

Oznaka „Plavi ceker“ kroz sustav vrednovanja namirnica biljnog podrijetla

Tuk, Emil

Professional thesis / Završni specijalistički

2024

Degree Grantor / Ustanova koja je dodijelila akademski / stručni stupanj: **University of Zagreb, Faculty of Food Technology and Biotechnology / Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet**

Permanent link / Trajna poveznica: <https://urn.nsk.hr/urn:nbn:hr:159:485865>

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

Download date / Datum preuzimanja: **2025-03-14**



Repository / Repozitorij:

[Repository of the Faculty of Food Technology and Biotechnology](#)



SVEUČILIŠTE U ZAGREBU
PREHRAMBENO-BIOTEHNOLOŠKI FAKULTET

EMIL TUK

*OZNAKA „PLAVI CEKER“ KROZ SUSTAV VREDNOVANJA
NAMIRNICA BILJNOG PODRIJETLA*

ZAVRŠNI SPECIJALISTIČKI RAD

Zagreb, lipanj 2024.

TEMELJNA DOKUMENTACIJSKA KARTICA

Sveučilište u Zagrebu
Prehrambeno-biotehnološki fakultet
Sveučilišni poslijediplomski studij
Specijalistički studij Kvaliteta i sigurnost hrane

Specijalistički, Završni rad

UDK: _____
Znanstveno područje: Biotehničke znanosti
Znanstveno polje: Prehrambena tehnologija
Grana: Sigurnost i kvaliteta hrane

OZNAKA „PLAVI CEKER“ KROZ SUSTAV VREDNOVANJA NAMIRNICA BILJNOG PODRIJETLA

Emil Tuk, dr.vet.med.

Rad je izrađen u Grad Zagreb, Gradski ured za gospodarstvo, ekološku održivost i strategijsko planiranje, Odjel urbane prehrane

Mentor: prof.dr.sc Nada Vahčić

Kratki sažetak:

“Plavi ceker“ je oznaka - namijenjena označavanju, isticanju i promociji najkvalitetnijih poljoprivredno-prehrambenih tradicijskih i sličnih proizvoda proizvedenih na području Republike Hrvatske koji dolaze na tržište grada Zagreba i važna je sastavnica politike urbane prehrane i prehrambenog identiteta Grada Zagreba. Cilj ovog rada je prikazati i obrazložiti važnost sustava kvalitete koji je pokrenuo Grad Zagreb, razloge pokretanja sustava, usporedbu s drugim sustavima, njegove prednosti te što on znači kako za potrošače grada Zagreba tako i za proizvođače iz cijele Hrvatske i kako ga se predstavlja. U radu će biti prikazani četverogodišnji rezultati provedbe Projekta „Plavi ceker“ (od 2020 -2023 godine) za namirnice biljnog podrijetla kojima je dodijeljena oznaka “Plavi ceker” kroz 5 kategorija prehrambenih proizvoda. U teorijskom dijelu biti će analizirani te uspoređivani podaci iz dostupne literature a u istraživačkom dijelu analizirat će se i statistički obraditi podaci javnih poziva i terenskog anketnog upitnika. Prema dobivenim rezultatima može se zaključiti da je projekt „Plavi ceker“ koristan i potreban za proizvođače kao i za potrošače grada Zagreba što su pokazala i anketna istraživanja. Projekt je potrebno nastaviti uz pojačane marketinške aktivnosti. Proizvođači su pokazali izuzetnu inicijativu, kreativnosti i inovativnosti u asortimanu proizvoda. Sa proizvođačima je potrebno provoditi kontinuirane edukacije vezano uz tehnologiji proizvodnje kako bi se otklonili nedostaci, osobito u smislu slabije senzorske kvalitete proizvoda. Također važno je i informiranje o zakonodavnom okviru.

Potrebno je provoditi edukaciju i informiranje potrošača općenito o domaćoj hrani više vrijednosti a u našem slučaju o oznaci „Plavi ceker“ i poduzeti aktivnosti da ove proizvode učinimo dostupnijima potrošačima.

Broj stranica: 88

Broj slika: 26

Broj tablica: 27

Broj grafikona: 36

Broj literaturnih navoda: 61

Jezik izvornika: Hrvatski

Ključne riječi: Oznaka „Plavi ceker“, oznake kvalitete, proizvodi biljnog podrijetla

Datum obrane: 21.10.2024.

Stručno povjerenstvo za obranu:

1. prof. dr. sc. Mirjana Hruškar, PBF, Zagreb
2. prof. dr. sc. Ksenija Marković, PBF, Zagreb
3. prof. dr. sc. Jasna Bošnjir, NZJZ „Dr. A. Štampar“, Zagreb

BASIC DOCUMENTATION CARD

University of Zagreb
Faculty of Food Technology and Biotechnology
Postgraduate study: Food Quality and Safety

Specialist, Final Thesis

UDK: _____
Scientific area: Biotechnical Sciences
Scientific field: Food Technology
Scientific subfield: Food Safety and Quality

“THE BLUE CEKER” MARK THROUGH THE EVALUATION SYSTEM FOR FOODS OF PLANT
ORIGIN

Emil Tuk, dr.vet.med.

Thesis performed at u City of Zagreb, City Office for Economy, Environmental Sustainability and Strategic Planning, Department of urban nutrition

Supervisor: Ph. D. Nada Vahčić, full. prof.

Short abstract:

"The Blue ceker" is a mark - intended to mark, highlight, and promote the highest quality agricultural and food traditional and similar products produced in the territory of the Republic of Croatia that come to the market of the city of Zagreb and is an important component of the urban nutrition policy and food identity of the City of Zagreb. The aim of this final paper is to present and explain the importance of the quality system launched by the City of Zagreb, the reasons for launching the system, a comparison with other systems, its advantages, and what it means both for the consumers of the city of Zagreb and for producers from all over Croatia, and how we present it. The paper will present the four-year results of the implementation of the "The Blue ceker" Project (from 2020 to 2023) for foods of plant origin that have been awarded the "The Blue ceker" mark through 5 categories of food products. In the theoretical part, the data from the available literature will be analyzed and compared, and in the research part, the data from public calls and the field survey questionnaire will be analyzed and processed statistically.

According to the obtained results, it can be concluded that that the "Blue checker" project is useful and necessary for producers as well as for consumers of the city of Zagreb, as shown by survey research. The project needs to be continued with increased marketing activities. Manufacturers have shown exceptional initiative, creativity and innovation in their product range. It is necessary to carry out continuous training with producers regarding production technology in order to eliminate defects, especially in terms of lower sensor quality of the products. Information about the legislative framework is also important.

It is necessary to educate and inform consumers in general about domestic food of higher value, and in our case about the "Blue Checker" label, and to undertake activities to make these products more accessible to consumers.

Number of pages: 88

Number of figures: 26

Number of tables: 27

Number of graphs: 36

Number of references: 61

Original in: Croatian

Key words: The label "Blue checker", quality marks, products of plant origin

Date of the thesis defence: 21.10.2024.

Reviewers:

1. Ph. D. Mirjana Hruškar, FFTB, Zagreb
2. Ph. D. Ksenija Marković, FFTB, Zagreb
3. Ph. D. Jasna Bošnir, TIPH „Dr. A. Štampar”, Zagreb

Sažetak:

Grad Zagreb dugi niz godina pomaže i direktno provodi aktivnosti vezane uz poticanje prodaje i promocije poljoprivrednih prehrambenih proizvoda proizvođača ne samo iz grada Zagreba već i iz čitave Republike Hrvatske. Ove aktivnosti provode se zbog interesa malih i srednjih proizvođača da osiguraju stabilno tržište, time i svoj opstanak, isto tako i zbog interesa potrošača kojima postaju dostupni vrijedni tradicijski i slični proizvodi s područja grada Zagreba i ostalih dijelova Hrvatske. Aktivnosti povezivanja potrošača i proizvođača provode se unatrag dvadesetak i više godina. Da se unaprijedi sustav povezivanja proizvođača i potrošača osmišljen je sustav vrednovanja i promocije tradicijskih i sličnih proizvoda koji dolaze na tržište grada Zagreba iz svih dijelova Republike Hrvatske i nazvan je "Plavi ceker". Registriran je 2018. godine, a u lipnju 2019. godine osnovan je i Odjel za urbanu prehranu. Odjel je preuzeo aktivnosti vezane uz „Plavi ceker“ kao i sve ostale aktivnosti vezane uz politike urbane prehrane prema Milanskom paktu i EU Zelenom planu te strategiji „Od polja do stola“.

Cilj Projekta „Plavi ceker“ je da Grad Zagreb preuzme inicijativu na okupljanju, organiziranju malih i srednjih poljoprivrednih gospodarstava proizvođača visokokvalitetnih proizvoda s područja cijele Republike Hrvatske te da ih kroz propisane standarde kvalitete i sljedivosti pozicionira kao važne i prepoznatljive proizvođače na velikom tržištu grada Zagreba. Oznaka "Plavi ceker" namijenjena je označavanju, isticanju i promociji poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda čija je kvaliteta više razine od zakonski propisane te uobičajeno zahtijevana i očekivana od strane potrošača.

U četverogodišnjem razdoblju provedbe Projekta „Plavi ceker“ (od 2020 -2023 godine) provedeno je 6 javnih poziva na kojima je 206 proizvoda od 95 proizvođača steklo pravo na oznaku „Plavi ceker. U ovom radu će biti prikazani rezultati provedbe Projekta za namirnice biljnog podrijetla kojima je dodijeljena oznaka "Plavi ceker" kroz 5 kategorija prehrambenih proizvoda: voćni sokovi, sirupi za napitke, ulja, džemovi, marmelade i pekmezi te namazi na bazi povrća.

Cilj istraživanja je prikazati i obrazložiti važnost sustava kvalitete koji je pokrenuo Grad Zagreb, razloge pokretanja sustava, usporedbu s drugim sustavima, njegove prednosti te što on znači kako za potrošače grada Zagreba tako i za proizvođače iz cijele Hrvatske i kako ga Grad predstavlja.

Ključne riječi: oznaka Plavi ceker, oznake kvalitete, proizvodi biljnog podrijetla

Abstract:

For many years, the city of Zagreb has been helping and directly implementing activities related to the promotion of sales and promotion of agricultural food products produced not only in the city of Zagreb, but also in the entire Republic of Croatia. These activities are carried out due to the interest of small and medium-sized producers to ensure a stable market, thus their survival, also due to the interest of consumers who become available to valuable traditional and similar products from the area of the city of Zagreb and other parts of Croatia. These activities of connecting consumers and producers have been carried out for twenty or more years. In order to improve the system of connecting producers and consumers, a system of evaluation and promotion of traditional and similar products that come to the market of the city of Zagreb from all parts of the Republic of Croatia was designed and called "Blue checker". It was registered in 2018, and in June 2019, the Department for Urban Nutrition was established. The department took over the activities related to the "Blue Checker" as well as all other activities related to urban nutrition policies according to the Milan Pact and the EU Green Plan and the "From field to table" strategy.

The goal of the "Blue checker" Project is for the City of Zagreb to take the initiative in gathering and organizing small and medium-sized farms producing high-quality products from the entire Republic of Croatia, and to position them as important and recognizable producers on the large market of the city of Zagreb through prescribed quality and traceability standards. „The Blue checker“ mark is intended for marking, highlighting, and promoting agricultural and food products whose quality is higher than legally prescribed and usually demanded and expected by consumers.

In the four-year period of implementation of the "Blue Checker" Project (from 2020-2023), 6 public calls were conducted, during which 206 products acquired the right to the „The Blue checker“ mark from 95 manufacturers. This paper will present the results of the implementation of the Project for plant-based foods that have been awarded „The Blue checker“ mark through 5 categories of food products: fruit juices, syrups for beverages, oils, jams and marmalades, and vegetable-based spreads.

The goal of the research is to show and explain the importance of the quality system initiated by the City of Zagreb, the reasons for the system's launch, comparison with other systems, its advantages, and what it means both for the consumers of the city of Zagreb and for producers from all over Croatia, and how the City represents it.

Keywords: The label "Blue checker", quality marks, products of plant origin

Posebno zahvaljujem mentorici dr. sc. Nadi Vahčić, red. prof. na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu na nesebičnoj pomoći i savjetima tijekom specijalističkog studija, a osobito tijekom izrade ovog rada.

SADRŽAJ

1. UVOD	1
2. TEORIJSKI DIO	3
2.1. OZNAČAVANJE POLJOPRIVREDNIH I PREHRAMBENIH PROIZVODA U RH.....	7
2.1.1. Europski sustav označavanja.....	7
2.1.1.1. <i>Eko znak</i>	7
2.1.1.2. <i>Zaštićena oznaka izvornosti, Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla i Zajamčeno tradicionalni specijalitet</i>	10
2.1.2. Nacionalni sustav kvalitete poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda.....	13
2.1.2.1. <i>Dokazana kvaliteta</i>	13
2.1.3. Ostale oznake kvalitete koje dodjeljuju različite institucije u RH.....	16
2.1.3.1. <i>Lika Quality</i>	16
2.1.3.2. <i>Hrvatski otočni proizvod</i>	17
2.1.3.3. <i>IQ – Istarska kvaliteta</i>	20
2.1.3.4. <i>Oznake “Hrvatska kvaliteta” i “Izvorno hrvatsko”</i>	21
2.1.3.5. <i>Hrana s hrvatskih farmi i polja</i>	22
2.2. INTERES POTROŠAČA GRADA ZAGREBA ZA TRADICIJSKE PROIZVODE.....	24
2.3. OZNAKA „PLAVI CEKER“.....	30
2.3.1. Razlozi uvođenja oznake „Plavi ceker“.....	30
2.3.2. O oznaci „Plavi ceker“.....	32
2.3.3. Promocija oznake i prodajni kanali.....	34
2.3.3.1. <i>Manifestacije</i>	35
2.3.3.2. <i>Promotivni materijal</i>	41
2.3.3.3. <i>Digitalni marketing</i>	42
2.3.3.4. <i>Eno gastro centar izvrsnosti</i>	43
2.3.4. Kvaliteta proizvoda koji nose oznaku „Plavi ceker“.....	44
3. EKSPERIMENTALNI DIO	47

3.1.	JAVNI POZIVI.....	47
3.2.	ANKETA.....	47
4.	REZULTATI RADA.....	48
4.1.	REZULTATI ANALIZE PODATAKA JAVNIH POZIVA.....	48
4.2.	REZULTATI ANKETE.....	73
5.	RASPRAVA	74
5.1.	JAVNI POZIVI.....	74
5.2.	ANKETA.....	81
6.	ZAKLJUČCI.....	83
7.	LITERATURA.....	85

1. UVOD

U Europskoj uniji uspostavljen je jedinstveni sustav zaštite naziva tradicijskih proizvoda čija kvaliteta i posebnosti nastaju pod utjecajem ljudskih ili prirodnih čimbenika za određeno zemljopisno područje, a proizvedeni su prema tradicionalnim recepturama i metodama proizvodnje. U Europskoj uniji prema mrežnim stranicama Ministarstva poljoprivrede (<https://poljoprivreda.gov.hr/>) označavanje tradicijskih proizvoda započeto je krajem prošlog stoljeća.

Tradicijski poljoprivredno – prehrambeni proizvodi su proizvodi s dugom tradicijom proizvodnje i posebnim značajkama koji se od drugih sličnih proizvoda razlikuju prema sadržaju tradicionalnih sastojaka, tradicionalnom sastavu ili pak tradicionalnom načinu proizvodnje odnosno pripreme. Definirani su na temelju tri kriterija:

- 1) ključni proizvodni koraci se izvode u prepoznatljivom nacionalnom, regionalnom ili lokalnom području,
- 2) proizvod je autentičan prema a) receptu i / ili b) sirovini i / ili c) načinu proizvodnje,
- 3) proizvod ima jedinstveni i nezaboravan gastronomski identitet na temelju kojeg je dio gastronomske baštine (Agrarno savjetovanje, 2014).

Tu su i slični proizvodi koji možda nemaju tradicionalni sastav i način proizvodnje ali ipak su vrijedni i kvalitetni pa čak i inovativni te se često nalaze u ponudi naših poljoprivrednih proizvođača.

Državljeni i potrošači Unije sve više zahtijevaju kvalitetne i tradicijske proizvode. Oni se također zauzimaju za održavanje raznolikosti poljoprivredne proizvodnje u Uniji. To stvara potražnju za poljoprivrednim i prehrambenim proizvodima s prepoznatljivim posebnim značajkama, posebno onim vezanim za njihovo zemljopisno podrijetlo (Uredba (EU) br.1151/2012).

Domaći poljoprivredni proizvođači ulaskom Hrvatske u EU suočeni su s globalnom konkurencijom naprednih europskih proizvođača sa brojnim proizvodima različite kvalitete, cijene i podrijetla što je jedan od problema ovog istraživanja. Da bi proizvođači domaćih poljoprivrednih proizvoda opstali na tržištu moraju biti konkurentni, a jedan od načina je da proizvode robu veće vrijednosti. Radi se o malim i srednjim gospodarstvima često bez dovoljno znanja i kapitala za veći iskorak na tržište. Iz tog razloga Grad Zagreb kao važno i najveće tržište za proizvođače iz cijele RH pogotovo zadnjih nekoliko godina preuzima odgovornost i obavezu da raznim aktivnostima pruži pomoć domaćim proizvođačima u što boljem pozicioniranju na tržištu Grada Zagreba.

Uz to Grad Zagreb želi komunicirati prema potrošačima na što jednostavniji i neposredniji način, a isto tako sukladno preporučenim radnjama Milanskog pakta izgraditi svoj prepoznatljivi prehrambeni identitet.

Stoga je Grad Zagreb 2018. putem tadašnjeg Gradskog ureda za poljoprivredu i šumarstvo pokrenuo Projekt „Plavi ceker“.

Cilj projekta je da Grad Zagreb preuzme inicijativu na okupljanju, organiziranju malih i srednjih poljoprivrednih gospodarstava, prvenstveno proizvođača visokokvalitetnih proizvoda s područja cijele Republike Hrvatske te da ih kroz propisane standarde kvalitete i sljedivosti pozicionira kao važne i prepoznatljive proizvođače na tržištu grada Zagreba (Grad Zagreb službene stranice, 2022.).

Suradnja sa proizvođačima ukazala je da se mnogi od njih sa svojim vrijednim i kvalitetnim proizvodima iz raznih razloga u dovoljnoj mjeri ne uklapaju ni u jednu shemu certificiranja odnosno dobrovoljnog nacionalnog sustava kvalitete o kojima će u daljnjoj obradi teme biti više riječi.

Glavni cilj istraživačkog interesa u ovom radu je: prikazati i obrazložiti važnost sustava kvalitete kroz oznaku „Plavi ceker“ koji je pokrenuo Grad Zagreb, razloge zbog kojih je pokrenut ovaj sustav, usporedbu s drugim sustavima, njegove prednosti te što on znači kako za potrošače grada Zagreba tako i za proizvođače iz cijele Hrvatske te kako ga se predstavlja.

U teorijskom dijelu biti će analizirani te uspoređivani podaci iz dostupne stručne literature. U istraživačkom dijelu pri analizi prikupljenih podataka o proizvodima i prijavama proizvođača na Javni poziv i provođenju anketa potrošača na manifestaciji „Adventski ceker u Buzinu“, koristi će se statističke metode, a kod donošenja zaključaka temeljenih na provedenom istraživanju koristit će se induktivno-deduktivne metode.

2. TEORIJSKI DIO

Načela i obveze u označavanju hrane u EU propisano je Uredbom (EU) br. 1169/2011 o informiranju potrošača o hrani čije odredbe su preuzete u Zakon o informiranju potrošača o hrani (NN 56/16).

Svi prehrambeni proizvodi koji se stavljaju na tržište moraju udovoljavati spomenutim propisima. Navedenim propisi uređuju a kroz primjenu se osigurava slobodan protok sigurne i kvalitetne hrane što znatno pridonosi zdravlju i dobrobiti građana i ključni je aspekt jedinstvenog tržišta. Uz osiguravanje visoke razine zaštite zdravlja, primjena ove legislative osigurava da potrošači budu informirani pri odabiru hrane koju kupuju i jedu.

Potrošačima se jamči pravo na informacije uspostavljaju se opća načela, zahtjevi i odgovornosti za označavanje hrane koju konzumiraju. Također ovi propisi su u dovoljnoj mjeri fleksibilni kako bi omogućili nesmetan razvoj sektora hrane.

Ovo se zakonodavstvo primjenjuje na subjekte u poslovanju u svim fazama prehrambenog lanca i na svu hranu namijenjenu za krajnju konzumaciju. To uključuje hranu koju nude ili koja je namijenjena opskrbi objekata javne prehrane. Proizvođač koji pod svojim imenom stavlja hranu na tržište odgovoran je za pružanje potrebnih informacija i osiguravanje njihove točnosti. Ako proizvođači imaju sjedište izvan Europske unije (EU), odgovornost je na uvozniku.

Neke informacije prema potrošačima su obvezne, a one uključuju:

- naziv hrane
- popis sastojaka
- neto količinu
- „upotrijebiti do” datum
- upute za upotrebu, ako je potrebno
- naziv i adresu subjekta
- nutritivnu deklaraciju.

Također Opće je pravilo da se obvezno navedu zemlje ili mjesta podrijetla ako bi izostavljanje toga podatka moglo dovesti potrošača u zabludu u pogledu stvarne zemlje ili mjesta podrijetla hrane. To je osobito tako ako bi informacije koje prate hranu ili čitava etiketa ukazivale na to da hrana potječe iz druge zemlje ili mjesta podrijetla.

Navođenje podrijetla mora se navesti za svježe, rashlađeno ili smrznuto svinjsko meso, ovčje meso, kozje meso i meso peradi. Postoje posebna obavezna pravila u pogledu podrijetla na razini EU-a za hranu poput meda (Direktiva 2001/110/EZ), voća i povrća i maslinova

ulja (Uredba (EU) br. 1308/2013), ribe (Uredba (EU) br. 1379/2013) goveđeg mesa i proizvoda od goveđeg mesa (Uredba (EZ) br. 1760/2000).

Obvezne informacije moraju bez dodatnog troška biti dostupne potrošačima koji upotrebljavaju prodaju na daljinu za kupnju hrane, i to prije same kupnje. Stvarna alkoholna jakost mora se navesti za pića koja sadržavaju više od 1,2% volumena alkohola. Dodatne obvezne informacije moraju se navesti za određene vrste hrane poput onih koje sadrže sladila, amonijevu sol ili visoki udio kofeina. Neto količina hrane i tekućina izražava se u litrama, centilitrima, mililitrima, kilogramima ili gramima. Određena hrana isključena je iz obvezne nutritivne deklaracije, poput začinskog bilja, začina, aroma i biljnih čajeva. Na ostaloj hrani, poput svježeg voća i povrća, gazirane vode, octa te na mliječnim proizvodima poput sira, maslaca, vrhnja i fermentiranog mlijeka, nije potrebno navesti popis sastojaka. Informacije o hrani ne bi smjele obmanjivati javnost ukazivanjem na posebne karakteristike ili pripisivanjem učinaka koje ta hrana nema. Informacije o hrani moraju biti točne, jasne i lako razumljive potrošaču (Službene internetske stranice Europske unije).

Uz obvezno označavanje postoje i brojni dobrovoljni neobvezni sustavi označavanja koji mogu biti na razini Europske unije, nacionalni, regionalni a svrha im je naglasiti podrijetlo i kvalitetu određenih proizvoda i marketinški ih pozicionirati na tržištu.

„Ekološki znak EU“ osigurava jedinstveni vizualni identitet ekoloških proizvoda proizvedenih u Europskoj uniji. Zahvaljujući njemu potrošači lakše prepoznaju ekološke proizvode, a poljoprivrednici ih mogu lakše prodati na tržištima diljem EU-a. Ekološki znak može se upotrebljavati samo na ekološkim proizvodima koje je certificirala ovlaštena agencija ili ustanova. Njime se potvrđuje da su zadovoljili stroge zahtjeve proizvodnje, prerade, prijevoza i skladištenja. Znak se može staviti samo na proizvode koji sadržavaju najmanje 95 % ekoloških sastojaka i zadovoljavaju dodatne stroge uvjete u pogledu preostalih 5 %. Isti sastojak ne smije biti prisutan u ekološkom i neekološkom obliku.

Europska unija još je devedesetih godina uspostavila jedinstven sustav koji omogućuje zaštitu naziva tradicionalnih proizvoda čija kvaliteta i posebne značajke nastaju pod utjecajem ljudskih ili prirodnih čimbenika specifičnih za određeno zemljopisno područje ili su pak proizvedeni prema tradicionalnim recepturama ili metodama proizvodnje. Takvi proizvodi označeni su „Zaštićenom oznakom izvornosti“ (ZOI), „Zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla“ (ZOZP) te oznakom „Zajamčeno tradicionalni specijalitet“ (ZTS). Upravo ove oznake na ambalaži proizvoda, neposredno uz naziv, potrošaču jamče kupnju autentičnog i kontroliranog proizvoda, priznate kvalitete i lokalnog podrijetla. Za stjecanje navedenih oznaka potrebni su posebni uvjeti. Prve dvije oznake, kako im ime i sugerira, povezane su s konkretnim

zemljopisnim područjima, pa se još i kolokvijalno nazivaju „zemljopisnim oznakama“ ili „oznakama autohtonosti“ (eng. geographical indications).

„Zaštićena oznaka izvornosti“ (ZOI) odnosi se na poljoprivredne i prehrambene proizvode koje se proizvelo, preradilo i pripremilo na jasno određenom zemljopisnom području koristeći tehnologiju i znanje specifične tom istom području.

„Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla“ (ZOZP) odnosi se na poljoprivredne i prehrambene proizvode koji su jasno i tijesno povezani s određenim zemljopisnim područjem u kojem se odvija najmanje jedna od faza u proizvodnji, preradi ili pripremi proizvoda.

„Zajamčeno tradicionalni specijalitet“ (TSG) je oznaka koja nije povezana sa zemljopisnim područjem tj. ne postoji uzročno-posljedična veza između tehnologije proizvodnje i/ili kvalitete sirovine s jedne strane te zemljopisnog područja s druge. Ova oznaka naglašava tradicionalni karakter proizvoda bilo u njegovu sastavu ili načinu proizvodnje.

Regionalne oznake su: „Lika quality“, „Hrvatski otočni proizvod“ i „Istarska kvaliteta“ („IQ“).

„Lika Quality“ je sustav kvalitete koji obuhvaća proizvode s područja destinacije Lika (koja obuhvaća područja: Brinje, Donji Lapac, Gospić, Gračac, Karlobag, Lovinac, Otočac, Perušić, Plaški, Plitvička Jezera, Rakovica, Saborsko, Senj, Udbina i Vrhovine).

Osim toga, proizvođači moraju biti registrirani sukladno svim zakonskim propisima i proizvodi moraju biti zakonski i zdravstveno (hrana i piće) ispravni. Sustav jamči kvalitetu i lokalnu proizvodnju s uporištem u tradiciji, a lokalni proizvođači uključeni su u turistički razvoj.

„Hrvatski otočni proizvod“ je oznaka koja se dodjeljuje otočnim proizvodima i nematerijalnom dobru u svrhu očuvanja otočne tradicije i identiteta putem javnog poziva za dodjelu oznake „Hrvatski otočni proizvod“ a na temelju podnesenog zahtjeva za otočni proizvod koji udovoljava uvjetima i kriterijima utvrđenim Pravilnikom o provedbi Programa „Hrvatski otočni proizvod“ i Javnim pozivom.

Istarska razvojna agencija razvila je po ovlaštenju Istarske županije oznaku vizualnog označavanja kvalitete „IQ“ – „Istrian Quality“ – „Istarska kvaliteta“ – „Qualità istriana“. **Pravo uporabe znaka IQ dodjeljuje se proizvodima i uslugama natprosječne kvalitete, proizvedenim ili pružanim na području Istarske županije**, nastalima kao rezultat istarske tradicije, razvojno-istraživačkog rada, inovacija i invencije, temeljem usvojenih Pravilnika o dodjeli „IQ“ oznaka.

Znakovi kvalitete Hrvatske gospodarske komore su: „Hrvatska kvaliteta“ / „Croatian Quality“ i „Izvorno hrvatsko“ / „Croatian Creation“ te su intelektualno vlasništvo Hrvatske

gospodarske komore, registrirani pri Državnom zavodu za intelektualno vlasništvo. Registracija obuhvaća 43 razreda međunarodne klasifikacije proizvoda i usluga (Nicanska klasifikacija) i njihovu zaštitu na hrvatskom i engleskom jeziku.

Znak „Hrvatska kvaliteta“ nose proizvodi koji se proizvode na teritoriju Republike Hrvatske ili usluge koje se pružaju na teritoriju Republike Hrvatske, a udovoljavaju višoj razini kvalitete od one koja je utvrđena zakonodavnim okvirom i normativnim kriterijima za vrstu i kategoriju proizvoda. Znak je priznanje hrvatskom proizvođaču/pružatelju usluge kao i proizvodu/usluzi, a ujedno je i jamstvo potrošaču da se radi o visokokvalitetnom proizvodu ili usluzi a koji su nastali kao rezultat razvojno-istraživačkog rada, invencije, inovacije ili dugogodišnje tradicije te udovoljavaju najvišoj razini kvalitete.

„Dokazana kvaliteta“ je dobrovoljni nacionalni sustav kvalitete poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda sa ciljem postizanja još veće prepoznatljivosti i promidžbe domaćih poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda.

Nacionalni sustav kvalitete osmišljen je kako bi se dodatno označilo poljoprivredne i prehrambene proizvode više kvalitete odnosno proizvode s posebnim karakteristikama unutar pojedinih sektora, između ostalih, mlijeka, mesa, voća, i njihovih proizvoda. Osim informiranja potrošača o dodanoj vrijednosti proizvoda ovaj sustav štiti i proizvođače od nepoštenih praksi.

Gore navedene vrijedne oznake neke su od brojnih koje se pojavljuju na tržištu tradicijskih i sličnih proizvoda u gradu Zagrebu i svakako su vrijedne pažnje te potrošaču pružaju veliku sigurnost u ispravnost, kvalitetu i podrijetlo proizvoda a isto tako predstavljaju i određeni izazov u smislu informiranosti potrošača te komunikacije što svaka od tih oznaka predstavlja.

Spomenute oznake ne propisuju kriterije kvalitete za sve one tradicijske i slične proizvode koji se zajedno sa proizvođačima iz cijele Hrvatske dugi niz godina predstavljaju potrošačima na području grada Zagreba. To je ujedno i jedan od razloga zašto se pokrenula inicijativa za oznaku “Plavi ceker”.

Kako je jedan od ciljeva istraživačkog interesa u ovom radu prikazati i obrazložiti važnost i razloge uvođenja sustava kvalitete „Plavi ceker“ kroz propisane standarde kvalitete (određena senzorska i fizikalno-kemijska svojstva), obraditi će se osnovne značajke i sustavi dodjele navedenih oznaka.

2.1. OZNAČAVANJE POLJOPRIVREDNIH I PREHRAMBENIH PROIZVODA U RH

U Republici Hrvatskoj od njezine samostalnosti na tržištu su se pojavili brojni proizvođači prehrambenih poljoprivrednih proizvoda iz različitih dijelova Hrvatske koje obilježava specifičnost zemljopisnih područja, različiti klimatski uvjeti, tradicija, usmjerenost na određene vrste proizvodnje što pridonosi bogatstvu i raznolikosti ponude. S druge strane potrošači su izuzetno zainteresirani za nabavu i kupnju domaćih proizvoda osobito tradicijskih i sličnih proizvoda za koje znaju porijeklo i mogu vjerovati u kvalitetu. Da bi proizvođači bili što uvjerljiviji i kvalitetniji u ponudi i prezentaciji prema potrošačima na domaćem tržištu uz podršku i pomoć javnog sektora kreiraju se i provode brojni neobavezni sustavi označavanja.

2.1.1. Europski sustav označavanja

2.1.1.1. *Eko znak*

Ekološka proizvodnja sveobuhvatan je sustav upravljanja poljoprivrednim gospodarstvima i proizvodnjom hrane koji obuhvaća pažnju u pogledu okoliša i klime, visoku razinu biološke raznolikosti, teži očuvanju prirodnih resursa, primjenjuje najviše standarde dobrobiti životinja i proizvodne standarde koji su u skladu s potražnjom sve većeg broja potrošača za proizvodima proizvedenim uz primjenu prirodnih tvari i procesa. Primjenjuju se visoki standardi u području zdravlja, okoliša i dobrobiti životinja pri proizvodnji ekoloških proizvoda. U skladu s tim očekuju se visoki standardi kvalitete proizvoda (Ministarstvo poljoprivrede, 2024)

Ekološka proizvodnja ima za cilj proizvodnju širokog spektra hrane i drugih poljoprivrednih proizvoda koji odgovaraju zahtjevima potrošača za primjenom postupaka koji ne štete okolišu, zdravlju ljudi, bilja ili zdravlju životinja i njihovoj dobrobiti (NN 139/2010).

Ekološka poljoprivredna proizvodnja pod nadzorom je državnih institucija. Nadležno tijelo je Ministarstvo poljoprivrede koje je središnje tijelo državne uprave nadležno za poslove poljoprivrede te je odgovorno za organizaciju službenih kontrola u području ekološke poljoprivredne proizvodnje.

Ministarstvo poljoprivrede ovlašćuje kontrolna odnosno certifikacijska tijela za provođenje stručnog nadzora, kontrole i certifikacije u području ekološke poljoprivrede, te im dodjeljuje jedinstveni kodni broj. Poljoprivredna gospodarstva predaju zahtjev kontrolnim tijelima za ulazak u sustav ekološke proizvodnje. Kontrolna tijela osiguravaju da se subjekti koji su pod njihovom kontrolom u svim segmentima uzgoja, prerade, označavanja, skladištenja,

distribucije i prodaje ekoloških proizvoda pridržavaju normi i načela o ekološkoj poljoprivrednoj proizvodnji koji su definirani važećim zakonom i pravilnikom.

Slijedi podnošenje zahtjeva Agenciji za plaćanja u poljoprivredi, ribarstvu i ruralnom razvoju za upis u Upisnik subjekata u ekološkoj proizvodnji koja izdaje rješenje. Proizvođač koji je upisan u Upisnik subjekata u ekološkoj proizvodnji prolazi prijelazno razdoblje, ukoliko konvencionalne kulture stavlja pod ekološko gospodarenje, a prijelazno razdoblje se utvrđuje različito, ovisno o kulturi. Na toj osnovi, kontrolna tijela subjektu koji je u sustavu njihove stručne kontrole i koji u okviru svojih djelatnosti udovoljava zahtjevima propisane zakonske regulative izdaju potvrđnicu ili certifikat (Lokvina, 2023). Certifikat sadrži osnovne podatke kao što su identitet subjekta, vrsta ili asortiman proizvoda, kao i rok valjanosti te ekološki status koji može biti prijelazno razdoblje ili puni ekološki status (bio@bio, 2023.).

Zakonom o ekološkoj proizvodnji i označavanju ekoloških proizvoda uređuju se ciljevi i načela ekološke proizvodnje, proizvodna pravila, označavanje ekoloških proizvoda, kontrola nad ekološkom proizvodnjom, uvjeti kojima moraju udovoljiti kontrolna tijela, upravni i inspeksijski nadzor te temelj za održivi razvoj ekološke proizvodnje uz osiguravanje učinkovitog funkcioniranja tržišta, zaštitu tržišnog natjecanja, osiguravanje povjerenja potrošača i zaštitu interesa potrošača. Uredbom (EU) 2018/848, (koja se primjenjuje se od 1. siječnja 2021.), te Provedbene i Delegirane uredbe EU, Zakonom o poljoprivredi (N.N. 118/2018) i Pravilniku o kontrolnom sustavu ekološke poljoprivrede (N.N.110/22).

Pravilnikom o kontrolnom sustavu ekološke poljoprivrede propisuju se detaljne odredbe vezane uz upis u Upisnik ekoloških subjekata, priznavanje skupina subjekata, postupak ovlašćivanja kontrolnih tijela, pravila proizvodnje u ekološkoj poljoprivredi, odobravanje izuzeća od pravila proizvodnje, postupci kontrolnih tijela u okviru provedbe službenih kontrola ekološke proizvodnje i proizvoda, izvještaji o provedenoj kontroli, katalog korektivnih mjera, detaljne odredbe o bazi podataka o ekološkom sjemenskom i sadnom materijalu, rokovi za dostavu podataka i razmjenu informacija unutar kontrolnog sustava ekološke poljoprivrede, prikupljanje podataka o dostupnosti biljnog reprodukcijuskog materijala za ekološku proizvodnju, životinja iz ekološkog uzgoja i juvenilnih životinja iz ekološke akvakulture, granične prijelaze za uvoz ekoloških proizvoda iz trećih zemalja, te izgled nacionalnog znaka za označavanje ekoloških proizvoda. Ovim pravilnikom osigurava se provedba niza akata europske komisije koji detaljno uređuju označavanje, službene kontrole, evidencije, dokumentacije itd.

Sljedivost ekološkog poljoprivrednog proizvoda osigurana je provedbom kontrola i vođenjem evidencije i dokumentacije propisane Pravilnikom o kontrolnom sustavu ekološke

poljoprivrede. Ovlaštena kontrolna tijela sudjeluju u provedbi službenih kontrola ekološke proizvodnje i proizvoda. Na temelju službenih evidencija koje vodi svaki proizvođač moguće je u svakom trenutku doći do informacije iz prethodne faze proizvodnje odnosno nabave, svih sudionika u lancu. Svaki subjekt u ekološkoj proizvodnji pod nadzorom je ovlaštenog kontrolnog tijela koje podliježe nadzoru Poljoprivredne inspekcije u redovnom ili izvanrednom nadzoru.

Uzorkovanje i analiza uzoraka u okviru provedbe službenih kontrola provodi se s ciljem otkrivanja proizvoda i tvari koje nisu dopuštene u ekološkoj proizvodnji.

Uzorkovanje se provodi sukladno propisima kojima se uređuju službene kontrole i druge službene aktivnosti koje se provode sukladno važećim propisima (NN 110/2022).

Zahvaljujući prepoznatljivom znaku za ekološke proizvode koji su proizvedeni u Europskoj uniji potrošači ih lako mogu prepoznati. Potrošači ekoloških proizvoda u velikoj mjeri imaju dobra saznanja o tome da proizvodi koji nose ovaj znak moraju zadovoljiti visoke kriterije s obzirom na kvalitetu, podrijetlo i zaštitu okoliša što predstavlja veliku dodanu vrijednost.

Znak ne smije biti manji od 13,5 mm x 9 mm. U slučaju vrlo malih pakiranja kod kojih to nije moguće, dopuštena je veličina 9 mm x 6 mm (Službene internetske stranice europske unije).

Izgled obaveznog znaka ekološkog proizvoda EU:



Slika 1. „Ekološki znak EU“ za ekološku proizvodnju, izvor Europska komisija Službene internetske stranice Europske unije

Nacionalni znak ekološkog proizvoda (nije obvezujući) Sukladno članku 32. Pravilnika o kontrolnom sustavu ekološke poljoprivrede (NN 110/22), nacionalni znak ekološkog proizvoda dozvoljeno je koristiti pri označavanju, reklamiranju i prezentiranju ekoloških proizvoda. Sadržaj, izgled i veličina znaka navedeni su u Prilogu 10. Pravilnika.



Slika 2. "HR eko znak", izvor (NN 110/22)

2.1.1.2. Zaštićena oznaka izvornosti, Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla i Zajamčeno tradicionalni specijalitet

Europska unija još je devedesetih godina uspostavila jedinstven sustav koji omogućuje zaštitu naziva tradicionalnih proizvoda čija kvaliteta i posebne značajke nastaju pod utjecajem ljudskih ili prirodnih čimbenika specifičnih za određeno zemljopisno područje ili su pak proizvedeni prema tradicionalnim recepturama ili metodama proizvodnje. Takvi proizvodi označeni su znakom za „Zaštićenu oznaku izvornosti“, „Zaštićenu oznaku zemljopisnog podrijetla“ ili „Zajamčeno tradicionalni specijalitet“. Upravo ove oznake na ambalaži proizvoda, neposredno uz naziv, potrošaču jamče kupnju autentičnog i kontroliranog proizvoda, priznate kvalitete i lokalnog podrijetla. Za stjecanje navedenih oznaka potrebni su posebni uvjeti. Prve dvije oznake, kako im ime i sugerira, povezane su s konkretnim zemljopisnim područjima, pa se još i kolokvijalno nazivaju „zemljopisnim oznakama“ ili „oznakama autohtonosti“ (eng. geographical indications) (Ministarstvo poljoprivrede, 2024.).

Prvi korak u zaštiti naziva poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda jednom od oznaka iz sustava kvalitete je udruživanje proizvođača i sastavljanje zajedničke Specifikacije proizvoda koja čini sastavni dio zahtjeva za zaštitu naziva. Važna sastavnica Specifikacije je sustav sljedivosti. Korisnik je dužan voditi evidencije u koje se upisuju podaci o proizvodnim aktivnostima te kretanju sirovina i proizvoda, a potrebni su za dokazivanje podrijetla te sukladnosti proizvodnje i proizvoda sa Specifikacijom. Dokumentacijski sustav sadrži evidencije koje je proizvođač dužan voditi kao što su evidencija o prijemu sirovina, evidencija proizvodnje, evidencija skladištenja, evidencija prodaje. Kroz sustav evidencija mora biti vidljiva potpuna sljedivost (Ministarstvo poljoprivrede, 2024.).

Postupak zaštite provodi se prvo na nacionalnoj razini, a započinje podnošenjem zahtjeva Ministarstvu poljoprivrede koje nakon uspješno provedenog postupka 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.

Nakon donošenja Rješenja o prijelaznoj nacionalnoj zaštiti naziva poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda kao „ZOI“, „ZOZP“ ili „ZTS“, podnositelj zahtjeva Ministarstvu dostavlja dokumentaciju koja čini zahtjev za registraciju naziva „ZOI“, „ZOZP“ ili „ZTS“ na razini Europske unije. Ovu dokumentaciju Ministarstvo prosljeđuje Europskoj komisiji čime započinje postupak registracije oznake na razini Europske unije. Uspješno proveden postupak registracije oznake završava donošenjem Provedbene Uredbe o upisu naziva u registar „Zaštićenih oznaka izvornosti“ i „Zaštićenih oznaka zemljopisnog podrijetla“ ili registar „Zajamčeno tradicionalnih specijaliteta“, čime je naziv proizvoda zaštićen na području cijele Europske unije. Zaštićeni naziv mogu koristiti samo oni proizvođači koji posjeduju valjanu Potvrdu o sukladnosti proizvoda sa Specifikacijom proizvoda. Postupak potvrđivanja sukladnosti proizvoda sa Specifikacijom u Republici Hrvatskoj provode za to ovlaštena kontrolna tijela temeljem Plana kontrole kojeg je odobrilo Ministarstvo poljoprivrede. Po izvršenoj kontroli ovlašteno kontrolno tijelo izdaje proizvođaču Potvrdu o sukladnosti proizvoda sa Specifikacijom proizvoda (Ministarstvo poljoprivrede, 2024.).

„Zaštićena oznaka izvornosti“ („ZOI“) odnosi se na poljoprivredne i prehrambene proizvode koje se proizvelo, preradilo i pripremlilo na jasno određenom zemljopisnom području koristeći tehnologiju i znanje specifične tom istom području. Zaštićena oznaka izvornosti“ („ZOI“) dodjeljuje se proizvodu podrijetlom iz određenog mjesta, regije ili zemlje, čija je kvaliteta ili karakteristika odraz jedinstvenog prirodnog i geografskog okruženja (sirovine, okolišne karakteristike, mjesto) i ljudskih faktora (tradicionalna i zanatska proizvodnja) čija se faza proizvodnje, obrade i pripreme odvija na definiranom zemljopisnom području i u skladu sa strogim proizvodnim propisima. Proizvodi registrirani kao „Zaštićena oznaka izvornosti“ najsnažnije su povezani s mjestom proizvodnje. Ovom oznakom mogu biti označeni prehrambeni proizvodi, poljoprivredni proizvodi i vina. Što se tiče specifikacije, mora biti vidljivo da se svaki dio postupka proizvodnje, prerade i pripreme odvijaju prema priznatom i definiranom postupku i u cijelosti na određenom zemljopisnom području. Vina se moraju proizvoditi isključivo od grožđa sa zemljopisnog područja proizvodnje vina. Svaka oznaka izvornosti ujedno je i oznaka zemljopisnog podrijetla (Tuk, 2021.).



Slika 3. „Zaštićena oznaka izvornosti“ („ZOI“), izvor: Službene internetske stranice europske unije

„**Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla**“ („**ZOZP**“) naglašava odnos između određene zemljopisne regije i naziva proizvoda, pri čemu se posebna kvaliteta, ugled ili druga svojstva proizvoda uglavnom mogu pripisati njegovu zemljopisnom podrijetlu. Proizvodi koji se označavaju ovom oznakom su Prehrambeni proizvodi, poljoprivredni proizvodi i vina. Važno je da se barem jedna faza proizvodnje, prerade ili pripreme odvija na određenom zemljopisnom području. Kad je riječ o vinu, to znači da najmanje 85 % upotrijebljenog grožđa mora potjecati isključivo sa zemljopisnog područja na kojem je vino proizvedeno (Službene internetske stranice europske unije).



Slika 4. „Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla“ („ZOZP“), izvor: Službene internetske stranice europske unije

„**Zajamčeno tradicionalni specijalitet**“ („**ZTS**“) je oznaka koja nije povezana sa zemljopisnim područjem tj. ne postoji uzročno-posljedična veza između tehnologije proizvodnje i/ili kvalitete sirovine s jedne strane te zemljopisnog područja s druge. Ova oznaka naglašava tradicionalni karakter proizvoda bilo u njegovu sastavu ili načinu proizvodnje. Oznakom „Zajamčeno tradicionalni specijalitet“ („ZTS“) ističu se tradicionalni aspekti prehrambenih i poljoprivrednih proizvoda kao što su način izrade proizvoda ili njegov sastav, bez povezanosti s konkretnim zemljopisnim područjem. Registracija naziva proizvoda kao „ZTS“ štiti ga od krivotvorenja i zloupotrebe.



Slika 5. Oznaka „Zajamčeno tradicionalni specijalitet“ („ZTS“), izvor: Službene internetske stranice europske unije

Svi proizvodi zaštićeni oznakama „ZOI“, „ZOZP“ i „ZTS“ na razini EU nalaze se u bazi podataka *eAmbrosia – the EU geographical indications register*. Uvidom u registar vidljivo je da je Republika Hrvatska do sada zaštitila 48 proizvoda EU oznake, od čega 22 proizvoda oznakom „ZOI“ i 26 proizvoda oznakom „ZOZP“. U fazi registracije nalaze se 3 proizvoda oznake „ZOI“ i 1 proizvod oznake „ZTS“.

2.1.2. Nacionalni sustav kvalitete poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda

Ministarstvo poljoprivrede osmislilo je i uspostavlja nacionalni sustav kvalitete poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda na nacionalnoj razini “Dokazana kvaliteta”. Razlog uspostave ovog sustava je veća prepoznatljivost i promidžba domaćih poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda putem ove, jedinstvene prepoznatljive oznake.

Nacionalni sustav kvalitete je dobrovoljan i osmišljen je kako bi se dodatno označilo poljoprivredne i prehrambene proizvode više kvalitete odnosno proizvode s posebnim karakteristikama unutar pojedinih sektora. Kroz ovaj sustav označavaju se proizvodi sa dodanom vrijednosti koja se temelji na dodanoj kvaliteti proizvoda koja proizlazi iz različitih čimbenika, koji se odnose na način proizvodnje, prerade, kvalitetu sirovine ili konačnog proizvoda, a temelje se na objektivnim i mjerljivim i kriterijima. Dobrobit za potrošače je ponuda proizvoda sa dodanom vrijednošću. Ovaj sustav štiti i proizvođače od nepoštenih praksi.

2.1.2.1. Dokazana kvaliteta

Nacionalni sustav kvalitete „Dokazana kvaliteta” namijenjen je označavanju poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda s posebnim karakteristikama u sektorima: proizvodnje i prerade mlijeka, proizvodnje i prerade mesa, proizvodnje i prerade voća i povrća, proizvodnje meda, proizvodnje jaja, proizvodnje i prerade uljarica, proizvodnje i

prerade maslina, proizvodnje i prerade žitarica, proizvodnje šećera, proizvodnje i prerade gljiva, proizvodnje poljoprivrednog reprodukcijuskog materijala i ribarstva i akvakulture.

Osnova i početak procedure u sustavu „Dokazana kvaliteta“ je izrada Specifikacije proizvoda koju utvrđuju udruženi proizvođači koji moraju predstavljati reprezentativnu skupinu i moraju osigurati širi konsenzus između proizvođača i prerađivača unutar sektora, nakon čega slijedi procedura priznavanja oznake za pojedini proizvod .

To je najvažniji početni službeni dokument koji definira posebne karakteristike poljoprivrednog i prehrambenog proizvoda i sastavni je dio Zahtjeva za priznavanje oznake iz nacionalnog sustava kvalitete.

Specifikacijom se za svaki proizvod detaljno utvrđuju kriteriji koji utječu na veću kvalitetu proizvoda, odnosno zahtjevi u načinu njihove proizvodnje, prerade ili kvalitete te podrijetlo glavnog sastojka. Specifikacija proizvoda mora sadržavati naznaku sektora i vrste poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda za koje se traži priznavanje oznake „Dokazana kvaliteta“, opis postupaka proizvodnje, posebne karakteristike proizvoda temeljene na objektivnim, mjerljivim i drugim kriterijima koji obuhvaćaju: sastav proizvoda, način proizvodnje glavnog sastojka, kvalitetu glavnog sastojka, dobrobit životinja, hranidbu životinja, duljinu prijevoza, brzinu prerade glavnog sastojka, tretiranje pri skladištenju i transportu podrijetlo glavnog sastojka, zaštitu okoliša te opis sljedivosti kroz sve faze procesa proizvodnje i/ili prerade slično kao i u ekološkoj proizvodnji, a sustav nadzire certificirano delegirano tijelo. Putem specifikacije za svaku vrstu proizvoda detaljno je opisan sustav sljedivosti kroz vođenje evidencija o proizvodnji, preradi, nabavi, a posebno su za svaku vrstu proizvoda također detaljno opisani planovi kontrole koje provode sami subjekti kroz svoja zaduženja a isto tako i delegirano tijelo kroz svoje ovlasti.

Do sada izrađene su specifikacije za označavanje voća, konzumnih jaja, povrća, meda, mesa peradi, mlijeka mliječnih proizvoda, svježeg svinjskog mesa i junećeg mesa, a oznaku je dobilo 99 proizvoda.

Kada Povjerenstvo za priznavanje oznake „Dokazana kvaliteta“ utvrdi da je dokumentacija koju je predala skupina proizvođača potpuna te da su ispunjeni uvjeti za priznavanje oznake „Dokazana kvaliteta“, Ministarstvo poljoprivrede na svojim mrežnim stranicama objavljuje Specifikaciju proizvoda čime počinje teći period prigovora u kojem bilo koja pravna ili fizička osoba može uložiti prigovor na Specifikaciju proizvoda, u roku od 30 dana od dana njezine objave. Ako prigovor nije podnesen Ministarstvo poljoprivrede Specifikaciju proizvoda upućuje na postupak notifikacije u skladu s Direktivom (EU) 2015/1535 tijekom kojega Europska komisija i druge države članice mogu dati svoje

mišljenje na dostavljenu Specifikaciju proizvoda. Razdoblje mirovanja iznosi najmanje tri mjeseca. Nakon proteka prethodne procedure, Ministarstvo poljoprivrede na prijedlog Povjerenstva za priznavanje oznake „Dokazana kvaliteta” donosi Rješenje o priznavanju oznake iz nacionalnog sustava kvalitete „Dokazana kvaliteta” za proizvod za koji je podnesen Zahtjev, te je Specifikacija proizvoda tim postupkom potvrđena.

Znak “Dokazana kvaliteta” ima pravo posebnim zahtjevom zatražiti i koristiti svaki subjekt u poslovanju s hranom ako je za taj proizvod potvrđena sukladnost sa Specifikacijom. Sukladnost potvrđuje delegirano tijelo. Glavne obveze proizvođača i prerađivača su poštivanje svih kriterija sukladno Specifikaciji proizvoda, vođenje potrebne evidencije sukladno Specifikaciji proizvoda, odabir delegiranog tijela i pokretanje postupka potvrđivanja sukladnosti proizvoda sa specifikacijom te na kraju kad dobije Potvrdu o sukladnosti, označavanje proizvoda znakom „Dokazana kvaliteta”, prilikom stavljanja na tržište (Ministarstvo poljoprivrede).



Znakom „Dokazana kvaliteta” s naznakom države Hrvatske mogu se označiti samo poljoprivredni i prehrambeni proizvodi koji su proizvedeni i/ ili prerađeni u Republici Hrvatskoj, a Hrvatska je ujedno i zemlja podrijetla glavnog sastojka



Znakom „Dokazana kvaliteta“ s naznakom države mogu se označiti samo poljoprivredni i prehrambeni proizvodi kod kojih država na znaku označava zemlju gdje je taj proizvod proizveden i/ili prerađen, a ista je kao i zemlja podrijetla glavnog sastojka.



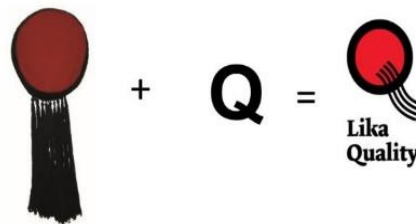
Znakom „Dokazana kvaliteta“ bez naznake države mogu se označiti samo poljoprivredni i prehrambeni proizvodi kod kojih zemlja u kojoj su proizvedeni i/ili prerađeni nije ista kao i zemlja podrijetla glavnog sastojka (NN 18/2020).

2.1.3. Ostale oznake kvalitete koje dodjeljuju različite institucije u RH

2.1.3.1. *Lika Quality*

Znak „Lika Quality“ je cjeloviti regionalni sustav kvalitete hrane, pića i suvenira namijenjen je poticanju razvoja domaće proizvodnje temeljene na tradiciji, podizanju razine kvalitete lokalnih proizvoda, proizvodnih tehnologija i usluga, poticanju stvaralaštva, kreativnosti, izvornosti, razvojno-istraživačkog rada, inovacija i invencije, te promociji identiteta ličke i podvelebitske regije. Znak je zaštićen u Državnom zavodu za intelektualno vlasništvo Republike Hrvatske kao jamstveni žig, nositelj je Lokalna akcijska grupa Lika, a projekt provodi Klaster Lika Destination.

Znak „Lika Quality“ dizajniran je kao kombinacija tradicionalne ličke kape i međunarodne oznake za kvalitetu – slova Q.



Slika 6. Znak „Lika Quality“, Izvor: Lika destination

U sustavu se nalazi se 64 proizvođača s područja Like, sa ukupno 174 proizvoda u 11 različitih kategorija koje obuhvaćaju hranu, piće i suvenire a to su : med i pčelinji proizvodi, meso i mesne prerađevine, mlijeko i mliječni proizvodi, pekarski proizvodi, pića i napitci, povrće, kozmetika, suveniri, voće, voćne prerađevine, nakit. Navedena oznaka se, u skladu s Pravilnikom o korištenju jamstvenog žiga „Lika quality“, dodjeljuje proizvodima koji su proizvedeni na području Lika destinacije sukladno svim zakonskim propisima, a odlikuje ih natprosječna kvaliteta i imaju uporište u tradiciji. Lika destinacija se brendira kao destinacija zaštićenih područja prirode (Lika destination). Područje destinacije Lika obuhvaća dijelove Ličko-senjske, Karlovačke i Zadarske županije i to 15 jedinica lokalne samouprave (JLS) i to 3 grada Gospić, Otočac i Senj te 12 općina: Brinje, Donji Lapac, Gračac, Karlobag, Lovinac, Perušić, Plaški, Plitvička Jezera, Rakovica, Saborsko, Udbina i Vrhovine (Lika destination).

Navedeni proizvodi moraju svojim ukupnim svojstvima zadovoljiti očekivane potrebe korisnika utvrđene normama, uvjetima i specifikacijama kojima se osigurava mjerljiva

natprosječna kvaliteta i viša od zakonski propisane. Očekuje se da je proizvod izrađen od visoko-vrijednih i ekološki prihvatljivih sirovina/materijala, te se odlikuje boljom funkcionalnošću, boljom uporabnom vrijednošću, prepoznatljivošću, dizajnom i kvalitetom.

Postupak dodjele prava uporabe Značka pokreće se zahtjevom koji se na propisanom obrascu podnosi Lokalnoj akcijskoj grupi Lika. Savjet odlučuje o dodjeli i oduzimanju prava uporabe znaka „Lika Quality“, utvrđuje popise stručnjaka za predstavnike i članove Komisija za pojedine vrste odlučuje o Registru laboratorija koji ispituju proizvode. Za pojedine proizvode i usluge, imenuje predsjednike i dopredsjednike Komisija, odlučuje o izbori ispitnih laboratorija, iznosa koje korisnici trebaju platiti za troškove rješavanja Zahtjeva u postupku dodjele ili produženja prava uporabe Značka, utvrđuje naknadu za pravo korištenja Značka i ostale poslove u skladu s Pravilnikom. Pravo korištenja Značka stječe se Ugovorom o pravu korištenja Značka koji na osnovu odluke Savjeta o dodjeli prava korištenja Značka sklapaju Lokalna akcijska grupa Lika i korisnik Značka na vrijeme od dvije godine, a vezano uz sve promjene oko korištenja znaka korisnik je dužan obavijestiti Lokalnu akcijsku grupu (Pravilnik, 2017).

U lipnju 2018. godine, uspostavljeno je zajedničko prodajno mjesto u Nacionalnom parku Plitvička jezera za sve „Lika Quality“ proizvođače. Trgovina se nalazi najposjećenijoj turističkoj lokaciji u Hrvatskoj, lokaciji na koju godišnje u prosjeku posjeti 10% svih turista koji posjete Hrvatsku. Na ovaj su način lokalna obiteljska poljoprivredna gospodarstva direktno uključena u turistički razvoj. Uz to, postoji velika potražnja za lokalno proizvedenim proizvodima od strane ugostitelja. Upravo u tom pravcu bi se trebale odvijati daljnje aktivnosti u sustavu certificiranja „Lika Quality“. Idući korak bi bio certificiranje restorana koji će u ponudi imati jela pripremljena od namirnica s oznakom „Lika Quality“ (Lika destination).

2.1.3.2. *Hrvatski otočni proizvod*

Projekt „Hrvatski otočni proizvod“ je projekt vizualnog označavanja otočnih proizvoda oznakom „HOP“, pokrenut je početkom 2007. godine u tadašnjem Ministarstvu mora, turizma, prometa i razvitka. Projekt je nastavljen u Ministarstvu regionalnoga razvoja i fondova Europske unije.

Zakonodavni okvir za provedbu Projekta „HOP“ postavljen je u Nacionalnom programu razvitka otoka (usvojenom u Hrvatskom saboru 28. veljače 1997.), Zakonu o otocima (Narodne novine, broj 34/99, 149/99, 32/02 i 33/06) i u Pravilniku o provedbi Programa »Hrvatski otočni proizvod« u vezi s djelokrugom, brojem članova i sastavom stručnih povjerenstava za dodjelu oznake »Hrvatski otočni proizvod«, načinu vođenja evidencije

subjekata kojima je dodijeljena oznaka »Hrvatski otočni proizvod« i načinu provođenja kontrole nad korištenjem oznake »Hrvatski otočni proizvod«(Narodne novine 139/2021)

Glavni ciljevi projekta „Hrvatski otočni proizvod“ su identificiranje, poticanje proizvodnje i distribucije te promocija izvornih i kvalitetnih otočnih proizvoda u Hrvatskoj i izvan nje. Projekt vizualnog označavanja otočnih proizvoda do sada je proveden kroz dodjelu prava označavanja oznakom „Hrvatski otočni proizvod“ za tradicijske i inovativne proizvode, otočnim subjektima – pravnim i fizičkim osobama koji imaju sjedište na otocima i ujedno svoju djelatnost obavljaju na otocima, a provedba cjelokupnog postupka propisana je gore navedenim pravilnikom.

Stručno mišljenje o zadovoljavanju uvjeta i kriterija stjecanja prava označavanja donosile su neovisne tehničke komisije za pojedine grupe proizvoda (za hranu, pića, kemijske proizvode, za područje primijenjene umjetnosti i dizajna), u čijem sastavu se nalaze stručnjaci za relevantna područja a konačnu odluku donosi ministar.

Po donesenoj odluci ministra, Ministarstvo i korisnici sklapaju ugovor o pravu označavanja proizvoda oznakom „HOP“ na razdoblje od 5 godina (NN 139/2021).

Putem potpora sufinanciraju se od strane Ministarstva troškovi organizacije skupnih događanja koje pridonose ostvarenju ciljeva Programa „HOP“ i projekata i/ili programa promotivno-informativnog karaktera o Programu „HOP“.

Korisnici oznake „HOP“ najvećim dijelom su obiteljska poljoprivredna gospodarstva čime se potvrđuje karakter Projekta „HOP“ kao projekta koji je prvenstveno usmjeren proizvodnji autohtonih domaćih proizvoda na tradicionalni način i u malim serijama.

U Pravilniku o provedbi Programa »Hrvatski otočni proizvod« u vezi s djelokrugom, brojem članova i sastavom stručnih povjerenstava za dodjelu oznake »Hrvatski otočni proizvod«, načinu vođenja evidencije subjekata kojima je dodijeljena oznaka »Hrvatski otočni proizvod« i načinu provođenja kontrole nad korištenjem oznake »Hrvatski otočni proizvod« (Narodne novine 139/2021), „Hrvatski otočni proizvod“ je definiran kao prehrambeni proizvod, linija proizvoda sa zajedničkim karakteristikama, događanje, umijeće, znanje i/ili vještina, nastala kao rezultat otočne proizvodnje, tradicionalnog načina izrade, inovacije, razvojno-istraživačkog rada ili djelovanja koje doprinosi očuvanju kulturne baštine otoka, otočne tradicije i promiče otočni identitet te nematerijalno kulturno dobro (razni oblici i pojave duhovnog stvaralaštva što se prenose predajom ili na drugi način, a osobito: jezik, dijalekti, govori i toponimika, usmena književnost, folklorno stvaralaštvo u području glazbe, plesa, predaje, igara, obreda, običaja i druge tradicionalne pučke vrednote, tradicijska umijeća

i obrti) prema posebnom zakonu kojim se uređuju poslovi zaštite i očuvanja kulturnih dobara a čiji je nositelj otočni subjekt.

Otočni proizvod može biti: materijalni otočni proizvod i nematerijalni otočni proizvod. Ministarstvo regionalnoga razvoja i fondova Europske unije raspisuje Javni poziv za dodjelu oznake "Hrvatski otočni proizvod".

Za sve prehrambene proizvode prijavitelji dostavljaju:

1. dokaz o mikrobiološkoj ispravnosti proizvoda od strane akreditiranog laboratorija, a sukladno Vodiču za mikrobiološke kriterije za hranu (2013.)
2. fizikalno-kemijsku analizu samo onih parametara koji su propisani pravilnikom o kvaliteti dotičnog proizvoda ili skupine proizvoda ukoliko on postoji
3. dokaz o registraciji i/ili odobrenju objekta u poslovanju s hranom izdanu od nadležnog tijela

Za vrijeme korištenja oznake Ministarstvo može izvršavati neposrednu kontrolu korisnika oznake „HOP“, administrativnu provjeru otočnog proizvoda za vrijeme trajanja rješenja te ukoliko je došlo do nepravilnosti korištenja oznake „HOP“ Ministarstvo će ukinuti Rješenje o dodjeli oznake „HOP“. Za potrebe projekta vizualnog označavanja otočnih proizvoda, pri Državnom zavodu za intelektualno vlasništvo je 29. rujna 2008. godine registriran figurativni jamstveni žig.



Slika 7. Oznaka »Hrvatski otočni proizvod«, Izvor: Ministarstvo regionalnog razvoja i fondova Europske unije

2.1.3.3. IQ - Istarska kvaliteta

Istarska razvojna agencija (IDA) razvila je po ovlaštenju Istarske županije oznaku vizualnog označavanja kvalitete „IQ“ – „Istrian Quality“ – „Istarska kvaliteta“ – „Qualità istriana“ koja je osmišljena i namijenjena označavanju, isticanju i promociji najkvalitetnijih autohtonih istarskih proizvoda i usluga. Znak „IQ“ registriran je 2005. godine pri Državnom zavodu za intelektualno vlasništvo kao jamstveni žig, a zakonski ga je registrirala IDA.



Slika 8. Oznaka „IQ“ – „Istarska kvaliteta", Izvor: Istarska razvojna agencija

Godine 2006. izrađeni su prvi pravilnik za vino Malvazija istarska, 2013. godine proširilo za vino istarski Teran i dodijeljeni su prvi znakovi.

Nadalje od 2018. do 2020. godine nastavlja se rad na razvoju brendiranja Istarske županije putem „IQ“ oznake te su izrađeni i usvojeni Pravilnici o dodjeli oznake „IQ“ za ekstra djevičansko maslinovo ulje, jaka alkoholna pića (komovica, biska, ruda i medenica), istarski pršut, med te istarski češnjak.

Pravo uporabe znaka „IQ“ dodjeljuje se proizvodima i uslugama natprosječne kvalitete, proizvedenim ili pružanim na području Istarske županije, nastalima kao rezultat istarske tradicije, razvojno-istraživačkog rada, inovacija i invencije.

Cilj programa evaluacije i dodjele oznake „IQ“ je:

- iskoristiti potencijale Istarske županije kao regije i podići postojeću razinu kvalitete istarskih proizvoda, obzirom da koncept zemlje ili regije podrijetla dobiva sve više na važnosti na međunarodnom tržištu
- potaknuti razvoj domaće proizvodnje i proizvodnih tehnologija, te izdizanje iste iz konkurentskog okruženja
- potaknuti kreativnost, stvaralaštvo, inovacije

- promovirati Istarsku županiju te istarski identitet i brend kroz proizvode i usluge na regionalnom, nacionalnom, europskom i svjetskom tržištu
- sustavna edukacija i potpora korisnicima i nositeljima oznake
- umrežavanje institucija u zajedničkom nastojanju da se iskoristi turistički potencijal Istarske županije u procesu brendiranja.

Istarska razvojna agencija je nositelj projekta, a partneri u provedbi programa su Agencija za ruralni razvoj Istre - AZRRI, Institut za poljoprivredu i turizam Poreč, Istarska županija - Upravni odjel za poljoprivredu, šumarstvo, lovstvo, ribarstvo i vodoprivredu, Istarska županija - Upravni odjel za turizam te Klaster „IQ“ – Klaster za promociju proizvoda iz Istre (IDA, 2024.).

Za sve vrste proizvoda koji su brendirani oznakom „IQ“ „Istarska kvaliteta“ zajedničko je da se ona može dodijeliti samo proizvođačima koji imaju sjedište i proizvodne površine odnosno preradbene pogone na području Istre. Pravilnicima za pojedine vrste proizvoda precizno je definirana i opisana tehnologija proizvodnje i prerade, način vrednovanja i ocjenjivanja proizvoda uvažavajući tradicijska obilježja i specifičnosti svih proizvoda za koje su izrađeni pravilnici. Što se tiče sljedivosti proizvoda iz oznake „Istarska kvaliteta“ ona je definirana kroz pravilnike za svaki proizvod, oznaka se odobrava za određene količine proizvoda za koje je potrebno voditi kvantitativne evidencije o porijeklu robe, nabavi sirovine i plasmanu proizvoda (IDA, 2024.).

2.1.3.4. Oznake Hrvatska kvaliteta i Izvorno hrvatsko

Znakovi vizualnog označavanja hrvatskih proizvoda i usluga – “Hrvatska kvaliteta” i “Izvorno hrvatsko” / namijenjeni su poticanju razvoja domaće proizvodnje, podizanju razine kvalitete hrvatskih proizvoda, proizvodnih tehnologija i usluga, poticanju stvaralaštva, kreativnosti, izvornosti, razvojno-istraživačkog rada, inovacija i invencije, te promociji hrvatske države i stvaranju hrvatskog identiteta na svjetskom tržištu.

Pravilnikom o znakovima vizualnog označavanja hrvatskih proizvoda i usluga koji je donesen na temelju Statuta Hrvatske gospodarske komore propisuje se postupak podnošenje i rješavanja zahtjeva, stjecanje i oduzimanje prava uporabe znakova vizualnog označavanja hrvatskih proizvoda i usluga „Hrvatska kvaliteta“ i „Izvorno hrvatsko“.

Oba znaka registrirana su u zavodu za intelektualno vlasništvo Republike Hrvatske kao jamstveni žigovi, a nositelj znakova je Hrvatska gospodarska komora.



Slika 9. Znakovi kvalitete HGK, Izvor: HGK

Znak „Hrvatska kvaliteta“ može se dodijeliti proizvodima i uslugama koji/e posjeduju natprosječnu kvalitetu i koji su proizvedeni na području Republike Hrvatske, odnosno uslugama koje se pružaju na području RH.

Pravo uporabe znaka “Izvorno hrvatsko” dodjeljuje se proizvodima i uslugama koji/e posjeduju natprosječnu kvalitetu, najmanje kao proizvodi ili usluge na razini “Hrvatske kvalitete”, a nastali/e su kao rezultat hrvatske tradicije, razvojno-istraživačkog rada, inovacije i invencije. Oba znaka jamče višu kvalitetu proizvoda od one koja je utvrđena zakonskim propisima i to mora biti mjerljivo.

Hrvatska gospodarska komora kao nositelj znaka i pravna ili fizička osoba kao korisnik znaka potpisuju ugovor o pravu uporabe znaka na tri godine. Troškove rješavanja Zahtjeva za dodjelu prava uporabe znaka snosi podnositelj Zahtjeva a nakon što podnositelj stekne pravo uporabe Znak plaća godišnju naknadu. Korisnik se obvezuje zadržati svojstva i kvalitetu proizvoda tijekom trajanja ugovora a mjerodavna organizacijska jedinica za upravljanje kvalitetom može organizirati i provesti nadzor (HGK, 2024.).

2.1.3.5. *Hrana s hrvatskih farmi i polja*

Sustav neobveznog označavanja poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda „Hrana s hrvatskih farmi i polja“ u nadležnosti je Hrvatske agencije za poljoprivredu i hranu (HAPIH, 2024.). Cilj ovog sustava je informiranje potrošača o podrijetlu proizvoda sa ciljem zaštite i jačanja domaće poljoprivredne proizvodnje. Na ovaj način doprinosi se očuvanju domaće poljoprivredne proizvodnje i njene tržišne pozicije. Jedna od najvažnijih poruka ovog sustava je jasno i nedvosmisleno informiranje potrošača o domaćem podrijetlu poljoprivredno-prehrambenih proizvoda.

Sustavi označavanja iz ovog programa kroz Uvjete za neobvezno označavanje razrađeni/propisani su za meso i mesne proizvode, mlijeko i mliječne proizvode, med, brašno, pekarske proizvode i svježa konzumna jaja.



Slika 10. Znakovi u neobveznom sustavu označavanja HAPIH-a, Izvor: HAPIH

Znakovi su registrirani u Državnom zavodu za intelektualno vlasništvo Republike Hrvatske kao jamstveni žigovi. Nositelj prava na jamstvene žigove je HAPIH. Sva hrana koja se označava spomenutim znakovima mora udovoljavati svim važećim propisima koji se odnose na tu hranu. Zahtjevi za korištenje znakova iz sustava „Hrana s hrvatskih farmi i polja“ podnose se na propisanim obrascima HAPIH-u.

Uz opće podatke o podnosiocu zahtjeva i popis proizvoda za koje će se znak koristiti traže se i drugi dokumenti specifični za određene proizvode odnosno za dokazivanje posebnih svojstava kao i podrijetla. Za sve proizvode koji su u sustavu neobaveznog označavanja „Hrana s hrvatskih farmi i polja“ nisu propisani nadstandardi u smislu kvalitete i senzoričke već svi parametri moraju biti u okviru zakonski propisa. No ipak postoje dodatne obveze korisnika znakova u smislu dokazivanja sljedivosti, dostave kvantitativnih podataka i evidencija o proizvodnji i prodaji proizvoda, nabave sirovina, podataka vezanih uz uzgoj i izvještavanje HAPIH-a o parametrima kvalitete i pokazateljima zdravstvene ispravnosti proizvoda i redovita izvješća o korištenju znaka. Za dokazivanje sljedivosti mora postojati nedvojbeno mogućnost utvrđivanja mjesta proizvodnje i prerade.

Specifičnost vezano uz podrijetlo kod označavanja mesnih proizvoda znakom „Meso hrvatskih farmi“ je u tome da Znak na crvenoj podlozi označava mesne proizvode dobivene od životinja (svinje, goveda, ovce, koze, perad) koje su rođene, uzgojene i zaklane (prerađene) u Republici Hrvatskoj i Znak na plavoj podlozi označava mesne proizvode dobivene od životinja (svinje, goveda, perad) koje su tovljene, zaklane (prerađene) u Republici Hrvatskoj.

Što se tiče meda, HAPIH korisnicima Znaka dodjeljuje 2 vrste naljepnica, za nacionalnu staklenku i ostale staklenke za pakiranje meda. Sastavni dio naljepnice za nacionalnu staklenku predstavlja Znak i serijski broj naljepnice, a sastavni dio naljepnice za ostale staklenke predstavlja Znak i serijski broj naljepnice za pakiranje meda te trakasti produžetak crvene boje. Na naljepnicama je neponovljivi serijski broj pomoću kojeg je moguće pomoću internetske aplikacije na www.hapih.hr provjeriti podatke o podrijetlu i vrsti meda (HAPIH, 2024.).

2.2. INTERES POTROŠAČA GRADA ZAGREBA ZA TRADICIJSKE PROIZVODE

Krajem 2014. godine tadašnji Gradski ured za poljoprivredu i šumarstvo naručio je istraživanje tržišta grada Zagreba sa ciljem ispitivanja interesa građana grada Zagreba za tradicijske proizvoda sa ciljem budućeg pokretanja jedinstvene oznake za najvrjednije tradicijske proizvode i slične proizvode koji sa područje cijele Republike Hrvatske dolaze na tržište grada Zagreba što je kasnije rezultiralo oznakom „Plavi ceker“. Istraživanje je provelo Agrarno savjetovanje d.o.o., na ukupno 500 ispitanika i 2 fokus grupe od 7-10 ispitanika.

Najvažnije tekstovi i podaci iz anketa koje su rađene u sklopu istraživanja a koji su i danas aktualni poslužili su kao povod, podloga i argumentacija za pokretanje oznake „Plavi Ceker“.

Hrvatska ima veliki broj tradicijskih proizvoda. Rezultat je to reljefne, klimatske i kulturološke raznolikosti naše zemlje. Posljednjih nekoliko godina je povećana ponuda tradicijskih proizvoda i broj proizvođača ovih proizvoda. Država, ali još više lokalna zajednica potaknule su veći broj pilot projekata oživljavanja proizvodnje i poticanja prodaje tradicijskih proizvoda. Jedna od najznačajnijih inicijativa je postupak zaštite izvornosti i zemljopisnog podrijetla poljodjelsko-prehrambenih proizvoda. Međutim, tad se još uvijek radilo o pionirskom poslu, vrlo malim količinama i ograničenim načinima distribucije.

Poseban problem koji se posljednjih godina pojavljuje na zagrebačkom tržištu su zloporaba naziva tradicijskih proizvoda. Naime, pod nazivom tradicijski proizvodi sve više se nude proizvodi koji po kakvoći, sastavu i načinu proizvodnje ne spadaju u ovu skupinu proizvoda.

Želja ispitanika je izdvajati više vremena za brigu o svom zdravlju, bilo kroz zdraviju prehranu, brigu o vlastitoj težini, rekreaciju ili izbacivanje gotovih tj. brzih jela. Željeno ponašanje kod svih ispitanika je uvjetovano financijskim mogućnostima i vremenom kojeg mogu odvojiti za brigu o prehrani i nabavki zdrave hrane (fokus grupa).

Neki citati iz provedene fokus grupe iz 2014. godine su:

- „Sve više razmišljam o povezanosti zdravlja i hrane.“
- „Najzdravija je domaća hrana i njezina nabavka se svodi dali nekog znaš tko je proizvodi.“
- „Meditranska hrana je zdravija.“
- „Lijen sam uložiti dodatan trud za spremanje zdravijeg ručka, jednostavnije mi je naručiti gotovo jelo. Jednako je sa rekreacijom, kretanjem ili vježbanjem.“
- „Sve više cijenim ekološke, domaće, autohtone i tradicionalne prehrambene proizvode.“

- „Povećala mi se svijest o bitnosti zdrave prehrane jer sam se kroz svoj posao upoznao s unosom aditiva i ostalih loših sastojaka u hranu.“
- „Raznolika prehrana tj. jesti svega pomalo je zdravo.“
- „Razna istraživanja su pokazala da je riba zdrava te bi ju trebalo više konzumirati.“
- „Vjerujem u tezu da treba konzumirati hranu iz podneblja u kojem živiš.“
- „Za kontinentalnu prehranu se kaže da je masna i nezdrava što nije istina. Podjednako je svaka prehrana zdrava samo ovisi kome što paše i na koji način se sprema.“
- „Dostupnost zdrave hrane mi je najveći problem, trebala bi biti jeftinija.“
- „Trend je da se zdravije jede.“

Većina ispitanika naglašava da je na području Grada Zagreba loša ponuda tradicijskih proizvoda te da takve proizvode češće „nabavlja“ od obitelji ili prijatelja sa sela diljem hrvatske nego u specijaliziranim trgovinama. Nitko od ispitanika ne zna navesti niti jednu prodavaonicu tradicijskih proizvoda već spominju isključivo tržnice ili trgovine tipa Bio-Bio (fokus grupe).

Najčešće proizvode koje kupuju ispitanici navode: maslinovo ulje, med, vino, rakija, suhe smokve, prošek itd. Uočljivo je da samo starije generacije ispitanika (>35 godina) navode: sir, kulen, kobasice, raznu divljač ili perad (fokus grupe).

Ispitanici fokus grupe kao tradicionalne hrvatske proizvode navode: drniški pršut, paški sir, rakiju, kulen, sorte vina maraština i malvazija, maslinovo ulje, smokva, ogulinsko kiselo zelje, lički krumpir itd.

Većina ispitanika više vjeruje oznakama i priči koja stoji iza tradicijskog proizvoda nego iza konvencionalnog proizvoda.

Svi ispitanici fokus grupe su čuli za neke od hrvatskih oznaka tradicijskih proizvoda. Kao najpoznatije navode „Hrvatski otočki proizvod“ i „Izvorno hrvatsko“. Povjerenje u takve oznake je kod ispitanika veće nego u ostale, strane ili eko-oznake oznake. Većina ispitanika ima pozitivan dojam o takvim oznakama te ih asociraju na nešto hrvatsko, izvorno i domaće.

Kontrola dodjele oznake i kontrola kvalitete tradicijskog proizvoda su faktori koje ispitanici smatraju najvažnijim u procesu gradnje povjerenja u takvu oznaku. Svi ispitanici smatraju da dodjelu i kontrolu treba vršiti neovisno i stručno tijelo. Dodjela treba biti javna i transparentna. Kriteriji koje proizvođač zadovoljava za dobivanje takve oznake trebaju biti javni što samo može ići u korist proizvođaču te mu služiti kao reklama. Kontrolu kvalitete osim stručnjaka trebaju nadgledati i potrošači. Ispitanicima nije bitan vremenski period na koji se dodjeljuje oznaka već kad se oznaka dodjeli proizvođač je može koristiti sve dok zadovoljava stroge kriterije dodjele oznake. Održavanje kvalitete je najvažniji faktor uspjeha tradicijskog

proizvoda. Sve ostalo, brendiranje, reklamiranje, označavanje tradicijskog proizvoda ne znači ništa ako se ne održi kvaliteta.

Svim ispitanicima fokus grupe se sviđa ideja uvođenja nove oznake na području Grada Zagreba koja bi označavala tradicijske proizvode. Smatraju da bi takva oznaka pomogla tradicijskim proizvodima i njihovim proizvođačima da lakše nađu put do kupaca. Svi ispitanici od takve oznake očekuju vjerodostojnost te tu oznaku žele vidjeti samo na proizvodima koji svojom kvalitetom to zaslužuju.

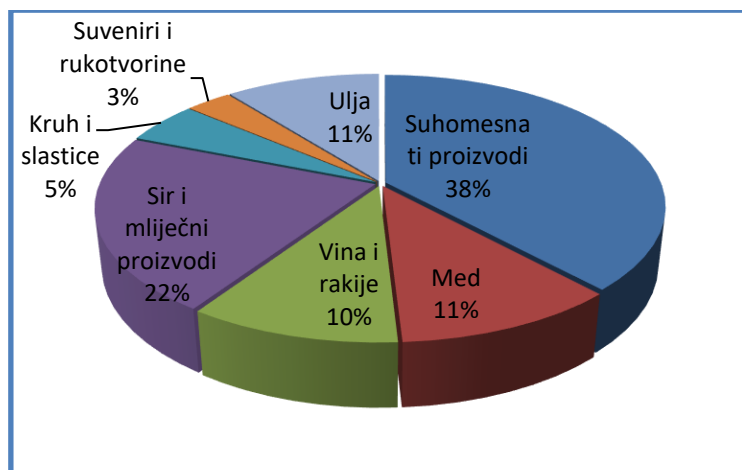
Slijede neki rezultati anketa provedeni u okviru Istraživanja na 500 ispitanika na području grada Zagreba.

Tablica 1. Odgovori na pitanje: Volite li hrvatske tradicijske proizvode?, Izvor: Interno istraživanje - Potrošnja tradicijskih proizvoda na zagrebačkom tržištu, (Agrarno savjetovanje d.o.o., 2014.)

	<i>n</i>	<i>%</i>
<i>da</i>	495	99,6
<i>ne</i>	2	,4
<i>Total</i>	497	100,0

Tablica 2. Odgovori na pitanje: Jeste li u posljednjih 12 mj. kupili neki tradicijski proizvod?, Izvor: Interno istraživanje – „Potrošnja tradicijskih proizvoda na zagrebačkom tržištu“, (Agrarno savjetovanje d.o.o., 2014.)

	<i>n</i>	<i>%</i>
<i>da</i>	459	92,4
<i>ne</i>	36	7,2
<i>Total</i>	495	99,6



Grafikon 1. Kategorije kupljenih tradicionalnih proizvoda, Izvor: Interno istraživanje - Potrošnja tradicijskih proizvoda na zagrebačkom tržištu (Agrarno savjetovanje d.o.o., 2014.)

Ispitanici suhomesnate proizvode najčešće kupuju u trgovačkim centrima, njih 27,8%, dok 27% ispitanika suhomesnate proizvode kupuje na selu ili kao dostavu u grad. Sir i mliječne proizvode većina ispitanika kupuje na gradskoj tržnici, njih 43,3%. Vino, rakije i likere potrošači najviše nabavljaju na selu bilo izravnom nabavkom ili dostavom u grad. Kruh i slastice ispitanici najviše kupuju u specijaliziranim trgovinama, njih 47,1%, kao i svježe meso koje u velikoj većini, njih 34,8% kupuju u specijaliziranim trgovinama tj. mesnicama. Ispitanici med najviše nabavljaju na selu ili na tržnicama, 38,6%.

Glavni motiv za kupovinu tradicijskih proizvoda stalnim kupcima je zdravlje, bilo osobno ili obitelji. Smatraju takve proizvode kvalitetnijima nego konvencionalne.

Tablica 3. Odgovori na pitanje: Koliko često kupujete tradicijske proizvode?, Izvor: Interno istraživanje - Potrošnja tradicijskih proizvoda na zagrebačkom tržištu (Agrarno savjetovanje d.o.o., 2014.)

	n	%
mjesečno	221	44,5
više puta godišnje	165	33,2
za blagdane i posebne prigode	69	13,9
rjeđe	35	7,0
Total	490	98,6

Tablica 4. Odgovori na pitanje Zašto češće ne kupujete tradicijske proizvode?, Izvor: Interno istraživanje „Potrošnja tradicijskih proizvoda na zagrebačkom tržištu“ (Agrarno savjetovanje d.o.o., 2014.)

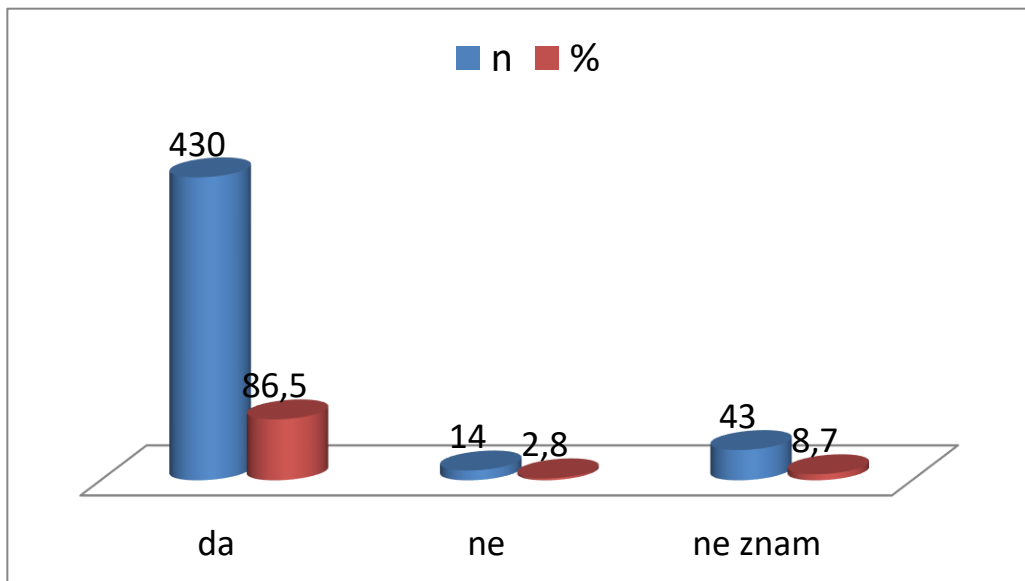
	n	%
skupi su	182	36,6
nisu dostupni	57	11,5
nemam potrebe	251	50,5
Total	491	98,8

Tablica 5. Odgovori na pitanje: Koliko su tradicijski proizvodi dostupni u Zagrebu?, Izvor: Interno istraživanje „Potrošnja tradicijskih proizvoda na zagrebačkom tržištu“ (Agrarno savjetovanje d.o.o., 2014.)

	n	%
lako dostupni	7	1,4
dostupni	44	8,9
niti dostupni niti nedostupni	125	25,2
teško dostupni	156	31,4
nedostupni	161	32,4
Total	493	99,2

Tablica 6. Odgovori na pitanje: Obraćate li pozornost na informacije o tradicijskim proizvodima koje se mogu naći na prodajnom mjestu, deklaracijama na pakiranjima ili letcima?, Izvor: Interno istraživanje „Potrošnja tradicijskih proizvoda na zagrebačkom tržištu“ (Agrarno savjetovanje d.o.o., 2014.)

	n	%
da, uvijek	228	45,9
da, ponekad	191	38,4
ne, nikad	71	14,3
Total	490	98,6



Grafikon 2. Odgovori na pitanje: Treba li tradicijske proizvode označiti oznakama kvalitete?,
Izvor: Interno istraživanje „Potrošnja tradicijskih proizvoda na zagrebačkom tržištu“ (Agrarno savjetovanje d.o.o., 2014.)

Ovo istraživanje dokazalo je da je potrebno uvođenje oznake kvalitete za tradicijske proizvode. Čak 86,5% ispitanika smatra tu ideju dobrom i misli da treba tradicijske proizvode posebno istaknuti te brendirati. Označavanjem tradicijski proizvoda izdvajamo kao nešto posebno, kao proizvod koji ima dodatnu vrijednost. Ovo istraživanje pokazalo je da postoje ciljane skupine potrošača tradicijskih proizvoda, njima bi oznaka pomogla u lakšem pronalasku i nabavci takvih proizvoda (Agrarno savjetovanje d.o.o., 2014.).

2.3. OZNAKA PLAVI CEKER

„Plavi ceker“ je oznaka koja se dodjeljuje visokokvalitetnim prehrambenim proizvodima čija je kvaliteta više razine od zakonski propisane te uobičajeno zahtijevane i očekivane od strane potrošača a namijenjena je označavanju, isticanju i promociji poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda. (Grad Zagreb, službene stranice)

Oznaka „Plavi ceker“ se dodjeljuje temeljem Pravilnika o dodjeli oznake „Plavi ceker“ (Službeni glasnik, br. 21/19, 11/20 i 21/20). Oznaka se dodjeljuje putem Javnog poziva koji raspisuje Grad Zagreb (Grad Zagreb, službene stranice).

2.3.1. Razlozi uvođenja oznake „Plavi ceker“

Suvremene poljoprivredno-prehrambene politike baziraju se na poticanju potrošnje u velikim gradovima. Prema podacima Državnog zavoda za statistiku sa svojih oko 770.000 stanovnika (s dnevnim migracijama više od 800.000) Grad Zagreb najveće je tržište hrane u Hrvatskoj. Briga o potrošačima hrane jedna je od ključnih dimenzija urbanih politika o čemu govore i preporučene radnje Milanskog pakta o urbanim politikama hrane - Milan Urban Food Policy Pact kojeg je 15. listopada 2015. u Milanu potpisalo više od 100 gradova (do danas više od 200 iz cijeloga svijeta).

Grad Zagreb kao potpisnik Milanskog pakta počeo je sustavno primjenjivati preporučene radnje osnivanjem Odjela za urbanu prehranu 2019. godine pri Gradskom uredu za poljoprivredu i šumarstvo. Dugi niz godina provodi različite mjere kojima potiče razvoj domaće poljoprivredne proizvodnje, podiže razinu kvalitete tradicijskih proizvoda te kreativnost, inovativnost i očuvanje baštine u ruralnom prostoru.

Također, Grad Zagreb podržava i potiče proizvođače poljoprivrednih prehrambenih proizvoda s područja cijele Republike Hrvatske, koji su osigurali svoj opstanak velikim dijelom zbog velikog zagrebačkog tržišta i zahvaljujući brojnim manifestacijama koje su postale važan tržišni kanal, a isto tako i prilika izravne komunikacije proizvođača i potrošača te daljnjeg širenja tržišta. Ulaskom Republike Hrvatske u Europsku uniju stvoreno je unutrašnje tržište na kojem su domaći proizvođači prvenstveno mala i srednja obiteljska poljoprivredna gospodarstva suočeni s globalnom konkurencijom naprednih europskih proizvođača te na istom mogu opstati i biti konkurentni samo ukoliko njihovi proizvodi imaju određenu visoku i ujednačenu kvalitetu te ako su prepoznatljivi na tržištu. Neki od njih imaju izvozni potencijal, a neki su važni za lokalno tržište.

Kao što je već napomenuto proizvođači ovih i sličnih proizvoda su mala i srednja gospodarstva koja pojedinačno nemaju dovoljno kapitala, znanja ni vremena da naprave veći

iskorak na tržište. Slijedom navedenog izostaje potrošački usmjereno oblikovanje proizvoda, standardna kvaliteta, sljedivost i prepoznatljivost tih proizvoda. Uz to državne institucije su predugo čekale da se poljoprivredni proizvođači sami organiziraju i pozicioniraju na tržištu. Kroz institucionalni okvir malo je poduzeto da se ovaj problem premosti na neki drugi način gdje se prije svega misli na pomoć javnog sektora u nastupu na tržištu kroz sljedivost „od polja do stola”, standardizaciju te pomoć u nastupu na tržištu kroz promociju i prodajne kanale (izvor: interni dokumenti).

Stoga je Grad Zagreb 2018. godine pokrenuo Projekt „Plavi ceker“ (u daljnjem tekstu: Projekt) s glavnim ciljem da Grad Zagreb preuzme inicijativu na okupljanju, organiziranju malih i srednjih poljoprivrednih gospodarstava, proizvođača visokokvalitetnih proizvoda s područja cijele Republike Hrvatske te da ih kroz propisane standarde kvalitete i sljedivosti pozicionira kao važne i prepoznatljive proizvođače na tržištu grada Zagreba (Grad Zagreb službene stranice).

Definirani su problemi na tržištu i postavljeni ciljevi Projekta od čega su najbitniji:

1.) U Republici Hrvatskoj u kojoj prevladava veliki broj malih poljoprivrednih proizvođača, iznimno je važno njihovo udruživanje kako bi postali konkurentniji, imali bolji pristup tržištu, bolju pregovaračku poziciju, olakšan pristup informacijama uz mogućnost korištenja zajedničke mehanizacije unutar strojnih prstenova, dobivanje većih rabata zajedničkom kupovinom repromaterijala, mogućnost zajedničkog nabavljanja i korištenja poljoprivredne opreme, skladišnih i prerađivačkih kapaciteta itd.

U RH prema najnovijim podacima registrirano je 27 proizvođačkih organizacija. Drugi oblik međusobnog udruživanja poljoprivrednika je putem zadruga. Registrirano je preko 3500 zadruga, a aktivno ih je tristotinjak. Ni jedan od oblika udruživanja u RH nije zaživio i udruživanje općenito ne predstavlja ozbiljnu snagu na kojoj bi se mogao graditi razvoj poljoprivrede. Iz tog razloga važno je da javni sektor i dalje kompenzira ove nedostatke (Očić, V., 2024).

2.) Uvoz, nelojalna konkurencija, loša kvaliteta proizvoda uzrokuje negativne promjene na tržištu hrane.

3.) Izostanak kratkih lanaca opskrbe hranom odnosno veliki broj posrednika u lancu opskrbe hranom isključuje veliki broj malih proizvođača i izaziva negativan utjecaj na ruralna područja, a potrošačima otežava informiranost o podrijetlu proizvoda.

4.) Slaba educiranost i informiranost proizvođača, a osobito potrošača o sustavima vrednovanja poljoprivrednih prehrambenih proizvoda.

5.) Nedovoljna razina zaštite i standardiziranosti domaćih proizvoda što su zapravo preduvjeti za bolju kvalitetu proizvoda iz provjerenih izvora te istovremeno previše različitih oznaka koje samo dodatno zbunjuju potrošače. Iskustva proizvođača ukazuju da je sve veća potreba potrošača da na što jednostavniji način prepoznaju domaći, kvalitetan i provjeren proizvod.

Govoreći o postavljenim ciljevima posebno se ističe potreba za pozicioniranjem Grada Zagreba kao središta ponude i potražnje domaće i kvalitetne hrane te stvaranje prepoznatljivog prehrambenog identiteta Grada. Izrazito je važna uspostava kratkih lanaca opskrbe te provedba zelene javne nabave kvalitetnom hranom u sve javne ustanove kao i bolja educiranost proizvođača i potrošača vezano uz kvalitetu hrane (izvor: interni dokumenti).

2.3.2. O oznaci „Plavi ceker“

Oznaka je figurativni žig registriran kod Državnog zavoda za intelektualno vlasništvo Republike Hrvatske 07.09.2018.



*„ od hrvatskog polja do zagrebačkog stola
- jamči Zagreb ”*

Slika 11. Figurativni žig, Oznaka „Plavi ceker“, Izvor Grad Zagreb, službene stranice.

U lipnju 2019. Grad Zagreb putem tadašnjeg Gradskog ureda za poljoprivredu i šumarstvo (u daljnjem tekstu: Ured) oformio je Odjel za urbanu prehranu (u daljnjem tekstu: Odjel) s jasnom vizijom da Grad Zagreb postane prehrambeno sigurno središte educiranih i svjesnih potrošača sa dostupnom visokokvalitetnom i provjerenom hranom uz brigu o sprječavanju i smanjenju nastajanja otpada od hrane. Jedna od aktivnosti Odjela je provedba Projekta „Plavi ceker“. Slijedom navedenog Gradonačelnik Grada Zagreba 23. listopada 2019., donosi Pravilnik o dodjeli oznake „Plavi ceker“. Nositelj Oznake je Grad Zagreb.

Pravilnikom o dodjeli oznake „Plavi ceker“ je obuhvaćeno 25 različitih vrsta i kategorija proizvoda kojima može biti dodijeljena oznaka „Plavi ceker“ a koji su zaštićeni prema Međunarodnoj klasifikaciji proizvoda i usluga za registraciju žigova (Nicanska klasifikacija). To su suhomesnati proizvodi, sirevi, zreli, vina, rakije, likeri, pivo, voćni sokovi, sirupi za napitke, prerađeni proizvodi ribarstva, ulja: ekstra djevičansko maslinovo ulje i bučino ulje, masti, octevi, med, džemovi, marmelade i pekmezi, suho voće, korice od voća (arancini i

slično), obrađene sjemenke, povrće sušeno, konzervirano povrće, namazi na bazi povrća, paštete, čokolada, trajni kolači i keksi, sušena tjestenina i začinske soli. „Plavi ceker“ jamči potrošaču da se radi o domaćem, kvalitetnom, visokovrijednom i provjerenom proizvodu.

Uvjeti za dodjelu oznake „Plavi ceker“ je da su prehrambeni proizvodi proizvedeni na području Republike Hrvatske, od sirovina podrijetlom iz Republike Hrvatske te da udovoljavaju važećim propisima iz područja hrane, koji se odnose se na sve faze proizvodnje, prerade i distribucije hrane te da osim toga udovoljavaju senzorskim i fizikalno-kemijskim parametrima kvalitete propisanim Pravilnikom.

Za dodjelu oznake „Plavi ceker“ Grad Zagreb raspisuje Javni poziv koji se objavljuje na web stranici (www.zagreb.hr). Prijavu na Javni poziv putem Obrasca prijave za dodjelu oznake „Plavi ceker“ mogu podnijeti obiteljska poljoprivredna gospodarstva upisana u Upisnik poljoprivrednika/Upisnik obiteljskih poljoprivrednih gospodarstava, obrti i pravne osobe registrirane za poljoprivrednu ili prerađivačku djelatnost. Svaki proizvođač osim propisane dokumentacije dostavlja Uredu dva uzorka, jedan uzorak proizvoda za fizikalno-kemijsku analizu, osim za soli i jedan za senzorsko ocjenjivanje, osim za vina. Također uz prijavu obavezna je i Izjava o podrijetlu proizvoda za sve prijavitelje. Djelatnik Ureda ispunjava Zapisnik o zaprimljenim uzorcima za dodjelu oznake „Plavi ceker“ koji se u najkraćem roku putem Otpremnice uzoraka za oznaku „Plavi ceker“ dostavljaju ovlaštenom zavodu ili laboratoriju. Ukoliko zadovolje sve kriterije propisane Pravilnikom (senzorski moraju biti izvrsni, fizikalno kemijski parametri su za određene proizvode iznad zakonski propisanih) dodjeljuje im se oznaka „Plavi ceker“. Troškove analiza snosi Grad Zagreb. Nakon obrade prijava i na temelju rezultata provedenih analiza, Ured predlaže gradonačelniku Grada Zagreba proizvode za dodjelu oznake „Plavi ceker“. Gradonačelnik utvrđuje popis proizvoda kojima se dodjeljuje oznaka „Plavi ceker“, a isti se objavljuje na web stranici Grada Zagreba (www.zagreb.hr). Grad Zagreb i korisnici oznake „Plavi ceker“ sklapaju Ugovor o licenci oznake „Plavi ceker“ kojim se uređuju međusobna prava i obveze u vezi korištenja oznake „Plavi ceker“. Ugovor se sklapa na razdoblje od tri godine od dana potpisivanja Ugovora. Kontrolu kvalitete proizvoda kao i korištenje oznake „Plavi ceker“ provodi Ured na način da prema planu ili na temelju pritužbe potrošača uzima uzorke označenih proizvoda s tržišta ili direktno od proizvođača - korisnika oznake „Plavi ceker“ radi utvrđivanja kvalitete. Grad Zagreb može otkazati Ugovor u raznim slučajevima propisanih Pravilnikom. Osim Ugovora korisnicima oznake „Plavi ceker“ dostavlja se i Potvrda o licenci oznake „Plavi ceker“.

Kontinuiranim razvojem Projekta „Plavi ceker“ i označavanjem proizvoda Oznakom postupno su stvarane određene koristi kako za potrošače tako i za proizvođače. Potrošačima je

omogućena bolja dostupnost kvalitetnih domaćih proizvoda. Također edukacijama o kvalitetnoj i sigurnoj hrani te upoznavanjem s Oznakom dodane vrijednosti stvoreno je povjerenje kod određenog broja potrošača prema tim proizvodima. Mnogim proizvođačima putem edukacija podignuta je razina kvalitete proizvoda. Iz osobnog iskustva nekih proizvođača čiji proizvodi imaju Oznaku „Plavi ceker“ bolje se prodaju proizvodi s Oznakom nego oni bez Oznake. Mnogima označavanje proizvoda Oznakom pomaže u opstanku na tržištu. Također je mnogima omogućila sudjelovanja na sajmovima izvan Zagreba koji uvjetuju neku od oznaka kvalitete (izvor: interni dokumenti).

2.3.3. PROMOCIJA OZNAKE I PRODAJNI KANALI

U Hrvatskoj kući „Materina priča“ u Zagrebu 19.12.2019. održana je promocija projekta i prvog javnog poziva, a svečana dodjela Potvrda o oznaci „Plavi ceker“ 19.06.2020. u restoranu „Gastro Globus“ na Zagrebačkom Velesajmu.



Slika 12. Svečana dodjela Potvrda o oznaci „Plavi ceker“ u restoranu „Gastro Globus“, Izvor: Grad Zagreb službene stranice

Daljnje aktivnosti koje su se provodile u cilju razvoja projekta „Plavi ceker“ nisu se fokusirale samo na omogućavanje novih kanala trženja već i na promociju proizvoda. Kada imamo dobre poljoprivredne proizvode dodane vrijednosti kao što je „Plavi ceker“, dobar marketing i promocija nezaobilazne su aktivnosti da ih se plasira na tržište. Slijedom toga Grad Zagreb organizirao je desetak manifestacija različitog karaktera - prodajne, degustacijske, kvartovske i sl. u cilju promocije i poticanja lokalno proizvedene hrane s dodanom kvalitetom uz edukaciju potrošača kroz stručna predavanja i prezentacije te edukacije i razvijanje svijesti građana o sprječavanju nastajanja otpada od hrane.

2.3.3.1. Manifestacije Grada Zagreba

Brojne manifestacije postale su važan tržišni kanal i prilika izravne komunikacije proizvođača i potrošača oznake „Plavi ceker“.

Prva **prodajna manifestacija proizvoda s oznakom "Plavi ceker"** održana je na **Trgu bana Josipa Jelačića** od 29.10. do 31.10.2020. na kojoj su sudjelovali proizvođači iz cijele Hrvatske. Uz prigodni program dodijeljene su Potvrde o oznaci „Plavi ceker“ za nove proizvode.



Slika 13. „Plavi ceker“ na Trgu bana Josipa Jelačića, Izvor: Grad Zagreb službene stranice

Budući se Zagrebački trg pokazao se kao vrijedno mjesto trženja i druga prodajna manifestacija proizvoda s oznakom "Plavi ceker" održana je na Trgu bana Josipa Jelačića od 17.06. do 20.06.2021. godine u sklopu koje su Potvrde o dodjeli oznake „Plavi ceker“ dobili proizvođači iz trećeg javnog poziva. Na trodnevnom okupljanju proizvođača iz svih krajeva Hrvatske potrošačima i turistima prezentirala se raznovrsna paleta kvalitetnih domaćih proizvoda.

Na degustacijskoj **manifestaciji „Plavi ceker“ na Štrosu** u sklopu manifestacije „Ljeto na Štrosu“, 06. kolovoza 2020. godine, na Strossmayerovom šetalištu u Zagrebu predstavljeni su proizvodi s Oznakom „Plavi ceker“. Brojni građani posjetili su navedeno događanje te su uz ugodnu atmosferu i odličnu glazbu tria „Vesele boje jazza“ kušali delicije odabranih proizvođača.



Slika 14. „Plavi ceker“ na Štrosu; a) Izložba hrane; b) Posjetitelji, Izvor: Grad Zagreb službene stranice

Na Trgu Ivana Kukuljevića u Španskom, održana je dana 04.06.2022. **manifestacija „ŠPANSKO place to be, KRETANJE - HRANA - ZDRAVLJE“**. Manifestaciju je organizirao Grad Zagreb, Gradski ured za gospodarstvo, ekološku održivost i strategijsko planiranje u suradnji s Domom zdravlja Zagreb Zapad te Udrugom „Biciklom do zdravlja“ s ciljem turističke promocije grada Zagreba, lokalnih poljoprivrednih proizvoda te zdravog i ekološki održivog načina života.

U sklopu manifestacije organizirana je kružna biciklijada u Španskom kao i dječja alka na biciklima te sajam lokalnih ekoloških i drugih certificiranih proizvoda dodane kvalitete uključujući i proizvode iz sustava kvalitete Grada Zagreba „Plavi ceker“.

U javnozdravstvenim aktivnostima sudjelovali su Bolnica za medicinsku rehabilitaciju Daruvarske toplice, Hrvatska komora zdravstvenih radnika, Klinika Vuk Vrhovac KB Merkur, Hrvatski savez dijabetičkih udruga, Veleučilište Velika Gorica (optometrija), Srednja škola za medicinske sestre Vrapče. Javno zdravstvene aktivnosti obuhvaćale su pružanje usluga mjerenja krvnog tlaka, razine šećera u krvi, analize tjelesne mase kao i kineziološka te liječnička savjetovanja. Služba za ekologiju NZJZ „Dr. Andrija Štampar“ prikazala je na praktičnim primjerima mjerenje razine čestica peludi u medu i u zraku. Predavanje o važnosti certificiranja proizvoda dodane kvalitete održala je dr.sc. Jasna Bošnjak sa Zavoda za javno zdravstvo „Dr. Andrija Štampar“, a prof.dr.sc. Nada Vahčić, s Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta o

važnosti senzoričke u kvaliteti namirnica. Djelatnica Gradskog ureda za gospodarstvo, ekološku održivost i strategijsko planiranje educirala je posjetitelje manifestacije o sprječavanju nastajanja otpada od hrane u kućanstvima.



Slika 15. “Špansko place to be, kretanje, zdravlje, hrana“; a) Prodaja domaćih proizvoda; b) biciklijada; c) Javnozdravstvena akcija, Izvor: Grad Zagreb službene stranice

U suradnji s Javnom ustanovom Maksimir, Gradskim uredom za socijalnu zaštitu, zdravstvo, branitelje i osobe s invaliditetom i partnerima Nastavnim zavodom za javno zdravstvo „Dr. Andrija Štampar“, domovima zdravlja kojima je osnivač Grad Zagreb, gradskom četvrti Maksimir, Centrom za kulturu i informacije Maksimir te dječjim vrtićem Maksimir, Grad Zagreb organizirao je **manifestaciju „Servus Maksimir“**. Manifestacija je održana je 17. i 18. prosinca 2022. godine u Parku Maksimir, sa svrhom turističke promocije grada Zagreba, lokalnih poljoprivrednih proizvoda dodane kvalitete uključujući i proizvode iz sustava kvalitete Grada Zagreba „Plavi ceker“, te zdravog i ekološki održivog načina života. Uz sajam lokalnih ekoloških i drugih certificiranih domaćih proizvoda, u okviru manifestacije organiziran je bogat i raznolik program edukativno javnozdravstvenog sadržaja. Domovi zdravlja Zagreb Istok i Centar su u okviru svojih aktivnosti obavljali mjerenje indeksa tjelesne mase, krvnog tlaka i šećera u krvi te organizirali savjetovanje o oralnoj higijeni (pranje zubića). NZJZ „Dr. Andrija Štampar“ provodio je aktivnosti koje su obuhvaćale nutricionističko savjetovalište, edukaciju o piramidi zdrave prehrane kao i o sadržaju deklaracija i deklariranju proizvoda.

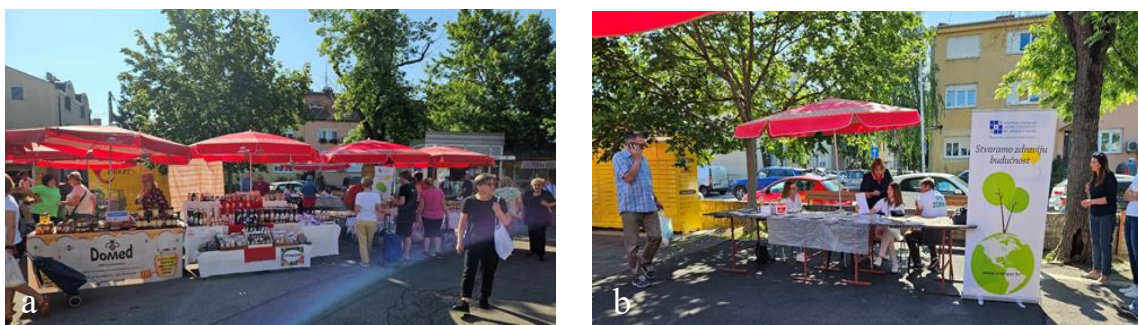
Grad Zagreb je u suradnji s Tržnicama Zagreb, na malom platou tržnice Dolac, organizirao **manifestaciju „Uskršnji ceker“** - sajam ekoloških i drugih certificiranih domaćih proizvoda. Na manifestaciji „Uskršnji ceker“ koja je održana 31.03. i 01.04. 2023. godine, sudjelovalo je dvadesetak proizvođača sa svojim visokokvalitetnim, domaćim proizvodima kao što su suhomesnati proizvodi, sirevi, sokovi, liker, vina, domaća tjestenina, zimnica, med i dr. Tijekom manifestacije, pod vodstvom moderatora održan je prigodan uskršnji program s radionicom uskršnjih pisanica, kulinarskim događanjem, uz bogat i raznovrstan glazbeni

program. Nakon dugo vremena, nakratko je oživio mali plato na tržnici Dolac i osvanuo obojan veselim bojama, mirisima domaćih proizvoda i šušurom brojnih posjetitelja.



Slika 16. „Uskršnji ceker“ na Dolcu; a) Vizual s južne strane; b) Potrošači, Izvor: Grad Zagreb službene stranice

U suradnji s Tržnicama Zagreb, Gradskom četvrti Peščenica – Žitnjak, Nastavnim zavodom za javno zdravstvo „Dr. Andrija Štampar“ i Centrom kulture na Peščenici – KNAP dana 17. lipnja 2023. godine, na **Tržnici Volovčica** organizirana je **manifestacija** visokokvalitetnih i provjerenih domaćih proizvoda s oznakom „**Plavi ceker**“.



Slika 17. „Plavi ceker“ na Volovčici; a) Promocija i prodaja; b) Javnozdravstvene aktivnosti, Izvor: Grad Zagreb službene stranice

Program manifestacije moderirala je voditeljica Karmele Vukov Colić i uz prigodan kulturni, javno zdravstveni i glazbeni program. Tako su u organizaciji Centra kulture na Peščenici - KNAP, studenti Likovne akademije izvodili umjetničke intervencije i šetnju kvartom uz kolektivni performans, a za glazbeni ugođaj bio je zadužen „Oridano Gypsy Jazz Band“. Djelatnici Nastavnog zavoda za javno zdravstvo „dr. Andrija Štampar“ provodili su javnozdravstvene aktivnosti kao što su mjerenje tlaka i razine glukoze u krvi uz savjetovanje medicinske sestre i liječnika na temelju dobivenih rezultata. Posjetiteljima su dijeljeni edukativni letci kao i letci s informacijama o radnom vremenu i kontaktu za narudžbu na besplatno nutricionističko, kineziološko, edukacijsko-rehabilitacijsko i liječničko savjetovanje.

Ured je izradio i dijelio letke vezano za informiranje i savjetovanje građana o praktičnim načinima za sprječavanje i smanjenje otpada u kućanstvima.

U svrhu revitalizacije Tržnice Dolac, Grad Zagreb, Gradski ured za gospodarstvo, ekološku održivost i strategijsko planiranje je u suradnji s Tržnicama Zagreb organizirao manifestaciju „**Plavi ceker na Dolcu**“ dana 15.i 16.09.2023. godine. Manifestaciju je na prigodno uređenom prostoru i uz odgovarajući glazbeni program moderirao Kristijan Ugrina. Na manifestaciji je svoje visokokvalitetne i provjerene proizvode s oznakom „Plavi ceker“ izlagalo dvadesetak proizvođača, a održana je i etno-radionica ekološkog unikatnog suvenira „Zagrebački ceker“ koji se izrađuje ručno od kukuruzne komušine te oslikava motivima baštine Grada Zagreba i cvjetnim motivima. „Zagrebački ceker“ je hrvatski izvorni i tradicijski ekološki proizvod i uporabni suvenir izrađen od kukuruzne komušine, utemeljen na baštini, s ciljem očuvanja tradicije, rukotvorstva i poticanja razvoja malog ženskog i socijalnog poduzetništva ruralnih područja.

Grad Zagreb, Gradski ured za gospodarstvo, ekološku održivost i strategijsko planiranje, od 20.-24.12.2023. godine, organizirao je manifestaciju „**Adventski ceker**“ u prostorima trgovačkog centra „Supernova“ u **Buzinu**. Ovom manifestacijom kroz direktnu prodaju, pomogli smo proizvođačima u plasmanu njihovih proizvoda u adventsko vrijeme, a potrošačima prezentirali i učinili dostupnima izvrsne domaće poljoprivredne proizvode s dodanom kvalitetom.



Slika 18. „Adventski ceker u Buzinu“; a) Promocija i prodaja; b) Etno radionica „Materina priča“, Izvor: Grad Zagreb, službene stranice

U subotu 23. 12. 2023. održane su edukativne radionice uz prigodan glazbeni program i profesionalnu voditeljicu koja je predstavila poljoprivredne proizvođače i njihovu ponudu. Također su bili nazočni i predstavnici Crvenog križa Zagreb koji su posjetiteljima predstavili svoje aktivnosti osobito u dijelu koji se odnosi na doniranje hrane i novoosnovanu Banku hrane te su podijelili promotivne i edukativne materijale. U okviru manifestacije organizirana je „Božićna košarica“ te je uspješno provedena akcija doniranja prehrambenih proizvoda

namijenjenih kući za smještaj trudnica i nezbrinutih majki s novorođenčadi i djecom do tri godine „Kuća ljubavi“ na Savici, Zagrebačkog Caritasa, a koje je po završetku iste preuzela njihova predstavnik. Znatan dio proizvoda u „Božićnoj košarici“ donirali su poljoprivredni proizvođači koji su sudjelovali na manifestaciji.



Slika 19. „Adventski ceker u Buzinu“, humanitarna akcija „Božićna košarica“, Izvor: Grad Zagreb, službene stranice

U okviru međunarodnog sajma poljoprivrede, opreme i mehanizacije „CroAGRO“, u dijelu „Sajmovi hrane i zdravog življenja“, od 30.11. do 3.12.2023., na Zagrebačkom velesajmu, izlagalo je svoje proizvode tridesetak proizvođača s područja Grada Zagreba, uključujući proizvođače s oznakom "Plavi ceker". U sklopu sajma djelatnici Odjela održali su predavanje na temu Sprječavanja i smanjenja nastajanja otpada od hrane s prikazom aktivnosti koje se poduzimaju u tu svrhu te također, s ciljem prevencije bacanja hrane u kućanstvima održana je prezentacija organizacije hrane u hladnjaku.



Slika 20. „CroAGRO 2023.“, predavanja na temu otpada od hrane; a) Teoretski dio; b) Prezentacija organizacije hrane u hladnjaku, Izvor: Grad Zagreb službene stranice

Manifestacija „**Dani hrane i tradicijskih proizvoda Zagrebačke županije i Grada Zagreba**“ u listopadu 2023. godine u Atletskoj dvorani Boćarskog kluba Zrinjevac u Zagrebu po 20. put organizirana je u suradnji Grada Zagreba i Zagrebačke županije. Cilj manifestacije „Dani hrane i tradicijskih proizvoda Zagrebačke županije i Grada Zagreba“ jest promocija gradskih i županijskih poljoprivrednih proizvoda i proizvođača, promocija kulturnih i tradicijskih vrijednosti, jačanje prepoznatljivosti te povećanje potražnje za gradskim i županijskim poljoprivrednim proizvodima.

Budući da oznaka „Plavi ceker“ osim u gradu Zagrebu postaje sve više prepoznatljiva i u okolnim gradovima Zagrebačke županije proizvođači putem Odjela sudjeluju na njihovim manifestacijama kao što su **Dugoselska gastro manifestacija „Stara jela z Dugog Sela“**, **Adventska biciklijada BIKIKLOM DO ZDRAVLJA 2023 u Svetoj Nedelji** ili **Gastro Turopolje u Velikoj Gorici**. Na **Gastro Turopolju** u listopadu 2023. osim sudjelovanja proizvođača na sajmu, „Plavi ceker“ predstavljen je i putem prezentacije o certificiranju proizvoda u Centru za posjetitelje u Velikoj Gorici.

2.3.3.2. *Promotivni materijal*

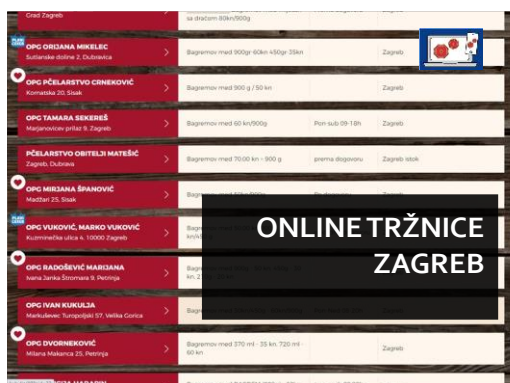
U marketinške svrhe izrađen je različiti promotivni materijal poput banera, platnenih vrećica, kemijskih olovaka i slično. Odlična suradnja ostvarena je i s poznatom dizajnericom Minom Petrom Petrićec, autoricom „Zagrebačkog cekera“ izrađenog od ekološkog materijala, kukuruzne komušine na tradicijski način međimurskog kraja. S privjesnicom „Plavi ceker“ i proizvodima s oznakom „Plavi ceker“ uvršten je kao protokolarni poklon – suvenir gostima Grada Zagreba.



Slika 21. Zagrebački ceker, Izvor: interni dokumenti

2.3.3.3. Digitalni marketing

Web stranica - Svijest o „prehrambenom patriotizmu“ posebno je ojačala pojavom pandemije koronavirusa i ukazala da je važno kupovati domaće, provjereno. Tako je u travnju 2020. na službenim stranicama Grada Zagreba pokrenut projekt Online tržnice Zagreb te su posebno istaknuti proizvodi s oznakom „Plavi ceker“.



Slika 22. Online tržnice Zagreb, Izvor: interni dokumenti

Društvene mreže - Dodatne informacije o „Plavom cekeru“ osim na stranici već spomenute online tržnice Zagreb mogu se potražiti i na otvorenoj Facebook grupi „Plavi ceker“ koju uređuje Grad Zagreb.



Slika 23. Facebook „Plavi ceker“, Izvor: interni dokumenti

S jednom od najuspješnijih start-up tvrtki „VeeMee“ koja djeluje u sklopu Zagrebačkog inovacijskog centra (ZICER) uspostavljena je mogućnost provjere podataka o sljedivosti od proizvođača do krajnjeg kupca uz dostupnost svih informacija o proizvodu i proizvođaču putem aplikacije „Kod brzog odgovora“ „Quick-response code“, (QR Cod) za 40 proizvoda iz sustava

„Plavi ceker“. Više od 2000 poljoprivrednih gospodarstava nalazi se u bazi proizvođača VeeMee platforme putem koje dobivaju jednostavan i povoljan način promocije proizvoda na društvenim kanalima s dosegom preko 100.000 korisnika.



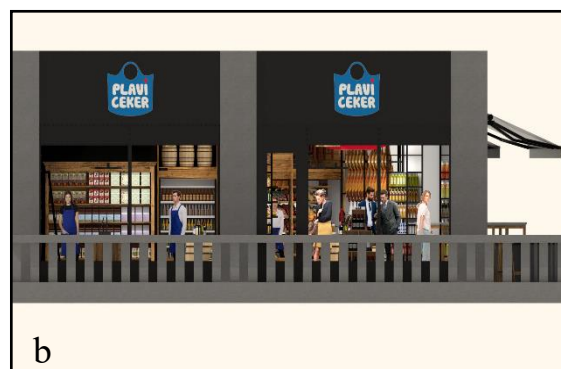
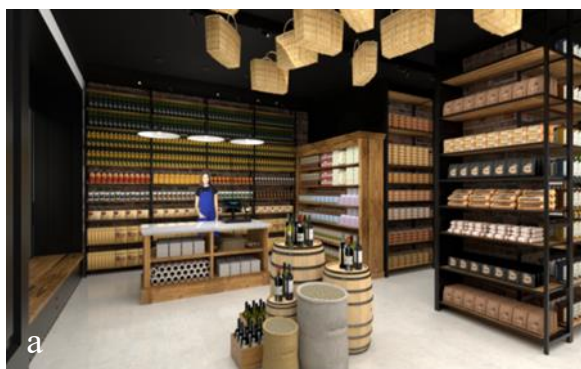
Slika 24. QR cod za proizvod iz „Plavog cekera“, Izvor: Interni dokumenti



Slika 25. Slogan VeeMe platforme, Izvor: VeeMee

2.3.3.4. *Eno gastro centar izvrsnosti*

Radi daljnjeg unaprjeđenja promocije i prodaje visokovrijednih poljoprivredno-prehrambenih proizvoda 2020. osiguran je poslovni prostor budućeg „Eno gastro centra izvrsnost“ na adresi Dolac 9 površine cca 174 m² u sklopu kojeg bi se prodavali i promovirali proizvodi s oznakama kvalitete („Plavi ceker“, „Eko proizvodi“, „Dokazana kvaliteta“, „EU oznake kvalitete“). Prostor je zamišljen kao višenamjenski te bi se osim prodaje i promocije proizvoda s oznakama kvalitete organizirale edukacije potrošača, degustacije proizvoda te razna događanja vezana uz lokalnu hranu. Navedeni prostor predstavljao bi i novi tematski turistički sadržaj. Za potrebe budućeg „Eno gastro centra izvrsnosti“ izrađen je Poslovni plan i Idejno arhitektonsko rješenje (izvor: interni dokumenti).



Slike 26. „Eno gastro centar izvrsnosti“, idejno; a) Unutarnji prostor; b) Pogled izvana, Izvor: Grad Zagreb službene stranice

2.3.4. Kvaliteta proizvoda koji nose oznaku „Plavi ceker“

Tema ovog rada je oznaka „Plavi ceker“ istraživana kroz sustav vrednovanja namirnica/proizvoda biljnog podrijetla i to kroz 5 kategorija prehrambenih proizvoda i skupina proizvoda: voćni sokovi, sirupi za napitke, maslinovo i bučino ulje, džemovi, marmelade i pekmezi te namazi na bazi povrća.

Važan cilj ovog istraživanja je prikazati i obrazložiti važnost uvođenja sustava kvalitete za Oznaku „Plavi ceker“ kroz propisane standarde kvalitete (senzorska svojstva i fizikalno-kemijski parametri).

Svi prehrambeni proizvodi koji se stavljaju na tržište moraju udovoljavati EU propisima odnosno nacionalnom zakonodavstvu reguliranom putem Zakona o hrani i ostalih propisa koji uređuju područje hrane.

Prilogom I. Pravilnika o dodjeli oznake „Plavi ceker“ propisani su fizikalno-kemijski parametri i kategorije senzorske kvalitete koji u sinergiji predstavljaju standard više kvalitete od zakonski propisanog što predstavlja dodanu vrijednost proizvoda.

Tablica 7: Parametri senzorske kvalitete kojima moraju udovoljavati proizvodi s oznakom „Plavi ceker“, Izvor: Pravilnik o dodjeli oznake „Plavi ceker“

Kategorije senzorske kvalitete proizvoda		
kategorija kvalitete	ponderirani bodovi apsolutno	relativno %
odličan*	17,6 - 20,0*	88,0 - 100*
dobra	15,2 - 17,5	76,0 - 87,5
osrednja	13,2 - 15,1	66,0 - 75,5
još prihvatljiva	11,2 - 13,1	56,0 - 65,5
neprihvatljiva	< 11,1	< 56,0

Za dobivanje oznake „Plavi ceker“ za svih 5 kategorija prehrambenih proizvoda iz ovog istraživanja osim za maslinova ulja za koja se primjenjuje metodologija sukladno odredbama Uredbe Komisije (EU) br. 1348/2013 od 16. prosinca 2013. o izmjeni Uredbe (EEZ) br. 2568/91 o karakteristikama maslinova ulja i ulja komine prema kriteriju za extra djevičanska maslinova ulja, potrebno je postići kategoriju senzorske kvalitete „odličan“.

Tablica 8: Parametri fizikalno-kemijske kvalitete i dodane vrijednosti kojima moraju udovoljavati proizvodi s oznakom „Plavi ceker“

Prema Prilogu I. Pravilnika za dodjelu oznake "Plavi ceker "		Pravilnici / zakonski propisano	
Proizvod / skupina proizvoda	fizikalno-kemijski parametri		fizikalno-kemijski parametri
VOĆNI SOKOVI	Pb za bobičasto maksimalno 0,05 mg/kg za ne bobičasto maksimalno 0,03 mg/kg	UREDBA KOMISIJE (EZ) br. 1881/2006 od 19. prosinca 2006. o utvrđivanju najvećih dopuštenih količina određenih kontaminanata u hrani	Pb za bobičasto maksimalno 0,05 mg/kg za ne bobičasto maksimalno 0,03 mg/kg
SIRUPI ZA NAPITKE	Seceri: omjer fruktoze i glukoze 1:1 Konzervansi: sorbinska kiselina: maksimalno 300 mg/l sorbinska kiselina i benzojeva kiselina: maskimalno 250 mg/l benzojeva kiselina: maksimalno 150mg/l	Pravilnik o voćnim sokovima i njima sličnim proizvodima namijenjenim za konzumaciju (»Narodne novine« broj 48/13) Zakon o prehranbenim aditivima , aromama i prehranbenim enzimima (»Narodne novine« broj 39/13)	omjer fruktoze i glukoze 1:1 Sorbinska kiselina i benzojeva kiselina maksimalno 2000 mg/l
ULJA	extra djevičansko maslinovo ulje	PROVEDBENA UREDBA KOMISIJE (EU) 2022/2105 od 29. srpnja 2022. o utvrđivanju pravila o provjerama sukladnosti u pogledu tržišnih standarda za maslinovo ulje i metodama analize svojstava maslinova ulja UREDBA KOMISIJE (EZ) br. 1881/2006 od 19. prosinca 2006. o utvrđivanju najvećih dopuštenih količina određenih kontaminanata u hrani	slob.mas.kis. ≤ 0,80 peroksidni broj ≤ 20,0 mEq O ₂ /kg K232 ≤ 2,5 K270 ≤ 0,22 ΔK ≤ 0,01 etil esteri masnih kiselina ≤ 35 mg/kg benzo(a)piren maksimalno 2,00 μg/kg
	bučino ulje	Pravilnik o jestivim uljima i mastima (NN broj 11/2019) UREDBA KOMISIJE (EZ) br. 1881/2006 od 19. prosinca 2006. UREDBA KOMISIJE (EZ) br. 1881/2006 o utvrđivanju najvećih dopuštenih količina određenih kontaminanata u hrani	slobodne masne kiseline maksimalno 2 % peroksidni broj maksimalno 7 mmol O ₂ /kg benzo(a)piren: 2,00 μg/kg 4PAH: 10,00 μg/kg
DŽEMOVI, MARMELADE I PEKMEZI	bez konzervansa - sorbinska kis. i benzojeva kis. manje od 5 mg/kg - suha tvar - prema specifikaciji proizvođača	Uredba Komisije (EU) br. 1129/2011 od 11. studenoga 2011. o izmjeni Priloga II. Uredbi (EZ) br. 1333/2008 Europskog parlamenta i Vijeća o popisu Unije prehranbenih aditiva	Sorbinska kiselina - sorbati; benzojeva kiselina - benzoati 1000 (Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji. Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina.)
NAMAZI NA BAZI POVRĆA	SO2 50 mg/kg	Uredba Komisije (EU) br. 1129/2011 od 11. studenoga 2011. o izmjeni Priloga II. Uredbi (EZ) br. 1333/2008 Europskog parlamenta i Vijeća o popisu Unije prehranbenih aditiva	Sumporni dioksid - sulfiti 50 mg/kg

Izvor: Vlastita izrada prema Pravilniku za dodjelu oznake „Plavi ceker“ i pripadajućoj nacionalnoj i EU legislativi

3. EKSPERIMENTALNI DIO

Istraživanje će biti prikazano kroz analizu statističkih podataka javnih poziva i kvalitete pristiglih uzoraka proizvoda i analizu rezultata terenskog anketnog upitnika s manifestacije u Buzinu održane u prosincu 2023.

Cilj odnosno svrha istraživanja bila je ispitati, prikazati i obrazložiti važnost sustava kvalitete kroz neobaveznu oznaku „Plavi ceker“, što ona znači kako za potrošače grada Zagreba tako i za proizvođače iz cijele Hrvatske.

Četverogodišnji rezultati provedbe Projekta „Plavi ceker“ (od 2020. – 2023. godine) analizirani su kroz sustav vrednovanja parametara namirnica biljnog podrijetla i to voćnih sokova, sirupa za napitke, džemova, marmelada i pekmeza te namaza na bazi povrća, dakle 5 kategorija od ukupno 25 zastupljenih u četverogodišnjem periodu.

3.1. JAVNI POZIVI

Kako bi se dobio uvid u rezultate sustava vrednovanja dodjele oznake „Plavi ceker“ prikazat ćemo analizu statističkih podataka svih šest Javnih poziva vezano za proizvođače koji su se prijavili na iste tako i za sve uzorke proizvoda za koje je tražena Oznaka.

Analizirani su rezultati i ocjene senzorske procjene te fizikalno-kemijski parametri kvalitete za sve proizvode koji su predmet istraživanja a to su voćni sokovi, sirupi, marmelade, ulja i namazi od povrća, uz malo proširenu analitiku voćnih sokova zbog najvećeg broja prijave proizvođača. Na samom kraju analize javnih poziva prikazati će se i ocjenjene kategorije i postoci senzorske kvalitete i fizikalno-kemijski parametri za svih 5 kategorija proizvoda biljnog podrijetla koji su bili predmet istraživanja te njihova usporedba. Rezultati obrade podataka prikazani su u tablicama od broja 9 do 27 i grafičkim prikazima od broja 3 do 32.

3.2. ANKETA

Svrha provođenje ovog anketnog istraživanja je dobivanje povratnih informacija od populacije stanovnika grada Zagreba i posjetitelja o informiranosti o oznakama kvalitete koje postoje u RH a posebno oznake „Plavi ceker“, mišljenju o kvaliteti i cijeni proizvoda, potrošačkim preferencijama te održavanju manifestacija/sajmova. Osmišljen je Anketni upitnik sa pitanjima vezanim za oznake kvalitete i oznaku „Plavi ceker“. Anketa je provedena na manifestaciji „Adventski ceker u Buzinu“ održanoj od 20. do 24.12.2023. godine. Anketirani su potencijalni potrošači prehrambenih proizvoda oznake „Plavi ceker“ ukupno njih 100. Upitnik se sastojao od 10 pitanja sa više ponuđenih odgovora. Od 100 ispitanih osoba 84 se odazvalo anketi i odgovorili su na sva pitanja.

4. REZULTATI RADA

4.1 REZULTATI ANALIZE PODATAKA JAVNIH POZIVA

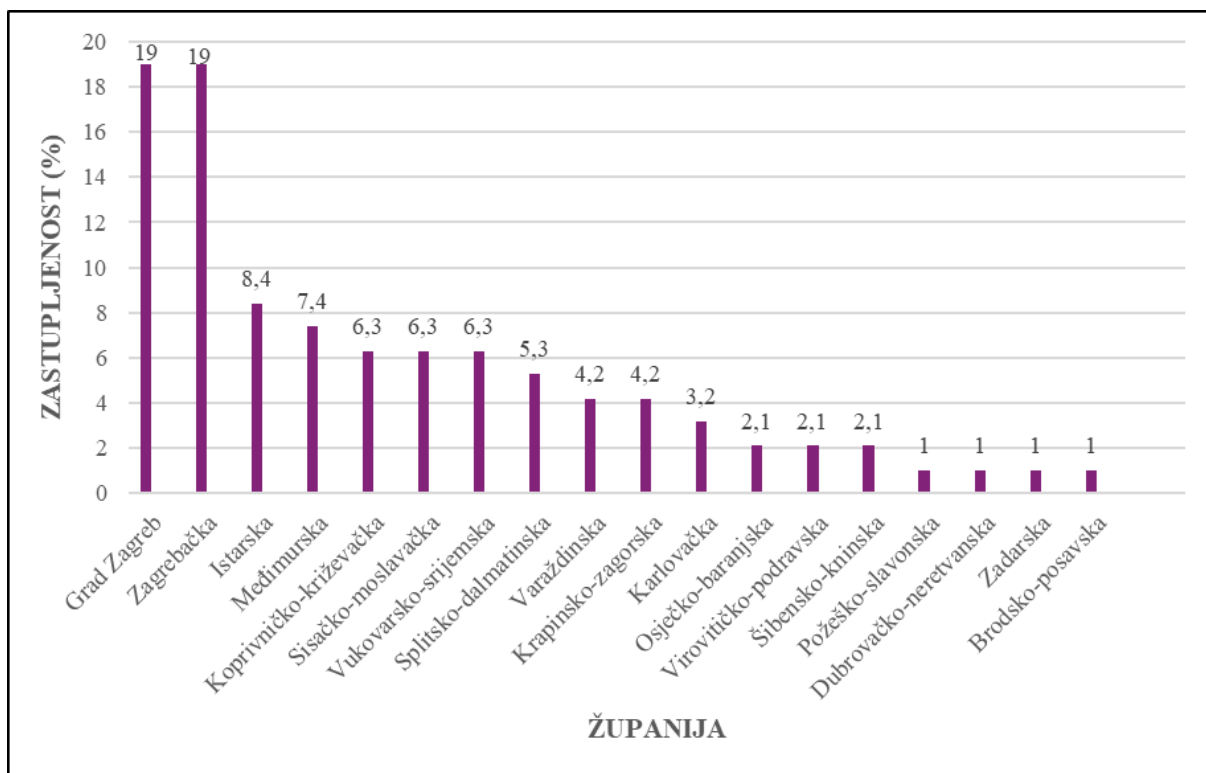
Tablica 9: Objave javnih poziva, broj prijava proizvođača za sve kategorije proizvoda

Javni poziv	OBJAVA JAVNOG POZIVA	Broj prijava PROIZVOĐAČI	Broj prijava PROIZVODI
1.	15.11. - 31.12.1019	39	106
2.	20.05. - 31.07.2020	21	64
3.	13.10. - 15.12.2020	54	189
4.	16.06. - 01.08.2021	10	22
5.	02.09. - 02.11.2021	17	39
6.	10.10. - 11.11.2022	18	60
Σ		159	480

Izvor: Interni dokumenti

Tablica 10. Zastupljenost proizvoda predmeta istraživanja po javnim pozivima

KATEGORIJA PROIZVODA	JAVNI POZIVI
VOĆNI SOKOVI	1,2,3 i 5
SIRUPI	3 i 5
DŽEMOVI, MARMELADE, PEKMEZI	1,2,3,4,5 i 6
ULJA	1,2 i 3
NAMAZI OD POVRĆA	3 i 5

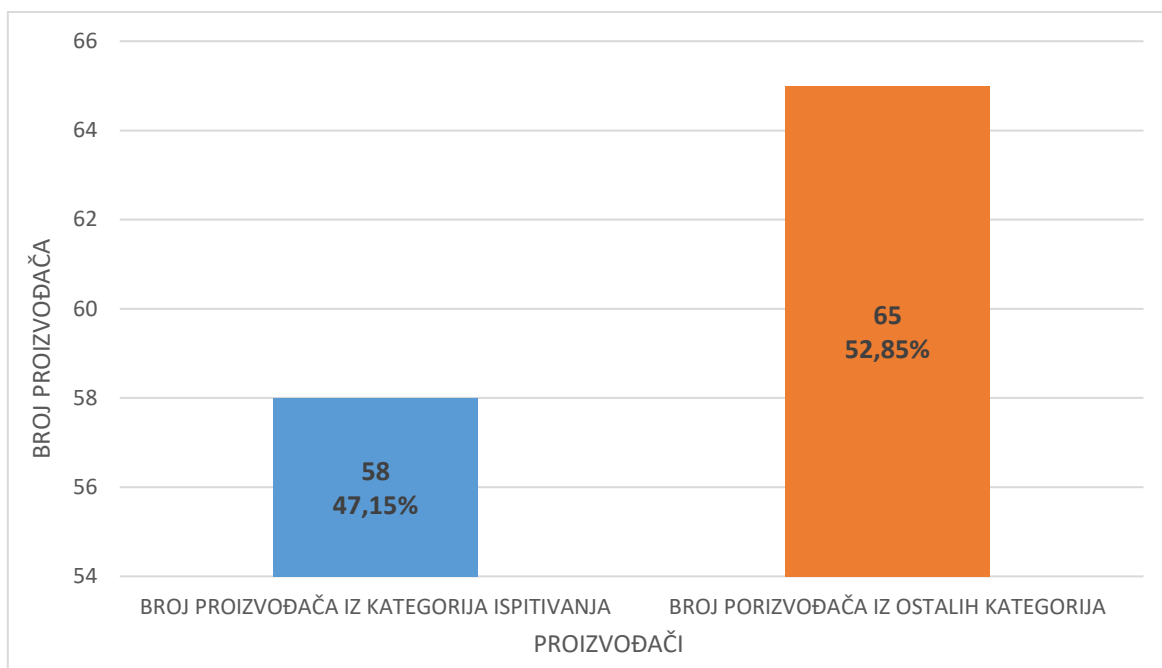


Grafikon 3. Broj proizvođača po županijama

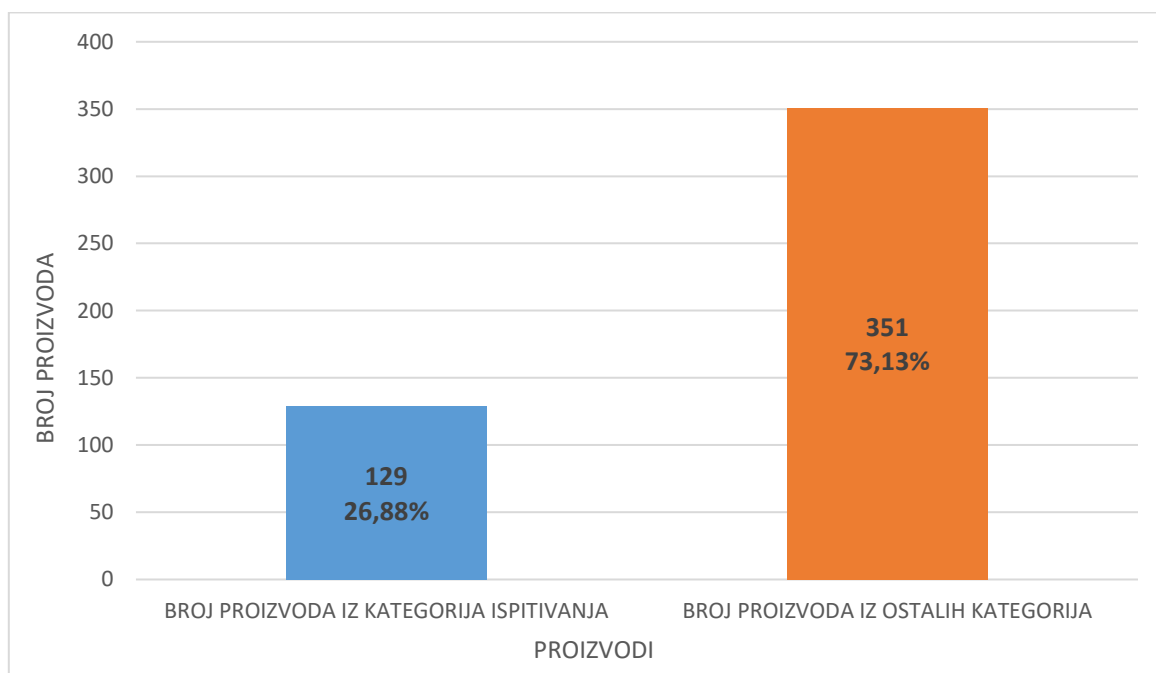
Tablica 11. Prolaznost proizvođača i proizvoda u odnosu na sve prijave s javnih pozive za dodjelu oznake „Plavi ceker“ za skupine proizvoda koji su predmet istraživanja

	KATEGORIJA PROIZVODA	BROJ PRIJAVLJENIH PROIZVOĐAČA	PROLAZNOST			BROJ PRIJAVLJENIH PROIZVODA	DOBILO OZNAKU		
			DA	NE	%		DA	NE	%
	SVE KATEGORIJE (25)	123	97	26	78,86	480	209	271	43,54
1.	VOĆNI SOKOVI	19	14	5	73,68	34	23	11	67,64
2.	SIRUPI	3	2	1	66,66	14	4	10	28,57
3.	ULJA	15	14	1	93,33	24	20	4	83,33
4.	DŽEMOVI, MARMELADE, PEKMEZI	17	5	12	29,41	49	5	44	10,20
5.	NAMAZI NA BAZI POVRĆA	4	4	0	100,00	8	6	2	75,00
S	BROJ KATEGORIJA (5)	58	39	19	67,24	129	58	71	44,96

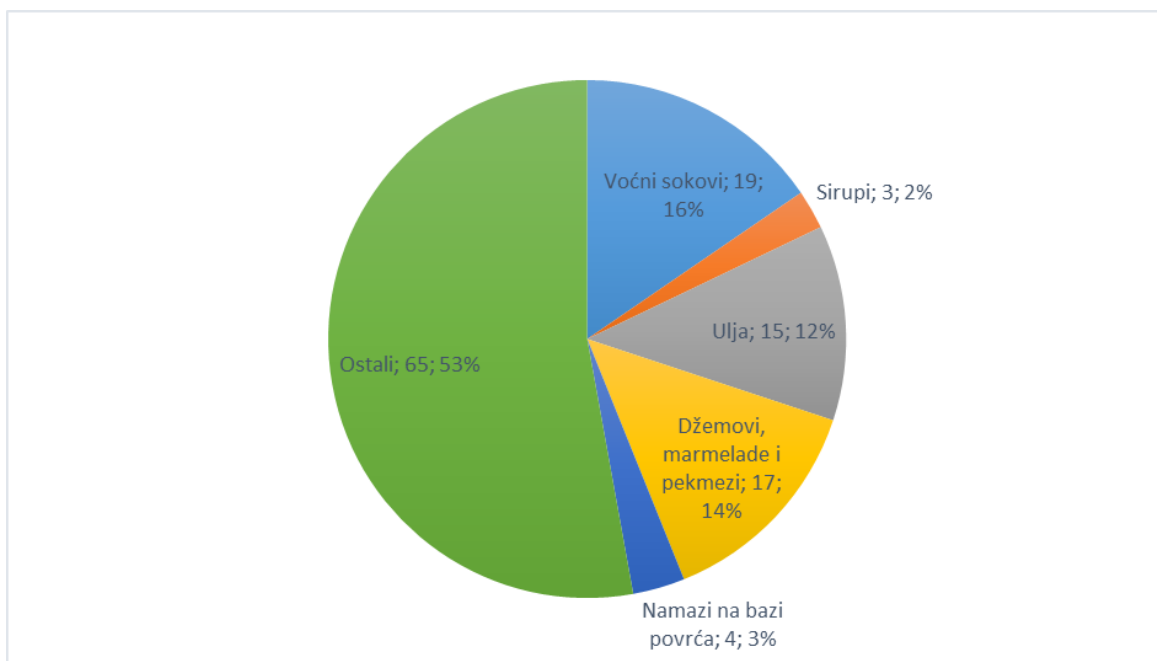
Izvor: Autorovo istraživanje



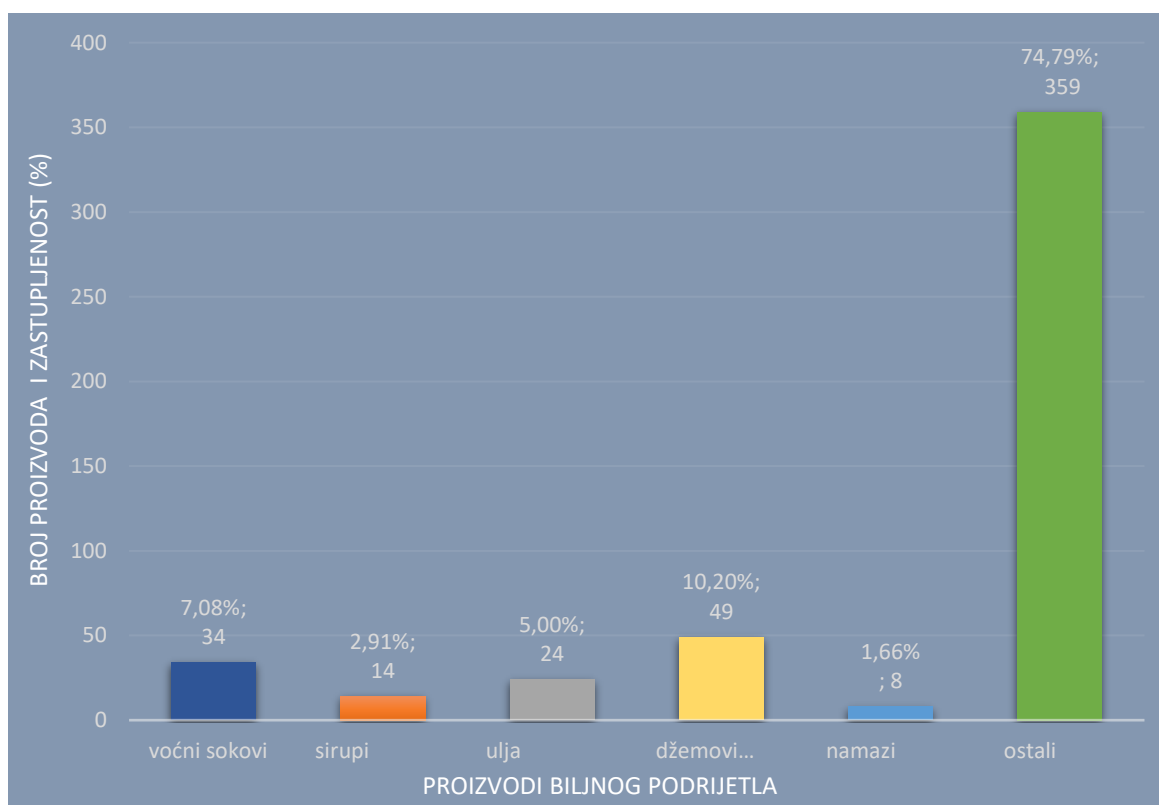
Grafikon 4. Broj i postotak prijavljenih proizvođača u svim kategorijama (123)



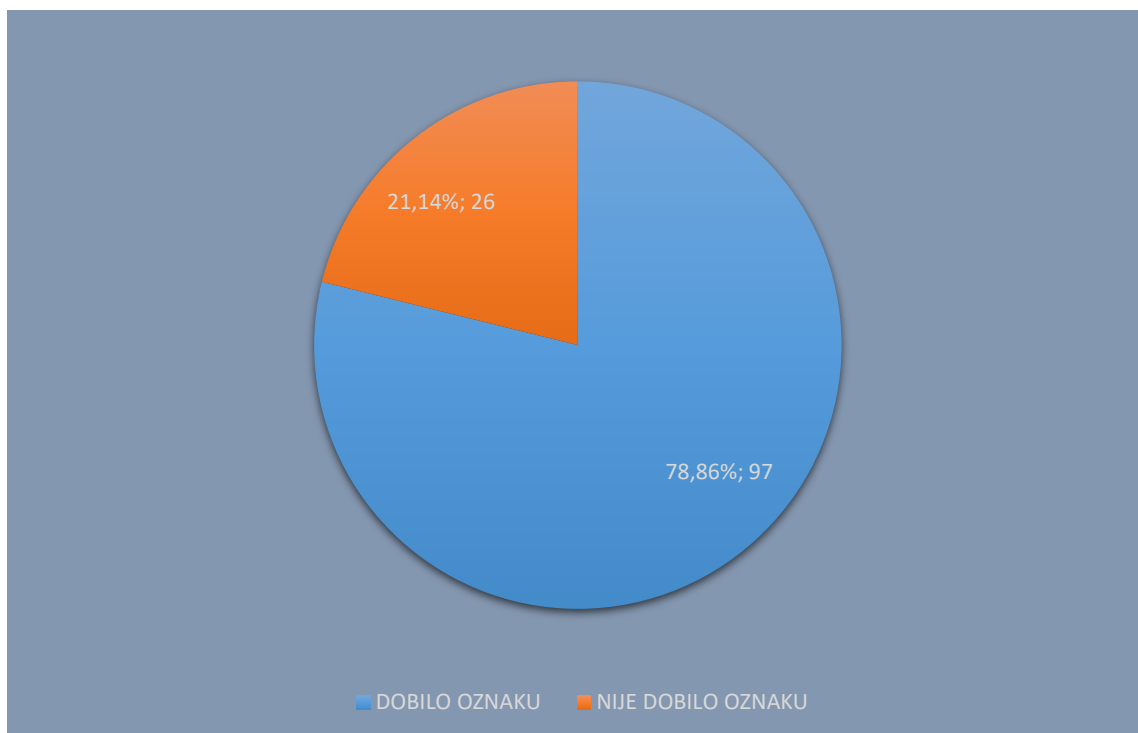
Grafikon 5. Broj i postotak prijavljenih proizvoda u svim kategorijama (480)



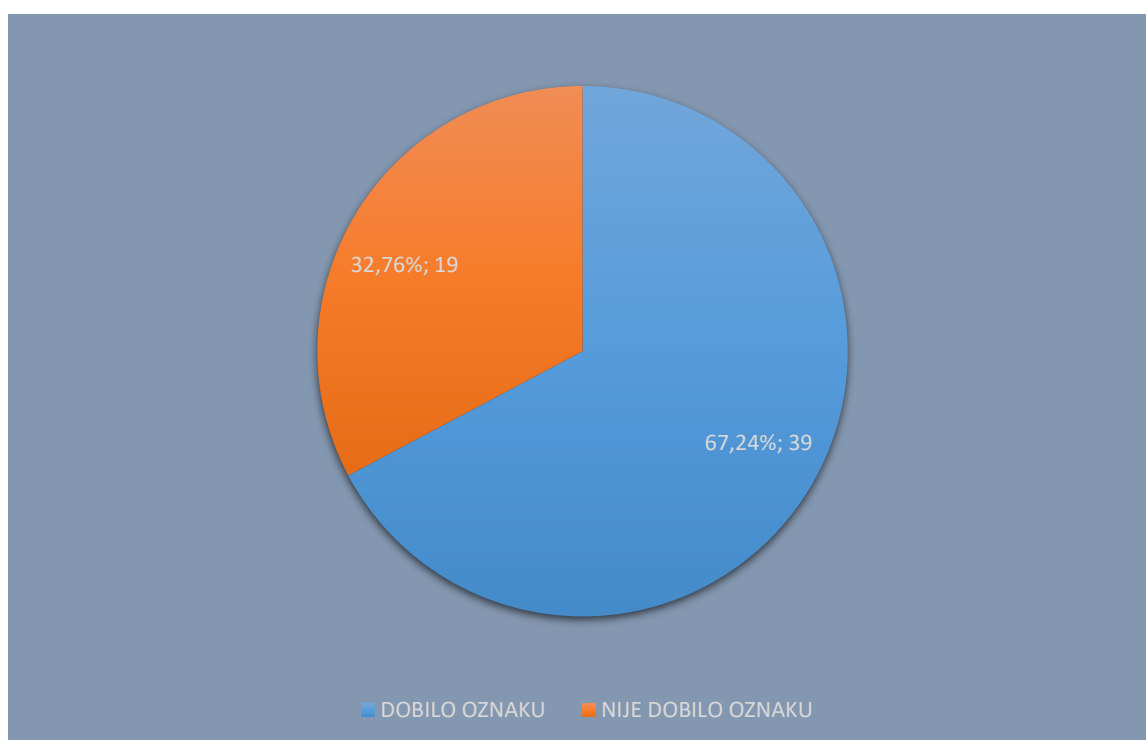
Grafikon 6. Broj i udio prijava proizvođača sa javnih poziva za kategorije proizvoda koji su predmet istraživanja (od ukupno 123)



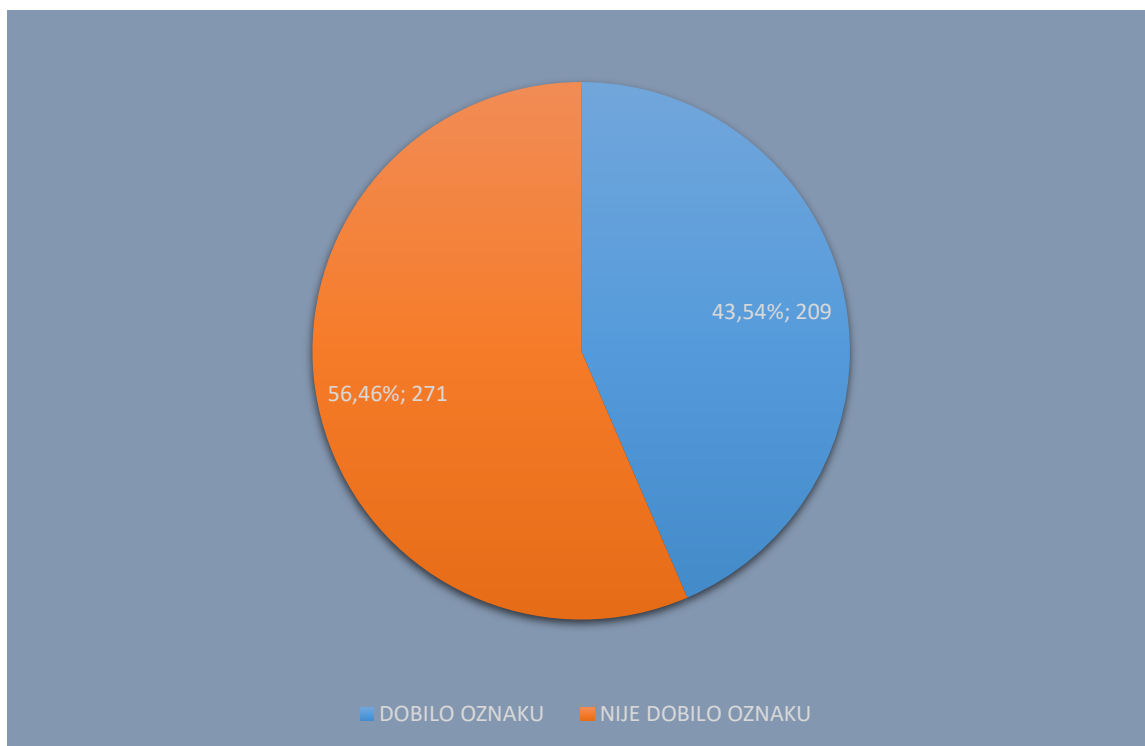
Grafikon 7. Broj i udio prijava proizvoda koji su predmet istraživanja (od ukupno 480)



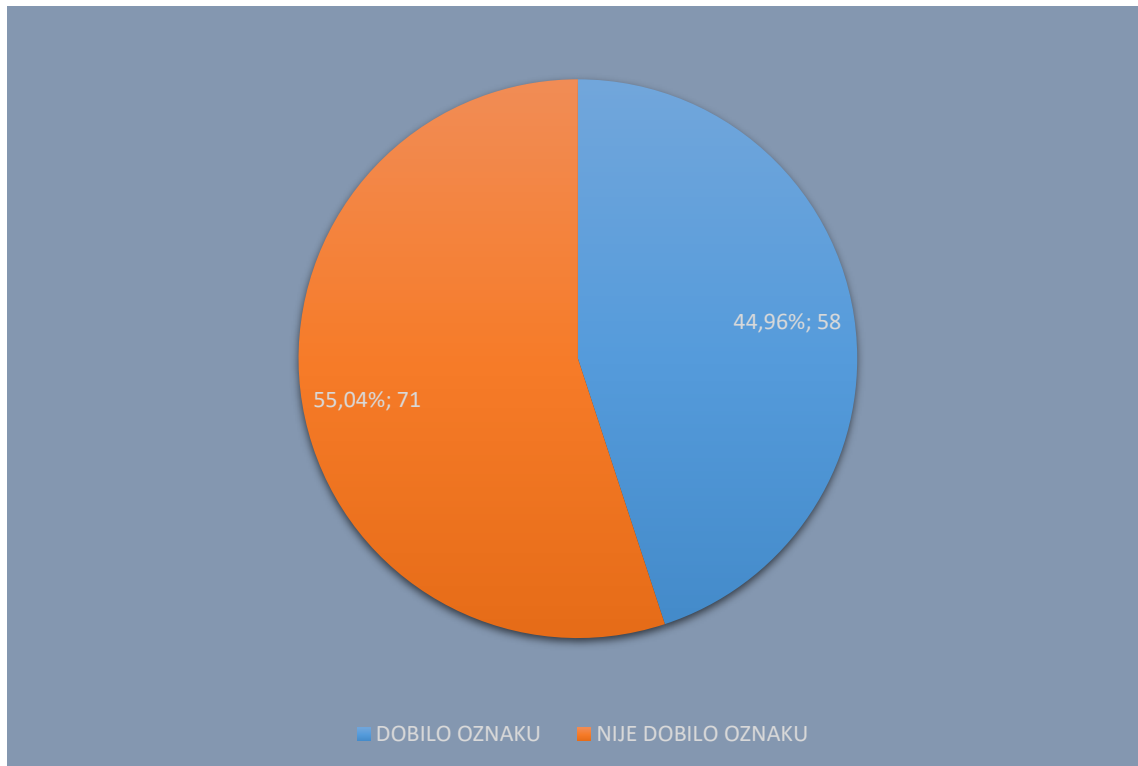
Grafikon 8. Prolaznost proizvođača svih kategorija



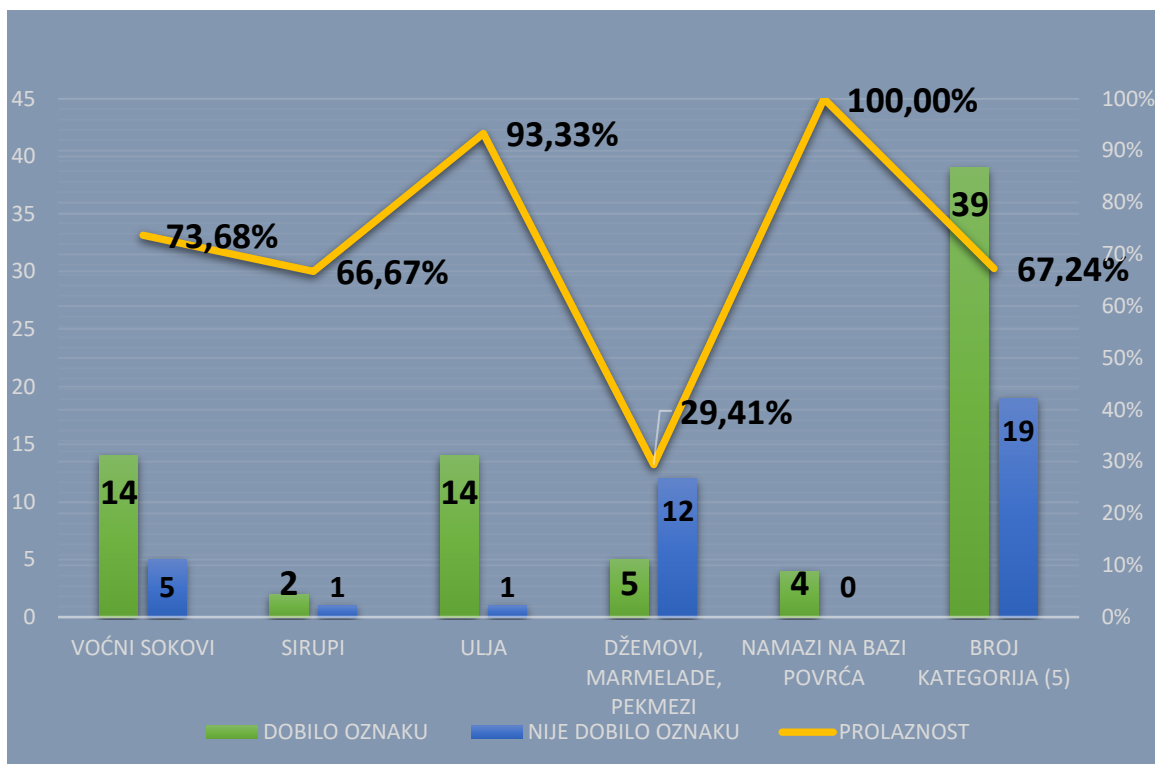
Grafikon 9. Prolaznost proizvođača proizvoda iz kategorija koje su predmet istraživanja



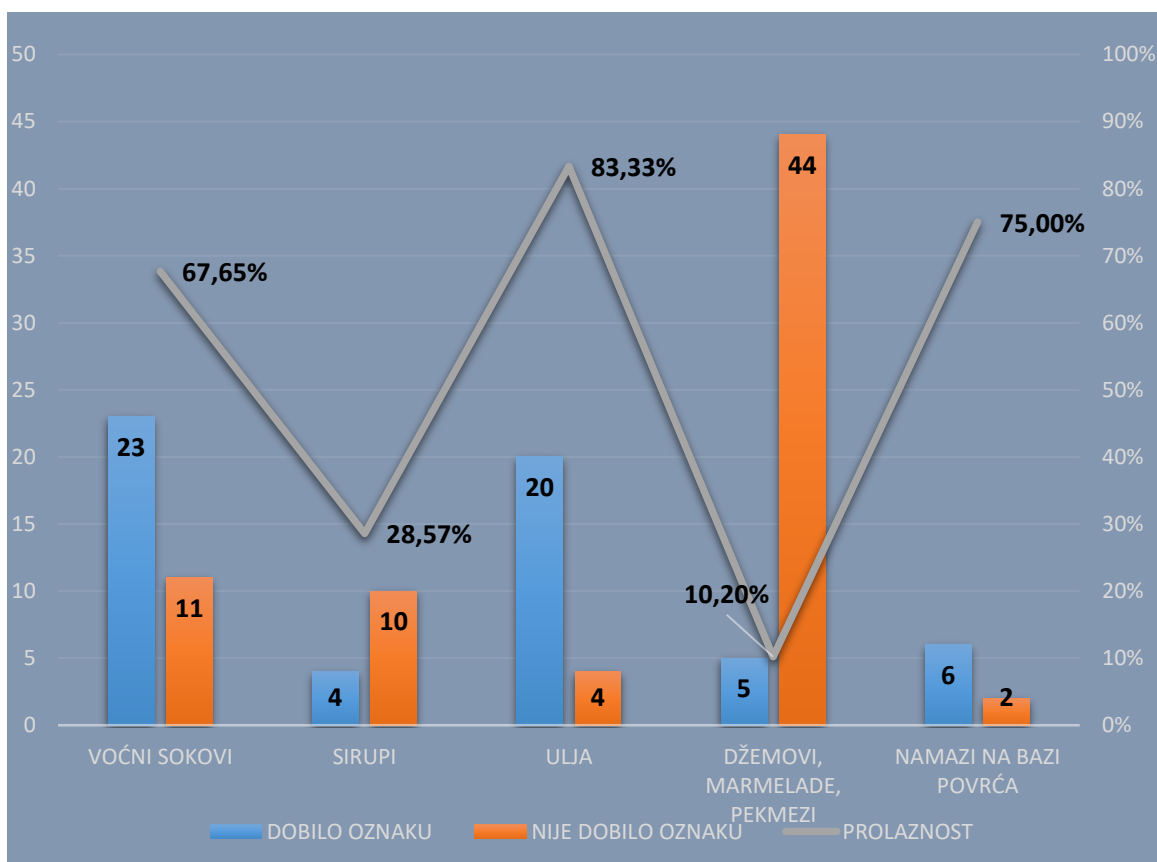
Grafikon 10. Prolaznost proizvoda iz svih kategorija



Grafikon 11. Prolaznost proizvoda iz kategorija koje su predmet istraživanja



Grafikon 12. Prolaznost proizvođača po proizvodima iz kategorija koje su predmet istraživanja



Grafikon 13. Prolaznost proizvoda pojedinih kategorija koje su predmet istraživanja

Tablica 12. Neprolaznost proizvoda koji su predmet istraživanja po parametrima kvalitete iz Pravilnika

	KATEGORIJA PROIZVODA	BROJ PRIJAVA PROIZVODI	SA OZNAKOM	BEZ OZNAKE	SENZORSKE ANALIZE NE	%	FIZIKALNO-KEMIJSKE ANALIZE NE	%	FIZIKALNO-KEMIJSKE I SENZORSKE ANALIZE NE	%
1.	VOĆNI SOKOVI	34	23	11	11	32,4	0	0,0	0	0,0
2.	SIRUPI	14	4	10	10	71,42	0	0,00	0	0,00
3.	ULJA	24	20	4	3	12,5	1	4,2	0	0,0
4.	DŽEMOVI, MARMELADE, PEKMEZI	49	5	44	39	79,6	27	55,10	17	34,69
5.	NAMAZI NA BAZI POVRČE	8	6	2	2	25,0	0	0,0	0	0,0
S	BROJ KATEGORIJA (5)	129	58	71	65	50,38	28	21,70	17	13,17

Tablica 13. Broj prijava i prolaznost proizvođača i proizvoda (voćnih sokova) po svim javnim pozivima za dodjelu Oznake.

JAVNI POZIV	BROJ PRIJAVA PROIZVOĐAČA	prolaznost DA	prolaznost NE	JAVNI POZIV	BROJ PROIZVODA	prolaznost DA/NE	senzorska analiza DA	fizikalno-kemijska analiza DA
1	8	5	3	1	13	8/5	8	*
2	4	2	2	2	6	2/4	2	*
3	7	7	0	3	11	10/1	10	11
4	0	0	0	4	0	0	0	0
5	3	2	1	5	4	3/1	3	4
6	0	0	0	6	0	0	0	0
UKUPNO	22	16	6	UKUPNO	34	23/11	23	15

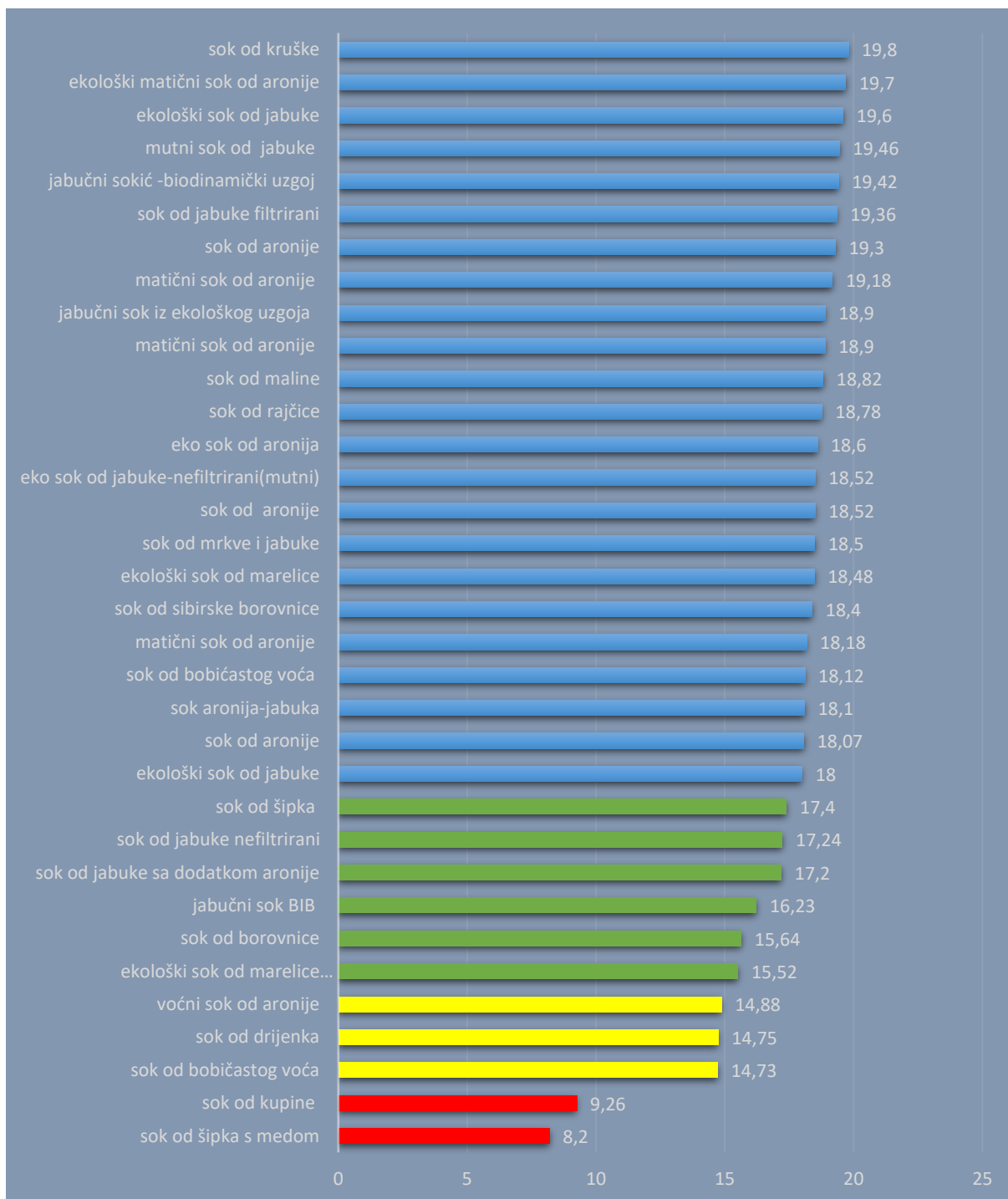
* Nisu analizirani fizikalno-kemijski parametri prema Pravilniku

Tablica 14. Vrste prijavljenih voćnih sokova i prolaznost

Redni broj	Vrsta voćnog soka	Prijavljeno	Dobilo oznaku	prolaznost(%)
1	Sok od jabuke	9	7	77,77
2	Sok od aronije	9	8	88,88
3	Sok od kruške	1	1	100%
4	Sok od maline	1	1	100%
5	Sok od rajčice	1	1	100%
6	Sok od mrkve i jabuke	1	1	100%
8	Sok od marelice	1	1	100%
9	Sok od sibirske borovnice	1	1	100%
10	Sok od borovnice	1	0	0%
11	Sok od bobičastog voća	2	1	50%
12	Sok od jabuke - aronije	2	1	50%
13	Sok od šipka	1	0	0%
14	Sok od drijenka	1	0	0%
15	Sok od šipka s medom	1	0	0%
16	Sok od kupine	1	0	0%
17	Sok od marelice - aronije	1	0	0%

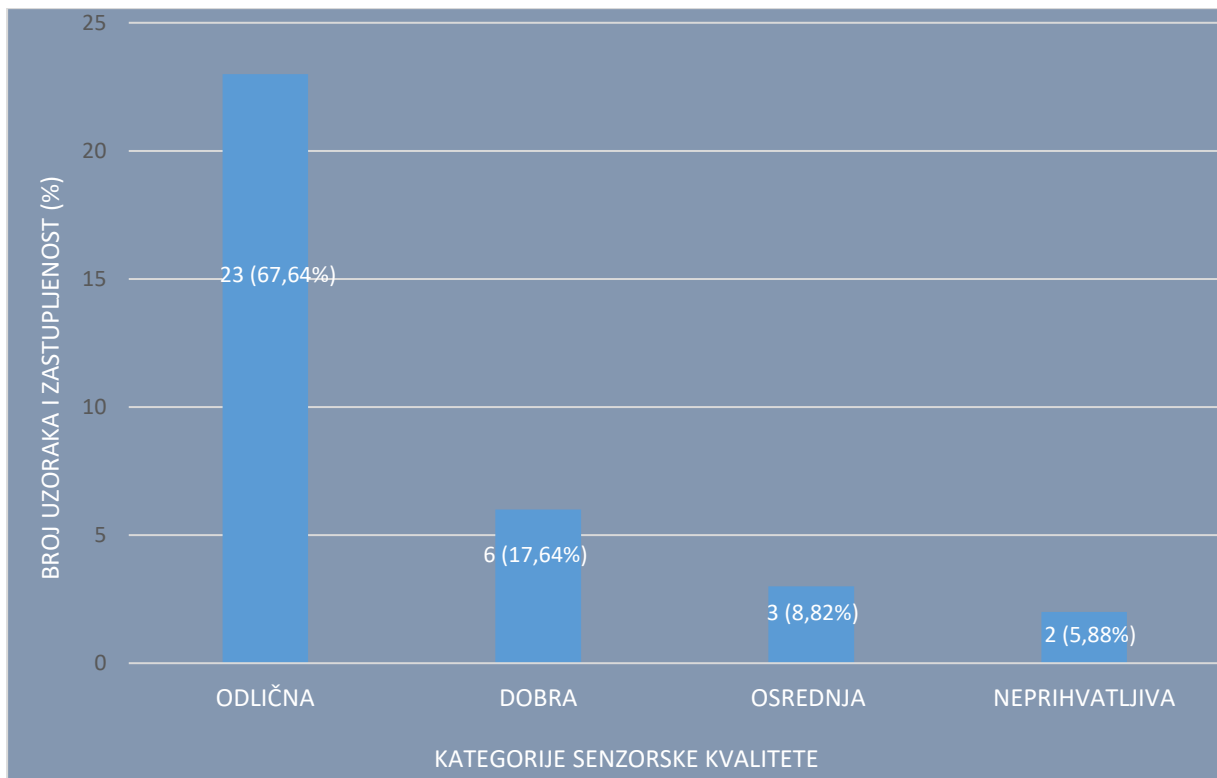
Tablica 15: Zastupljenost proizvođača voćnih sokova po županijama

ŽUPANIJE	BROJ PROIZVOĐAČA	ZASTUPLJENOST (%)
Sisačko- moslavačka	2	14,29%
Zagrebačka	3	21,43%
Grad Zagreb	4	28,57%
Virovitičko-podravska	1	7,14%
Međimurska	2	14,29%
Koprivničko-križevačka	1	7,14%
Karlovačka	1	7,14%

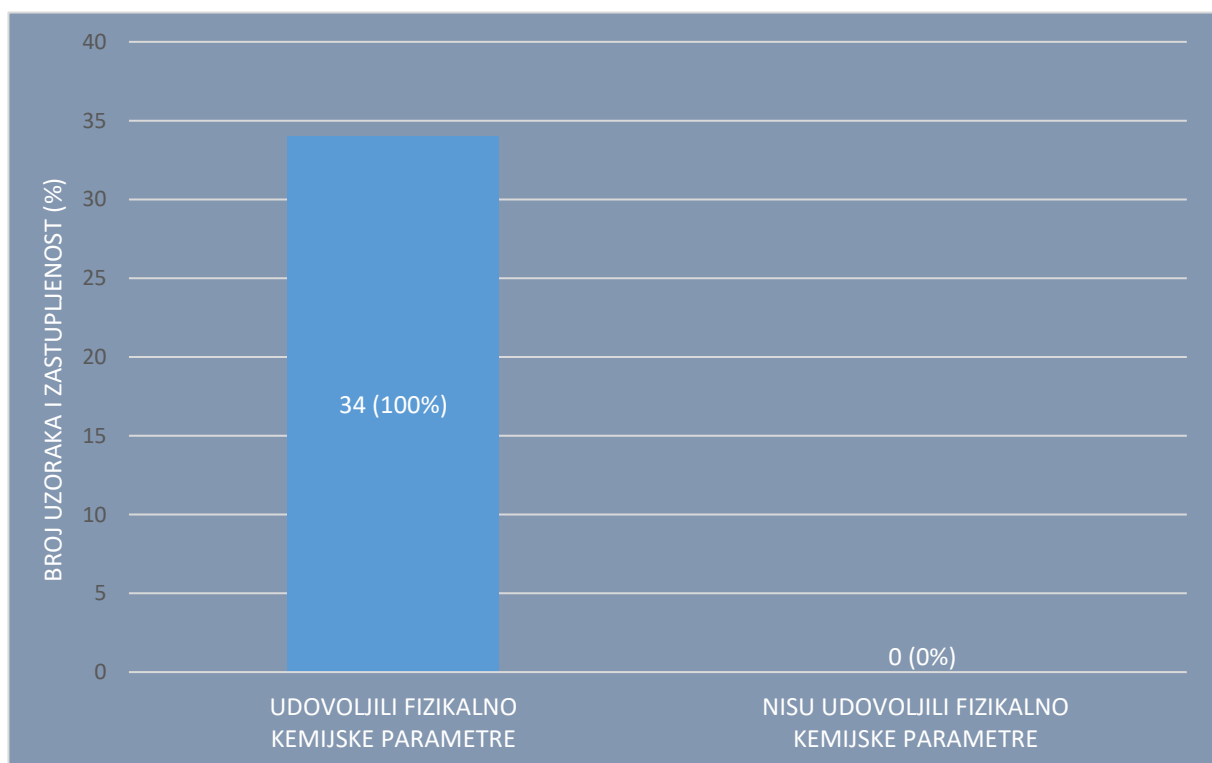


NEPRIHVATLJIVO	2
OSREDNJE	3
DOBRO	6
ODLIČNO	23

Grafikon 14. Senzorska kvaliteta prijavljenih voćnih sokova



Grafikon 15. Ocjena senzorske kvalitete voćnih sokova prema kategorijama senzorske kvalitete



Grafikon 16. Rezultati procjene fizikalno-kemijskih parametara za voćne sokove obzirom na zahtjeve za dodjelu Oznake

Tablica 16. Broj prijava i prolaznost proizvođača i proizvoda (sirupa) po svim javnim pozivima za dodjelu Oznake

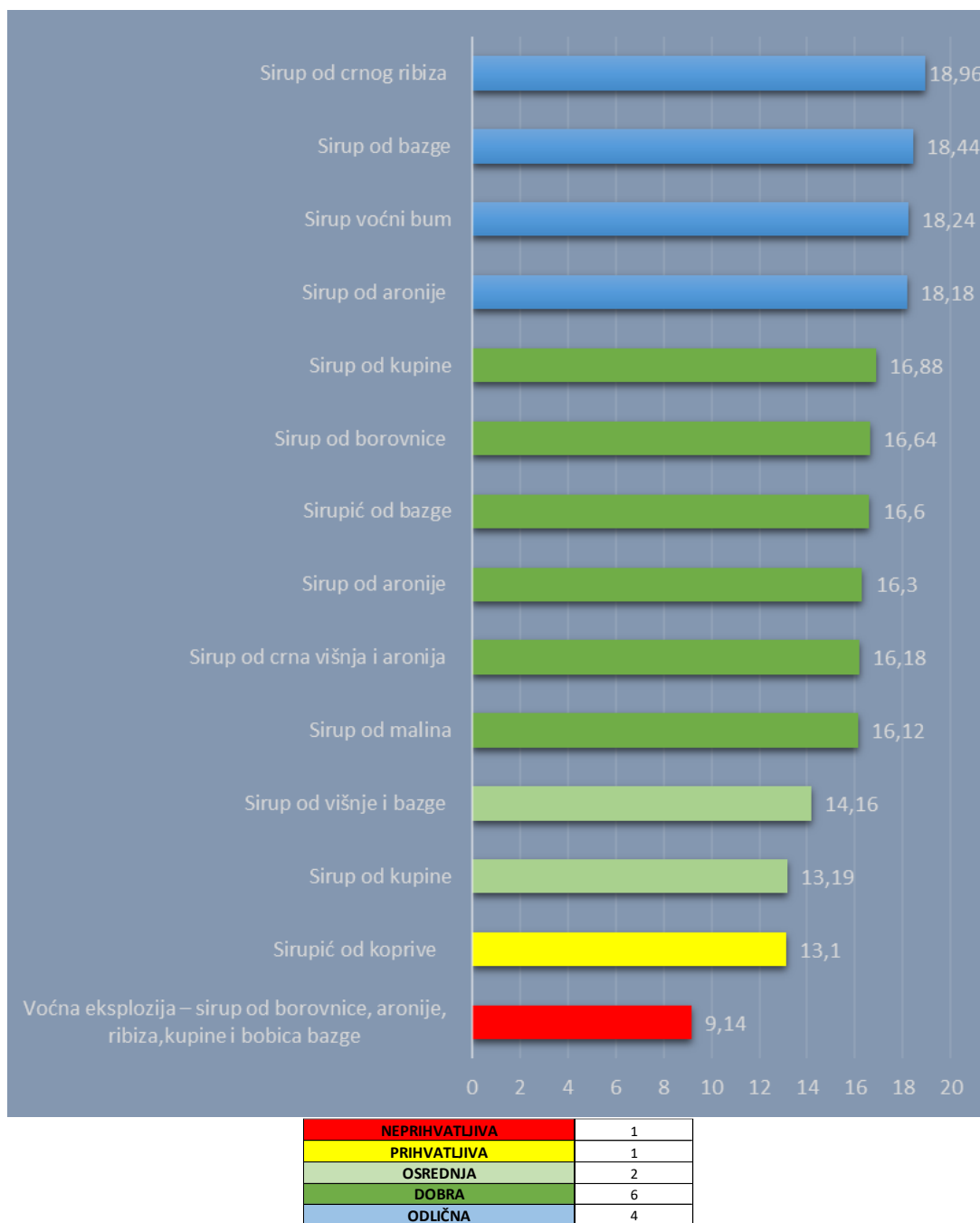
JAVNI POZIV	BROJ PRIJAVA PROIZVOĐAČA	prolaznost DA	prolaznost NE	JAVNI POZIV	BROJ PROIZVODA	prolaznost DA/NE	senzorska analiza DA	fizikalno-kemijska analiza DA
1	0	0	0	1	0	0	0	0
2	0	0	0	2	0	0	0	0
3	3	2	1	3	12	3/9	3	12
4	0	0	0	4	0	0	0	0
5	1	1	1	5	2	1/1	1	2
6	0	0	0	6	0	0	0	0
UKUPNO	4	3	1	UKUPNO	14	4/10	4	14

Tablica 17. Vrste prijavljenih sirupa i prolaznost

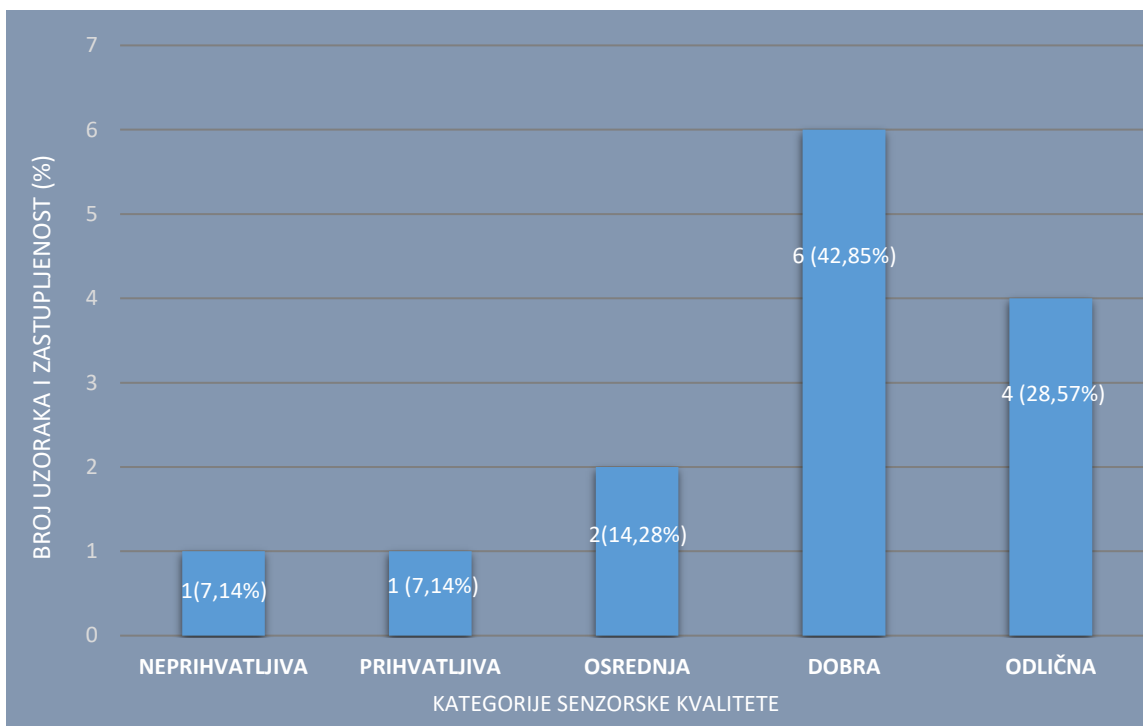
REDNI BROJ	VRSTA PROIZVODA	PRIJAVLJENO	DOBILO OZNAKU	PROLAZNOST (%)
1	SIRUP OD BAZGE	2	1	50
2	SIRUP OD KOPRIVE	1	0	0
3	SIRUP OD VIŠE VRSTA VOĆA	2	1	50
4	SIRUP OD CRNOG RIBIZA	1	1	100
5	SIRUP OD VIŠNJE I BAZGE	1	0	0
6	SIRUP OD ARONIJE	2	1	50
7	SIRUP OD MALINE	1	0	0
8	SIRUP OD CRNE VIŠNJE I ARONIJE	1	0	0
9	SIRUP OD BOROVNICE	1	0	0
10	SIRUP OD KUPINE	2	0	0

Tablica 18. Zastupljenost proizvođača sirupa po županijama

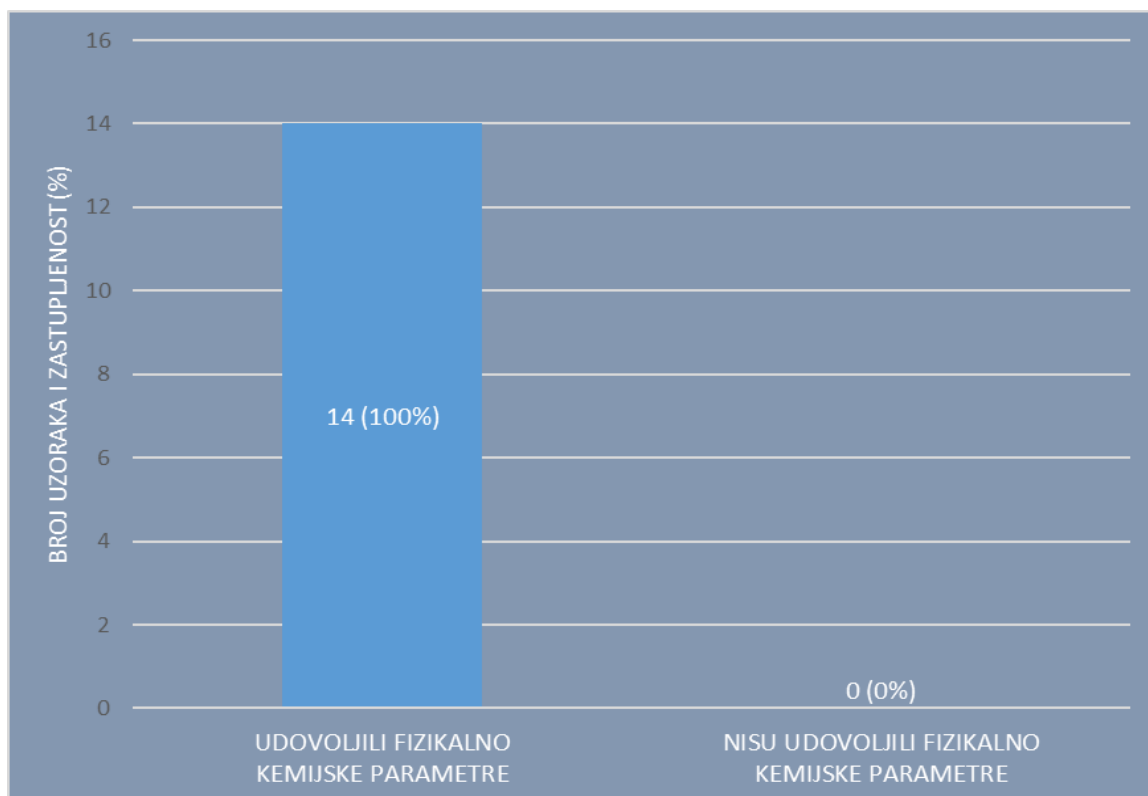
ŽUPANIJE	BROJ PROIZVOĐAČA	ZASTUPLJENOST (%)
Grad Zagreb	2	100,00%



Grafikon 17. Senzorska kvaliteta prijavljenih sirupa



Grafikon 18. Ocjena senzorske kvalitete sirupa prema kategorijama senzorske kvalitete



Grafikon 19. Rezultati procjene fizikalno-kemijskih parametara za sirup obzirom na zahtjeve za dodjelu oznake

Tablica 19. Broj prijava i prolaznost proizvođača i proizvoda (ulja) po svim javnim pozivima za dodjelu Oznake

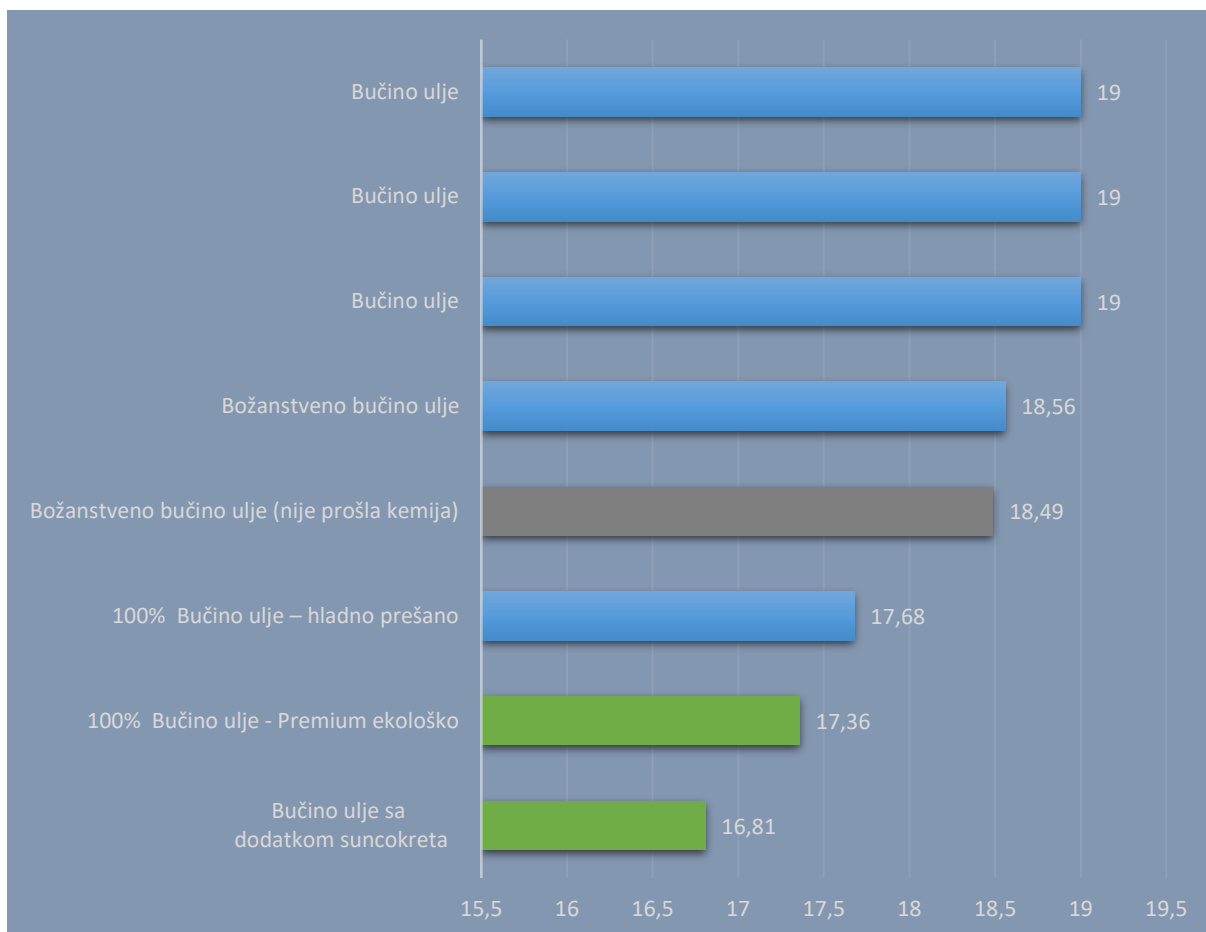
JAVNI POZIV	BROJ PRIJAVA PROIZVOĐAČA	prolaznost DA	prolaznost NE	JAVNI POZIV	BROJ PROIZVODA	prolaznost DA/NE	senzorska analiza DA	fizikalno-kemijska analiza DA
1	5	3	2	1	6	3/3	4	5
2	2	2	0	2	2	2/0	2	2
3	9	9	0	3	16	15/1	15	16
4	0	0	0	4	0	0	0	0
5	0	0	0	5	0	0	0	0
6	0	0	0	6	0	0	0	0
UKUPNO	16	14	2	UKUPNO	24	20/4	21	23

Tablica 20. Prolaznost (maslinovih i bučinih) ulja

VRSTA PROIZVODA	PRIJAVLJENO	DOBILO OZNAKU	PROLAZNOST (%)
EXTRA DJ. MASLINOVA ULJA	16	15	93,75
BUČINA ULJA	8	5	62,5

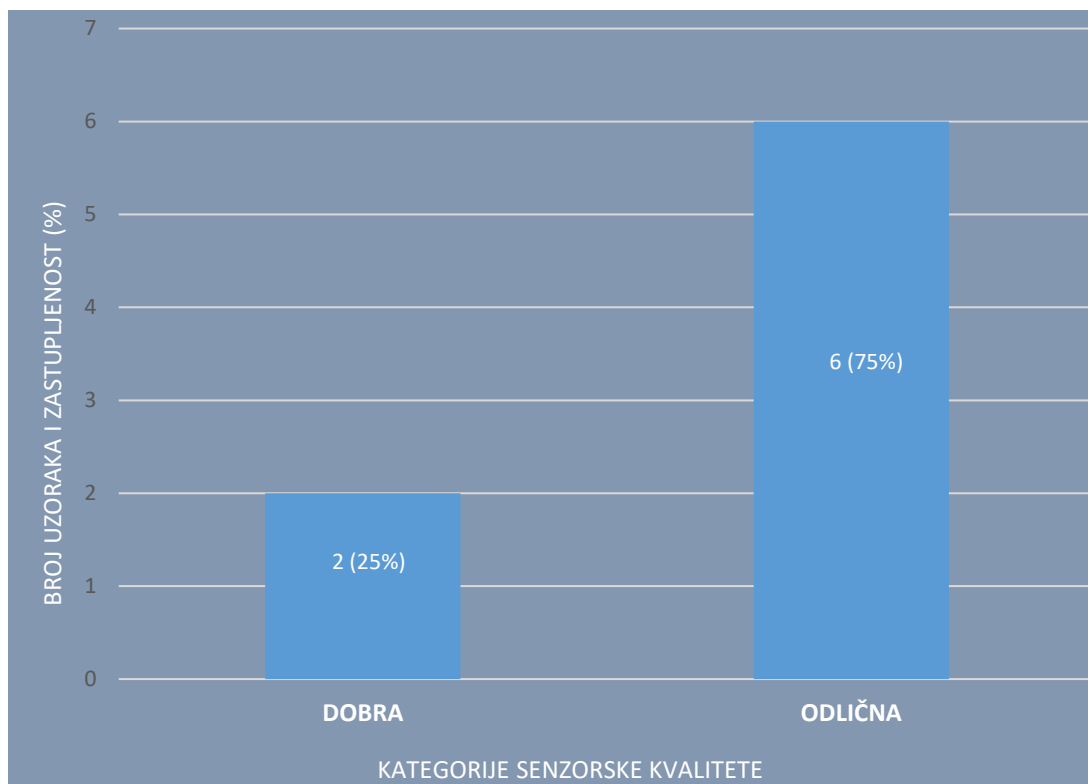
Tablica 21. Zastupljenost proizvođača ulja po županijama

ŽUPANIJE	BROJ PROIZVOĐAČA	ZASTUPLJENOST (%)
Grad Zagreb	3	21,43%
Splitsko-dalmatinska	3	21,43%
Međimurska	1	7,14%
Koprivničko-križevačka	1	7,14%
Šibensko-kninska	2	14,29
Istarska	4	28,57

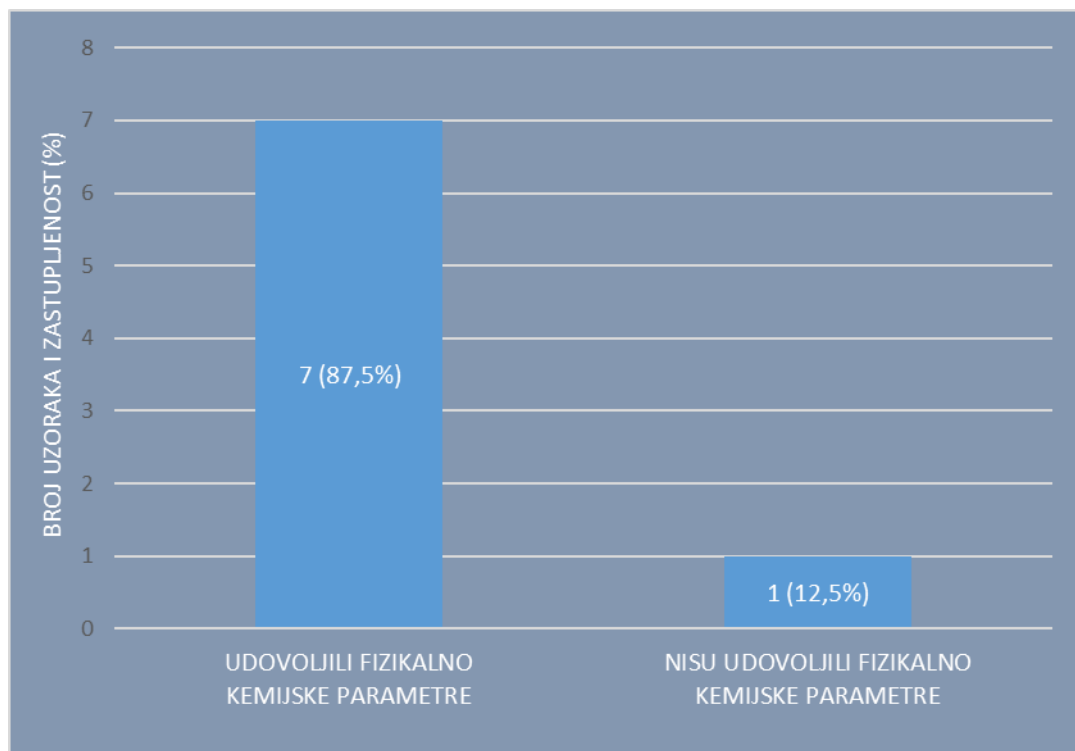


DOBRA	2
ODLIČNA	5
SENZORIKA ODLIČNA ALI NE UDOVOLJAVA FIZ.-KEM. PARAMETRE	1

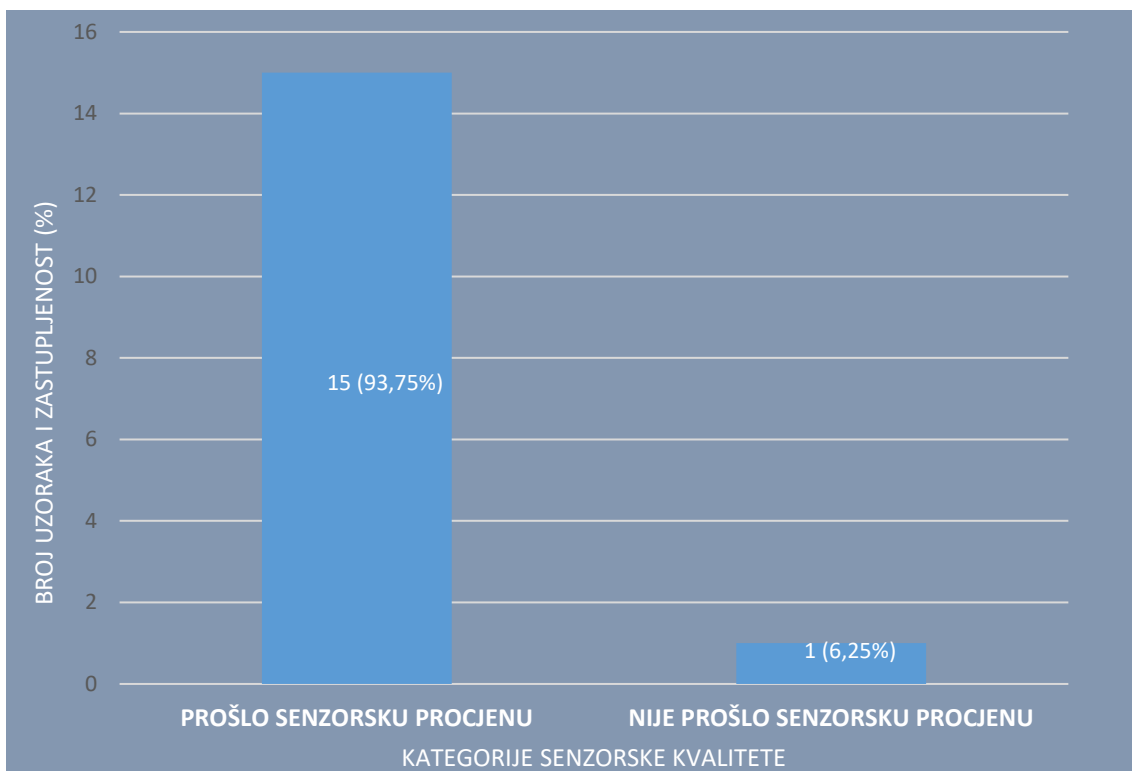
Grafikon 20. Senzorska kvaliteta prijavljenih bučinih ulja



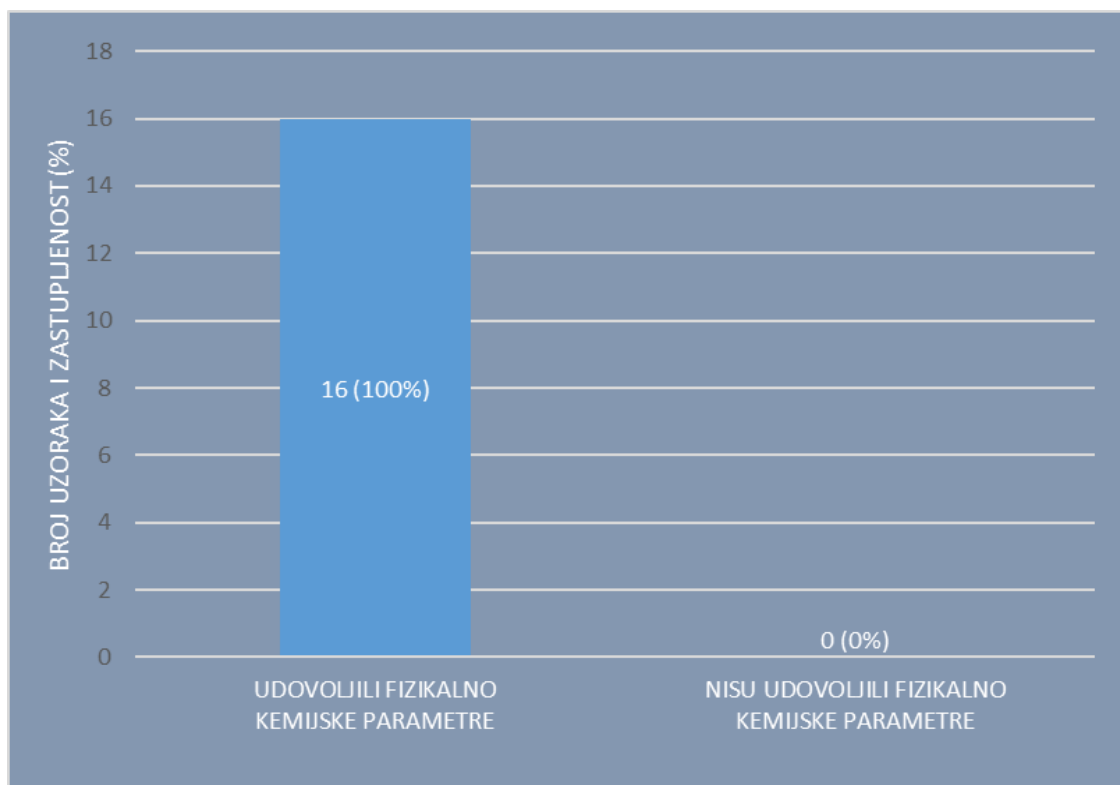
Grafikon 21. Ocjena senzorske kvalitete bučinih ulja prema kategorijama senzorske kvalitete



Grafikon 22. Rezultati procjene fizikalno-kemijskih parametara za bučina ulja obzirom na zahtjeve za dodjelu Oznake



Grafikon 23. Rezultati ocjena senzorske kvalitete extra djevičanskih maslinovih ulja obzirom na zahtjeve za dodjelu Oznake



Grafikon 24. Rezultati procjene fizikalno-kemijskih parametara za extra djevičanska maslinova ulja obzirom na zahtjeve za dodjelu Oznake

Tablica 22. Broj prijava i prolaznost proizvođača i proizvoda (džemova, pekmeza i marmelada) po svim javnim pozivima za dodjelu Oznake

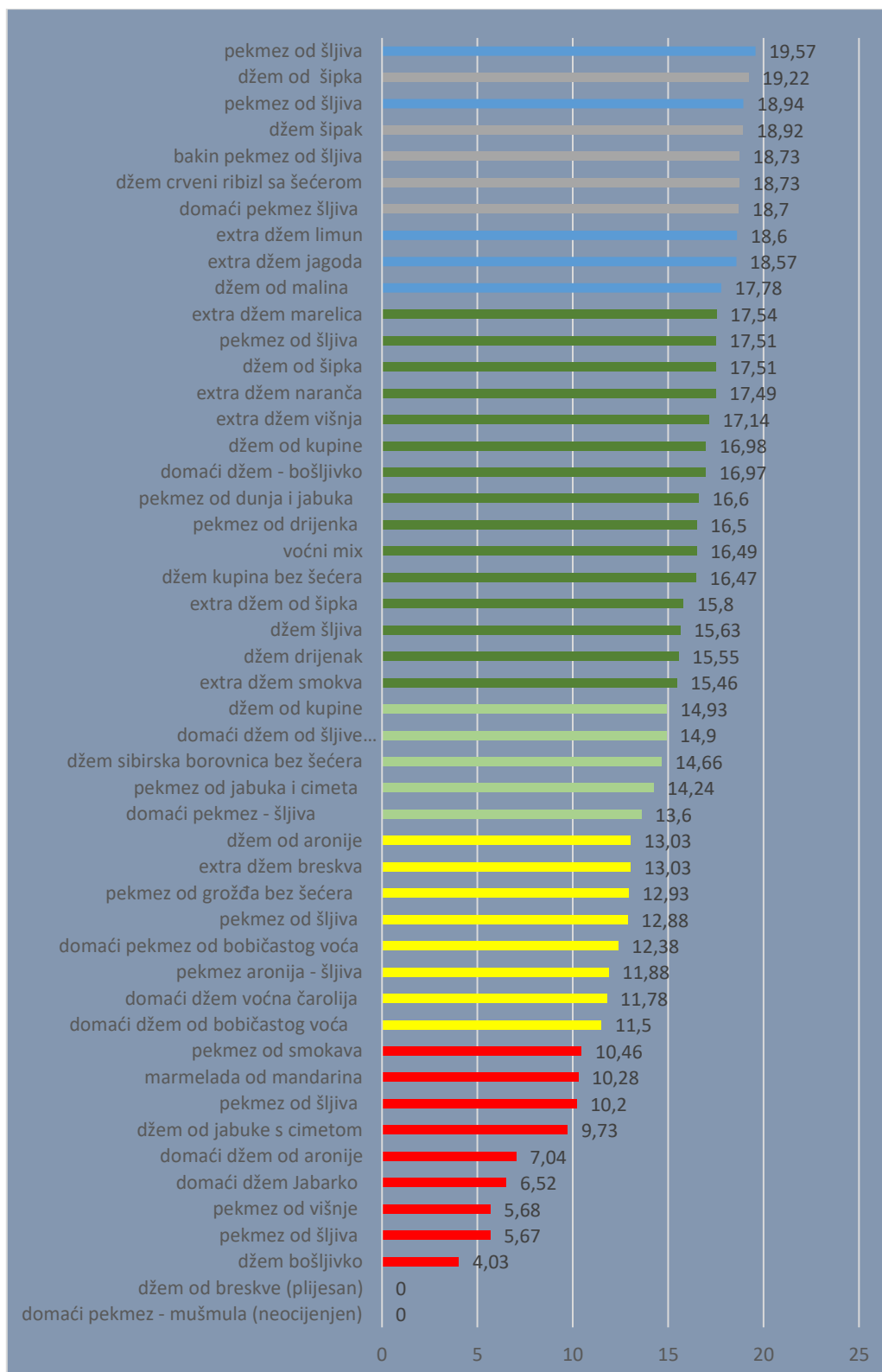
JAVNI POZIV	BROJ PRIJAVA PROIZVOĐAČA	prolaznost DA	prolaznost NE	JAVNI POZIV	BROJ PROIZVODA	prolaznost DA/NE	senzorska analiza DA	fizikalno-kemijska analiza DA
1	5	0	5	1	8	0/8	1	4
2	6	3	3	2	15	3/12	4	12
3	6	1	5	3	13	1/12	2	8
4	0	0	0	4	0	0	0	0
5	3	1	2	5	5	1/4	2	1
6	5	0	5	6	8	0/8	1	2
UKUPNO	25	5	20	UKUPNO	49	5/44	10	27

Tablica 23. Prolaznost proizvoda prema potkategorijama (džemovi, marmelade i pekmezi)

VRSTA PROIZVODA	PRIJAVLJENO	DOBILO OZNAKU	PROLAZNOST (%)
PEKMEZI	18	2	11,11
DŽEMOVI	30	3	10
MARMELADA	1	0	0

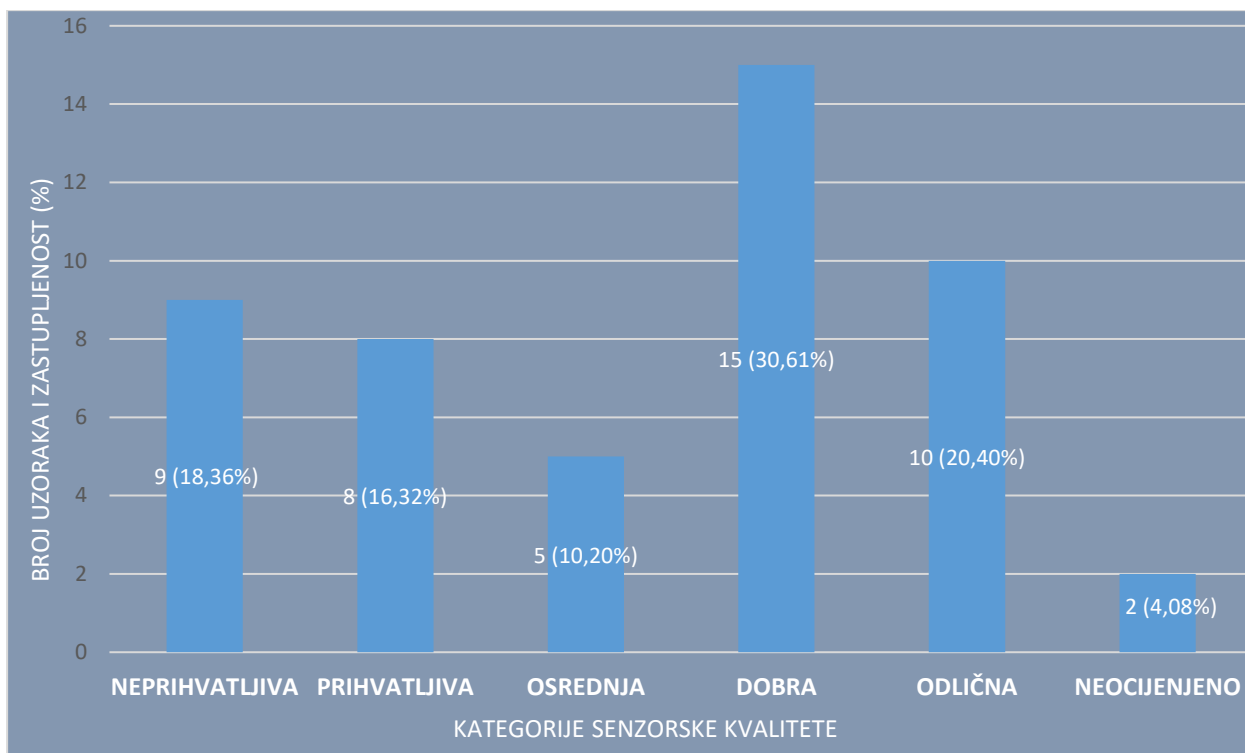
Tablica 24. Zastupljenost proizvođača pekmeza, džemova i marmelada po županijama

ŽUPANIJE	BROJ PROIZVOĐAČA	ZASTUPLJENOST (%)
Karlovačka	1	20,00%
Zagrebačka	1	20,00%
Dubrovačko-neretvanska	1	20,00%
Zadarska	1	20,00%
Vukovarsko-srijemska	1	20,00%

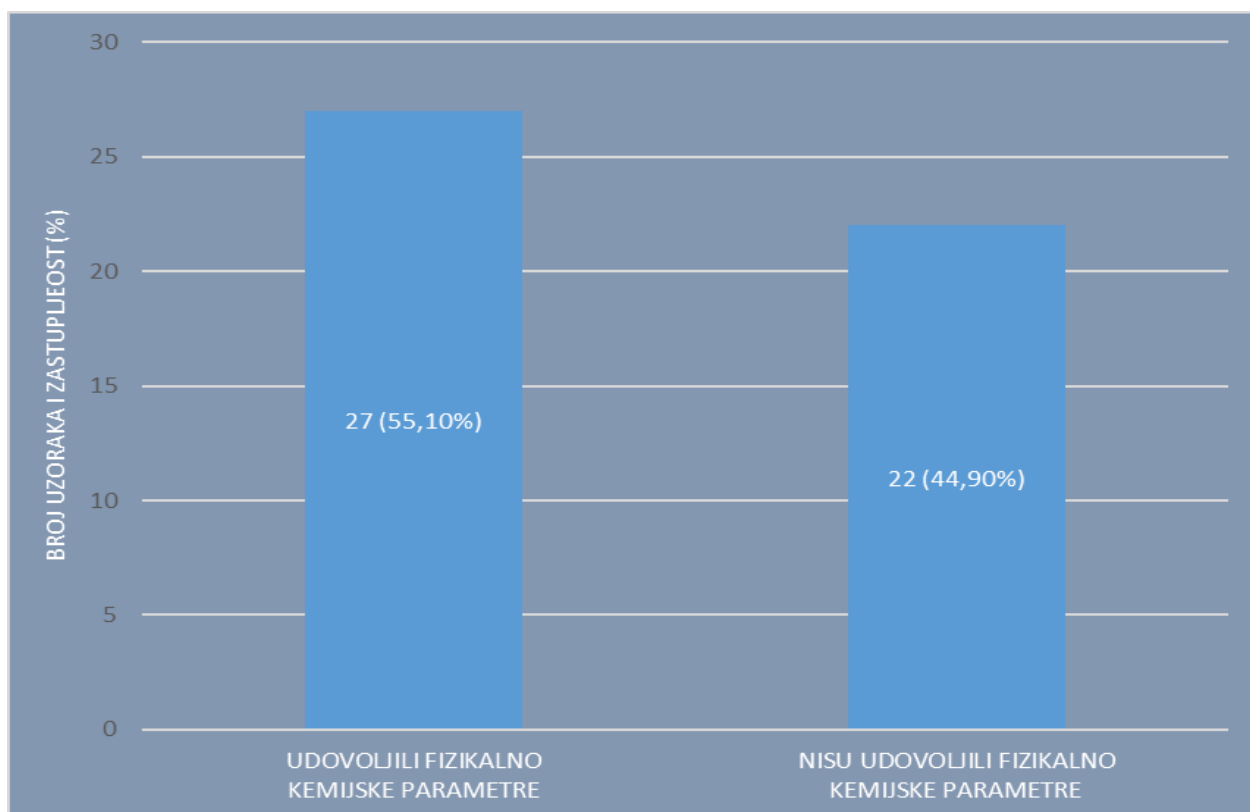


NEPRIHVATLJIVA	9
PRIHVATLJIVA	8
OSREDNJA	5
DOBRA	15
ODLIČNA	5
NEOCIJENJENO	2
SENZORIKA ODLIČNA ALI KEMIJA NIJE ZADOVOLJILA	5

Grafikon 25. Senzorska kvaliteta džemova, marmelada i pekmeza prema prijavljenim proizvodima



Grafikon 26. Rezultati ocjena senzorske kvalitete džemova, marmelada i pekmeza prema kategorijama senzorske kvalitete



Grafikon 27. Rezultati procjene fizikalno-kemijskih parametara za džemove, marmelade i pekmeze obzirom na zahtjeve za dodjelu Oznake

Tablica 25. Broj prijava i prolaznost proizvođača i proizvoda (namaza na bazi povrća) po svim javnim pozivima za dodjelu Oznake

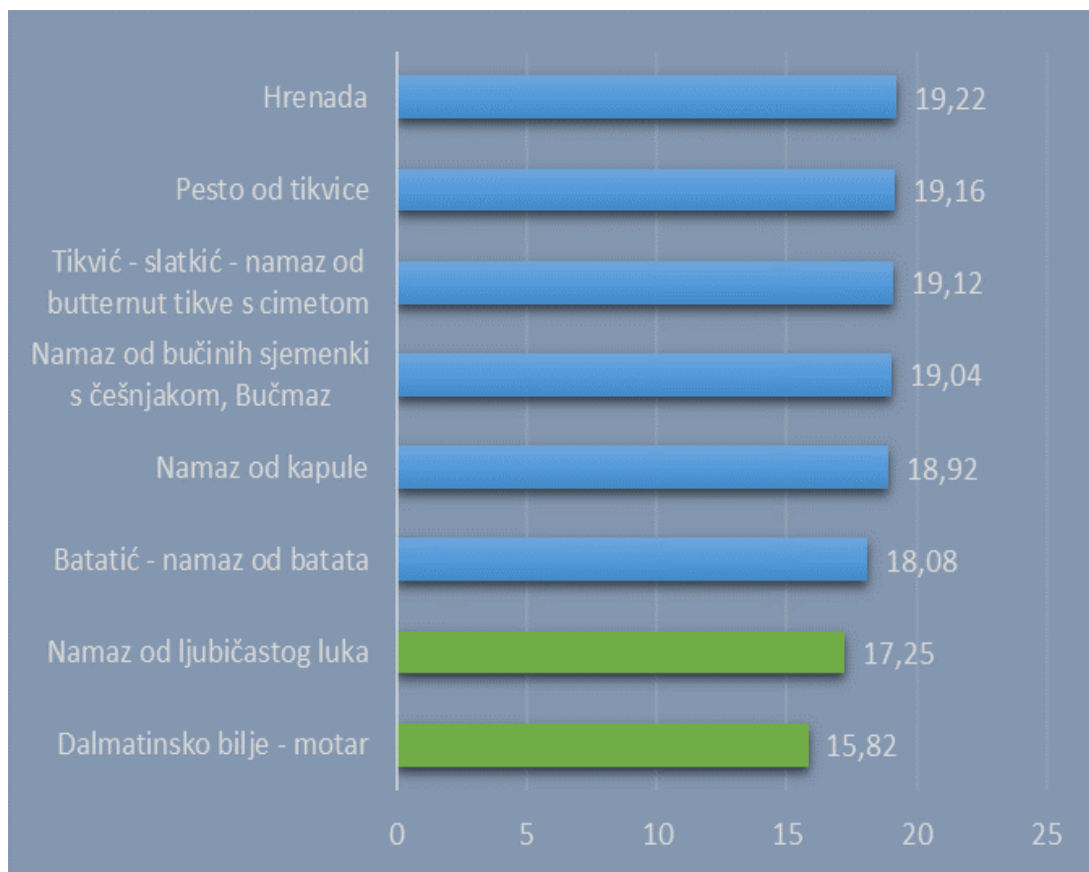
JAVNI POZIV	BROJ PRIJAVA PROIZVOĐAČA	prolaznost DA	prolaznost NE	JAVNI POZIV	BROJ PROIZVODA	prolaznost DA/NE	senzorska analiza DA	fizikalno-kemijska analiza DA
1	0	0	0	1	0	0	0	0
2	0	0	0	2	0	0	0	0
3	3	3	0	3	6	5/1	5	6
4	0	0	0	4	0	0	0	0
5	2	1	1	5	2	1/1	1	2
6	0	0	0	6	0	0	0	0
UKUPNO	5	4	1	UKUPNO	8	6/2	6	8

Tablica 26. Prolaznost namaza na bazi povrća

VRSTA PROIZVODA	PRIJAVLJENO	DOBILO OZNAKU	PROLAZNOST (%)
NAMAZI OD POVRĆA	8	6	75

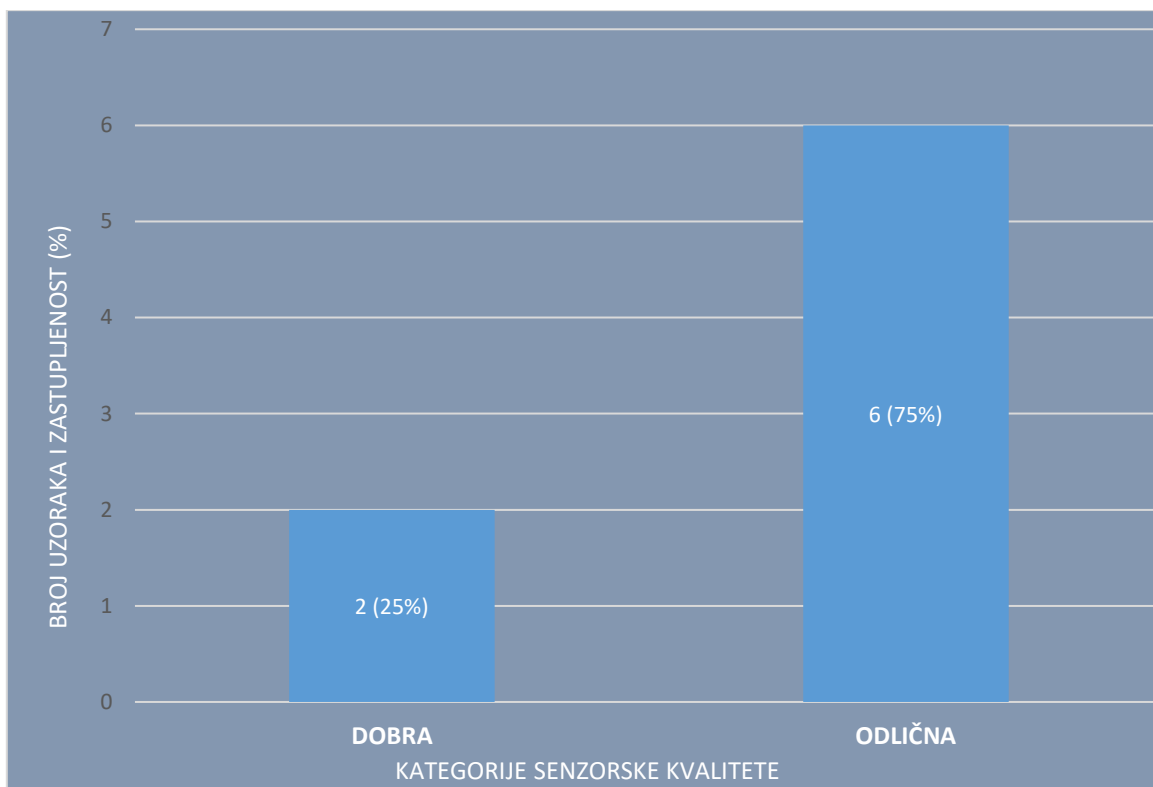
Tablica 27. Zastupljenost proizvođača namaza na bazi povrća po županijama

ŽUPANIJE	BROJ PROIZVOĐAČA	ZASTUPLJENOST (%)
Grad Zagreb	2	50,00%
Splitsko - dalmatinska	1	25,00%
Međimurska	1	25,00%

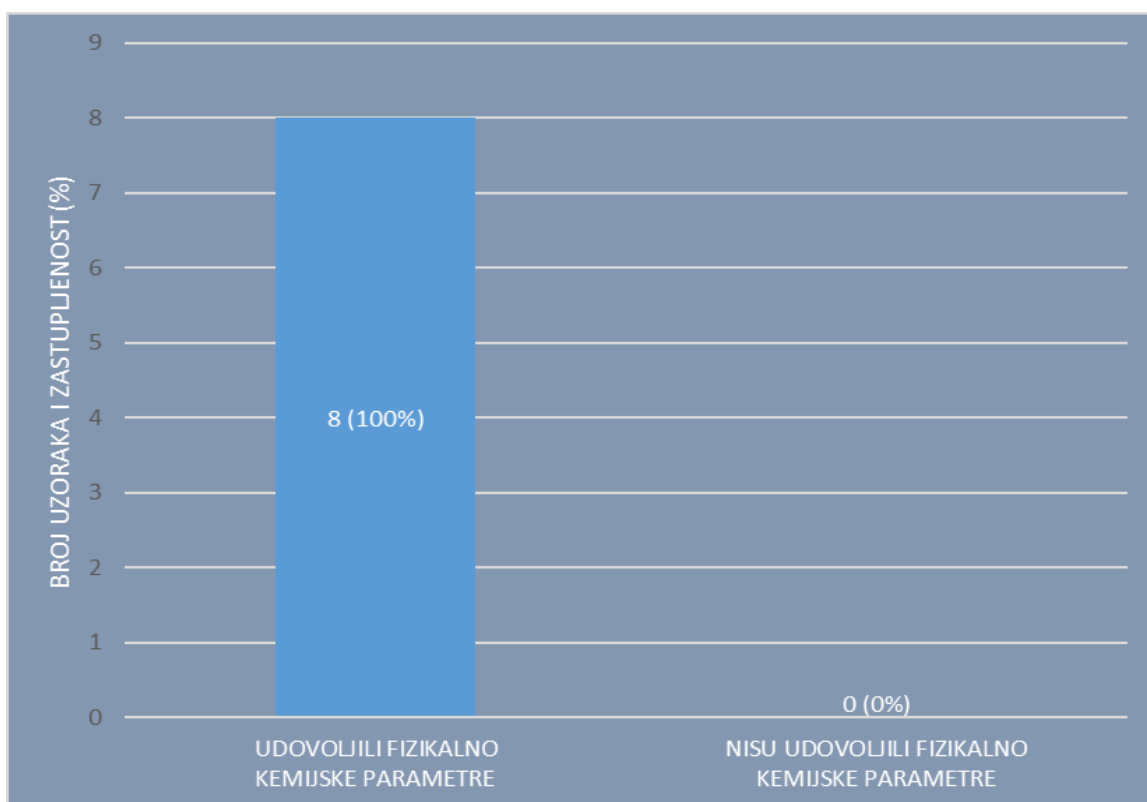


DOBRA	2
ODLIČNA	6

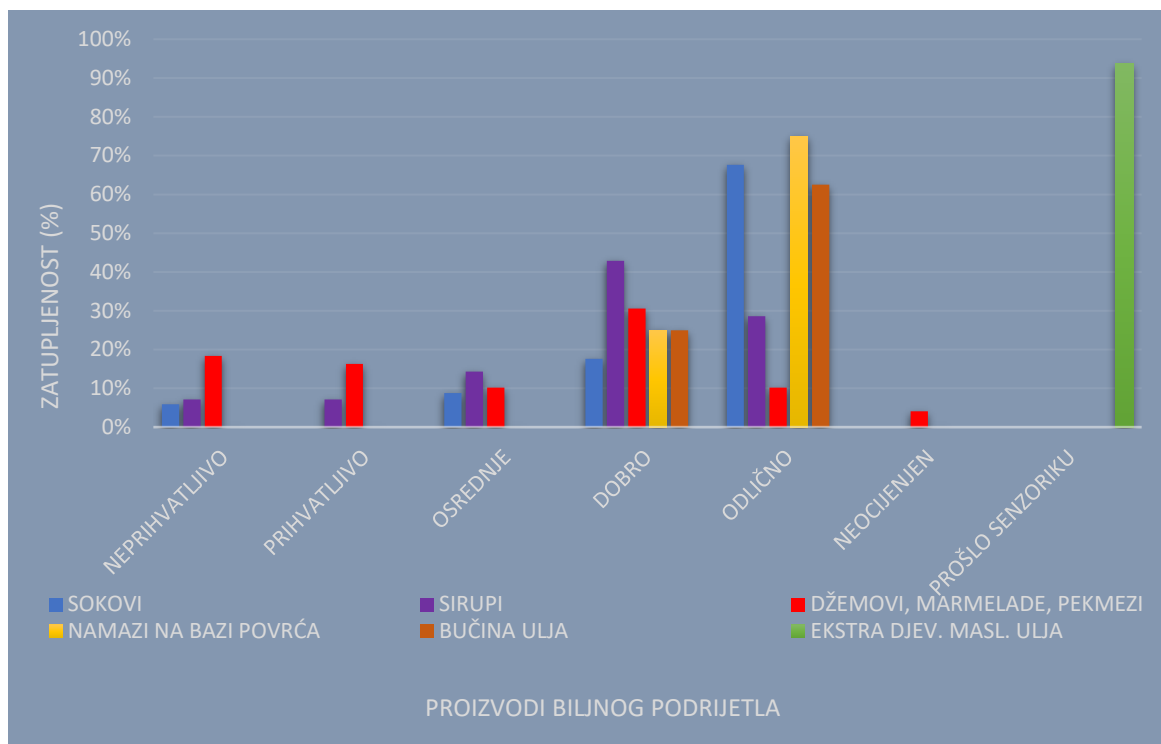
Grafikon 28. Senzorska kvalitete prijavljenih namaza na bazi povrća



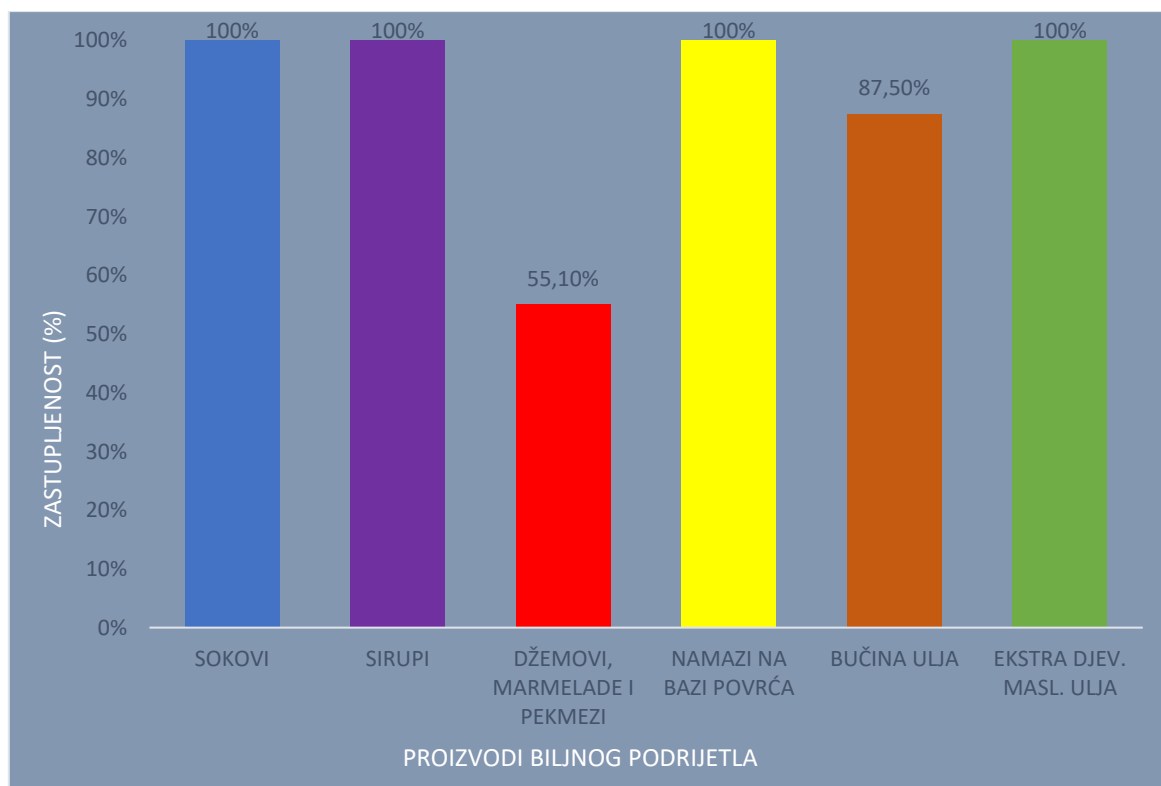
Grafikon 29. Ocjena senzorske kvalitete namaza na bazi povrća prema kategorijama senzorske kvalitete



Grafikon 30. Rezultati procjene fizikalno-kemijskih parametara za namaze od povrća obzirom na zahtjeve za dodjelu Oznake



Grafikon 31: Rezultati procjene senzorske kvalitete svih kategorija proizvoda koje su predmet istraživanja



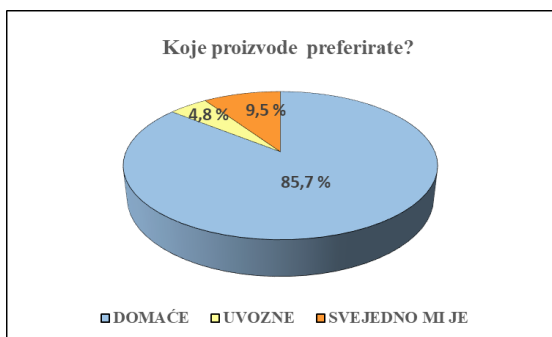
Grafikon 32. Rezultati procjene fizikalno – kemijskih parametara svih kategorija proizvoda koje su predmet istraživanja

4.2. REZULTATI ANKETE

U svrhu istraživanja kreiran je Anketni upitnik vezan za oznake kvalitete i oznaku „Plavi ceker“. Anketa je provedena na manifestaciji „Adventski ceker u Buzinu“ održanoj od 20. do 24.12.2023. godine. Anketirani su potencijalni potrošači prehrambenih proizvoda oznake „Plavi ceker“ ukupno njih 100. Upitnik je kreiran na pripremljenom obrascu i sastojao se od 10 pitanja koja su bila strukturirana sa mogućnošću odabira između više ponuđenih odgovora. Od 100 osobno ispitanih osoba 84 se odazvalo anketi i odgovorili su na sva pitanja.

Za potrebe ovog rada obrađena su 4 pitanja (Grafikoni 33.- 36.) koja su vezana uz kvalitetu i cijenu proizvoda i potrošačke preferencije.

1. Pitanje



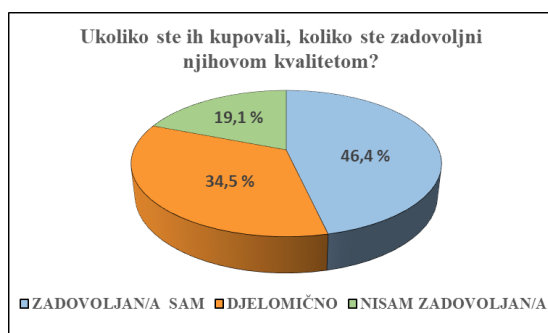
Grafikon 33. Prednost pri kupnji proizvoda

2. Pitanje



Grafikon 34. Mišljenje potrošača o cijeni proizvoda s oznakama kvalitete

3. Pitanje



Grafikon 35. Mišljenje potrošača o kvaliteti proizvoda s oznakama kvalitete

4. Pitanje



Grafikon 36. Mišljenje ispitanika o učestalosti održavanja manifestacija/sajmova

5. RASPRAVA

5.1. JAVNI POZIVI

Cilj odnosno svrha istraživanja bila je ispitati, prikazati i obrazložiti važnost sustava kvalitete kroz neobaveznu oznaku „Plavi ceker“, što ona znači kako za potrošače grada Zagreba tako i za proizvođače iz cijele Hrvatske.

Četverogodišnji rezultati provedbe Projekta „Plavi ceker“ (od 2020. – 2023. godine) analizirani su kroz sustav vrednovanja parametara namirnica biljnog podrijetla i to voćnih sokova, sirupa za napitke, džemova, marmelada i pekmeza te namaza na bazi povrća, dakle 5 kategorija od ukupno 25 zastupljenih u četverogodišnjem periodu.

Analizirane su ocjene senzorske procjene te fizikalno-kemijski parametara kvalitete kroz 6 Javnih poziva.

Iz tablice 9 . vidljivo je da je sveukupni broj prijava proizvođača po svih 6 Javnih poziva za sve kategorije proizvoda bio je 159 sa 480 proizvoda.

Analizom je ustanovljeno da se 27 proizvođača prijavilo na više javnih poziva bilo s istim proizvodom s ciljem konačnog stjecanja Oznake ili s različitim proizvodima s ciljem nadopunjavanja vlastite liste proizvoda s Oznakom. Od 27 proizvođača 20 ih se je prijavilo 2 puta, 5 proizvođača 3 puta i 2 proizvođača 4 puta dok 2 proizvođača nisu uspjela dobiti Oznaku. S obzirom da su se neki proizvođači višestruko prijavljivali konačnom evidencijom je ustanovljen popis od 123 proizvođača od kojih je 26 čiji proizvodi nisu zadovoljili kriterije iz Pravilnika, a 2 proizvođača s 3 proizvoda koja su stekla pravo na Oznaku nisu potpisala Ugovor.

Slijedom navedenog službeni broj proizvođača čiji su proizvodi stekli Oznaku u ovih 6 javnih poziva iznosi 95. Iz istog razloga od 480 prijavljenih proizvoda, 209 je zadovoljilo propisane kriterije a Oznaku je steklo 206 proizvoda.

Iz tablice 10. vidi se zastupljenost u prijavama kategorija proizvoda koji su bili predmet ovog istraživanja po javnim pozivima. Džemovi, marmelade i pekmezi jedini su prijavljivani na svih 6 Javnih poziva što objašnjava najveći broj prijava ovih kategorija. Sirupi i namazi od povrća najmanje su prijavljivani, tek nakon 2. Javnog poziva (3. i 5.), a razlog tome je što su ove dvije kategorije uvedene izmjenama Pravilnika 2020 godine.

U sustavu Plavog cekera prisutni su proizvođači iz 18 županija, najviše iz Grada Zagreba i Zagrebačke županije po 18 proizvođača iz svake (Grafikon 3.). Vidljivo je da su obje županije zajedno zastupljene sa 38% u odnosu na ukupan broj.

Sveukupni broj prijava proizvođača za sve kategorije proizvoda po Javnim pozivima za oznaku „Plavi ceker“ bio je 123 s ukupno 480 prijavljenih proizvoda. Prijavljena su 58 proizvođača (prolaznost 67,24%) za 5 kategorija proizvoda biljnog podrijetla koji su predmet

istraživanja (voćni sokovi, sirupi, ulja, džemovi, marmelade i pekmezi, namazi od povrća) sa 129 proizvoda (prolaznost 44,96 %). Osim toga prikazane su prolaznosti i postoci proizvođača i proizvoda za sve kategorije i razrada proizvođača i proizvoda koji su predmet istraživanja (Tablica 11.).

Broj i postotak prijavljenih proizvođača na 6 javnih poziva za kategorije proizvoda koji su bili predmet istraživanja (58 - 47%) u odnosu na broj i postotak proizvođača iz ostalih kategorija (65 – 52,85 %) od ukupno 123, prikazan je u Grafikonu 4. Iz prikazanog se vidi da postoji velik interes proizvođača za 5 kategorija proizvoda koje su predmet ovog istraživanja.

Grafikon 5. prikazuje odnos izražen u broju i postotku prijavljenih proizvoda na 6 Javnih poziva koje smo istraživali iz kategorija koje su predmet istraživanja (129 - 26,88%) u odnosu na broj i postotak proizvoda iz ostalih kategorija (351 – 73,13%) od ukupno 480 iz čega se može zaključiti, kako se vidi i na Grafikonu 4. da je u prosjeku manji broj prijavljenih proizvoda po proizvođaču iz kategorija koje su predmet istraživanja (2,2) nego kod ostalih kategorija (5,4).

Brojevi proizvođača po pojedinim kategorijama proizvoda koji su predmet istraživanja i njihov udio (postotak) u odnosu na ukupan broj prijavljenih proizvođača prikazani su u Grafikonu 6. Vidljivo je da se od proizvođača čiji su proizvodi predmet istraživanja najviše prijavilo proizvođača voćnih sokova - 19, a najmanje sirupa (3 proizvođača), što je i očekivano jer je ova kategorija kao i namazi na bazi povrća (4 proizvođača) uvedena izmjenama Pravilnika nakon 2. Javnog poziva. Iz Grafikona 6. vidi se najveći interes proizvođača voćnih sokova za dobivanje oznake Plavi ceker.

Grafikon 7. prikazuje broj proizvoda po pojedinim kategorijama i njihov udio (postotak) u odnosu na ukupan broj prijavljenih proizvoda. Iz grafikona je vidljivo da su proizvođači proizvoda koji su predmet istraživanja prijavili najviše proizvoda u kategoriji džemova, marmelada i pekmeza (49 proizvoda), a najmanje namaza na bazi povrća (8 proizvoda) i sirupa (14 proizvoda) što također proizlazi iz razloga koji se navode u objašnjenju Grafikona 5. Može se zaključiti da je najveća raznolikost i ponuda proizvoda iz kategorije džemova, marmelada i pekmeza.

Prolaznost proizvođača svih kategorija (Grafikon 8.) koja je vidljiva i u Tablici 5., ako je usporedimo s prolaznošću proizvoda zaključujemo da većina proizvođača ima pojedine proizvode koji imaju dobru prolaznost a samim time i kvalitetu. Zaključuje se da većina proizvođača (97 - 78,86 %) može proizvesti jedan ili više dobrih proizvoda što svakako predstavlja dobar potencijal kod proizvođača te je potrebno raznim financijskim i edukativnim poticajnim mjerama utjecati na povećanje obima proizvodnje, održanja i poboljšanja kvalitete.

Grafikon 9. prikazuje prolaznost proizvođača iz kategorija koje su predmet ovog istraživanja gdje je vidljivo da je rezultat prolaznosti proizvođača nešto manji nego kod proizvođača iz svih kategorija.

Iz prikaza prolaznosti proizvoda iz svih kategorija (Grafikon 10.) iščitava se da je ista manja od 50 % što potvrđuje tezu koja je postavljena pri pokretanju „Plavog cekera“, a to je da na tržištu tradicijskih i sličnih proizvoda postoji velika potreba za standardizacijom proizvodnje i prostor za napredak u smislu poboljšanja tehnologije proizvodnje i unapređenja kvalitete tradicijskih i sličnih proizvoda.

Grafikon 11. prikazuje prolaznost proizvoda iz kategorija koje su predmet istraživanja i ako se uspoređi sa Grafikonom 10. zaključuje se da proizvodi unutar istraživanih kategorija imaju malo bolju prolaznost.

Iz prethodnih grafikona vidljivo je da je manja prolaznost prijavljenih proizvođača proizvoda predmetnog istraživanja u odnosu na prolaznost svih 25 kategorija proizvođača za 11,02% a prolaznost njihovih proizvoda je bolja za 1,42 %.

Najbolja prolaznost proizvođača je kod kategorije namaza na bazi povrća, čak 100 % s napomenom da se radi o malom uzorku (4 proizvođača), slijedi kategorija ulja sa čak 93,3 %, najlošiju prolaznost imaju proizvođači džemova, marmelade i pekmeza - 29,41% (Grafikon 12.).

Prolaznost proizvoda pojedinih kategorija koje su predmet istraživanja iz svih 6 javnih poziva prikazana je u Grafikonu 13. Najveća prolaznost je kod ulja - 83,33 %, a najmanja kod džemova, marmelada i pekmeza - 10,20% i općenito možemo zaključiti da je grafikon 13. u velikoj mjeri u korelaciji sa Grafikonom 12. što je i bilo za očekivati.

Tablica 12. prikazuje broj prijava proizvoda, prolaznost i njihovu neprolaznost na Javnim pozivima po kategorijama proizvoda koje su predmet istraživanja, neprolazne ocjene iz senzorske procjene vrijednosti i fizikalno-kemijskih parametara. Analitička izvješća ukazuju da više nego dvostruki broj proizvoda koji su predmet istraživanja nije dobio oznaku „Plavi ceker“ zbog senzorske kvalitete koja nije bila „odličan“ (65) a manji dio i zbog vrijednosti fizikalno-kemijskih parametara zahtijevanih Pravilnikom za dodjelu Oznake (28) a oba parametra nisu bila za prolaz u 17 slučajeva samo kod džemova, marmelada i pekmeza.

U Tablici 13. prikazana je broj prijava i prolaznost proizvođača i proizvoda voćnih sokova po svim javnim pozivima za dodjelu Oznake. Obradeni su podaci ukupno 6 javnih poziva, ukupni broj prijava proizvođača je 22 sa 34 proizvoda, a stvarni broj prijavljenih proizvođača sa voćnim sokovima je 19, budući da je analizom utvrđeno da su se tri proizvođača javila na 2 javna poziva. Za prvi javni poziv pokazan je najveći interes od 8 proizvođača sa 13

proizvoda dok u 3. i 6. javnom pozivu nije bilo prijava proizvođača s voćnim sokovima. Ukupno 23 proizvoda su stekla oznaku čija je senzorska kvaliteta ocijenjena sa „odličan“. Što se tiče fizikalno-kemijskih parametara svi uzorci su zadovoljili kriterije zahtijevane Pravilnikom o dodjeli oznake „Plavi ceker“ (Grad Zagreb, 2022, pročišćeni tekst).

Tablica 14. prikazuje vrste i postotak prolaznosti prijavljenih voćnih sokova po svim javnim pozivima. Vidimo da je prijavljeno ukupno 17 raznih vrsta sokova kroz sve javne pozive što ukazuje na dobru raznolikost ponude. S obzirom na male statističke uzorke pojedinih vrsta sokova nije moguće donijeti generalne zaključke o tome koje vrste sokova proizvođači uspješnije pripremaju ali evidentno je da u prijavama prednjače sokovi od jabuke koja je tradicionalno zastupljena na ovim prostorima i aronije čiji je uzgoj u velikom porastu posljednjih godina.

Prema Tablici 15. vidljivo je da je najveći broj prijavljenih proizvođača voćnih sokova iz Zagrebačke županije - 8 proizvođača odnosno 34,78% i Grada Zagreba - 7 proizvođača odnosno 30,43%. Slijede Sisačko-moslavačka i Međimurska sa 2 prijave odnosno 8,69%. Još su tu Virovitičko-podravska, Koprivničko-križevačka i Karlovačka županija sa po 1 prijavom. Može se zaključiti da je blizina tržišta važna pri interesu za prijavu.

U Grafikonu 14. prikazani su rezultati ocjena senzorske kvalitete pojedinačno svih prijavljenih voćnih sokova na javne pozive a u Grafikonu 15. zbirno su prikazane ocjene senzorske kvalitete svih prijavljenih voćnih sokova u brojevima i postocima. Ovi rezultati senzorske kvalitete su u ovom slučaju mjerodavni za prolaznost proizvoda iz razloga što su fizikalno-kemijski parametri kod svih ispitivanih uzoraka u granicama propisanim Pravilnikom što je prikazano u Grafikonu 16. Isto tako u prva dva javna poziva njihovo ispitivanje nije bilo propisano Pravilnikom. Kako je vidljivo iz Tablice 13. od 3. do 5. javnog poziva ispitani su propisani fizikalno-kemijski parametri kod 15 uzoraka i svi su udovoljili propisanim zahtjevima. Kod 23 od 34 uzorka voćnih sokova senzorska kvaliteta je bila „odlična“ (67,64 %) što je vrlo dobar rezultat jer od ocijenjenih uzoraka po svim kategorijama proizvoda od ukupno 480 uzoraka „odličnu“ senzorsku kategoriju ima njih 209 što u postocima iznosi 43,54 %, dakle voćni sokovi su u prosjeku bolji za 24,1 % s obzirom na sveukupno „odlično“ ocijenjene uzorke odnosno prolaznost. Iz ovog se može zaključiti da proizvođači voćnih sokova imaju dobre kapacitete i znanje i dobro poznaju tehnologiju proizvodnje.

Broj prijava i prolaznost proizvođača i proizvoda (sirupa) po svim javnim pozivima za dodjelu Oznake prikazani su u Tablici 16. Obrađeni su podaci ukupno 6 javnih poziva s time da su sirupi uvedeni u Pravilnik nakon 2. javnog poziva. Ukupni broj prijava proizvođača je 4 sa 14 proizvoda, a konačni broj prijavljenih proizvođača sa sirupima je 3, budući da je analizom

utvrđeno da se jedan proizvođač prijavio na 2 javna poziva. Za 3. odnosno prvi objavljeni javni poziv za sirupe pokazan je nešto veći interes (3 proizvođača). Na 5. javni poziv javio se jedan proizvođač a na 4. i 6. niti jedan što pokazuje slab interes proizvođača za ovu kategoriju proizvoda. Zbog slabih ocjena senzorske procjene imamo prolaznost svega 4 proizvoda od ukupno 14. Fizikalno-kemijske parametre zahtijevane Pravilnikom zadovoljili su svi prijavljeni proizvodi.

Iz Tablice 17. je vidljivo da je od ukupno 3 proizvođača sa 14 proizvoda (tablica 10.) prijavljeno 10 vrsta raznih sirupa sa po 1, najviše 2 uzorka, zbog čega nije moguće donositi zaključke o boljoj ili lošijoj prolaznosti pojedinih vrsta sirupa. No svakako može se zaključiti i u ovom slučaju da se radi o bogatoj raznolikosti ponude. Kao što je već napomenuto, kategorija sirupa uvedena je u Pravilnik nakon 2. javnog poziva što je jedan od razloga ukupnog manjeg broja prijave proizvođača i proizvoda.

Zastupljenost proizvođača sirupa u oznaci „Plavi ceker“ po županijama, prikazana u Tablici 18. je očekivano skromna (2 Grad Zagreb) s obzirom na mali broj prijava.

Iz Grafikona 17. vide se pojedine ocjene senzorske procjene sirupa prijavljenih na sve javne pozive čija je „odlična“ kategorija senzorske kvalitete kriterij za prolaznost odnosno dobivanje Oznake jer su svi prijavljeni uzorci zadovoljili zahtjeve za određenim vrijednostima fizikalno – kemijskih parametara. Vidi se da je prolaznost vrlo mala, svega 4 proizvoda od ukupno 14 je steklo Oznaku. Najviše ih je steklo ocjenu dobar, njih 6 što pokazuje da postoji dosta prostora za unaprjeđenje senzorske kvalitete.

Ocjene senzorske kvalitete, zbirno, u brojevima i postocima prikazani su u Grafikonu 18. a zbirni rezultate analize fizikalno kemijskih parametara prikazani su u Grafikonu 19.

Prema Tablici 19. broj prijavljenih proizvođača iz kategorije ulja koja sadrži potkategorije extra djevičanska maslinova ulja i bučina ulja na svim javnim pozivima je 16 sa 24 proizvoda. Stvarni broj proizvođača po svim javnim pozivima je 15 jer se jedan proizvođač bučinih ulja javio na 2 javna poziva. Oznaku je steklo ukupno 20 proizvoda od 14 proizvođača. Na prva tri javna poziva bilo je interesa za prijavu a najviše na trećem (9 proizvođača sa 16 proizvoda) dok na 4., 5. i 6. nije bilo interesa za prijavu. Ukupno je 21 proizvod zadovoljio propisane fizikalno – kemijske parametre, a 23 je steklo „odličnu“ kategoriju senzorske kvalitete.

Iz Tablice 20. vidi se da je bolja prolaznost maslinovih ulja, čak 93.75 % dok je kod bučinih ulja prolaznost 62,5 %. Kriteriji i metodologija za senzorsko ocijenjivanje maslinovih ulja drugačiji su nego kod ostalih kategorija jer se ocjenjuju sukladno odredbama Uredbe Komisije (EU) br. 1348/2013 od 16. prosinca 2013. o izmjeni Uredbe (EEZ) br. 2568/91 o karakteristikama maslinova ulja i ulja komine i to se obavlja u akreditiranom laboratoriju u

ovom slučaju Nastavnog zavoda za javno zdravstvo Splitsko-dalmatinske županije, te iz tog razloga ne može se uspoređivati rezultate senzorske ocjene maslinovog ulja sa ostalim kategorijama. Senzorska kvaliteta za extra djevičanska maslinova ulja prikazana je na način da li udovoljavaju ili ne udovoljavaju kriterijima propisanim za senzorsko ocjenjivanje extra djevičanskih maslinovih ulja.

Zastupljenost po županijama (6 različitih) prikazana je u Tablici 21. Prisutni su proizvođači iz južnih i sjevernih županija ovisno o tome proizvode li bučina ili maslinova ulja.

U Grafikonu 20. prikazane su pojedinačne ocjene senzorske kvalitete prijavljenih bučinih ulja iz kojeg se vidi da 6 od 8 uzoraka bučinih ulja ima odličnu senzorsku ocjenu, dok su dva s dobrom ocjenom, s time da je jedan na gornjoj granici prema odličnoj ocjeni.

Rezultati ocjena senzorske kvalitete prijavljenih bučinih ulja prema brojevima i postocima prikazani su u Grafikonu 21., senzorski „odličnih“ bučinih ulja ima 75%, a „dobrih“ 25%.

Grafikon 22. prikazuje rezultate procjene fizikalno-kemijskih parametara za bučina ulja i vidimo da jedan uzorak nije zadovoljio zahtjeve za određenu vrijednost fizikalno – kemijskih parametara zahtijevanih Pravilnikom o dodjeli oznake „Plavi ceker“.

Vidljivo je da maslinova ulja imaju jako dobar rezultat senzorskog ocjenjivanja gdje samo 1 od 16 uzoraka nije prošao, a što se tiče fizikalno - kemijskih parametara svih 16 uzoraka je zadovoljilo (Grafikon 23. i 24.).

Kao što je već prikazano u Grafikonu 13., potvrđuje se da su prijavljeni proizvodi iz kategorije ulja najkvalitetniji u odnosu na ostale proizvode koji su predmet ovog istraživanja.

Prolaznost proizvođača i proizvoda – džemova, marmelada i pekmeza po svim javnim pozivima za dodjelu Oznake prikazana je u Tablici 22. Obrađeni su podaci ukupno 6 javnih poziva, ukupni broj prijave proizvođača je 25 sa 49 proizvoda, a stvarni broj ukupno prijavljenih proizvođača je 17, budući da je utvrđeno da su se neki više puta javljali na javne pozive. Za sve javne pozive osim za 4. proizvođači su pokazali interes, a najviše prijava proizvođača i proizvoda bilo je u 2. i 3. javnom pozivu. Samo 5 proizvoda od ukupno 49 (10,20%) su stekli Oznaku što ovu kategoriju čini najlošijom prema prolaznosti.

Prolaznost proizvoda prema potkategorijama (džemovi, marmelade i pekmezi) prikazana je u Tablici 23. Najviše je prijavljeno džemova, čak 30, slijede pekmezi s 18 uzoraka i jedna marmelada. Razvidno je da je najbolja prolaznost kod pekmeza (11,11%) nešto manja kod džemova (10 %). Kod podkategorije marmelade bio je prijavljen samo jedan proizvod (nije stekao oznaku) iz čega se ne može donositi zaključak o prolaznosti.

Iz Tablice 24. koja prikazuje zastupljenost proizvođača pekmeza, džemova i marmelada po županijama vidi se da su svih 5 proizvođača koji su stekli Oznaku iz različitih županija.

Iz Grafikona 25. koji pokazuje pojedinačne rezultate senzorske kvalitete vidi se da od 49 prijavljenih i ocijenjenih proizvoda 10 su imali „odličnu“ kategoriju senzorske kvalitete a od toga ih je samo 5 udovoljilo fizikalno-kemijskom parametrima zahtijevanim za tu skupinu proizvoda.

Rezultati ocjena senzorske kvalitete džemova, marmelada i pekmeza, zbirno u brojevima i postocima prikazani su u Grafikonu 26. iz kojeg je vidljivo da je 30,61% odnosno 15 uzoraka od 49 ocijenjeno sa „dobrom“ kategorijom senzorske kvalitete što predstavlja potencijal za „popravak ocjene“ u nekom od budućih javnih poziva.

Grafikon 27. prikazuje zbirno rezultate procjene fizikalno-kemijskih parametara za džemove, marmelade i pekmeze iz kojeg se vidi da čak 44,90 % uzoraka (22) nisu udovoljila.

Iz navedenog vidljivo je da od 49 prijavljenih džemova, marmelada i pekmeza 22 uzorka nisu zadovoljila fizikalno-kemijske parametre, a 39 sensoriku. Svega je 5 proizvoda kod kojih se poklapa da su prošli fizikalno-kemijske i senzorske zahtjeve Pravilnika o dodjeli oznake Plavi ceker da bi stekli Oznaku.

Kod ove skupine proizvoda kao što analize, odnosno prikazani podaci pokazuju, mora se utvrditi da postoji problematična situacija. Sama problematika lošijih rezultata kod ove skupine proizvoda nije vezana niti uz kategoriju proizvoda niti uz sirovinu već je ovisna od slučaja do slučaja, što je znak da je u tehnologiji proizvodnje za ovu skupinu proizvoda potrebno napraviti dublje analize i utvrditi razloge loših rezultata te nakon toga provesti edukacije dosadašnjih i potencijalnih prijavitelja osobito iz razloga što za ovu skupinu proizvoda postoji veliki interes proizvođača, prijavljeno je 17 proizvođača sa 49 proizvoda, a također postoji veliki interes potrošača za kupnju kvalitetnih proizvoda iz ove skupine.

Broj prijava i prolaznost proizvođača i proizvoda (namaza na bazi povrća) po svim javnim pozivima za dodjelu Oznake prikazana je u Tablici 25. Obradeni su podaci ukupno 6 javnih poziva, s napomenom da je ova kategorija uvedena nakon 2. javnog poziva. Proizvođači su se sa svojim proizvodima javljali na 3. i 5. javni poziv, ukupni broj prijava proizvođača je 5 a konačni broj je 4 jer se jedan proizvođač javio na dva javna poziva. Broj prijavljenih proizvoda je 8, a 6 ih je postiglo „odličnu“ kategoriju senzorske kvalitete, svi su zadovoljili zahtjeve za određene vrijednosti fizikalno – kemijskih parametara, dakle 6 ih je steklo Oznaku.

Prikazana prolaznost proizvoda je u Tablici 26. Ova kategorija proizvoda nema potkategorije a nije ih bilo moguće grupirati u vrste jer se radilo o prijavi 8 različitih vrsta proizvoda te je prolaznost (75 %) prikazana samo prema kategoriji.

Iz Tablice 27. koja nam prikazuje zastupljenost proizvođača po županijama vidljivo je da proizvođači dolaze iz Grada Zagreba, Splitsko – dalmatinske županije i Međimurske županije.

Grafikon 28. prikazuje pojedinačne ocjene senzorske procjene prijavljenih namaza na bazi povrća, a Grafikon 29. skupne rezultate prema brojevima i postocima. Iz ova dva grafikona vidljiv je visok postotak „odlične“ kategorije senzorske kvalitete koja je i presudna za stjecanje Oznake u ovom slučaju jer su svi prijavljeni proizvodi udovoljili propisanim fizikalno – kemijskim parametrima (Grafikon 30.)

Skupni rezultati procjene senzorske kvalitete svih kategorija proizvoda koje su predmet istraživanja prikazani su u Grafikonu 31. Vidljivo je da su procjene senzorske kvalitete kategorije „odličan“ dobili uzorci namaza na bazi povrća, sokova i bučinih ulja iznad 60%. Najbolje stoje namazi na bazi povrća sa 75% odlične senzoričke. Najslabije stoje džemovi, marmelade i pekmezi sa svega 10,20 % odlično ocijenjenih uzoraka. Extra djevičanska maslinova ulja, zbog drugačije metodologije senzorskog ocjenjivanja koja je ranije opisana, u ovom grafikonu prikazana su prema prolaznosti u postotku.

U Grafikonu 32. prikazani su skupni rezultati procjene fizikalno – kemijskih parametra svih proizvoda koji su predmet istraživanja iz kojeg je vidljivo da većina kategorija proizvoda a to su sokovi, sirupi, namazi na bazi povrća i maslinova ulja u potpunosti (100%) zadovoljavaju propisanim fizikalno – kemijskim parametrima Pravilnika o dodjeli oznake „Plavi ceker“ dok je to kod bučinih ulja u 87,5% uzoraka, a najlošija kategorija su džemovi, marmelade i pekmezi sa samo 55,10 % uzoraka koji udovoljavaju propisanim parametrima.

5.2. ANKETA

Svrha ovog anketnog istraživanja koje je provedeno na manifestaciji „Adventski ceker u Buzinu“ krajem 2023. je dobivanje povratnih informacija od stanovnika grada Zagreba i posjetitelja o mišljenju o kvaliteti i cijeni proizvoda, potrošačkim preferencijama te održavanju manifestacija/sajmova.

Prema odgovorima na 1. pitanje (Grafikon 33.), velika većina anketiranih prilikom kupnje daje prednost domaćim proizvodima sa oznakom kvalitete i to 72 anketirana odnosno 85,7% , 8 anketiranih (9,5%) uglavnom ne obraća pozornost na oznaku kvalitete, dok 4 anketirana potrošača (4,8%) prednost daje uvoznim proizvodima.

Mišljenje da cijena odgovara kvaliteti ima 52 ispitanika (61,9%), a 32 ispitanika (38,1 %) smatra da je cijena proizvoda previsoka, vidljivo je iz odgovora na 2. pitanje (Grafikon 34.).

Radi usporedbe, na jednostavno pitanje „Volite li hrvatske tradicijske proizvode?“ u Istraživanju Agrarnog savjetovanje d.o.o., 2014 – „Potrošnja tradicijskih proizvoda na Zagrebačkom tržištu“ (Kovačić D. i suradnici) 99 % ispitanika odgovara sa DA, a 94 % ispitanika smatra da su tradicijski proizvodi kvalitetniji.

U pogledu kvalitete označenih proizvoda oznakama kvalitete na pitanje broj 3. (Grafikon 35.) od svih anketiranih, njih 39 odnosno 46,4% vrlo je zadovoljno njihovom kvalitetom, 29 (34,5%) djelomično je zadovoljno dok 16 ispitanika odnosno 19,1% nije zadovoljno njihovom kvalitetom.

Iz dijela Ankete, pitanja 6-8 koja su se odnosila na preferenciju, cijenu i kvalitetu domaćih proizvoda, također je vidljivo da njih 85,7% prilikom kupnje daje prednost domaćim proizvodima. Rezultati ankete pokazuje da je pri kupnji proizvoda potrošačima najvažnija kvaliteta, a skoro 81% je zadovoljno ili djelomično zadovoljno sa kvalitetom proizvoda. Navedene brojke ukazuje na to da potrošači bez obzira na sve, obraćaju pažnju na kvalitetu, a ne isključivo na cijenu proizvoda koja skoro za 62% ispitanika odgovara kvaliteti.

Odgovori na pitanje broj 4 (Grafikoni 36.) odnosno mišljenje potrošača o potrebi učestalosti održavanja manifestacija/sajmova su slijedeći: najviše ispitanika 46 odnosno 54,8% smatra da bi se trebali održavati jednom mjesečno, 27 (32,1%) jednom tjedno, a 11 ispitanih odnosno 13,1% podržava sezonsku prodaju. U pogledu dostupnosti proizvoda sa oznakama kvalitete, a naročito oznake Plavi ceker čak 87% ispitanih potrošača je izrazilo potrebu za učestalijim održavanjem manifestacija/sajmova jednom tjedno ili mjesečno kao značajnim kanalom direktne prodaje i radi poticanja razvoja proizvodnje domaćih kvalitetnih proizvoda.

Analiza i usporedba sličnih dobivenih rezultata anketnih istraživanja odnosno rezultata ovog rada i istraživanja Agrarnog savjetovanja d.o.o. ukazale su na slijedeće: potrošači su uglavnom upoznati sa tradicijskim i sličnim proizvodima, vole ih kupovati, zadovoljni su njihovom kvalitetom i spremni su ih više platiti. Potrošači nisu zadovoljni dostupnošću tradicijskih i sličnih proizvoda na zagrebačkom tržištu, a time i „Plavog cekera“. Navedeno navodi na zaključak da je potrebno učiniti dostupnijima tradicijske i slične proizvode potrošačima i provoditi sustavne mjere očuvanja domaće proizvodnje proizvoda sa oznakama kvalitete.

6. ZAKLJUČCI

Obradom rezultata svih 6 Javnih poziva za dodjelu oznake „Plavi ceker“ koji su bili objavljeni od kraja 2019. do kraja 2022. vidljivo je da je bilo prijavljeno 123 proizvođača sa 480 proizvoda. Može se zaključiti slijedeće:

- Podatak da je ukupna prolaznost proizvoda manja od 45% kroz ovih 6 javnih poziva navodi na zaključak da generalno postoji potreba za dubljim analizama razloga ovako male prolaznosti, a svakako se moraju pojačati aktivnosti i uvesti kontinuirane edukacije i informiranje proizvođača osobito o tehnologiji proizvodnje što se već počelo provoditi. Prolaznost proizvoda za 5 u ovom radu istraživanih kategorija koja je nešto ispod 45 %, dakle u rangu prolaznosti za sve proizvode navodi na isti zaključak.
- Od ukupno 123 prijavljena proizvođača, njih 97 (78, 86%) je proizvelo jedan ili više proizvoda koji su dobili Oznaku pa se zaključuje da ova brojka govori o vrijednom potencijalu među proizvođačima. Kod proizvođača proizvoda koji su bili predmet ovog istraživanja prolaznost je 67,24% što je također dobar rezultat.
- Kod malih i srednjih proizvođača tradicijskih i sličnih proizvoda postoji velik prostor za napredak u smislu standardizacije proizvoda i unaprjeđenja kvalitete kao što se i pretpostavljalo pri pokretanju „Plavog cekera“.
- Kod prijavljenih proizvoda koji su predmet istraživanja (voćni sokovi, džemovi, marmelade i pekmezi, ulja, sirupi, namazi na bazi povrća) postoji velika raznolikost proizvoda. Tako npr. unutar 34 prijavljena voćna soka 17 je različitih vrsta, od 14 sirupa, 10 je različitih vrsta, od 8 namaza na bazi povrća, 8 je različitih vrsta. Ova raznolikost proizvoda može se pripisati inicijativi, kreativnosti i inovativnosti proizvođača što svakako predstavlja dodanu vrijednost oznaci „Plavi ceker“.
- Prolaznost proizvođača i proizvoda je u korelaciji što je i bilo za očekivati. Najveća prolaznost je kod ulja, čak 83,33 %. Ovako dobra prolaznost kod kategorija ulja je iz razloga što se proizvođači maslinovih i bučinih ulja (potkategorije) u većini slučajeva profesionalno bave samo ovom proizvodnjom i često se educiraju.
- Najlošija prolaznost je kod kategorije džemova, marmelada i pekmeza što je često samo jedna od kategorija proizvoda koje proizvode ovi proizvođači uz ostale proizvode, prerađevine voća kao što su voćni sokovi i sirupi. Loša prolaznost od svega desetak posto za kategoriju džemova, marmelada i pekmeza nije vezana niti uz kategoriju proizvoda niti uz sirovinu, već na ne zadovoljavanje vrijednosti zahtijevanih fizikalno – kemijskih parametara i senzorske kvalitete. S obzirom da postoji veliki interes za

proizvodnju ove kategorije proizvoda može se zaključiti da za ove kategorije treba provoditi posebne edukativne aktivnosti dosadašnjih i budućih prijavitelja.

- Općenito, što se tiče neprolaznosti svih proizvoda u svih 6 javnih poziva, zaključuje se da je razlog tome u većoj mjeri zbog loše senzorske kvalitete, a u manjoj mjeri zbog ne zadovoljavana vrijednosti zahtijevanih fizikalno-kemijskih parametara, a ista je situacija i kod kategorija koje su bile predmet istraživanja.
- Projekt „Plavi ceker“ je koristan i potreban za proizvođače kao i za potrošače grada Zagreba što su pokazala i anketna istraživanja. Projekt je potrebno nastaviti uz pojačane marketinške aktivnosti. Proizvođači su pokazali izuzetnu inicijativu, kreativnosti i inovativnosti u asortimanu proizvoda. Sa proizvođačima je potrebno provoditi kontinuirane edukacije vezano uz tehnologiji proizvodnje kao i informiranja o zakonodavnom okviru. Potrebno je provoditi edukacije i informiranje potrošača općenito o domaćoj hrani više vrijednosti a u ovom slučaju o oznaci „Plavi ceker“ i poduzeti aktivnosti da ovi proizvodi budu dostupniji potrošačima.

7. LITERATURA

1. Agrarno savjetovanje d.o.o., „POTROŠNJA TRADICIJSKIH PROIZVODA NA ZAGREBAČKOM TRŽIŠTU“, interno istraživanje (2014), Zagreb
2. Bio&bio, Kriteriji i sustav kontrole kvalitete u skladu s ekološkim standardima, <https://www.biobio.hr/nasi-standardi-eko-kvalitete/>, pristup: 2.05. 2024.
3. Direktiva (EU) Vijeća 2001/110/EZ od 20. prosinca 2001. o medu, SLUŽBENI LIST EUROPSKE UNIJE L 010/47
4. European Food Information Resource, <https://www.eurofir.org/>, pristup 27.04. 2024.
5. Europska unija, službene internetske stranice, O sustavima kvalitete, https://agriculture.ec.europa.eu/farming/geographical-indications-and-quality-schemes/geographical-indications-and-quality-schemes-explained_hr, pristup: 28.04.2024.
6. Europske unija, službene internetske stranice, eAmbrosia registar oznaka zemljopisnog podrijetla EU, <https://ec.europa.eu/agriculture/eambrosia/geographical-indications-register/>, pristup: 27.04.2024.
7. Europske unija, službene internetske stranice, Ekološki znak, https://agriculture.ec.europa.eu/farming/organic-farming/organic-logo_hr, pristup: 13.05.2024.
8. Europske unija, službene internetske stranice, Označivanje hrane, sažetak Uredbe 1169/2011, <https://eur-lex.europa.eu/HR/legal-content/summary/labelling-of-foodstuffs.html>, pristup: 17.05.2024.
9. Europske unija, službene internetske stranice, Oznake zemljopisnog podrijetla i sustavi kvalitete https://agriculture.ec.europa.eu/farming/geographical-indications-and-quality-schemes/geographical-indications-and-quality-schemes-explained_hr, pristup: 11.05.2024.
10. Grad Zagreb službene stranice, Cilj projekta Plavi Ceker, <https://zagreb.hr/cilj-projekta-plavi-ceker/177398>, pristup: 23.04. 2024.,
11. Grad Zagreb službene stranice, Manifestacije, <https://zagreb.hr/en/manifestacije/180944>, pristup: 15.04.2024.,
12. Grad Zagreb službene stranice, Online tržnice grada Zagreba, <https://online.trznice-zg.hr/>, pristup: 20.04.2024.,
13. Grad Zagreb službene stranice, Oznaka kvalitete "Plavi ceker" (2020.), <https://online.trznice-zg.hr/oznaka-kvalitete-plavi-ceker/20>, pristup: 07.05.2024.
14. Grad Zagreb službene stranice, Plavi ceker, <https://zagreb.hr/plavi-ceker/171273>, pristup: 23.04.2024.,
15. Grad Zagreb službene stranice, Pravilnik o dodjeli oznake "Plavi ceker" - pročišćeni tekst (2022.) <https://zagreb.hr/en/pravilnik-o-dodjeli-oznake-plavi-ceker-procisceni/178305>, pristup: 15.04.2024.,
16. Grad Zagreb službene stranice, Projekt Centar eno gastro izvrsnosti „Plavi ceker“, <https://zagreb.hr/projekt-centar-eno-gastro-izvrsnosti-plavi-ceker/171277>, pristup: 17.04.2024.,
17. Grad Zagreb službene stranice, Zamjenik Korlaet na 20. Danima hrane i tradicijskih proizvoda Zagrebačke županije i Grada Zagreba, <https://www.zagreb.hr/zamjenik-korlaet-na-20-danima-hrane-i-tradicijskih/191614>, pristup: 17.04.2024.
18. HAPIH - Hrvatska agencije za poljoprivredu i hranu (2024.) O sustavu neobveznog označavanja poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda u nadležnosti Hrvatske agencije za poljoprivredu i hranu <https://hhfp.hapih.hr/>, pristup: 13.05.2024.

19. Hrvatska gospodarska komora, Pravilnik o znakovima vizualnog označavanja hrvatskih proizvoda i usluga (2016.) https://znakovi.hgk.hr/wp-content/uploads/2018/01/pravilnik_o_znakovima_vizualnog_oznacavanja_hrvatskih_proizvoda_i_usluga2016.pdf, pristup: 19.04.2024.
20. Hrvatska gospodarska komora, službene stranice <https://www.hapih.hr/>, pristup: 6.05.2024.
21. Hrvatska gospodarska komora, službene stranice, O znakovima kvalitete HGK, <https://znakovi.hgk.hr/o-znakovima/>, pristup: 18.04. 2024.
22. Istarska razvojna agencija, IQ - ISTARSKA KVALITETA, (2024.) <https://ida.hr/hr/bn/stratesko-planiranje/>, pristup 27.05.2024.
23. Istarska razvojna agencija, IQ - ISTARSKA KVALITETA, (2024.) <https://ida.hr/hr/bn/stratesko-planiranje/iq-istarska-kvaliteta/>, pristup: 27.05.2024.
24. Lika destinacija, LIKA QUALITY - regionalni sustav kvalitete, <https://www.lika-destination.hr/regionalni-sustav-kvalitete/>, pristup: 17.04. 2024.
25. Lokvina d.o.o. (2024) Pregled ovlaštenih kontrolnih tijela, <https://lokvina.hr/ekoloska-poljoprivreda/hrvatska/pregled-certifikacijskih-kuca-u-rh>, pristup: 20.04. 2024.
26. Ministarstvo poljoprivrede, službene stranice, Eko znak - grafički standardi (2024.) <https://poljoprivreda.gov.hr/istaknute-teme/poljoprivreda-173/poljoprivreda-175/ekoloska/eko-znak-graficki-standardi/4212>, pristup: 25.04 2024.
27. Ministarstvo poljoprivrede, službene stranice, Ekološka (2024.) <https://poljoprivreda.gov.hr/istaknute-teme/poljoprivreda-173/poljoprivreda-175/ekoloska/199>, pristup: 10.05.2024.
28. Ministarstvo poljoprivrede, službene stranice, Nacionalni postupak zaštite naziva ZOI, ZOZP i ZTS (2024.) <https://poljoprivreda.gov.hr/istaknute-teme/hrana-111/oznake-kvalitete/zoi-zozp-zts-poljoprivrednih-i-prehrambenih-proizvoda/nacionalni-postupak-zastite-naziva-zoi-zozp-i-zts/254>, pristup: 17.04.2024.
29. Ministarstvo poljoprivrede, službene stranice, Oznake kvalitete (2024.), <https://poljoprivreda.gov.hr/istaknute-teme/hrana-111/oznake-kvalitete/220>, pristup: 15.05.2024.
30. Ministarstvo poljoprivrede, službene stranice, Vodič o nacionalnom sustavu kvalitete poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda „Dokazana kvaliteta“ (2023.), https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/Dokazana_kvaliteta/Dokazana%20kvaliteta%20brosura%20B5%2012-2022_web_azurirano.pdf, pristup: 2.05.2024
31. Ministarstvo regionalnoga razvoja i fondova Europske unije, službene stranice, Hrvatski otočni proizvod (2024.) <https://razvoj.gov.hr/o-ministarstvu/djelokrug-1939/otoci/hrvatski-otocni-proizvod/133>, pristup: 25.04.2024.,
32. Očić, V., Udruženi proizvođači ostvaruju benefite u proizvodnji i tržištu, Poslovni dnevnik 2024, <https://gospodarski.hr/rubrike/ostalo/udruzeni-proizvodaci-ostvaruju-benefite-u-proizvodnji-i-trzistu/>, pristup: 10.05.2024.
33. Pravilnik o dodjeli oznake „Plavi ceker“ (2019, 2020) Službeni glasnik 21/19, 11/20 i 21/20, Zagreb
34. Pravilnik o izmjenama i dopunama pravilnika o prehrambenim aditivima (2012.), Narodne novine 79, Zagreb
35. Pravilnik o jestivim uljima i mastima (2019.), Narodne novine 11, Zagreb
36. Pravilnik o kontrolnom sustavu ekološke poljoprivrede, (2022) Narodne novine 110, Zagreb

37. Pravilnik o korištenju jamstvenog žiga „Lika Quality, Lokalna akcijska grupa Lika, (2017), interni dokument
38. Pravilnik o nacionalnom sustavu kvalitete poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda »Dokazana kvaliteta«, (2020/21/22) Narodne Novine 18/93/128, Zagreb
39. Pravilnik o načinu vrednovanja zahtjeva za dodjelu bespovratnih financijskih sredstava, načinu rada te sastavu i broju članova povjerenstva za provedbu javnog poziva za promociju programa »Hrvatski otočni proizvod« (2021.) Narodne Novine 127, Zagreb
40. Pravilnik o provedbi programa »Hrvatski otočni proizvod« u vezi s djelokrugom, brojem članova i sastavom stručnih povjerenstava za dodjelu oznake »Hrvatski otočni proizvod«, načinu vođenja evidencije subjekata kojima je dodijeljena oznaka »Hrvatski otočni proizvod« i načinu provođenja kontrole nad korištenjem oznake »Hrvatski otočni proizvod«, (2021) Narodne Novine 139, Zagreb
41. Pravilnik o voćnim sokovima i njima sličnim proizvodima namijenjenim za konzumaciju (2013.) Narodne novine 48, Zagreb
42. Pravilnik o zaštićenim oznakama izvornosti, zaštićenim oznakama zemljopisnog podrijetla i zajamčeno tradicionalnim specijalitetima poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda i neobveznim izrazom kvalitete »planinski proizvod«, (2019.) Narodne Novine 38, Zagreb
43. Pravilnik o znakovima vizualnog označavanja hrvatskih proizvoda i usluga, https://znakovi.hgk.hr/wpcontent/uploads/2018/01/pravilnik_o_znakovima_vizualnog_oznacavanja_hrvatskih_proizvoda_i_usluga2016.pdf, pristup: 3.05.2024.
44. PROVEDBENA UREDBA EU br. 2022/2105 EUROPSKOG PARLAMENTA I VIJEĆA od 29. srpnja 2022. o utvrđivanju pravila o provjerama sukladnosti u pogledu tržišnih standarda za maslinovo ulje i metodama analize svojstava maslinova ulja, Službeni list Europske unije, L 284/23
45. Tuk. E., Zaštićena oznaka izvornosti kroz zakonske propise o hrani, Seminarski rad 2021., Zagreb
46. UREDBA (EU) 2018/848 EUROPSKOG PARLAMENTA I VIJEĆA od 30. svibnja 2018 o ekološkoj proizvodnji i označavanju ekoloških proizvoda te stavljanju izvan snage Uredbe Vijeća (EZ) br. 834/2007 Službeni list Europske unije L150/1-92
47. UREDBA (EU) br. 1129/2011 EUROPSKOG PARLAMENTA I VIJEĆA od 11. studenoga 2011. o izmjeni Priloga II. Uredbi (EZ) br. 1333/2008 Europskog parlamenta i Vijeća o popisu Unije prehrambenih aditiva, Službeni list Europske unije, L 295/1
48. UREDBA (EU) br. 1151/2012 EUROPSKOG PARLAMENTA I VIJEĆA od 21. studenoga 2012. o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode (2012), Službeni list Europske unije L 343/1
49. UREDBA (EU) br. 1169/2011 EUROPSKOG PARLAMENTA I VIJEĆA od 25. listopada 2011. o informiranju potrošača o hrani, Službeni list Europske unije L304/18
50. UREDBA (EU) br. 1308/2013 EUROPSKOG PARLAMENTA I VIJEĆA od 17. prosinca 2013. o uspostavljanju zajedničke organizacije tržišta poljoprivrednih proizvoda i stavljanju izvan snage uredbi Vijeća (EEZ) br. 922/72, (EEZ) br. 234/79, (EZ) br. 1037/2001 i (EZ) br. 1234/2007, Službeni list Europske unije L 347
51. UREDBA (EU) br. 1379/2013 EUROPSKOG PARLAMENTA I VIJEĆA od 11. prosinca 2013. o zajedničkom uređenju tržišta proizvodima ribarstva i akvakulture, izmjeni uredbi Vijeća (EZ) br. 1184/2006 i (EZ) br. 1224/2009 i stavljanju izvan snage Uredbe Vijeća (EZ) br. 104/2000, Službeni list Europske unije L str. 1-21

52. UREDBA (EZ) br. 1760/2000 EUROPSKOG PARLAMENTA I VIJEĆA od 17. srpnja 2000. o uvođenju sustava označivanja i registracije životinja vrste goveda, označivanju goveđeg mesa i proizvoda od goveđeg mesa i stavljanju izvan snage Uredbe Vijeća (EZ) br. 820/97, Službeni list Europske unije L 204/1 str. 117-126
53. UREDBA EU br. 1881/2006 EUROPSKOG PARLAMENTA I VIJEĆA od 19. prosinca 2006. o utvrđivanju najvećih dopuštenih količina određenih kontaminanata u hrani, Službeni list Europske unije, L 364/5
54. VeeMee platforma, <https://www.veemee.eu/>, pristup: 20.05.2024.
55. Zakon o ekološkoj proizvodnji i označavanju ekoloških proizvoda, (2010) Narodne novine 139, Zagreb
56. Zakon o hrani, (2023) Narodne novine br.18, Zagreb
57. Zakon o informiranju potrošača o hrani, (2016) Narodne novine 56, Zagreb
58. Zakon o otocima, Narodne novine br. 116/2018., 73/2020., 133/2020., 70/2021, Zagreb
59. Zakon o poljoprivredi, (2018) Narodne novine 118, Zagreb
60. Zakon o prehrambenim aditivima , aromama i prehrambenim enzimima (2013.) Narodne novine 39, Zagreb
61. Zakon o službenim kontrolama i drugim službenim aktivnostima koje se provode sukladno propisima o hrani, hrani za životinje, o zdravlju i dobrobiti životinja, zdravlju bilja i sredstvima za zaštitu bilja, (2021.) Narodne novine 52, Zagreb

ŽIVOTOPIS

Emil Tuk rođen je 1968. godine u Varaždinu gdje je završio osnovnu školu te srednjoškolski Centar za obrazovanje NGRM kadrova, smjer kemijski tehničar. Diplomirao je 1999. godine na Veterinarskom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu. Nakon završenog studija zapošljava se u Varaždinu u Veterinarskoj ambulanti za velike i male životinje "dr Lukman" na poslovima velike i male veterinarske prakse. Nastavlja rad u Zagrebu, u Ministarstvu poljoprivrede, šumarstva i vodnoga gospodarstva na poslovima vezanim uz označavanje životinja i veterinarsku praksu, nakon toga kao upravitelj zadruge „Eko ruris“ na razvojnim projektima za lokalnu samoupravu i kao član konzultantskog tima za evaluaciju SAPARD programa za Hrvatsku. Od 2006. radi u Gradu Zagrebu u tadašnjem Gradskom uredu za poljoprivredu i šumarstvo, obavlja poslove pomoćnika pročelnika do 2008. kada preuzima dužnost pročelnika Ureda. Između ostaloga sudjeluje u pokretanju i realizaciji brojnih projekata i aktivnosti sa ciljem unaprjeđenja lokalne proizvodnje poljoprivrednih prehrambenih proizvoda i plasmana na zagrebačko tržište. Godine 2019. inicira osnivanje Odjela za urbanu prehranu kojim se proširuje djelokrug rada Ureda na provođenje aktivnosti vezane uz politike urbane prehrane preporučene Milanskim paktom te do danas aktivno sudjeluje u nizu aktivnosti, stručnih skupova, predavanja i konferencija vezanih za kvalitetu i sigurnost hrane. Od 2020. do 2022. obavlja dužnost pomoćnika pročelnika Gradskog ureda za poljoprivredu i šumarstvo, a od 2022. do 2023. dužnost pomoćnika pročelnika Ureda za gospodarstvo, ekološku održivost i strategijsko planiranje zaduženog za Sektor za poljoprivredu i šumarstvo. Krajem 2023. raspoređen je na radno mjesto višeg stručnog savjetnika u Odjelu za urbanu prehranu Gradskog ureda za gospodarstvo, ekološku održivost i strategijsko planiranje. Poslijediplomski specijalistički studij „Kvalitete i sigurnosti hrane“ upisao je u akademskoj godini 2019./2020. Oženjen je i otac dvoje djece.