

Potencijal poljoprivredno-prehrambenih proizvoda Bosne i Hercegovine za zaštitu oznakom kvalitete proizvoda Europske unije

Čagalj, Marin; Grgić, Ivo; Paštar, Mate; Ivanković, Marko

Source / Izvornik: **MESO: Prvi hrvatski časopis o mesu, 2021, 23., 329 - 335**

Journal article, Published version

Rad u časopisu, Objavljena verzija rada (izdavačev PDF)

<https://doi.org/10.31727/m.23.4.2>

Permanent link / Trajna poveznica: <https://um.nsk.hr/um:nbn:hr:204:744986>

Rights / Prava: [Attribution-NonCommercial-NoDerivatives 4.0 International](#)/[Imenovanje-Nekomercijalno-Bez prerada 4.0 međunarodna](#)

Download date / Datum preuzimanja: **2024-08-04**



Repository / Repozitorij:

[Repository Faculty of Agriculture University of Zagreb](#)



PRETHODNO PRIOPĆENJE

Potencijal poljoprivredno-prehrambenih proizvoda Bosne i Hercegovine za zaštitu oznakom kvalitete proizvoda Europske unije

Marin Čagalj¹, Ivo Grgić², Mate Paštar^{3*}, Marko Ivanković⁴

Sažetak

Svjetsko tržište hrane zasićeno je cjenovno konkurentnim poljoprivredno-prehrambenim proizvodima često dvojbene kvalitete. Europska unija je još devedesetih godina prošlog stoljeća uspostavila jedinstveni sustav za zaštitu naziva tradicionalnih poljoprivredno-prehrambenih proizvoda koji svojom kvalitetom i posebnim značajkama nastaju pod utjecajem ljudskih ili prirodnih čimbenika, a specifični su za određeno zemljopisno područje, ili su proizvedeni prema tradicionalnim recepturama ili metoda- ma proizvodnje. Takvi proizvodi, iznimne kvalitete i posebnosti označeni su znakom za zaštićenu oznaku izvornosti (ZOI), zaštićenu oznaku zemljopisnog podrijetla (ZOZP) ili zajamčeno tradicionalni specijalitet (ZTS). U ovome radu uz pomoć kontroliranog uzorka eksperata iz područja kvalitete hrane, analizirani su potencijali zaštite oznakama kvalitete poljoprivredno-prehrambenih proizvoda s područja Bosne i Hercegovine. Ispitanici smatraju da od vina *Žilavka* ima najveći potencijal, od sireva *Livanjski polutvrđi sir*, dok od mesnih proizvoda je to *Tradicionalno jelo-raštika sa suhim mesom*.

Ključne riječi: potencijal zaštite, oznaka izvornosti, oznaka zemljopisnog podrijetla, Bosna i Hercegovina, Hrvatska

Uvod

Svjetsko tržište hrane zasićeno je cjenovno konkurentnim poljoprivredno-prehrambenim proizvodima često dvojbene kvalitete. Reakcija jednog dijela potrošača je potražnja za proizvodima više kakvoće pri čemu im je jamstvo određena oznaka koju ti proizvodi imaju. Europska unija (EU) je još devedesetih godina prošlog stoljeća uspostavila jedinstveni sustav za zaštitu naziva tradicionalnih poljoprivredno-prehrambenih proizvoda.

Ti proizvodi svojom kvalitetom i posebnim značajkama nastaju pod utjecajem ljudskih ili prirodnih čimbenika, a specifični su za određeno zemljopisno područje, ili su proizvedeni prema tradicionalnim recepturama ili metoda- ma proizvodnje. Takvi proizvodi, iznimne kvalitete i posebnosti označeni su znakom za zaštićenu oznaku izvornosti (ZOI), zaštićenu oznaku zemljopisnog podrijetla (ZOZP) ili zajamčeno tradicionalni specijalitet (ZTS). Osim

¹ dr. sc. Marin Čagalj, Institut za jadranske kulture i melioraciju krša, Put Duilova 11, 21 000 Split, Hrvatska

² prof. dr. sc. Ivo Grgić, Agronomski fakultet Sveučilišta u Zagrebu, Svetošimunska 25, 10 000 Zagreb, Hrvatska

³ Mate Paštar, Javna ustanova RERA S.D. za koordinaciju i razvoj Splitsko-dalmatinske županije, Domovinskog rata 2, 21 000 Split

⁴ prof. dr. sc. Marko Ivanković, Federalni agromediterranski zavod, Biskupa Čule 10, 88 000 Mostar, Bosna i Hercegovina

*Autor za korespondenciju: mate.pastar@rera.hr

što taj znak na ambalaži proizvoda, omogućava zaštitu proizvođača, on i potrošaču jamči da kupuje autentičan poljoprivredno-prehrambeni proizvod, kontrolirane proizvodnje, priznate kvalitete i lokalnog podrijetla (Strikić i sur., 2013.).

Pod pojmom „Oznaka izvornosti (eng. *Protected Designation of Origin* – PDO) je naziv područja, određenog mjesta ili, u posebnim slučajevima zemlje. On se rabi za označavanje proizvoda ili usluga koji potječu iz tog područja, određenog mjesta ili te zemlje i čija je kakvoća ili čija su svojstva bitno ili isključivo nastala pod utjecajem posebnih prirodnih i ljudskih čimbenika određene zemljopisne sredine te se proizvodnja, prerada i priprema u cijelosti odvija u tom zemljopisnom području. Oznakom izvornosti smatra se i naziv koji nije administrativni zemljopisni naziv određene zemlje, regije ili mjesta, a koji je dugotrajnom uporabom u gospodarskom prometu postao općepoznat kao naziv proizvoda koji potječe iz tog područja, ako ispunjava propisane uvjete (čl. 3. ZOZPOI-PU)“ (Zakon o oznakama zemljopisnog podrijetla i oznakama izvornosti proizvoda i usluga NN 173/03, 186/03, 54/05, 76/07, 49/11, 46/18). Prema istom Zakonu, pod pojmom „Oznaka zemljopisnog podrijetla (eng. *Protected Geographical Indication* - PGI) štiti se naziv regije, određenog mjesta ili, u posebnim slučajevima, zemlje koji se rabi za označavanje proizvoda ili usluga koji potječu iz te regije, mjesta ili zemlje te koji imaju određenu kakvoću, ugled ili drugo svojstvo što se pripisuje tom zemljopisnom podrijetlu te čija se proizvodnja i/ili obrada i/ili priprema odvija u određenom zemljopisnom području. Oznaka zemljopisnog podrijetla je i neka druga oznaka kojom se označava proizvod ili usluga koji potječu s određenoga zemljopisnog područja, ako ispunjava navedene uvjete (čl. 2. ZOZPOI-PU)“ (Zakon o oznakama zemljopisnog podrijetla i oznakama izvornosti proizvoda i usluga NN 173/03, 186/03, 54/05, 76/07, 49/11, 46/18).

Oznaka izvornosti podrazumijeva specifičniji oblik zaštite od oznake zemljopisnog podrijetla, obzirom da se kod oznake izvornosti pod obavezno podrazumijeva bitni ili isključivi utjecaj posebnih prirodnih i ljudskih čimbenika određene zemljopisne sredine i iz toga proizašlu osobitu kvalitetu i svojstva proizvoda ili usluga, i ono što ove dvije oznake najviše razlikuje jeste da se u pravilu zahtijeva da se proizvodnja, priprema i obrada proizvoda i usluga u cijelosti odvija u naznačenom zemljopisnom području, dok se kod oznake zemljopisnog

podrijetla zahtijeva da se jedna od aktivnosti (proizvodnja i/ili priprema i/ili obrada) odvija u određenom zemljopisnom području (DZIV, 2021.).

Postupak zaštite poljoprivredno-prehrambenih proizvoda jednom od navedenih Oznaka, odvija se na način da je prvi korak u zaštiti naziva poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda jednom od oznaka iz sustava kvalitete - udruživanja proizvođača. Nakon udruživanja slijedi pisanje i sastavljanje zajedničke *Specifikacije proizvoda* koja čini sastavni dio zahtjeva za zaštitu jednom od navedenih oznaka kvalitete. Sama *Specifikacija proizvoda* je temeljni dokument pri zaštiti, obzirom da se u njoj nalaze do u detalje svi koraci u proizvodnji, načinu proizvodnje, sirovinama koje se koriste, mjestu proizvodnje, načinu obrade i pohrane, načinu pakiranja proizvoda i izgleda zajedničkog logo-a za označavanje. Postupak zaštite oznakama kvalitete provodi se prvo na nacionalnoj razini, a postupak započinje podnošenjem zahtjeva Ministarstvu poljoprivrede. Nakon uspješno provedenog postupka Ministarstvo donosi Rješenje o prijelaznoj nacionalnoj zaštiti naziva poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda kao ZOI, ZOZP ili ZTS. Nakon donošenja spomenutog Rješenja, naziv proizvoda zaštićen je na području Republike Hrvatske, a registracija oznake na razini Europske unije nastavlja se podnošenjem zahtjeva za registraciju oznake Europskoj komisiji (Ministarstvo poljoprivrede RH, 2021.).

Do sada u RH je zaštićeno ZOI ukupno 18 poljoprivredno-prehrambenih proizvoda: Ekstra djevičansko maslinovo ulje-Cres, Neretvanska mandarina, Ogulinski kiseli kupus/Ogulinsko kiselo zelje, Istarski pršut/Istrski pršut, Krčko maslinovo ulje, Korčulansko maslinovo ulje, Paška janjetina, Šoltansko maslinovo ulje, Varaždinsko zelje, Slavonski med, Bračko maslinovo ulje, Goranski medun, Novigradska dagnja, Istra, Paška sol, Paški sir, Malostonska kamenica i Zagorski bagremov med. Do sada je u RH zaštićeno ZOZP ukupno 13 poljoprivredno-prehrambenih proizvoda: Krčki pršut, Baranjski kulen, Lički krumpir, Drniški pršut, Dalmatinski pršut, Poljički soparnik/Poljički zeljanik/Poljički uljenjak, Zagorski puran, Slavonski kulen, Međimursko meso/z tiblice, Lička janjetina, Varaždinsko bučino ulje, Komiški rogač, Zagorski mlinci, Bjelovarski kvargl, Varaždinski klipič, Brački varenik, dok je 8 ih u postupku registracije: Dalmatinska pečenica, Dalmatinska panceta, Slavonska kobasica, Rudarska greblica, Lički škri-

pavac, Zagorski štrukli/Zagorski štruklji.

U ovome radu uz pomoć kontroliranog uzorka eksperata iz navedenog područja kvalitete hrane, analizirani su potencijali zaštite oznakama kvalitete poljoprivredno-prehrambenih proizvoda s područja Bosne i Hercegovine koji bi prema važećim propisima i zakonima o oznakama (Zakon o oznakama zemljopisnog podrijetla i oznakama izvornosti proizvoda i usluga NN 173/03, 186/03, 54/05, 76/07, 49/11, 46/18) mogli biti registrirani i u RH i nakon toga i na nivou čitave Europske unije.

Materijal i metode

Primarni podaci prikupljeni su metodom ankete, a kao instrument istraživanja korišten je anketni upitnik kojim se utvrđeni stavovi eksperata o tradicionalnim poljoprivredno-prehrambenim proizvodima s područja BiH. Anketni upitnik sastoji se od ukupno 54 pitanja otvorenog i zatvorenog tipa, podijeljenih u nekoliko skupina. Prva skupina su socio-demografska obilježja ispitanika. S obzirom na obuhvat anketnog upitnika, za potrebe ovoga rada prikazane su samo varijable koje se odnose na socio-demografske karakteristike ispitanika (ekspertata), njihove stavove o potencijalu zaštite jednom od oznaka zaštite (Oznaka izvornosti, Oznaka zemljopisnog podrijetla te Garantiranog tradicionalnog specijaliteta) poljoprivredno-prehrambenih proizvoda iz BiH. Kako bi analizirali koji proizvodi imaju najveći potencijal prema ispitanicima, odgovori su mjereni korištenjem Likertove skale (Šundalić i Pavić, 2013.) od

5 stupnjeva, pri čemu je 1- uopće se ne slažem, a 5- potpuno se slažem. Ciljna skupina ispitanika su bili eksperti iz područja kvalitete hrane, s visokom stručnom spremom i iskustvom u radu u navedenom području. Anketno istraživanje je provedeno izravno tj. metodom „face to face“, a ukupno je sudjelovalo 46 eksperata.

Dobiveni rezultati obrađeni su na razini jednovarijatne analize (izračun frekvencija, postotaka, srednje vrijednosti, standardne devijacije). Za usporedbu između skupina proizvoda jednakih karakteristika (vina, sirevi, medovi i sl.) korišten je Pearsonov hi^2 test na granici značajnosti $p < 0,05$. Statistička obrada podataka obavljena je u statističkom programu SPSS 21.0.

Rezultati i rasprava

U istraživanju je sudjelovalo ukupno 46 eksperata iz područja kvalitete hrane. Iz tablice 1 je vidljivo da je zastupljenost žena nešto niža (47,83 %) nego muškaraca (52,17 %). Svi ispitanici su visoko obrazovani, pri čemu je doktora znanosti bilo 10,87 %, te magistara znanosti 8,70 %. Najveći broj ispitanika (82,61 %) ima od 10 do 20 godina radnog iskustva u poljoprivredno-prehrambenom sektoru. Ovakav uzorak eksperata u istraživanju, visoko obrazovanih, s respektabilnim radnim iskustvom je jamstvo poznavanja problematike i vjerodostojnosti rezultata anketnog istraživanja.

Za ispitivanje stavova i procjena eksperata o potencijalima zaštite poljoprivredno-pre-

Tablica 1. Socio-demografska obilježja ispitanika (N= 46)

Table 1 Socio-demographic features of respondents (N = 46)

| Stupanj obrazovanja / Education degree | VSS / Higher education | Mr.sc. / Msc | Dr.sc. / PhD | SSS / High school education | Ostali / Other | Ukupno / Total |
|--------------------------------------------------------|---------------------------|-----------------|-----------------|-----------------------------------|-------------------|-------------------|
| | 37 | 4 | 5 | 0 | 0 | 46 |
| | 80,43 % | 8,70 % | 10,87 % | 0,00 % | 0,00 % | |
| Godina radnog iskustva/ years of work experience | 0 - 5 | 5 - 10 | 10 | 20 - 30 | > 30 | |
| | 4 | 3 | 20 | 18 | 1 | 46 |
| | 8,70 % | 6,52 % | 43,48 % | 39,13 % | 2,17 % | |
| Spol/Gender | M | Ž | | | | |
| | 24 | 22 | | | | 46 |
| | 52,17 % | 47,83 % | | | | |

Izvor: Anketa/ Source: Survey

hrambenih proizvoda jednom od oznaka za zaštitu (Oznake izvornosti, Oznake zemljopisnog podrijetla, te Garantiranog tradicionalnog specijaliteta), korištena je Likertova mjerna skala. Stavovi su mjereni pomoću 10 tvrdnji, a svoj stupanj suglasnosti ispitanici su iskazivali na skali od 1 (uopće se ne slažem) do 5 (potpuno se slažem).

Iz tablice 2 je vidljivo da su ispitanici u najvećem suglasju da vino Žilavka ima najveći potencijal za zaštitu jednom od oznaka kvalitete (Oznake izvornosti, Oznake zemljopisnog podrijetla te Garantiranog tradicionalnog specijaliteta), $M=3,92$. Vrijednost SD od 1,06 ukazuje na najveću homogenost ispitanika oko njenog slaganja.

Tablica 2. Stavovi ispitanika o potencijalu zaštite vina
Table 2 Attitudes of respondents about the potential of wine protection

| | 1+2 (%) | 3 (%) | 4+5 (%) | M | SD | p |
|----------------|---------|-------|---------|------|-------|-------|
| Blatina | 10,30 | 22,10 | 67,60 | 3,79 | 1,170 | 0,267 |
| Žilavka | 5,90 | 19,10 | 75,00 | 3,92 | 1,060 | 0,315 |
| Trnjak | 7,40 | 42,60 | 50,00 | 3,75 | 1,180 | 0,533 |

$N=46$, $min=1$, $max=5$; ocjene 1-uopće se ne slažem, 2-ne slažem, 3-niti se slažem niti ne slažem, 4-slažem se 5-potpuno se slažem; M -srednja vrijednost, SD -standardna devijacija, p -signifikantnost/ $N=46$, $min=1$, $max=5$; grades 1-generally disagree, 2-disagree, 3-neither agree nor disagree, 4-agree 5-strongly agree; M -mean, SD -standard deviation, p -significance
Izvor: Anketa/ Source: Survey

Iz tablice 3, po pitanju potencijala zaštite sireva, uvjerljivo najviše potencijala prema ekspertima ima *Livanjski polutvrđi sir*, dok najmanje potencijala ima *Svježi kravljji sir (urda, belava)*. Ovu tvrdnju potkrepljuje i najmanja vrijednost $SD=0,886$ što ukazuje na najveću homogenost ispitanika s tvrdnjom da *Svježi kravljji sir (urda, belava)* ima najmanji potencijal od svih navedenih sireva.

Prema analiziranim podacima iz tablice 4., eksperti smatraju da najviše potencijala ima *Tradicionalno jelo- raštika sa suhim mesom*, dok prema njima, najmanje potencijala ima *Hercegovački kulen*. Najhomogeniji eksperti su bili ($SD=0,908$) kod procjene potencijala za *Tradicionalno jelo- raštika sa suhim mesom te Kruh ispod sača*.

Tablica 3. Stavovi ispitanika o potencijalu zaštite sireva
Table 3 Attitudes of respondents about the protection potential of cheeses

| | 1+2 (%) | 3 (%) | 4+5 (%) | M | SD | p |
|--------------------------------------------------------------------------------|---------|-------|---------|------|-------|-------|
| Sir iz mijeha - kozji / Bellows cheese - goat cheese | 11,80 | 27,90 | 60,30 | 3,65 | 0,989 | 0,794 |
| Sir iz mijeha - ovčji / Bellows cheese - sheep cheese | 5,80 | 19,20 | 75,00 | 3,98 | 0,951 | 0,318 |
| Livanjski polutvrđi sir / Livno semi-hard cheese | 5,90 | 16,20 | 77,90 | 4,15 | 0,902 | 0,825 |
| Vlašički (Travnički) sir iz kace / Vlašić (Travnik) cheese from the tub | 10,30 | 22,10 | 67,60 | 3,82 | 1,145 | 0,267 |
| Svježi kravljji sir (urda, belava) / Fresh cow's cheese (urda, belava) | 7,40 | 42,60 | 50,00 | 3,57 | 0,886 | 0,533 |
| Sir škripavac / Škripavac cheese | 33,80 | 32,40 | 33,80 | 3,00 | 1,184 | 0,093 |

$N=46$, $min=1$, $max=5$; ocjene 1-uopće se ne slažem, 2-ne slažem, 3-niti se slažem niti ne slažem, 4-slažem se 5-potpuno se slažem; M -srednja vrijednost, SD -standardna devijacija, p -signifikantnost/ $N=46$, $min=1$, $max=5$; grades 1-generally disagree, 2-disagree, 3-neither agree nor disagree, 4-agree 5-strongly agree; M -mean, SD -standard deviation, p -significance

Izvor: Anketa/ Source: Survey

Tablica 4. Stavovi ispitanika o potencijalu zaštite mesnih prehrambenih proizvoda i drugih jela
Table 4 Attitudes of respondents about the potential of protection of meat food products and other dishes

| | 1+2 (%) | 3 (%) | 4+5 (%) | M | SD | p |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------|---------|------|-------|-------|
| Hercegovački pršut / Herzegovinian Prosciutto | 15,40 | 34,60 | 50,00 | 3,42 | 0,977 | 0,133 |
| Hercegovački pečenica / Herzegovinian pečenica | 38,30 | 9,60 | 52,10 | 3,13 | 1,650 | 0,874 |
| Hercegovački kulen / Herzegovinian kulen | 43,50 | 15,70 | 40,80 | 2,92 | 1,560 | 0,651 |
| Hercegovačka slanina sa začinicima / Herzegovinian bacon with spices | 26,9 | 34,6 | 38,5 | 3,06 | 1,145 | 0,818 |
| Kruh ispod sača / Bread „in the sač“ | 13,2 | 51,5 | 35,3 | 3,26 | 0,908 | 0,686 |
| Teletina ispod sača / Veal „in the sač“ | 33,9 | 11,3 | 54,8 | 3,24 | 1,105 | 0,705 |
| Janjetina s ražnja / Lamb on the spit | 11,8 | 42,6 | 45,6 | 3,51 | 1,099 | 0,254 |
| Tradicionalna jela - pura s lučnicom / Traditional dishes - mash with onion | 15,4 | 21,2 | 63,4 | 3,6 | 1,071 | 0,982 |
| Tradicionalna jela - raštika sa suhim mesom / Traditional dishes - collard with dried meat | 5,8 | 28,8 | 65,4 | 3,81 | 0,908 | 0,635 |
| Tradicionalna jela - izlivak / Traditional dishes - izlivak | 19,2 | 34,6 | 46,1 | 3,33 | 0,985 | 0,706 |

N= 46, min=1, max=5; ocjene 1-uopće se ne slažem, 2-ne slažem, 3-niti se slažem niti ne slažem, 4-slažem se 5-potpuno se slažem; M-srednja vrijednost, SD-standardna devijacija, p-signifikantnost/ N=46, min = 1, max = 5; grades 1-generally disagree, 2-disagree, 3-neither agree nor disagree, 4-agree 5-strongly agree; M-mean, SD-standard deviation, p-significance

Izvor: Anketa/ Source: Survey

Od ostalih rezultata analize anketnih upitnika eksperata, kada su u pitanju žestoka alkoholna pića- rakije, eksperti smatraju da najveći potencijal ima *Loza Hercegovka*, zatim *Rakija- Kruška karaut (Posavina)*, *Šljiva Ramska*, *Travarica Hercegovka*, a s najmanje potencijala ocijenili su *Šljivovicu Posavsku*.

Po pitanju potencijala zaštite medova jednom od oznaka kvalitete, analizom rezultata stavova eksperata iz ovog istraživanja, *Med od vrieska* ima najveći potencijal i tu su (SD= 0,125) eksperti bili najhomogeniji u davanju ocijene potencijala. Slijedi *Med od kadulje* te *Livadni med* s najmanjim potencijalom.

Zaključak

Ovim istraživanjem analizirani su potencijali zaštite odabranih poljoprivredno-prehrambenih proizvoda s područja Bosne i Hercegovine. Ispitanici smatraju da od vina *Žilavka* ima najveći potencijal (75 %), te su najhomogeniji u svezi tog proizvoda (SD=1,060), od sireva *Livanjski polutvrdi sir* (77,90 %), dok od mesnih proizvoda je *Tradicionalno jelo- raštika sa suhim mesom* (SD=0,908). Jedno od ograničenja i ujedno preporuka za daljnje istraživanje je da se proizvodi koje su eksperti naveli da imaju najveći potencijal treba dodatno istražiti na većem uzorku samih potrošača.

Literatura

- [1] **Državni zavod za intelektualno vlasništvo (2021):** Što su oznake zemljopisnog podrijetla i oznake izvornosti. preuzeto s: <https://www.dziv.hr/hr/intelektualno-vlasnistvo/oznake/zemljopisnog-podrijetla-i-izvornosti/>
- [2] **Ministarstvo poljoprivrede (2021):** Oznake kvalitete. preuzeto s: <https://poljoprivreda.gov.hr/istaknute-teme/hrana-111/oznake-kvalitete/zoi-zozp-zts-poljoprivrednih-i-prehrambenih-proizvoda/228>
- [3] **Strikić, F., M. Radunić, M. Čagalj, M., T. Klepo (2013):** An example of croatian labeling for protection of agricultural food products. Book of Proceedings IV International Scientific Symposium "Agrosym 2013". Istočno Sarajevo, 2013. str. 683-685
- [4] **Šundalić, A., Ž. Pavić (2013):** Uvod u metodologiju društvenih znanosti. Osijek, Sveučilište J.J.Strossmayera – Ekonomski fakultet, str. 285
- [5] **Zakon (2021):** Zakon o oznakama zemljopisnog podrijetla i oznakama izvornosti proizvoda i usluga NN 173/03, 186/03, 54/05, 76/07, 49/11, 46/18. Preuzeto s: <https://www.zakon.hr/z/1533/Zakon-o-oznakama-zemljopisnog-podrijetla-i-oznakama-izvornosti-proizvoda-i-usluga>

Dostavljeno: 31.1.2021.

Prihvaćeno: 17.5.2021.

Potential of agricultural and food products of Bosnia and Herzegovina for protection with EU quality labels

Abstract

Worldwide food markets are saturated with price-competitive agri-food products of often dubious quality. In the 1990's, the European Union established a unique system for the protection of the names of traditional agri-food products which, by their quality and special characteristics, are influenced by human or natural factors and are specific to a particular geographical area, or produced according to traditional recipes or production methods. . Such products, of exceptional quality and special features, are marked with a protected designation of origin (PDO) mark, a protected geographical indication (PGI) or a guaranteed traditional specialty (GTS). In this paper, a controlled sample of experts in the field of food quality, evaluated and analyzed the potentials of protection of quality labels of agri-food products from the territory of Bosnia and Herzegovina. Respondents believe that Žilavka has the greatest potential from wine, from Livno semi-hard cheese, while from meat products it is Traditional meal-raštika with dried meat.

Key words: protection potential, protected designation of origin, protected geographical indication, Bosnia and Herzegovina, Croatia

Potenzial von Agrar- und Lebensmittelprodukten aus Bosnien und Herzegowina für den Schutz durch EU-Gütesiegel

Zusammenfassung

Die weltweiten Lebensmittelmärkte sind gesättigt mit preislich konkurrenzfähigen Agrar- und Lebensmittelprodukten von oft zweifelhafter Qualität. In den 90er Jahren hat die Europäische Union ein einzigartiges System zum Schutz der Namen traditioneller Agrar- und Lebensmittelprodukte eingeführt, die durch ihre Qualität und besonderen Eigenschaften von menschlichen oder natürlichen Faktoren beeinflusst werden und spezifisch für ein bestimmtes geographisches Gebiet sind oder nach traditionellen Rezepten oder Produktionsmethoden hergestellt werden. Solche Erzeugnisse von außergewöhnlicher Qualität und besonderen Merkmalen werden mit einer geschützten Ursprungsbezeichnung (g.U.), einer

geschützten geografischen Angabe (g.g.A.) oder einer garantiert traditionellen Spezialität (g.t.S.) gekennzeichnet. In dieser Arbeit hat eine kontrollierte Stichprobe von Experten auf dem Gebiet der Lebensmittelqualität, die Potentiale des Schutzes von Qualitätskennzeichen von Agrar- und Lebensmittelprodukten aus dem Gebiet von Bosnien und Herzegowina bewertet und analysiert. Die Befragten glauben, dass Žilavka das größte Potential unter den Weinen und der Livno-Halbhartkäse unter den Käsesorten haben, während es bei den Fleischprodukten die traditionelle Raštika (Grünkohl) mit getrocknetem Fleisch ist.

Schlüsselwörter: Schutzpotenzial, geschützte Ursprungsbezeichnung, geschützte geografische Angabe, Bosnien und Herzegowina, Kroatien

El potencial de los productos agrícolas y alimentarios de Bosnia y Herzegovina para la protección con las Etiquetas de la UE

Resumen

El mercado mundial de productos alimentarios está saturado de productos agroalimentarios de precio competitivo y de calidad a menudo dudosa. En la década de 1990, la UE estableció un sistema único para la protección de las denominaciones de productos tradicionales agroalimentarios que, por su calidad y características especiales, se crean bajo la influencia de factores humanos o naturales y son específicos de un área geográfica particular o se producen de acuerdo con las recetas o métodos de producción tradicionales. Dichos productos, de calidad excepcional y características especiales, están marcados con una marca de Denominación de Origen Protegida (DOP), una Indicación Geográfica Protegida (IGP) o una Especialidad Tradicional Garantizada (ETG). En este trabajo, con la ayuda de una muestra controlada por expertos en el campo de la calidad alimentaria, se analizaron las potenciales de protección de las etiquetas de calidad de los productos agroalimentarios del territorio de Bosnia y Herzegovina. Los encuestados creen que, entre los vinos, el mayor potencial tiene la Žilavka, entre los quesos, el queso semiduro de Livno y entre los productos cárnicos, la comida tradicional raštika (berza col) con carne seca.

Palabras claves: potencial de protección, denominación de origen protegida, indicación geográfica protegida, Bosnia y Herzegovina, Croacia

Potenziale di tutela dei prodotti agroalimentari della Bosnia ed Erzegovina con il marchio di qualità dei prodotti dell'Unione europea

Riassunto

Il mercato mondiale è saturo di prodotti agroalimentari a buon prezzo, ma spesso di qualità discutibile. L'Unione europea, a partire dagli anni Novanta del secolo scorso, ha instaurato un sistema unico di tutela delle denominazioni dei prodotti agroalimentari tradizionali che, con la loro qualità e le loro particolari caratteristiche, sono influenzati dai fattori umani o naturali e sono specifici di una determinata area geografica, oppure sono prodotti in base a ricette o a metodi di produzione tradizionali. Simili prodotti, aventi qualità e caratteristiche eccezionali, sono contrassegnati con i marchi di Denominazione di origine protetta (DOP), di Indicazione geografica protetta (IGP) o di Specialità tradizionale garantita (STG). In questo studio, con l'aiuto di un campione controllato di esperti nel settore della qualità alimentare, è stato analizzato il potenziale di tutela con i marchi di qualità dei prodotti agroalimentari del territorio della Bosnia ed Erzegovina. Gli intervistati ritengono che, tra i vini, la Žilavka abbia il maggior potenziale, mentre tra i formaggi, il maggior potenziale di tutela è stato attribuito al formaggio a pasta semidura di Livno (Livanski polutvrđi sir). Tra i prodotti a base di carne, invece, quello col maggior potenziale di tutela è un piatto della tradizione: il cavolo nero con carne secca (raštika sa suhim mesom).

Parole chiave: potenziale di tutela, denominazione di origine protetta, indicazione geografica protetta, Bosnia ed Erzegovina, Croazia