



USAID | USAID Turizam
OD AMERIČKOG NARODA



AGENCIJA ZA SIGURNOST HRANE BOSNE I HERCEGOVINE
АГЕНЦИЈА ЗА БЕЗБЈЕДНОСТ ХРАНЕ БОСНЕ И ХЕРЦЕГОВИНЕ
FOOD SAFETY AGENCY OF BOSNIA AND HERZEGOVINA



VODIČ ZA DOBIJANJE OZNAKA GEOGRAFSKOG PORIJEKLA I TRADICIONALNIH SPECIJALITETA HRANE U BOSNI I HERCEGOVINI

FMPVŠ

Federalno ministarstvo poljoprivrede, vodoprivrede i šumarstva



РЕПУБЛИКА СРПСКА

МИНИСТАРСТВО ПОЉОПРИВРЕДЕ, ШУМАРСТВА И ВОДОПРИВРЕДЕ

Januar, 2022.

Sadržaj

PREDGOVOR	3
I. REGISTRACIJA OZNAKA PORIJEKLA, GEOGRAFSKOG PORIJEKLA I GARANTOVANO TRADICIONALNOG SPECIJALITETA	4
I.1. Politika kvaliteta hrane	4
I.2. Šta se podrazumjeva pod odrednicama za kvalitet proizvoda	5
I.3. Zahtjev za registraciju	6
I.4. Troškovi postupka zaštite	8
I.5. Izgled i način korišćenja zaštićenog znaka oznake	10
ZNAK OZNAKE REGISTROVANIH PROIZVODA NA NIVOU EVROPSKE UNIJE	11
I.6. Zaštićeni proizvodi u Bosni i Hercegovini	12
2. PREVARE U VEZI SA HRANOM POVEZANE SA IMITACIJAMA ZAŠTIĆENIH I CERTIFIKOVANIH PROIZVODA	17
2.1. Kategorije prevare u vezi sa hranom	17
2.2. Primjer pretraživanja u bazi podataka eAmbrosia	19

PREDGOVOR

Vodič za dobijanje oznaka geografskog porijekla i tradicionalnih specijaliteta hrane u BiH

Bosna i Hercegovina (BiH) zahvaljujući prirodnim resursima, biološkoj raznolikosti, pogodnoj klimi, dugoj tradiciji u poljoprivrednoj proizvodnji i proizvodnji hrane ima odlične uslove i potencijal da ovo bogatstvo još više iskoristi i ponudi proizvode sa dodatnom vrijednošću u kojim će uživati svi njeni posjetioci.

Ovaj Vodič namijenjen je svim proizvođačima i prerađivačima hrane u BiH koji su zainteresovani da saznaju više i žele da zaštite oznaku porijekla (ZOP), oznaku geografskog porijekla (ZOGP) ili oznaku garantirano tradicionalnog specijaliteta (GTS) za svoje prehrambene proizvode.

Na žalost, BiH zaostaje kada je uvođenje zaštite proizvoda u pitanju. Sam značaj zaštite proizvoda nije u potpunosti prepoznat da kao takav donosi brojne prednosti i za proizvođače i za potrošače, ali i za geografsko područje sa kojeg potiče proizvod sa zaštićenom oznakom. Tek u skorije vrijeme, u radu sa Agencijom za sigurnost hrane BiH, dobili smo pet proizvoda koji su zvanično zaštićeni i gdje se dalja implementacija kod samih individualnih proizvođača očekuje u narednom periodu. Od toga 2 naziva su registrovana sa oznakom porijekla i 3 naziva oznakom geografskog porijekla. Sa druge strane, na nivou Evropske unije (EU), do kraja 2021. godine, zaštićeno je i ukupno registrovano 1.635 naziva poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda, od čega 668 naziva oznakom porijekla, 905 naziva oznakom geografskog porijekla i 62 naziva oznakom garantirano tradicionalnog specijaliteta. U EU je prepoznat značaj i vrijednost zaštićenih proizvoda sa oznakama geografskog porijekla i tradicionalnih specijaliteta hrane. Proizvodi zaštićeni oznakama geografskog porijekla su prepoznatljiviji na tržištu, samim tim konkurentniji i u pravilu na tržištu imaju veću cijenu od sličnih srodnih proizvoda.

Cilj ovog Vodiča je pružanje informacija u pogledu značaja i uslova za dobijanje i primjenu geografskih oznaka i tradicionalnih specijaliteta hrane kako bi pomogli svim zainteresovanim da se uključe u proces registracije, zaštite i razvoja geografskih oznaka. U Vodiču posebno su istaknute kratke smjernice kada je u pitanju zahtjev za registracijom i proces pokretanja postupka registracije kao i presjek troškova samog postupka zaštite.

Svrha ovog Vodiča je da poveća informisanost proizvođača širom BiH o značaju i uslovima za dobijanje oznaka geografskog porijekla i tradicionalnih specijaliteta hrane sa ciljem da se podigne svijest, pomogne primjena i poveća broj zaštićenih proizvoda u BiH.

S poštovanjem,
Agencija za sigurnost hrane BiH i USAID Turizam

I. REGISTRACIJA OZNAKA PORIJEKLA, GEOGRAFSKOG PORIJEKLA I GARANTOVANO TRADICIONALNOG SPECIJALITETA

I.1. Politika kvaliteta hrane

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

Takvi proizvodi se dobijaju od autentičnih sirovina biljnog ili animalnog porijekla, a često imaju specifičan postupak proizvodnje, jedinstvenu recepturu i pripremu. U tim proizvodima sažet je i dio istorije, kulture, religije i tradicionalnog načina života. Upravo takvi proizvodi postaju predmet interesovanja domaćih potrošača, turista kao i potrošača u drugim dijelovima svijeta. Podrška proizvodnji prehrambenih proizvoda sa specifičnim oznakama kao i njihova promocija mogu značajno obogatiti turističku ponudu i doprinijeti razvoju ruralnih područja.

Takođe, potrošači prehrambenih proizvoda žele da znaju šta jedu, odakle dolazi hrana koju jedu, kojom vrstom hrane su hranjene životinje od kojih potiče hrana animalnog porijekla i kako se ona proizvodi. Potrošači žele garancije da je ono što jedu zdravo i da je okolina gdje se hrana proizvodi čista kao i da su ljudi koji proizvode hranu zdravi i čisti. To je pravo koje proizvođači, distributeri i prodavci hrane moraju poštovati. Danas se proizvođači koncentrišu na različit kvalitet i različite ukuse potrošača, među kojima su jako važni regionalna i lokalna obilježja i vrijednosti.

Zbog svega navedenog, osnova nove politike kvaliteta (Quality Policy) EU, koju preuzima i BiH, je stvaranje sistema zaštite i podizanje vrijednosti poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda.

U zemljama gdje se registracija i zaštita oznaka hrane koja ima poveznicu sa geografskim područjem najuspješnije primjenjuju, postoje tri ključna, međusobno povezana elementa.

- Na prvom mjestu treba da postoji formalni mehanizam vlasti za pravnu zaštitu proizvoda geografskim oznakama.
- Drugo, privatni sektor mora biti dovoljno dobro organizovan kako bi se obezbijedilo da budu adekvatno zastupljeni interesi proizvođača koji će biti pod direktnim uticajem ovog sistema.
- Treće, mora postojati razumna osnova definisanja geografskog porijekla, uključujući objektivno mjerljive kriterijume po kojima će se proizvod razlikovati od srodnih proizvoda sa drugog geografskog područja.

Proizvođači mogu da nastave proizvoditi raznovrsne kvalitetne proizvode samo ako je njihov trud pravedno nagrađen. To zahtijeva da su oni u stanju da obavještavaju kupce i potrošače o značaju svojih proizvoda pod uslovima pravednog tržišnog takmičenja. Osim toga, moraju pravilno identifikovati 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. Posebno mogu da doprinesu područjima u kojima poljoprivredni sektor ima veći privredni značaj te područjima sa otežanim privrednim uslovima.

1.2. Šta se podrazumjeva pod odrednicama za kvalitet proizvoda

Odrednice proizvoda se dijele u dvije kategorije, one vezane za teritoriju i one vezane za specifični metod proizvodnje određenog proizvoda. Geografske odrednice i geografsko porijeklo su imena koja identifikuju proizvod prema porijeklu sa određene teritorije, i svjedoče o povezanosti između dokazanog kvaliteta, reputacije, i specifičnih karakteristika određenog proizvoda i njegovog geografskog porijekla.

Proizvodi vezani za određenu teritoriju – Geografska oznaka (GO)

Kako bi se zaštitili najbolji evropski poljoprivredno-prehrambeni proizvodi, čiji je specifični karakter predodređen geografskim porijeklom, razvijene su evropske oznake kvaliteta (Zaštićena oznaka porijekla - ZOP ili Zaštićena oznaka geografskog porijekla - ZOGP) sa ciljem da ovi proizvodi ispune očekivanja potrošača. Oba tipa GO ukazuju na različiti nivo povezanosti proizvoda sa geografskim regionom.



Zaštićena oznaka porijekla (ZOP)

Proizvodi koji nose oznaku ZOP imaju dokazane karakteristike kao rezultat isključivo terena na kome se odgajaju i na umješnost proizvođača u proizvodnom regionu sa kojim su povezani. Otuda, potreba da sve faze proizvodnje i obrade ZOP proizvoda budu izvršene u datom proizvodnom regionu. Dalje, mora postojati objektivna i bliska veza između karakteristike proizvoda i njegovog geografskog porijekla.

Zaštićena oznaka geografskog porijekla (ZOGP)

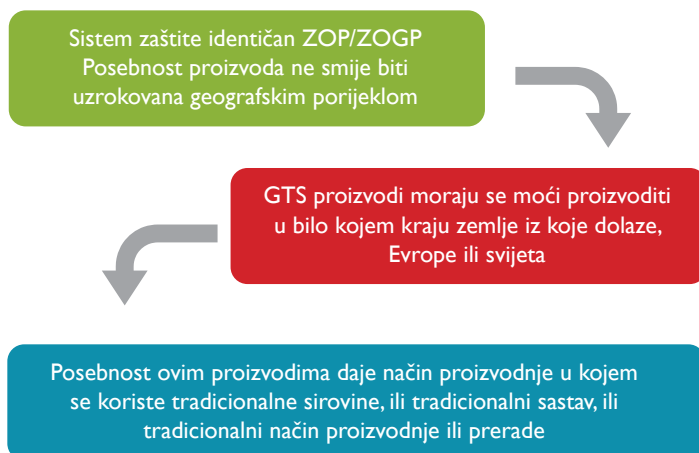
Proizvodi koji nose oznaku ZOGP imaju specifične karakteristike ili reputaciju proizvoda koje ih povezuju sa datim regionom, i najmanje bar jedna faza proizvodnje odijeva se u datom regionu, dok sirovine upotrebene za proizvodnju mogu biti i iz drugih regiona.

Proizvodi povezani specifičnim metodom proizvodnje

Sistem za garantovano tradicionalne specijalitete (GTS) uspostavlja se kako bi sačuvao tradicionalne metode proizvodnje i recepte pružajući pomoć proizvođačima tradicionalnog proizvoda prilikom stavljanja na tržište i obavještanja potrošača o svojstvima koja dodaju vrijednost njihovim tradicionalnim receptima i proizvodima

Naziv je prihvatljiv za registraciju kao GTS kada opisuje specifičan proizvod ili prehrambeni proizvod u smislu načina proizvodnje, prerade ili sastava odgovarajućeg tradicionalnog postupka za taj proizvod ili prehrambeni proizvod ili se proizvodi od sirovina ili sastojaka koji se tradicionalno koriste. Naziv za registraciju mora biti tradicionalno korišćen za označavanje specifičnog proizvoda ili opisivati tradicionalna svojstva ili specifična svojstva proizvoda. Naziv GTS se ne može registrovati ako se odnosi samo na uopštene tvrdnje koje se upotrebljavaju za određene proizvode.

GARANTOVANI TRADICIONALNI SPECIJALITET - GTS

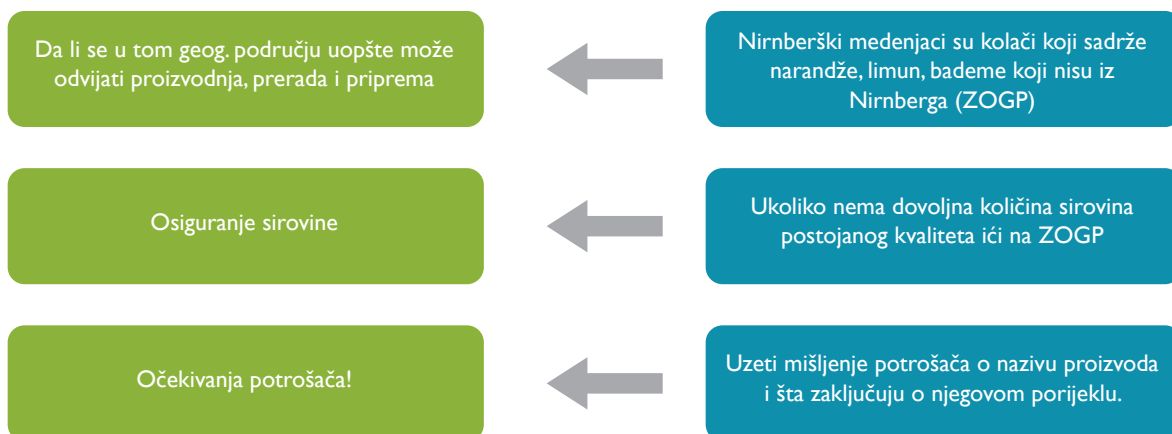


1.3. Zahtjev za registraciju

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 definisanom geografskom području i poštuje uslove proizvodnje propisane proizvođačkom specifikacijom proizvoda ima pravo koristiti registrovani 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, na primjer potrošači, takođe mogu učestvovati u grupi. Takve grupe zajedno, u skladu sa [Pravilnik o sistemima kvaliteta za prehrambene proizvode](#) (u daljem tekstu: Pravilnik), pripremaju zahtjev za registraciju.

KOJA OD OZNAKA SE ŽELI REGISTRovati?



Podnosioci zahtjeva mogu podnijeti zahtjev za registraciju samo za prehrambene proizvode koje oni proizvode ili prerađuju.

Pokretanje postupka registracije

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



Podnosilac zahtjeva za registraciju oznake porijekla i oznake geografskog porijekla Agenciji treba da dostavi:

1. popunjen obrazac zahtjeva za registraciju naziva prehrambenog proizvoda zaštićenom oznakom porijekla ili zaštićenom oznakom geografskog porijekla iz Aneksa II Pravilnika ([obrazac zahtjeva](#));
2. kopiju dokaza za registraciju grupe;
3. izjavu nadležnog organa grupe o usvojenoj odluci o zaštiti oznake porijekla i oznake geografskog porijekla prehrambenog proizvoda;
4. punomoć (ako grupu zastupa ovlašćeni zastupnik ili opunomoćenik, ovjerenu kod notara);
5. specifikaciju proizvoda u skladu sa članom 7. [Pravilnik o sistemima kvaliteta za prehrambene proizvode](#) (specifikacije zaštićenih proizvoda u BiH su povezane linkom u tekstu dole);
6. popunjen obrazac jedinstvenog dokumenta iz Aneksa III Pravilnika ([obrazac zahtjeva](#));
7. potvrdu organa za ocjenjivanje usaglašenosti da se može izvršiti certifikacija;
8. naziv i adresu grupe koja podnosi zahtjev i organa, ako je dostupna, koji provjeravaju usklađenost sa odredbama specifikacije proizvoda.

Podnosilac zahtjeva za registraciju oznake garantovano tradicionalnog specijaliteta Agenciji treba da dostavi:

1. popunjen obrazac zahtjeva za garantovano tradicionalni specijalitet iz Aneksa X Pravilnika;
2. kopiju dokaza o registraciji grupe ([obrazac zahtjeva](#));
3. izjavu nadležnog organa grupe o usvojenoj odluci o zaštiti naziva prehrambenog proizvoda kao garantovano tradicionalnog specijaliteta;
4. punomoć (ako grupu zastupa ovlašćeni zastupnik ili opunomoćenik, ovjerenu kod notara);
5. specifikaciju proizvoda u skladu sa članom 26. Pravilnika i popunjen obrazac iz Aneksa IX Pravilnika ([obrazac zahtjeva](#));
6. potvrdu organa za ocjenjivanje usaglašenosti da se može vršiti certifikacija.
7. Postupak provodi Komisija za registraciju oznaka porijekla, oznaka geografskog porijekla i oznaka garantovano tradicionalnog specijaliteta prehrambenih proizvoda u Bosni i Hercegovini, koju imenuje Savjet ministara BiH.
8. Sve dodatne informacije možete dobiti u Agenciji za bezbjednost hrane Bosne i Hercegovine ili na link <https://fsa.gov.ba/bs/politika-kvaliteta/oblast/geografsko-porijeklo/>.

Podnosilac zahtjeva, nakon što registriira 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.

1. Grupa (Udruženje)
2. Izrada specifikacije
3. Podnošenje zahtjeva za registraciju oznake Agenciji za sigurnost hrane BiH
4. Formalno ispitivanje zahtjeva
5. Objava u Sl. glasniku BiH i na web-stranici Agencije (rok od dva mjeseca za ulaganje prigovora na objavljeni zahtjev)
6. Rješava se o eventualno pristiglim prigovorima. Ako prigovor nije uložen, rješava se o zahtjevu za registraciju
7. U slučaju pozitivnog rješavanja zahtjeva, oznaka se upisuje u odgovarajući registar i objavljuje u Sl. glasniku BiH i na web-stranici Agencije
8. **REGISTROVANA OZNAKA NA NIVOU BiH**
9. Certifikacijsko tijelo provodi utvrđivanje usaglašenosti sa specifikacijom i izdaje potvrdu o usaglašenosti.
10. **POKRETANJE POSTUPKA ZAŠTITE OZNAKA NA NIVOU EVROPSKE UNIJE**
11. **REGISTRIRANA OZNAKA NA NIVOU EVROPSKE UNIJE**

1.4. 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.

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

Tabela 1. Visina naknade za postupak zaštite

DOSTUPNA NOVČANA PODRŠKA!



Znate li da entitetska ministarstva poljoprivrede daju podršku za dobijanje oznaka geografskog porijekla i tradicionalnih specijaliteta hrane?

Entitetska Ministarstva poljoprivrede kroz novčane podsticaje daju podršku procesu i izdvajaju sredstva za dobijanje oznaka porijekla.

Federalno Ministarstvo poljoprivrede, vodoprivrede i šumarstva u skladu sa Pravilnikom o uslovima i načinu ostvarivanja novčanih podrški po modelu ostalih vrsta podrški iz 2021. godine, u skladu sa Članom 23. omogućava podršku za sufinansiranje troškova uvođenja i certificiranja standarda u poljoprivredi i prehrambenoj industriji i EU standarda **do 75%** iznosa prihvatljivih troškova za uvođenje standarda, a najviše **do 15.000 KM**. Ovo pravo imaju organizacije za uvođenje ZOP, ZOGP i GTS.

U skladu sa Pravilnikom o uslovima i načinu ostvarivanja novčanih podsticaja za razvoj poljoprivrede i sela za 2021, Ministarstvo poljoprivrede, šumarstva i vodoprivrede Republike Srpske u sklopu mjere podrške ruralnom razvoju, prema članu 47. daje podsticajna sredstva za izradu elaborata ili specifikacije proizvoda neophodne za registraciju oznake porijekla, oznake geografskog porijekla i garantovano tradicionalnog specijaliteta u iznosu u visini do 50% od investiranih sredstava, koja ne mogu biti veća od **10.000 KM** po korisniku.



1.5. Izgled i način korišćenja zaštićenog znaka oznake

Izgled i način korišćenja zaštićenog znaka oznake porijekla, oznake geografskog porijekla i oznake garantovano 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 garantovano tradicionalnog specijaliteta prehrambenih proizvoda („Službeni glasnik BiH“, broj 82/19).

Zaštićeni znak je zaštićena oznaka kojom se vizuelno identifikuje registrovana oznaka prehrambenog proizvoda koji je proizveden i registrovan u skladu s Pravilnikom o sistemima kvaliteta za prehrambene proizvode. Označavanje proizvoda zaštićenim znakom oznake obavlja proizvođač ili prerađivač, korisnik oznake registrovanog prehrambenog proizvoda.

Znak zaštićena oznaka porijekla



Znak zaštićena oznaka geografskog porijekla



Znak garantovano 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 korišćenje zaštićenog znaka tijelu za ocjenjivanje usaglašenosti ili udruženju (grupi).

Nakon što registruje određeni prehrambeni proizvod u BiH, podnosilac zahtjeva može podnijeti zahtjev za registraciju oznake na nivou Evropske unije. Ako registruje traženu oznaku za svoj proizvod na nivou Evropske unije, stiče pravo korištenja zaštićenog znaka oznake koji je uspostavljen u Evropskoj uniji.

ZNAK OZNAKE REGISTROVANIH PROIZVODA NA NIVOU EVROPSKE UNIJE

**Zaštićena oznaka
porijekla**



**Zaštićena oznaka
geografskog porijekla**



**Garantovano tradicionalni
specijalitet**



I.6. Zaštićeni proizvodi u Bosni i Hercegovini

Početkom juna 2020. godine predstavnicima udruženja koja proizvode „Livanjski izvorni sir“, „Nevesinjski krompir“, „Visočku pečenicu“ i „Livanjski sir“ dodijeljena su rješenja o registraciji oznake porijekla i geografskog porijekla. Nakon što je ispunio propisane uslove „Livanjski izvorni sir“ zaštićen je oznakom porijekla, dok su ostala tri proizvoda zaštićena oznakom geografskog porijekla. U septembru 2021. godine pridružio im se „Drvarski mućeni pekmez od drenjina“ koji je zaštićen oznakom porijekla. To su prvi bosanskohercegovački proizvodi zaštićeni u skladu sa Pravilnikom o sistemima kvaliteta za prehrambene proizvode što omogućava proizvođačima ovih tradicionalnih proizvoda podnošenje zahtjeva i sticanje odgovarajuće oznake i na nivou Evropske unije.



VISOČKA PEČENICA



LIVANJSKI IZVORNI SIR



LIVANJSKI SIR



NEVESINJSKI KROMPIR



DRVARSKI MUĆENI PEKMEZ OD DRENJINA

VISOČKA PEČENICA

„Visočka pečenica“ je trajni suvomesnati proizvod od najkvalitetnijih partija goveđeg mesa (but, leđa, plečka i podslabinski dio), suvo soljen isključivo kuhinjskom soli i hladno dimljen i sušen. Proizvodi se isključivo od svježeg i/ili rashlađenog mesa (-1 do +4°C). Za proizvodnju visočke pečenice nije dozvoljeno korišćenje prethodno zamrznutog mesa. Proizvodi se od najkvalitetnijih dijelova trupa (but, leđa sa slabinom, plečka bez potplečke i podslabinski dio). Za soljenje se koristi isključivo kuhinjska so (nije dozvoljena upotreba nitritne soli). Kao termička obrada koristi se hladno dimljenje u klasičnim sušnicama. Za proizvodnju dima koristi se isključivo suvo bukovo i/ili grabovo drvo. Područje proizvodnje visočke pečenice je područje opštine Visoko. U definisanom području (opština 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 narecima pakuju vakumiranjem i u tom obliku distribuiraju na tržište.

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 opštine Visoko je centar mesoprerađivačke djelatnosti u Bosni i Hercegovini. Danas na ovom području postoji preko 50 registrovanih subjekata (zanatske radinosti) i nekoliko ozbiljnih mesnih industrija. Cjelokupan mesoprerađivački sektor rezultat je viševijekovnog prisustva mesoprerađivačke djelatnosti na ovim prostorima, pri čemu najznačajnije mjesto zauzima proizvodnja visočke pečenice ([Specifikacija proizvoda “Visočka pečenica”](#)).



NEVESINJSKI KROMPIR

„Nevesinjski krompir“ su krtole krompira (lat. *Solanum tuberosum L.*) namijenjene za ishranu ljudi, proizvedene na poljoprivrednom zemljištu koje se nalazi unutar administrativnih granica opštine Nevesinje. U botaničkom smislu predstavljaju zadebljali vrh podzemnog stabla (stolona) koji sadrži minimalno 19 posto suve materije. Minimalni prečnik krtola koje se stavljaju na tržište 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 ([Specifikacija proizvoda „Nevesinjski krompir”](#))“.

LIVANJSKI IZVORNI SIR

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

Mlijeko koje se koristi za proizvodnju „Livanjskog izvornog sira“ potiče od ovaca izvorne pasmine pramenka (kupreški i vlašički soj) koje se uzgajaju na definisanom području. Kravlje mlijeko potiče od krava pasmina uobičajenih za definisano područje. Životinje za proizvodnju mlijeka hrane se hranom proizvedenom na području proizvodnje livanjskog izvornog sira. Mlijeko namijenjeno preradi je punomasno i nestandardizovano.

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, a obuhvaća cijelo područje grada Livna te dio opštine Glamoč i dio opštine Tomislavgrad.

Prenos specifičnih aroma s lokalnog bilja na livanjski izvorni sir moguć je prvenstveno zahvaljujući umijeću uzgoja ovaca i izrade sira koje lokalna 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 [Specifikacija proizvoda „Livanjski izvorni sir“](#) (Prilog 1, Prilog 2, Prilog 3, Prilog 4, Prilog 5)



LIVANJSKI SIR

„Livanjski sir“ je tvrdi punomasni sir od pasterizovanog, termiziranog ili sirovog kravljeg mlijeka, ovčijeg mlijeka ili njihovih mješavina, koji se proizvodi u definisanom geografskom području. Ukus 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, mliječno-kiselinske starter kulture, lizozim i kalcijev hlorid.

Glavne komponente krmnih obroka su ispaša (6 mjeseci), sijeno ili sjenaža (75 posto suve materije dnevnog obroka) koji su pripremljeni uglavnom na ovom geografskom području. Osnovi krmni obrok se može dopuniti dokupljenim dopunskim krmnim smjesama i mineralno-vitaminskim dodacima. Voluminozna krmiva, za ishranu muznih grla, proizvode se na definisanom 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, Tomislavgrad, Kupres, Glamoč, Grahovo i Drvar.

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

Osobine i jedinstvenost livanjskog sira proističu iz posebnih karakteristika mlijeka od kojeg se on proizvodi. Geografsko područje proizvodnje mlijeka i prerade 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 utiče na povećanje nutritivne vrijednosti mlijeka, a time i sira koji je od tog mlijeka proizveden. Osim toga, tako dobijen sir ima i poseban ukus i miris, koji je karakterističan i usko vezan za vegetaciju ovog kraja ([Specifikacija proizvoda „Livanjski sir“](#)).



DRVARSKI MUČENI PEKMEZ OD DRENJINA

“Drvarski mućeni pekmez od drenjina” je odgovarajuće ugušćene konzistencije dobijen pasiranjem ploda drenjina sa dodatkom šećera, s tim da ukupno dodana količina šećera ne smije iznositi manje od 30 ili više od 40% u odnosu na ukupnu količinu voća, što zavisi od udjela šećera u samom plodu na početku prerade.

Karakterističnog je izgleda, guste i mazive konzistencije gdje može doći do odvajanja faza na vrhu i dnu pakovanja iz razloga što se ne dodaje sredstvo za želiranje nego konzistenciju daje prirodno prisutni pektin iz samog ploda. Za razliku od industrijski proizvedenih proizvoda mućeni pekmez od drenjina nema karakteristični sjaj od dodanog pektina na površini niti može da zadrži oblik nego se raširi po posudi. Boje je svijetlo crvene do crvene boje, zavisno od vrste sorte i faze zrelosti u kojoj je plod korišten, karakterističnog mirisa po drenjini. Oporog je ukusa, kiseo i slatkast. U odnosu na industrijski proizvod mućeni pekmez od drenjina je manje sladak sa izraženim oporim i kiselim ukusom.

Drenjina fenološki spada u red šumskog drveća i šiblja čiji plod ima izraženu nutritivnu vrijednost kao izvor prirodnih antioksidanata kao što su vitamin C, antocijanini, flavonoli i fenolna jedinjenja. Osim hranjive vrijednosti biljka je veoma otporna na štetnike i bolesti pa se intenzivne agrotehničke mjere zaštite rijetko primjenjuju. Plod drenjina se tradicionalno koristi u svježem ili sušenom obliku (kao čaj ili kompot), ali se i prerađuje u proizvode kao što su slatko od drenjine, pekmez (mućeni ili kuvani) od drenjina, gusti voćni sok (“imber”), te sirovina za proizvodnju alkoholnih napitaka (rakija “drenja”, liker od drenjina).



Za proizvodnju gotovog proizvoda mućenog pekmeza od drenjina koristi se isključivo plod dobijen sa samoniklih ili stabala uzgojenih na definisanom području.

Sezona sakupljanja ploda drenjina počinje krajem avgusta i obično traje do polovine oktobra. Sakupljaju se rane, srednje rane i kasne sorte ploda. Kako se radi o divljoj biljci prati se rod u toku sezone i sakupljaju uglavnom krupniji plodovi drenjina, crvene do tamno crvene boje, koje su zapravo “najslađe” i koje najviše odgovaraju mućenoj drenjini. Plod se prerađuje u gotov proizvod istog dana kad je izvršena berba ili najkasnije sutradan. U slučaju da se prerada ne može uraditi u navedenom periodu, plod se pakuje i čuva na hladnom do prerade.

Plod se prerađuje u gotov proizvod istog dana kad je izvršena berba ili najkasnije sutradan. U slučaju da se prerada ne može uraditi u navedenom periodu, plod se pakuje i čuva na hladnom do prerade.

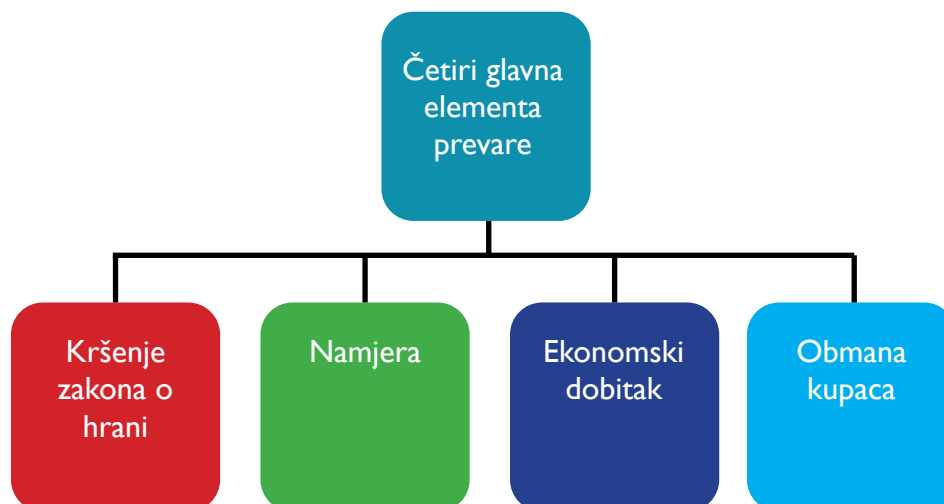
“Drvarski mućeni pekmez od drenjina” se dobija od ploda drenjina uzgojenog na geografskom području opštine Drvar sa granicama Opštine iz 1991. godine. Regija se lokacijski nalazi na krečnjačkom i dolomitskom području unutrašnjih Dinarskih Alpa u području grada Drvara i sliva rijeke Unac, jugozapadno od Banjaluke.

Obuhvata područje od oko 1030km² i omeđen je planinama Šator i Vijenac na jugu i jugo-zapadu, Lunjevača i Osječnica na sjeveru i sjevero-istoku, te planinom Vučjak na zapadu ([Specifikacija proizvoda](#) [Specifikacija proizvoda „Drvarski mućeni pekmez od drenjina“](#) ([Prilog 1.1](#), [Prilog 1.2](#), [Prilog 1.3](#), [Prilog 1.4](#), [Prilog 2](#), [Prilog 3](#), [Prilog 4.1](#), [Prilog 4.2](#), [Prilog 4.3](#), [Prilog 5](#)))



2. PREVARE U VEZI SA HRANOM POVEZANE SA IMITACIJAMA ZAŠTIĆENIH I CERTIFIKOVANIH PROIZVODA

Glavne karakteristike svake definicije prevare u vezi sa hranom se sastoje od četiri glavna elementa.



Prevara u vezi sa hranom – svaka namjerna radnja preduzeća ili pojedinca koja ima za cilj da zavara druge po pitanju integriteta hrane kako bi se stekla neopravdana prednost. Vrste prevare u vezi sa hranom uključuju, ali se ne ograničavaju na: falsifikovanje, zamjenu, razrjeđivanje, neovlašćeno uplitanje, simulaciju, krivotvorenje ili lažno predstavljanje.

2.1. Kategorije prevare u vezi sa hranom

Postoji nekoliko kategorija prevara i one se mogu pojaviti ili same ili u kombinaciji u slučaju prevare u vezi sa hranom.

I. PREVARE / NEOVLAŠĆENO MIJENJANJE PROIZVODA

- **Zamjena** - Proces zamjene hranjivog sastojka, sastojka, hrane ili dijela hrane (obično onog visoke vrijednosti), sa drugim hranjivim sastojkom, hranom ili dijelom hrane (obično onog niže vrijednosti).
- **Razrjeđivanje** - Proces miješanja tekućeg sastojka visoke vrijednosti sa tekućinom niže vrijednosti sa ciljem povećanja ukupne zapremine ili smanjenja koncentracije (npr. dodavanje vode u mlijeko ili voćni sok).
- **Uklanjanje** - Uklanjanje sastojka koji je trebao biti prisutan u proizvodu (npr. uklanjanje eteričnih ulja iz bilja i začina koji se prodaju kao cijeli začin; uklanjanje piperina iz bibera; uklanjanje omega 3 komponenti iz ribe).
- **Neodobreno / neprijavljeno poboljšanje** - Dodavanje neodobrenih ili neprijavljenih smjesa u prehrambene proizvode sa ciljem poboljšanja njihovih svojstava kvalitete (npr. upotreba nitrita (i drugih dodataka) za poboljšanje boje tune, upotreba melamina u mlijeku).
- **Neodobren / neprijavljen tretman, proces ili proizvod** – Pesticidi, promotori rasta, rukovanje, pakovanje, transport, skladištenje (npr. proizvodi koji se ne skladište ili se ne transportuju pravilno, na odgovarajućoj temperaturi, sa odgovarajućim pakovanjem ili se ponovo zamrzavaju), dekontaminacija (npr. hemijska obrada, aditivi, biocidi, iradijacija).
- **Prikrivanje** - Proces prikrivanja niskog kvaliteta sastojaka hrane ili proizvoda (npr. (i) bolesno, kontaminirano, prljavo, trulo meso ili riblji proizvodi koji se tretiraju sredstvima za poboljšanje hrane ili neovlašćenim dodacima (ii) miješanje tekućina ili čvrstih supstanci koje sadrže ostatke ili zagađivače kako bi se dostigle zakonske granice (MRL ili ML).

2. FALSIFIKOVANJE – Kršenje prava intelektualnog vlasništva (PIV), uključujući kopije svih aspekata originalnog proizvoda ili ambalaže, na primjer proces kopiranja naziva marke, koncepta pakovanja ili metod obrade sa ciljem ekonomske dobiti.

- PIV (zaštitni znaci ili patenti) npr. imitacija vina i jakih alkoholnih pića sa lažnim etiketama popularne marke.
- Zaštićena oznaka porijekla (ZOP), Zaštićena oznaka geografskog porijekla (ZOGP), Garantovano tradicionalni specijalitet (GTS).
- Organsko / neorgansko.
- Korištenje logotipa EU (uključujući organsko i ZOP/ZOGP).

3. FALSIFIKOVANJE DOKUMENATA - Proces stvaranja, prilagođavanja ili imitacije dokumenata poput potvrda, pasoša i drugih identifikacijskih, administrativnih dokumenata.

- Zdravstvena uvjerenja životinja, zdravstvena uvjerenja biljaka, javno zdravstveno uvjerenje.
- Zvanični registracijski broj.
- Pasoš, identifikacija (uključujući broj serije i pečat).
- CMR dokumentacija.
- Plan putovanja (dobrobit životinja).

4. SIVO TRŽIŠTE - Proizvodnja, krađa i preusmjeravanje koje uključuje neovlašćene kanale prodaje za proizvode (problemi sljedivosti).

- Krijumčarenje, ilegalni uvoz, proizvodnja i trgovina (uključujući javna zdravstvena ograničenja i zdravstvena ograničenja za životinje i biljke).
- Krađa i preprodaja.
- Zaštićene vrste (CITES).
- Protuzakonito klanje.
- Neodobreni i neregistrovani objekat.

5. POGREŠAN OPIS / POGREŠNO ETIKETIRANJE / POGREŠNO (OBMANJUJUĆE) OBILJEŽAVANJE

- Postavljanje eksplicitnih lažnih / obmanjujućih / zavaravajućih informacija na ambalažu sa ciljem ekonomske koristi.



- Rok upotrebe / datum proizvodnje.
- Prehrambene / zdravstvene tvrdnje.
- Geografske tvrdnje (uključujući ZOP, ZOGP, GTS).
- Uslovi kvaliteta (npr. (Ne)vegansko, (Ne)vegetarijansko, (Ne)halal, (Ne)košer, Dobrobit životinja (slobodni uzgoj/ nije na slobodnom uzgoju, uzgoj na otvorenom), "Bez", "Puno" (npr. bez glutena), Metoda proizvodnje/produkcije/ hvatanja/tehnika uzgoja (npr. zanatska, ribolovna metoda, divlja vs. uzgajana životinja).
- Količina: težina/zapremina.

Certifikovani prehrambeni proizvodi i proizvodi koji su prošli proces zaštite pored kvaliteta i reputacije imaju dakle i pravni osnov da se bore protiv gore navedenih zloupotreba kada su u pitanju prevare u vezi sa hranom. Osim što se promoviše ekonomski prosperitet proizvođača robe proizvedene na geografskoj teritoriji, prednost registracije geografskih oznaka je i u tome što pružaju pravnu zaštitu proizvodima sa oznakama geografskog porijekla što zauzvrat povećava sam plasman proizvoda.

2.2.Primjer pretraživanja u bazi podataka eAmbrosia

U nastavku je dat primjer pretraživanja zaštićenih naziva hrane, vina, jakih alkoholnih pića i aromatizovanih vina u EU. U pojedinim slučajevima naći ćete i specifikacije zaštićenih proizvoda, pogotovo za proizvode iz engleskog ili njemačkog govornog područja. Sve podatke možete naći na linku: <https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/geographical-indications-register/>

An official website of the European Union How do you know? ▾

 **Europska komisija** |  hrvatski **Pretraživanje**

Početna > Hrana, poljoprivreda, ribarstvo > Sigurnost i kvaliteta hrane > Certifikacija > Oznake kvalitete >
Registar oznaka zemljopisnog podrijetla

eAmbrosia
registar oznaka zemljopisnog podrijetla EU-a



eAmbrosia je pravni registar naziva poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda, vina, aromatiziranih proizvoda od vina i jakih alkoholnih pića koji su registrirani i zaštićeni u cijelom EU-u.

Omogućuje izravan pristup informacijama o svim registriranim oznakama zemljopisnog podrijetla, uključujući pravne instrumente o zaštiti i specifikacije proizvoda. Sadržava i najvažnije datume i poveznice na zahtjeve i objave prije registracije oznaka zemljopisnog podrijetla.

Informacije o tradicionalnim izrazima za vino i zajamčeno tradicionalnim specijalitetima možete pronaći i u odjeljku [Ostale poveznice](#) u nastavku.

Vinogradarski registar **Registar hrane** **Registar jakih alkoholnih pića** **Registar aromatiziranih vina**

Vrsta proizvoda	Kategorija proizvoda	Naziv
<input type="text" value="Hrana"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Vrsta zahtjeva	Zona	Država
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Vrsta	Status	Broj datoteke
<input type="text"/>	<input type="text" value="Registrirano"/>	<input type="text"/>

Ova baza vam omogućava da preciznije izaberete kategoriju proizvoda, kao i državu, gdje možete dobiti konkretne primjere zaštićenih proizvoda iz drugih zemalja, kao što je prikazano u primjeru dole.

Oznake zemljopisnog podrijetla – Pretraživanje

Vrsta proizvoda: Kategorija proizvoda: 1.2. Mesni proizvodi (kuhani, soljeni, dimljeni itd.) Naziv:

Vrsta zahtjeva: Zona: Država: Hrvatska(hr)

Vrsta: Status: Broj datoteke:

[Pretraži](#) [Resetiraj](#)

11 Rezultati

Vrsta proizvoda	Država	Vrsta	Vrsta zahtjeva	Broj datoteke	Naziv	Kategorija proizvoda	Status	Datum	
Hrana	Hrvatska	ZOZP	Registracija	PGI-HR-02790	Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka	Razred 1.2. Mesni proizvodi (kuhani, soljeni, dimljeni itd.)	Podnesen	23/07/2021	i
Hrana	Hrvatska	ZOZP	Registracija	PGI-HR-02455	Dalmatinska panceta	Razred 1.2. Mesni proizvodi (kuhani, soljeni, dimljeni itd.)	Registrir...	16/02/2021	i
Hrana	Hrvatska	ZOZP	Registracija	PGI-HR-02456	Dalmatinska pečenica	Razred 1.2. Mesni proizvodi (kuhani, soljeni, dimljeni itd.)	Registrir...	16/02/2021	i
Hrana	Hrvatska	ZOZP	Registracija	PGI-HR-02441	Slavonska kobasica	Razred 1.2. Mesni proizvodi (kuhani, soljeni, dimljeni itd.)	Podnesen	17/10/2018	i
Hrana	Hrvatska	ZOZP	Registracija	PGI-HR-02180	Međimursko meso 'z tiblice	Razred 1.2. Mesni proizvodi (kuhani, soljeni, dimljeni itd.)	Registrir...	30/11/2017	i
Hrana	Hrvatska	ZOZP	Registracija	PGI-HR-01216	Slavonski kulen / Slavonski kulin	Razred 1.2. Mesni proizvodi (kuhani, soljeni, dimljeni itd.)	Registrir...	07/11/2017	i
Hrana	Hrvatska	ZOZP	Registracija	PGI-HR-01205	Dalmatinski pršut	Razred 1.2. Mesni proizvodi (kuhani, soljeni, dimljeni itd.)	Registrir...	13/02/2016	i