ministara BiH, na prijedlog Agencije, u suradnji s nadležnim tijelima entiteta i Brčko distrikta BiH.

### Zadaci Povjerenstva

Povjerenstvo obavlja sljedeće poslove:

- a) razmatra zahtjeve 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 zahtjeve za naknadnu izmjenu i dopunu specifikacije prehrambenog proizvoda;
- e) razmatra zahtjev za pravo uporabe registrirane oznake.

### Troškovi postupka zaštite

Troškovi postupka zaštite oznake podrijetla, zaštite oznake zemljopisnog podrijetla i postupka zaštite oznake zajamčeno tradicionalnog specijaliteta prehrambenih proizvoda u Bosni i Hercegovini propisani su Odlukom o visini naknade za postupak zaštite oznaka podrijetla i zaštite oznaka zemljopisnog podrijetla i postupak zaštite oznaka zajamčeno tradicionalnog specijaliteta prehrambenih proizvoda (Službeni glasnik BiH br. 34/19).

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

**Tabela 1. Visina naknade za postupak zaštite ▾**

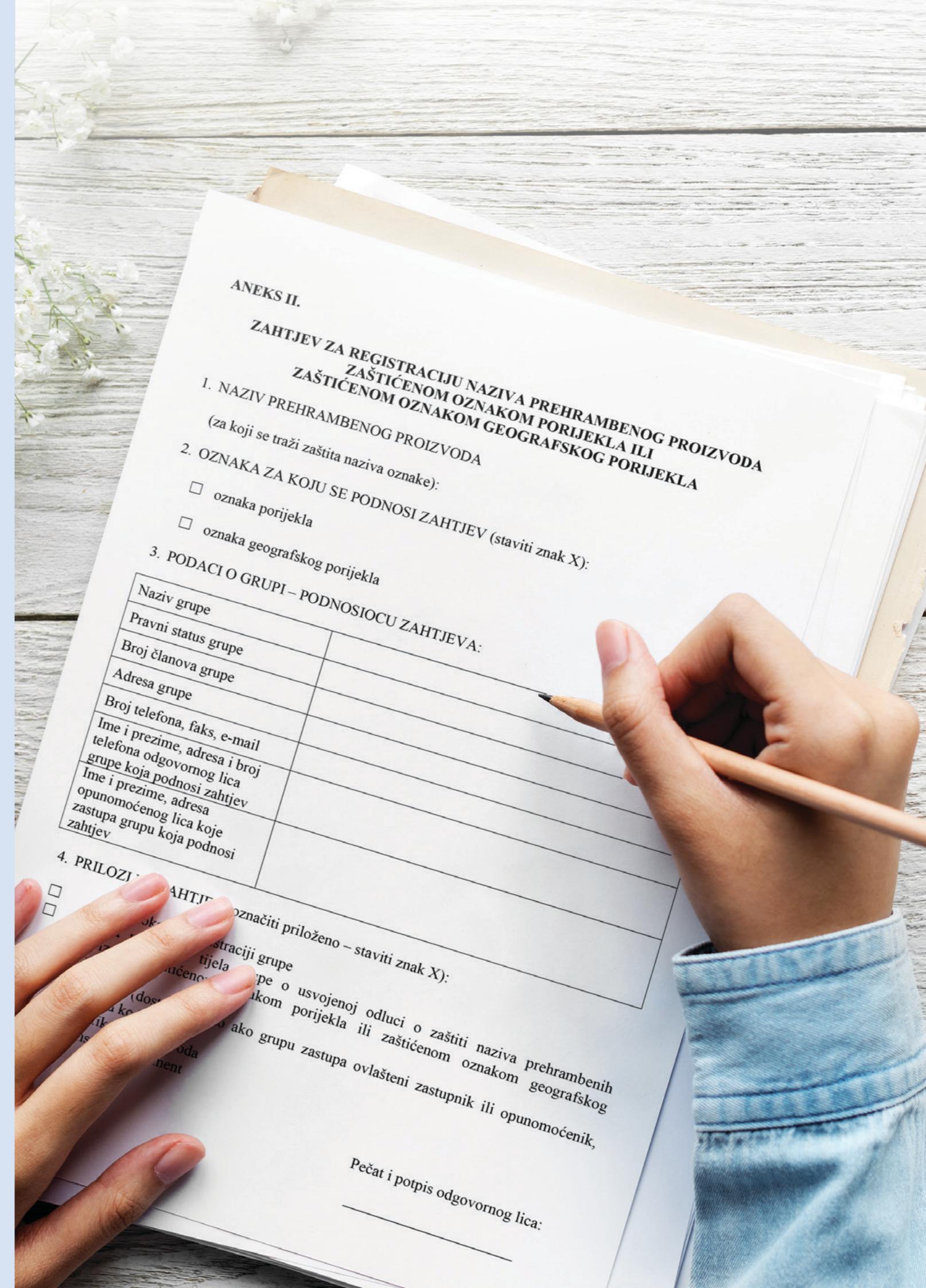
<b>1. Za podnošenje zahtjeva za registraciju</b>	<b>30,00 KM</b>
2. Za podnošenje prigovora na objavljeni zahtjev	50,00 KM
<b>3. Za provođenje postupka registracije</b>	<b>500,00 KM</b>
<b>4. Upis u registar</b>	<b>30,00 KM</b>
5. Za izmjene i dopune specifikacije	100,00 KM
6. Za brisanje iz registra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



Slika 2. Shematski prikaz postupka registracije

**Podnositelj zahtjeva**, nakon što registrira određeni prehrambeni proizvod u Bosni i Hercegovini sukladno ovim procedurama, **može podnijeti zahtjev za registraciju oznake podrijetla, oznake zemljopisnog podrijetla ili oznake zajamčeno tradicionalnog specijaliteta na razini Evropske unije.**

Zahtjev se šalje Evropskoj komisiji putem Agencije.



## 4.1. Grupa – udruživanje

Kao što je vidljivo iz shematskog prikaza postupka registracije, prvi korak je osnivanje grupe 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 sudjeluju 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:



- ✓ poljoprivrednici,
- ✓ prerađivačka industrija,
- ✓ manji proizvođači ili prerađivači,
- ✓ poljoprivredna obiteljska gospodarstva,
- ✓ trgovci
- ✓ udruge potrošača potrošača i dr.

## 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 kvalitetama, području proizvodnje i objašnjava vezu između danog proizvoda i zemljopisnog okruženja.

Specifikacija je stoga identifikacijski dokument proizvoda koji se priprema i prezentira tijekom procesa podnošenja zahtjeva i kojim se utvrđuju detaljna pravila i uvjeti za proizvodnju proizvoda koji treba da se označi kao zaštićena oznaka podrijetla ili zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla.

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 sudionici proizvodnog lanca radi definiranja i postavljanja uvjeta 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 podrijetla i oznaka zemljopisnog podrijetla treba sadržavati najmanje sljedeće elemente:

- a) naziv proizvoda (uključujući oznaku proizvoda);
- b) opis proizvoda (sirovine, osnovne karakteristike);
- c) definiciju zemljopisnog područja;
- d) dokaz o podrijetlu proizvoda unutar zemljopisnog područja;
- e) opis proizvodnih metoda;
- f) dokaz o vezi između zemljopisnog područja i zemljopisnog podrijetla;
- g) naziv i adresu tijela za kontrolu kvalitete;
- h) posebna pravila označavanja prehrambenog proizvoda.

### 4.2.1. Naziv proizvoda

Grupa koja podnosi zahtjev za registraciju trebala bi se dogovoriti koji točno 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 točan u odnosu na stvarno područje, regiju ili mjesto podrijetla tog prehrambenog proizvoda.

Predloženi naziv za registraciju koji je u potpunosti ili djelomično homoniman s već registriranim nazivom ne može se registrirati, osim ako u praksi ne postoji dovoljno velika razlika između uvjeta lokalne i tradicionalne uporabe 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 uvjete.

Zbog eventualnog traženja zaštite oznaka od Europske unije bilo bi preporučljivo unaprijed napraviti i prijevode 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 vjerojatnoćom u postupku prigovora unutar Europske 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 prijevoda 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 fizikalnih, kemijskih, mikrobioloških odnosno organoleptičkih svojstava. Ovaj stav, uz stav *opis metode dobivanja 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 podrijetla, oznakom zemljopisnog podrijetla, odnosno oznakom zajamčeno 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, uvjeti 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. duljina 7 cm).

Kratak opis proizvoda trebao bi istaknuti utjecaj zemljopisnog okruženja i/ili umijeća lokalnih proizvođača na finalni proizvod:

- vanjski opis proizvoda (oblik, boja, težina itd.),
- kemijske osobine (minimalni sadržaj masti, maksimalni sadržaj vode itd.),
- mikrobiološke informacije (npr. prisutnost 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 svakom laboratoriju za prehrambene proizvode.

Također, vrlo je važno da podnositelj zahtjeva navede sve potrebne podatke o fizikalnim 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. Zemljopisno područje

Razgraničavanje zemljopisnog područja proizvodnje odnosno prerade smatra se točnim definiranjem zemljopisnog područja kojem su granice određene prirodno ili ljudskim faktorom, a zaslužno je za posebne značajke finalnog proizvoda.

U slučaju oznake podrijetla definira se zemljopisno područje u kojem se odvijaju sve faze proizvodnje od sirovine do finalnog proizvoda, dok se u slučaju oznake zemljopisnog podrijetla definira zemljopisno područje u kojem se odvija najmanje jedna faza proizvodnje prehrambenog proizvoda, a koja je najzaslužnija za posebne značajke 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 poduzeća (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 udruga. Međutim, ako ni to ne pomogne, onda se zahtjev za registraciju oznake sa spornim definiranim zemljopisnim područjem može podnijeti samo ako se ona može potvrditi i obrazložiti nepobitnim povjesnim dokazima.

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

Ponekad se pozivaju stručnjaci poput povjesničara, 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 oznake podrijetla, smiju proizvoditi samo u tom definiranom zemljopisnom području. U izuzetnim slučajevima može se odobriti šire ili različito područje od područja prerade, te je i u tom slučaju definirano to šire zemljopisno područje. Ovo su obično slučajevi kada je definirano zemljopisno područje preusko ili kada može doći do poteškoća kod nabavke sirovina.

Kada zemljopisno područje pokriva regije dviju ili više država, sustav zaštite iz Europske unije predviđa registriranje prekograničnih zemljopisnih oznaka.

#### 4.2.4. Dokaz o podrijetlu proizvoda

U ovom stavu potrebno je priložiti dokaze da prehrambeni proizvod potječe iz definiranog zemljopisnog područja. To se odnosi na sljedivost proizvoda kroz čitav lanac od proizvodnje sirovine do konačnog odredišta proizvoda, a ovisno o tipu oznake (oznaka podrijetla ili oznaka zemljopisnog podrijetla). Neophodno je dostaviti dokaze o sljedivosti za svaku fazu proizvodnje odnosno pripreme (oznake serija, dokaze o sljedivosti u svakoj fazi, posebne oznake 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 provedba određenih kontrola. Korisno bi bilo osigurati i ilustrativne dokumente kao što su grafovi, odnosno tablice s prikazom svih koraka procesa i kontrolnih točaka. Naime, najjednostavnije bi bilo osmislići tablice ovisno o kategoriji proizvoda i oznake 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 što će se kontrolirati.



► **Primjer:** u proizvodnji ovčeg sira koji nosi oznaku podrijetla za fazu ishrane ovaca može se osmislitи jedinstveni obrazac za sve proizvođače u kojem će biti:

- definirana ishrana ovaca,
- upute 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),
- upute proizvođačima o tome kako voditi sve te podatke.

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

Postoje li povjesni dokazi da se taj prehrambeni proizvod oduvijek proizvodio u navedenom zemljopisnom području?

Ovdje su korisni svi povjesni 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, poduzećima, ali i pravni akti, sudske odluke, dnevnicu regionalno poznatih ličnosti ili spisi udrug 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 povjesnu povezanost proizvoda s regijom njegovog podrijetla. Glede ovoga ne treba štedjeti s prilozimaz.

#### 4.2.5. Opis metoda za dobivanje proizvoda

Opis metoda za dobivanje proizvoda mora sadržavati opis postupka dobivanja 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 dobivanje proizvoda trebalo bi navesti samo ono što je ionako već poznato i opis bi trebao sadržati:

- sastojke i sirovine;
- proizvodne procese, tehnike i tehničke kriterije;
- za životinske 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 podrijetla, treba jasno navesti sve uvjete za proizvodnju, preradu, pripremu i plasman prehrambenog proizvoda. U slučaju oznake zemljopisnog podrijetla također je potrebno navesti sve uvjete za proizvodnju, preradu, pripremu i plasman prehrambenog proizvoda, a posebno one korake koji se moraju obaviti u definiranom zemljopisnom 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 pakiranja ako grupa koja podnosi zahtjev utvrdi i opravda da se pakiranje mora provoditi u ograničenom zemljopisnom području kako bi se osigurale kvaliteta, sljedivost ili kontrola.



#### 4.2.6. Povezanost sa zemljopisnim područjem

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

Nije uvijek lako utvrditi povezanost između proizvoda i njegovog podrijetla. Međutim, u francuskom načinu razmišljanja koje je obilježilo Uredbu Vijeća (EEZ) br. 2081/92 iz 1992. godine o zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla i oznaka podrijetla za poljoprivredne i prehrambene proizvode prehrambeni proizvodi svojim podrijetlom dobivaju posebne značajke.

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

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

Međutim, postoje istraživanja koja dokazuju da se naprimjer određene mikrobiološke značajke nekih sирова zasnavaju na njihovom podrijetlu. Općenito gledano, ne bi smjelo biti teško uspostaviti vezu sa zemljopisnim područjem. Pritom treba voditi računa o tome je li podnesen zahtjev za registraciju oznake podrijetla ili oznake zemljopisnog podrijetla.

Oznake podrijetla i oznake zemljopisnog podrijetla razlikuju se po intenzitetu odnosa između svojstava proizvoda i njegovog zemljopisnog podrijetla.

Za oznaku zemljopisnog podrijetla moraju se navesti značajke koje proizlaze iz definiranog zemljopisnog područja. Naime, u slučaju ove oznake veza sa zemljopisnim 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 zemljopisnog područja (npr. voda) ili ako nema drugih svojstava koja su zemljopisno uvjetovana (klima, zemljишte ili ljudski čimbenici itd.), onda se za obrazloženje ovog stava još uvijek može navesti argument ugleda proizvoda. U ovu svrhu pomažu ispitivanja javnog mišljenja koja potvrđuju veliki ugled proizvoda.

Za razliku od navedenog, za registraciju oznake podrijetla potreban je naučni dokaz. Moraju se pokazati dodirne točke između posebnih značajki prehrambenog proizvoda sa zemljишtem, klimom, vegetacijom, okolinom ili ostalim, te kako to može utjecati na svojstva finalnog proizvoda.

Veoma je važan i utjecaj ljudskog faktora na proizvodnju, npr. izbor područja za uzgajanje bilje (područja zaštićena od vjetra), prilagođavanje metoda proizvodnje uvjetima zemljopisnog područja (npr. izgradnja mlinova na rijeci, čišćenje kamenitog zemljишta...), kao i razvoj tradicionalnih načina proizvodnje. Uvećini 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 svoga proizvoda. Nekada se dešava da proizvođači uspješno iskorištavaju ono što bi u drugim zemljopisnim područjima bilo smatrano hendikepom.

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

U pojedinim zemljopisnim područjima neko voće ili povrće uzgajano je generacijama u specifičnim uvjetima, te su na takav način proizvođači uspjeli dobiti proizvod s posebnim značajkama koji se nigdje drugo ne može dobiti. Npr. proizvođači su izgradili specifične strukture kao terase, mlinove ili sustave navodnjavanja i tako su okolinu izravno povezali s proizvodom. Karte zemljишta, 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 Bosne i Hercegovine 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 suglasnosti snose podnositelji zahtjeva ili korisnici oznaka.

## 4.2.8. Posebna pravila u svezi s označavanjem

U ovom dijelu navode se posebne pojedinosti u svezi s označavanjem prehrambenog proizvoda koje se odnose na oznaku podrijetla, oznaku zemljopisnog podrijetla ili oznaku zajamčeno tradicionalnog specijaliteta, koja god da je primjenjiva.

“Pakiranje” 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 spakiran u odgovarajuću ambalažu radi transporta i prodaje. Od proizvođača se zahtjeva da pakiraju u određene ambalaže određene težine.

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



## 4.3. POKRETANJE POSTUPKA REGISTRACIJE

Postupak registracije oznaka podrijetla, oznaka zemljopisnog podrijetla i oznaka zajamčeno tradicionalnog specijaliteta pokreće se zahtjevom koji se podnosi Agenciji za sigurnost hrane Bosne i Hercegovine.

► **Podnositelj zahtjeva za registraciju oznake podrijetla i oznake zemljopisnog podrijetla**  
**Agenciji treba dostaviti:**

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

► **Podnositelj zahtjeva za registraciju oznake zajamčeno tradicionalnog specijaliteta**

**Agenciji treba dostaviti:**

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

Postupak provodi Povjerenstvo za registraciju oznaka podrijetla, oznaka zemljopisnog podrijetla i oznaka zajamčeno tradicionalnog specijaliteta prehrambenih proizvoda u Bosni i Hercegovini, koje imenuje Vijeće ministara Bosne i Hercegovine, na prijedlog Agencije, u suradnji 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 podrijetla, oznake zemljopisnog podrijetla i oznake zajamčeno tradicionalnog specijaliteta prehrambenih proizvoda, te način izdavanja znaka propisan je Pravilnikom o izgledu i načinu korištenja zaštićenog znaka oznake podrijetla, oznake zemljopisnog podrijetla i oznake zajamčeno tradicionalnog specijaliteta prehrambenih proizvoda.

**Zaštićeni znak** je zaštićena oznaka kojom se vizualno identificira registrirana oznaka prehrambenog proizvoda koji je proizведен i registriran sukladno Pravilniku o sustavima kvalitete za prehrambene proizvode.

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

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

### Znak oznake registriranih proizvoda na razini Bosne i Hercegovine

- **ZNAK ZAŠTIĆENA OZNAKA PODRIJETLA**



- **ZNAK ZAŠTIĆENA OZNAKA ZEMLJOPISNOG PODRIJETLA**



- **ZNAK ZAJAMČENO TRADICIONALNI SPECIJALITET**



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

Tijelo za ocjenjivanje sukladnosti ili udruga izdaje odobrenje za tiskanje određenog broja zaštićenih znakova sukladno podnesenom zahtjevu korisnika oznake i vodi evidenciju o broju dodijeljenih zaštićenih znakova za ukupnu količinu proizvoda i/ili broj proizvoda za tržiste, te broj i veličinu pakiranja za svakog pojedinog korisnika oznake.

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

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

### Znak oznake registriranih proizvoda na razini Europske Unije

#### ZAŠTIĆENA OZNAKA PODRIJETLA



#### ZAŠTIĆENA OZNAKA ZEMLJOPISNOG PODRIJETLA



#### OZNAKA ZAJAMČENO TRADICIONALNI SPECIJALITET



### ANEKS III. Pravilnika o sustavima kvalitete za prehrambene proizvode, JEDINSTVENI DOKUMENT - pojašnjenje

#### Opće napomene:

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

Jedinstveni dokument je sam po sebi 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 kućanica" itd. i pretjerivanja i nenaučne superlatitive, kao što su "najbolji", "najtraženijih" itd.

U slučaju izmjena i dopuna, pored grupe koja je podnijela originalni zahtjev može podnijeti zahtjev za izmjenu 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 uporabljivati 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 podrijetla.
- Prilikom zaštite na razini Europske unije, ako naziv nije napisan latinicom, traži se latinska transkripcija na naziva. Napominjemo da „transkripcija“ ne znači ni prijevod 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) – podnositelj 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 uvjete za registraciju.
- Naziv mora u cijelom tekstu biti jednak kao u Jedinstvenom dokumentu.
- Opravdanja za naziv, koji se odnosi na naziv zemlje ili tradicionalnog naziv, koji u cijelosti ili djelomično 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 točke 1.

- Proizvod mora biti poseban, ne može biti generički proizvod, bez karakteristika koje ga razlikuju od drugih. Zapitajte se što ga razlikuje od drugih proizvoda u istoj kategoriji.
- Opisati proizvod detaljnim opisom njegove specifičnosti i potrebno je naznačiti tehničke i znanstvene informacije. Uključiti fizikalna, kemijska, mikrobiološka i organoleptička svojstva proizvoda.
- S obzirom na proizvode životinjskog podrijetla 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 podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)

- Za neprerađene proizvode ovaj dio ostaviti prazan.
- Za hranu za životinje ukratko opisati vrstu, kvalitetu i podrijetlo potrebne i/ili dopuštene hrane. U slučaju ZOP-a obratiti posebnu pažnju na potrebu za maksimalno korištenje hrane za životinje na zemljopisnom 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 uvjete, kao što su klasa, klasifikacija trupova, sorte ili pasmine, masti itd.
- Za ZOZP, opisuju se sva ograničenja koja se odnose na podrijetlo sirovina. Budući da je to potencijalno ograničenje na jedinstvenom tržištu, ono mora biti opravdano (npr. prema kvalitativnim kriterijima povezanim sa specifikacijom proizvoda). U načelu, granice opskrbe sirovinama na nacionalnoj razini nisu opravdane. Ograničenja u opskrbi sirovinama na zemljopisnom području mogu biti prihvatljiva.
- Za ZOP, sve sirovine moraju da potiču unutar zemljopisnog područja i potrebno je potvrditi da sve sirovine dolaze iz izvora unutar tog područja. Ako sirovine moraju da dolaze izvan područja, potrebno je detaljno opisati ove izuzetke i obrazložiti ih.

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

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

## 2.5. Posebna pravila za rezanje, ribanje i pakiranje

- Ako ih nema, ostavite prazno.
- Rezanje, ribanje i pakiranje nisu dio proizvodnog procesa.
- Za sva zemljopisna ograničenja potrebno 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 Europske unije jer se ta pravila primjenjuju bez obzira na registraciju ZOP ili ZOZP.
- Uključivanje dodatnog (neobavezognog) označavanja nije potrebno.

## 3. SAŽETA DEFINICIJA ZEMLJOPISNOG PODRUČJA

- Točno određeno zemljopisno područje u smislu fizičkih granica (npr. rijeke, putovi) ili administrativnih granica. Farmeru i inspektoru treba biti jasno hoće li pojedinac biti unutar ili izvan tog područja.
- Izbjegavajte generičke pojmove.
- Jedinstveni dokument treba biti koncizan.
- Zemljopisno 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 SA ZEMLJOPISnim PODRUČJEM

Veza sa zemljopisnim područjem bitan je dio jedinstvenog dokumenta. Morala biti prikazano kako su obilježja proizvoda povezana sa zemljopisnim područjem, koji su prirodni, ljudski i drugi čimbenici koji pridonose specifičnosti proizvoda. Također, u opisu treba napomenuti zašto je metoda dobivanja proizvoda bolja od drugih metoda, te kako to pridonosi posebnosti i prepoznatljivom karakteru.

Jasno naznačiti zasniva li se zahtjev na određenoj kvaliteti ili ugledu ili drugim osobinama koje se mogu pripisati zemljopisnom podrijetlu proizvoda.

### Specifičnost zemljopisnog područja

- Prepoznati i opisati karakteristike tog zemljopisnog područja koje su važne za povezivanje. To može uključivati zemljiste i klimatske karakteristike, topografiju, padaline, kišu, eksponiciju, nadmorsku visinu itd.
- Ne stavljati obilježja zemljopisnog 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 ZOZP, zasniva se na svom ugledu, vezi proizvoda sa zemljopisnim područjem, nekim povijesnim značajem itd.

### Specifičnost proizvoda

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

### Uzročna povezanost sa zemljopisnim područjem

- Pokazuje kako se karakteristike proizvoda odnose na čimbenike koji djeluju u tom području. Osigurati objektivno opravdanje za prethodne izjave koje ne treba ponavljati u dijelu već spomenutih činjenica.
- U slučaju zahtjeva za ZOZP na osnovu reputacije, pokazuje se da je ugled povezan s nazivom proizvoda, a može se pripisati tom zemljopisnom 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 zemljopisnog podrijetla

„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 slabinom, plećka bez potplećke i podslabinski dio). Za soljenje se koristi isključivo kuhinjska sol (nije dopuštena uporaba 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. Osim toga, dopušteno je da se komadi mesa u cijelosti, kao manji porcionirani komadi (oko 500 g) ili u narezanim narescima pakiraju vakuiranjem i u tom obliku distribuiraju na tržiste.

Prepoznatljivost visočke pečenice, osim duge tradicije proizvodnje, jest i njezina vrhunska kvaliteta, 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 radinosti) i nekolicina ozbiljnih mesnih industrija. Cjelokupan mesoprerađivački sektor rezultat je višestoljetne prisutnosti mesoprerađivačke djelatnosti na ovim prostorima, pri čemu najznačajnije mjesto zauzima proizvodnja visočke pečenice.



Slika 3. Visočka pečenica



### ► „Невесињски кромпир“ заštićena oznaka zemljopisnog podrijetla

„Невесињски кромпир“ су кртоле krumpira (*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 promjer 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 ovisi o sorti, a najčešće je ovalan s varijacijama prema izduženo-ovalnom obliku, a rjeđe prema okruglasto-ovalnom.

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

Ugled i prepoznatljivost nevesinjskog krumpira datiraju već duže vrijeme i prisutni su ne samo u regiji Hercegovine već i šire. Postojanje povoljnih klimatskih uvjeta za uzgoj krumpira, što je prvenstveno povezano s nadmorskom visinom te specifičnim zemljopisnim položajem teritorija općine Nevesinje, kao i postojanje poljoprivrednog zemljišta povoljnih fizikalno-kemijskih osobina dovodi do zaključka da se krumpir u Nevesinju „osjeća kao kod svoje kuće“.



Slika 4. Nevesinjski krompir

## ► „Livanjski izvorni sir“ zaštićena oznaka podrijetla

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

Mlijeko koje se koristi za proizvodnju livanjskog izvornog sira potječe od ovaca izvorne pasmine pramenka (kupreški i vlašićki soj), koje se uzbajaju na definiranom području. Kravljje mlijeko potječe od krava pasmina uobičajenih za područje definirano u točki 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 sustav 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 Hercegbosanske županije (Kanton 10), a obuhvaća čitavo područje grada Livna te dio općine Glamoč i dio općine Tomislavgrad.

Prijenos specifičnih aroma s lokalnog bilja na livanjski izvorni sir moguće je prvenstveno zahvaljujući umijeću uzgoja ovaca i izrade sira koje lokana obiteljska poljoprivredna gospodarstva od davnina usavršavaju i prenose s generacije na generaciju. Postojanost aromatskog bogatstva, kao i mnoge druge karakteristike livanjskog izvornog sira, ovise o tradicionalnim znanjima i vještinama sirara povezanih sa svim fazama proizvodnje: od izbora i primarne obrade mlijeka i dodavanja sirila do usitnjavanja i sušenja gruša, stavljanja u kalup, prešanja, soljenja i dozrijevanja. Pravilna tekstura „Livanjskog izvornog sira“ umnogome ovisi o temperaturi i vremenu dogrijavanja usitnjenog gruša koju majstor sirar prilagođava ovisno o godišnjem dobu, odnosno ovisno o temperaturi i relativnoj vlažnosti zraka u doba sirenja.



Slika 5. Livanjski izvorni sir



## ► „Livanjski sir“ zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla

„Livanjski sir“ je tvrdi punomasni sir od pasteriziranog, termiziranog ili sirovog kravljeg mlijeka, ovčjeg mlijeka ili njihovih mješavina, koji se proizvodi u definiranom zemljopisnom području. Okus i miris livanjskog sira je blago slatkast, podsjeća na orahovu jezgru, zreli sir je lagano pikantan. On se proizvodi tradicionalno na obiteljskim 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 podrijetla i sol, mlijeko-kiselinske starter kulture, lizozim i kalcijev klorid.

Glavne sastavnice krmnih obroka su ispaša (6 mjeseci), sijeno ili sjena (75 posto suhe tvari dnevnog obroka), koji su pripremljeni uglavnom na ovom zemljopisnom području. Osnovi krmni obrok može se 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 zemljopisnom području i na tom području se jedino može odvijati prirodno dozrijevanje pri kojem nastaje kora.

Zemljopisno područje na kojem se odvija proizvodnja mlijeka za livanjski sir obuhvaća područje općina Livno, Tomislavgrad, Kupres, Glamoč, Grahovo i Drvar.



Slika 6. Livanjski sir



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

Osobine i jedinstvenost livanjskog sira proistječu iz posebnih karakteristika mlijeka od kojeg se on proizvodi. Zemljopisno područje proizvodnje mlijeka i prerade u livanjski sir po mnogo čemu je posebno i jedinstveno. Ono daje idealne uvjete za uzgoj stoke. Specifičan sudar mediteranske i kontinentalne klime, područje proizvodnje mlijeka i sira nalazi se na zemljopisnom prijelazu iz Hercegovine s juga i Bosne sa sjevera, gdje spoj pašnjaka na planinama i jedinstvenog kompleksa kraških polja daje vegetaciju sastavljenu od vrijednih biljaka koja se ne može pronaći nigdje drugo, kao ni zemljopisno 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 dobiven sir ima i poseban okus i miris, koji je karakterističan i usko vezan za vegetaciju ovog kraja.

## ZAŠTIĆENI PROIZVODI U EUROPSKOJ UNIJI

Na razini Europske unije od 1992. godine do studenog 2019. godine zaštićeno je 1455 naziva poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda, od čega:

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

Tablica 2. Zaštićeni proizvodi u Europskoj uniji po državama ▼		
Redni broj	Država	Ukupno zaštićenih proizvoda
1.	Italija	299
2.	Francuska	250
3.	Španjolska	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.	Nizozemska	15
17.	Finska	10
18.	Bugarska	8
19.	Litva	8
20.	Švedska	8
21.	Irska	7
22.	Danska	7
23.	Letonija	6
24.	Rumunjska	6
25.	Cipar	5
26.	Luksemburg	4
27.	Estonija	0
28.	Malta	0
29.	Treće zemlje	23
<b>UKUPNO</b>		<b>1.455</b>

Tablica 3. Zaštićeni proizvodi u Europskoj uniji po određenim kategorijama proizvoda ▼

Broj ZOP i ZOZP	KATEGORIJA PROIZVODA	Broj ZTS
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 podrijetla (jaja, med, različiti mlijecni 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 dobiveni 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. Kruh, fino pecivo, kolači, slastice, keksi i drugi pekarski proizvodi	14

### 9.1. FETA:

#### Ovčji sir iz Grčke s oznakom podrijetla

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



Riječ „feta“ (grčki φέτα) grčkoga je podrijetla i znači „kriška“. Feta je tradicionalni ovčji sir (djelomično i kozji sir), koji potječe s grčkog kopna ili s otoka Lezbos, a koji sazrijeva u salamuri pa stoga ima karakterističan intenzivan okus. Ključni element 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 uvjetima 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 kozjeg mlijeka, uz uvjet da količina kozjeg ne prelazi 30 posto neto težine mlijeka.

**c) Zemljopisno 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 kozjeg mlijeka, uz primjenu tradicionalne tehnologije, te sazrijeva u uređajima unutar određenog zemljopisnog područja.

**e) Način proizvodnje:**

Nakon zgrušavanja, mladi sir se stavlja 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 kompletno razdoblje zrenja od najmanje dva mjeseca.

**f) Veza:**

Mlijeko koje se koristi za spravljanje sira dobiva se od ovaca i koza koje su uzgojene na tradicionalan način u određenim zemljopisnim područjima. Životinje su u cijelosti prilagođene uvjetima, a ishrana im se sastoji od biljaka iz tog područja.

**g) Kontrolno tijelo:**

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

**h) Etiketiranje:**

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

**i) Državni zahtjevi:**

Primjenjuju se odredbe Predsjedničkog dekreta br. 81/93 o „zahtjevima, uvjetima i postupcima za uspostavljanje oznaka podrijetla za poljoprivredne proizvode“.

## 9.2. MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA:

### Talijanski sir od bivoljeg ili kravljeg mlijeka koji ima oznaku podrijetla

Mozzarella je talijanski 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 meki bijeli sir bez kore s jasno uočljivom filata strukturom, 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, 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 zemljopisnog podrijetla

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



Švarcvaldska šunka je od 1997. godine zaštićena oznakom zemljopisnog podrijetla. Od tada se švarcvaldskom šunkom smije nazivati isključivo šunka koja je prema tradicionalnom načinu proizvedena u Švarcvaldu.

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 zemljopisnog podrijetla.



## 9.4. ŠTAJERSKO BUNDEVINO ULJE:

### tradicionalni specijalitet iz Štajerske s oznakom zemljopisnog podrijetla

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

Štajersko bundevino ulje se blagim postupkom prešanja dokazano proizvodi još od 18. stoljeća iz sjemenki štajerske bundeve (*Cucurbita pepo var. styriaca*). Ulje se smije prešati 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 ljsku, tj. oko sjemenke se nalazi samo tanka kožica. Štajerska bundeva sije se u proljeće, a sazrijeva u rujnu, odnosno listopadu. 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 obiteljskim uljarama sjemenke se melju i zagrijavaju uz dodavanje male količine vode. Za dobivanje ulja potrebno je puno osjećaja, strpljenja i veliko iskustvo osoba koje vode postupak prešanja. Da bi se proizvela jedna litra ulja, potrebne su sjemenke 30-50 bundeva.

Detaljnije informacije o svim dosad registriranim proizvodima na razini 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 podrijetla, oznake zemljopisnog podrijetla i oznake zajamčeno tradicionalnog specijaliteta prehrambenih proizvoda na razini Bosne i Hercegovine:

- ➔ Zakon o hrani,
- ➔ Pravilnik o sustavima kvalitete za prehrambene proizvode,
- ➔ Pravilnik o izgledu znaka i načinu korištenja znaka oznake podrijetla, oznake zemljopisnog podrijetla i oznake zajamčeno tradicionalnog specijaliteta prehrambenih proizvoda,
- ➔ Odluka o ovlaštenim tijelima za ocjenjivanje usuglašenosti za proizvode zaštićene oznakom podrijetla, zemljopisnog podrijetla i zajamčeno tradicionalnog specijaliteta,
- ➔ Odluka o visini naknade za postupak zaštite oznaka podrijetla i zaštite oznaka zemljopisnog podrijetla i postupak zaštite oznaka zajamčeno tradicionalnog specijaliteta prehrambenih proizvoda,
- ➔ Odluka o imenovanju Povjerenstva za registraciju oznaka podrijetla, oznaka zemljopisnog podrijetla i dodjelu oznaka zajamčeno tradicionalnog specijaliteta prehrambenih proizvoda u Bosni i Hercegovini

možete pronaći na web stranici Agencije za sigurnost hrane BiH:

[www.fsa.gov.ba](http://www.fsa.gov.ba)





#### NAPOMENA

Smjernice za registraciju oznaka podrijetla, oznaka zemljopisnog podrijetla i oznaka zajamčeno tradicionalnog specijaliteta prehrambenih proizvoda izradila je Agencija za sigurnost hrane Bosne i Hercegovine, sukladno Pravilniku o sustavima kvalitete 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 financira 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.

