

Oznaka „Plavi ceker“ kroz sustav vrednovanja namirnica životinjskog podrijetla

Ušaj, Vanja

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:159:622749>

Rights / Prava: [Attribution-NonCommercial-NoDerivs 3.0 Unported / Imenovanje-Nekomercijalno-Bez prerada 3.0](#)

Download date / Datum preuzimanja: **2024-12-21**



Repository / Repozitorij:

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



SVEUČILIŠTE U ZAGREBU
PREHRAMBENO-BIOTEHNOLOŠKI FAKULTET

VANJA UŠAJ

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

Vanja Ušaj, mag.agr.

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:

Oznaka "Plavi ceker" koju je donio Grad Zagreb 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. Cilj istraživanja je 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. U ovom radu će biti prikazani četverogodišnji rezultati provedbe Projekta „Plavi ceker“ (od 2020. - 2023. godine) kroz sustav vrednovanja namirnica/proizvoda životinjskog podrijetla kojima je dodijeljena oznaka "Plavi ceker" kroz 5 kategorija prehrambenih proizvoda. Tijekom formuliranja teorijskog dijela koristit će se metode analize, sinteze i komparacije relevantne literature a tijekom eksperimentalnog dijela metoda analize statističkih podataka javnih poziva i terenskog anketnog upitnika. Prema dobivenim rezultatima može se zaključiti da je istraživanje pokazalo opravdanost uvođenja sustava kvalitete koji je pokrenuo Grad Zagreb kroz neobveznu oznaku „Plavi ceker“.

Broj stranica: 84

Broj slika: 30

Broj tablica: 17

Broj grafova: 34

Broj literaturnih navoda: 67

Jezik izvornika: Hrvatski

Ključne riječi: oznaka „Plavi ceker“, oznake kvalitete, proizvodi životinjskog 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
ANIMAL ORIGIN**
Vanja Ušaj, M. Agr.

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“ mark brought by the City of Zagreb 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. The goal of the research is to show and explain the importance of the quality system through the non-mandatory „The Blue ceker“ mark, what it means both for the consumers of the city of Zagreb and for producers from all over Croatia. This paper will present the four-year results of the implementation of the "Blue ceker" Project (from 2020 to 2023) through the system of evaluation of foodstuffs/products of animal origin that have been awarded the „The Blue ceker“ mark through 5 categories of food products. During the formulation of the theoretical part, methods of analysis, synthesis and comparison of relevant literature will be used, and during the experimental part, methods of analysis of statistical data of public calls and field survey questionnaires will be used. According to the obtained results, it can be concluded that the research has shown the justification of the introduction of the quality system initiated by the City of Zagreb through the optional „The Blue ceker“ mark.

Number of pages: 84
Number of figures: 30
Number of tables: 17
Number of graphs: 34
Number of references: 67
Original in: Croatian

Key words: „The Blue ceker“ mark, quality marks, products of animal 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 Bošnjir, TIPH „Dr. A. Štampar“, Zagreb

Sažetak:

Dugogodišnje iskustvo u neposrednom radu s proizvođačima poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda Gradskog ureda za poljoprivredu i šumarstvo Grada Zagreba od 2018. godine, a kasnije Odjela za urbanu prehranu unutar Sektora za poljoprivredu, šumarstvo i lovstvo, pri Uredu za gospodarstvo, ekološku održivost i strategijsko planiranje ukazalo je na to da se mnogi od njih sa svojim vrijednim i kvalitetnim proizvodima iz raznih razloga u dovoljnoj mjeri ne uklapaju ni u jedan neobavezni sustav kvalitete. Slijedom navedenog nastala je ideja Grada Zagreba o osmišljavanju i pokretanju sustava vrednovanja domaćih proizvoda odnosno Projekt „Plavi Ceker“.

Cilj Projekta 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.

Do kraja 2023. godine provedeno je 6 javnih poziva na kojima je 95 proizvođača za svoje proizvode dobilo zaštićenu oznaku odnosno potvrdu za 206 proizvoda. U ovom radu će biti prikazani četverogodišnji rezultati provedbe Projekta (2020. – 2023.) za namirnice životinjskog podrijetla kojima je dodijeljena oznaka “Plavi ceker” unutar 5 kategorija prehrambenih proizvoda: toplinski neobrađeni mesni proizvodi, sirevi, proizvodi ribarstva, med i toplinski obrađeni mesni proizvodi - paštete.

Cilj istraživanja je prikazati i obrazložiti važnost sustava kvalitete koji je pokrenuo Grad Zagreb i što on znači kako za potrošače grada Zagreba tako i za proizvođače iz cijele Hrvatske.

Ključne riječi: oznaka „Plavi ceker“, oznake kvalitete, proizvodi životinjskog podrijetla

Abstract:

Long-term experience in direct work with producers of agricultural and food products of the City Office for Agriculture and Forestry of the City of Zagreb since 2018, and later of the Department for Urban Nutrition within the Sector for Agriculture, Forestry and Hunting, at the Office for Economy, Environmental Sustainability and Strategic Planning has indicated the fact that many of them with their valuable and high-quality products, for various reasons, do not sufficiently fit into any known national quality system. As a result of the above, the idea of the City of Zagreb to design and launch a system for evaluating domestic products, i.e. „The Blue ceker“ Project, was born.

The goal of the Project is for the City of Zagreb to take the initiative in gathering and organizing small and medium-sized agricultural 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 ceker“ 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.

By the end of 2023, 6 public calls were conducted, during which 95 manufacturers received a protected mark for their products, i.e. certification for 206 products. This paper will present the four-year results of the implementation of the Project (2020 - 2023) for foods of animal origin that have been awarded „The Blue ceker“ mark through 5 categories of food products: non-thermally processed meat products, cheeses, fishery products, honey and thermally processed meat products - pates.

The goal of the research is to show and explain the importance of the quality system initiated by the City of Zagreb and what it means both for the consumers of the city of Zagreb and for producers from all over Croatia.

Key words: „The Blue ceker“ mark, quality marks, products of animal origin

Zahvaljujem se mentorici dr. sc. Nadi Vahčić, red. prof. na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu na stručnim savjetima, razumijevanju i pomoći tijekom izrade ovog rada.

SADRŽAJ

1. UVOD	1
2. TEORIJSKI DIO	3
2.1. Označavanje poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda u RH.....	6
2.1.1. Europski sustav označavanja hrane.....	6
2.1.1.1. <i>Neki hrvatski proizvodi označeni europskim sustavom označavanja</i>	12
2.1.2. Nacionalni sustav kvalitete poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda	16
2.1.2.1. <i>Primjer proizvoda označenog nacionalnom oznakom</i>	18
2.1.3. Ostale oznake kvalitete koje dodjeljuju različite institucije u RH.....	19
2.1.3.1. <i>Hrvatska agencija za poljoprivredu i hranu</i>	19
2.1.3.2. <i>Ministarstvo regionalnog razvoja i fondova Europske unije</i>	20
2.1.3.3. <i>Hrvatska gospodarska komora</i>	22
2.1.3.4. <i>Zavod za javno zdravstvo „Dr. Andrija Štampar“</i>	23
2.1.3.5. <i>Regionalne oznake kvalitete</i>	24
2.2. Poznavanje prehrambenih proizvoda s nacionalnim i EU oznakama kvalitete.....	26
2.3. Oznaka „Plavi ceker“.....	29
2.3.1. Razlozi uvođenja oznake „Plavi ceker“.....	29
2.3.2. O oznaci „Plavi ceker“.....	31
2.3.3. Promocija oznake i prodajni kanali.....	33
2.3.3.1. <i>Manifestacije</i>	34
2.3.3.2. <i>Promotivni materijal</i>	40
2.3.3.3. <i>Digitalni marketing</i>	41
2.3.3.4. <i>Eno gastro centar izvrsnosti</i>	42
2.3.4. Oznaka „Plavi ceker“ - kvaliteta više razine.....	42
3. EKSPERIMENTALNI DIO	45
3.1. Javni pozivi.....	45
3.2. Anketa.....	45
4. REZULTATI	46

4.1. Analiza podataka temeljem javnih poziva.....	46
4.2. Analiza podataka temeljem ankete.....	68
5. RASPRAVA.....	69
5.1. Javni pozivi.....	69
5.2. Anketa.....	75
6. ZAKLJUČCI.....	77
7. LITERATURA.....	79

1. UVOD

Uspostava jedinstvenog sustava zaštite naziva tradicionalnih proizvoda čija kvaliteta i posebnosti nastaju pod utjecajem ljudskih ili prirodnih čimbenika specifičnih za određeno zemljopisno područje, proizvedeni prema tradicionalnim recepturama i metodama proizvodnje u Europskoj uniji prema mrežnim stranicama Ministarstva poljoprivrede (<https://poljoprivreda.gov.hr/>) započeta je devedesetih godina dvadesetog stoljeća.

Nadalje, svojim zakonodavnim okvirom države članice EU nastoje osigurati zaštitu naziva i registraciju oznaka za poljoprivredne i prehrambene proizvode kroz različite sheme certificiranja koje doprinose boljoj prepoznatljivosti takvih proizvoda od strane potrošača, a proizvođačima omogućuju bolji plasman i postizanje bolje cijene tih proizvoda (Živoder, 2022.).

Sukladno Uredbi (EU) br.1151/2012 o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode, Ministarstvo poljoprivrede provodi europski i nacionalni sustav kvalitete kroz oznake prijelazne nacionalne zaštite. Republika Hrvatska je uspostavila i nacionalni sustav kvalitete poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda kroz oznaku "Dokazana kvaliteta" koja omogućuje domaćim proizvođačima još veću prepoznatljivosti i promidžbu njihovih poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda. Osim gore navedene oznake u RH nekoliko je institucija nadležno za provedbu ostalih neobveznih sustava označavanja.

Ulaskom Hrvatske u EU domaći poljoprivredni proizvođači suočeni su s globalnom konkurencijom naprednih europskih proizvođača i brojnim proizvodima različitog podrijetla, cijene i kvalitete.

Proizvođači domaćih poljoprivrednih proizvoda imaju priliku opstati na tržištu samo pod uvjetom da budu konkurentni na način da proizvode robu veće vrijednosti odnosno najviše kvalitete. Proizvođači ovih i sličnih proizvoda su mala i srednja gospodarstva koja pojedinačno nemaju dovoljno kapitala, znanja ni vremena da naprave veći iskorak na tržište.

Također može se reći da grad Zagreb kao važno i najveće tržište za proizvođače s čitavog područja RH ima odgovornost i obavezu da kroz svoje aktivnosti pridonese opstanku i napretku domaćih proizvođača.

Slijedom navedenog kroz institucionalni okvir izostaje potrošački usmjereno oblikovanje proizvoda, standardna kvaliteta, sljedivost, prepoznatljivost tih proizvoda, pomoć javnog sektora u nastupu na tržištu kroz promociju i prodajne kanale. Uz to državne institucije su predugo čekale da se poljoprivredni proizvođači sami organiziraju i pozicioniraju na tržištu.

Upravo su to bila polazišta za pokretanje Projekta „Plavi ceker“ od strane Grada Zagreba 2018. godine putem Gradskog ureda za poljoprivredu i šumarstvo.

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 dobrovoljni sustav kvalitete.

Glavni cilj istraživačkog interesa u ovom radu je prikazati i obrazložiti važnost sustava kvalitete kroz oznaku „Plavi ceker“ koji je pokrenu Grad Zagreb, što on znači kako za potrošače grada Zagreba tako i za proizvođače iz cijele Hrvatske.

Pri formuliranju teorijskog dijela koristit će se metode analize, sinteze i komparacije objavljenih tekstova i informacija raznih institucija i relevantne znanstvene i stručne literature autora koji su u svojim člancima i knjigama istraživali problematiku kojom se bavi ovaj završni rad.

Tijekom empirijskog dijela pri analizi prikupljenih podataka, prijava proizvođača na Javni poziv i anketiranje potrošača na manifestaciji „Adventski ceker u Buzinu“, koristi će se statistička metoda a prilikom donošenja zaključaka temeljenih na provedenom istraživanju koristit će se induktivno-deduktivna metoda istraživanja.

2. TEORIJSKI DIO

Svi prehrambeni proizvodi koji se stavljaju na tržište moraju udovoljavati propisima koji su u skladu s uredbama EU-a i nacionalnim zakonodavstvom.

Jedno od općih načela propisa o hrani jest informiranje potrošača o njoj, odnosno pružanje potrošačima podataka koji će biti temelj za njihov odabir hrane koju konzumiraju te sprječavanje postupaka kojima bi se potrošače moglo dovesti u zabludu. Sukladno europskoj Uredbi br. 1169/2011 o informiranju potrošača o hrani, članak 2., stavak 2., podstavak (a) obuhvaća informacije koje se odnose na hranu, a dostupne su krajnjem potrošaču putem etiketa, drugoga popratnog materijala ili na bilo koji drugi način, uključujući sredstva moderne tehnologije ili verbalne komunikacije. Člankom 9., stavkom 1. propisane obvezne informacije koje moraju biti na svakom proizvodu su sljedeće: naziv proizvoda, popis sastojaka, neto količina, količina određenih sastojka, sastojci koji uzrokuju alergije ili intolerancije, ime ili naziv i adresu subjekta u poslovanju s hranom, najbolje upotrijebiti do, posebne uvjete čuvanja i upotrebe, % vol. alkohola (za pića s više od 1,2 % vol. alkohola) i nutritivna deklaracija (Živoder, 2022.).

Osim obveznog označavanja proizvoda, postoje i neobvezni sustavi označavanja poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda putem jedinstvenih i prepoznatljivih oznaka i zaštićenih znakova, koji služe ponajprije za zaštitu domaće poljoprivredne proizvodnje i koji potrošačima daju sigurnost prilikom kupnje tako označenih proizvoda jer im te oznake i znakovi daju informaciju o podrijetlu i o kvaliteti proizvoda (Živoder, 2022.).

Europske unija je svojim zakonodavstvom regulirala sustav označavanja poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda putem Uredba (EU) br. 1151/2012. Nakon stupanja na snagu pravnog okvira kojim su definirane zaštićene oznake, nakon registracije zaštićenog proizvoda, Komisija unosi podatke u Registar zaštićenih oznaka izvornosti (ZOI), zaštićenih oznaka zemljopisnog porijekla (ZOZP) i zajamčeno tradicionalnih specijaliteta (ZTS) (eAmbrosia – the EU geographical indications register).

Pravilnikom o zaštićenim oznakama izvornosti, zaštićenim oznakama zemljopisnog podrijetla i zajamčeno tradicionalnim specijalitetima poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda i neobveznim izrazom kvalitete „planinski proizvod“, (NN 38/2019), sukladno Zakonu o poljoprivredi (NN 118/2018), Republika Hrvatska je propisala uvjete i način dobivanja zaštićenih oznaka.

U nadležnosti Ministarstva poljoprivrede je i sustav ekološke proizvodnje. To je certificirani sustav koji se provodi u skladu sa Zakonom o poljoprivredi i uredbama (EU), uz

obveznu kontrolu proizvoda prije stavljanja na tržište te sljedivost proizvoda visoke kvalitete dostupnu krajnjem kupcu. Ekološka proizvodnja sveobuhvatan je sustav upravljanja poljoprivrednim gospodarstvima i proizvodnjom hrane koji ujedinjuje najbolju praksu u pogledu okoliša i klime, visoku razinu biološke raznolikosti, očuvanje prirodnih resursa, primjenu visokih standarda za dobrobit životinja i proizvodnih standarda koji su u skladu s potražnjom sve većeg broja potrošača za proizvodima proizvedenim uz primjenu prirodnih tvari i procesa (Ministarstvo poljoprivrede, 2024.).

Uz međunarodne oznake, svaka zemlja ima svoje nacionalne i/ili regionalne oznake kvalitete koje su relevantne samo u određenoj zemlji ili regiji. Potrošači u zemljama Europske unije pokazuju sve veći interes za označavanjem kvalitete po pitanju hrane, postali su kritičniji, a odabir hrane već neko vrijeme od velike im je važnosti (Velčovská i del Chiappa, 2015.).

Ove oznake kvalitete omogućuje zaštitu domaćih proizvoda čija kvaliteta i posebne značajke nastaju pod utjecajem ljudskih ili prirodnih čimbenika i bitna su poveznica uz dugogodišnje iskustvo rada u domeni proizvodnje i plasmana domaćih proizvoda.

Kao i mnoge zemlje u i izvan EU, Hrvatska ima i razne neobvezujuće sheme certificiranja koje nisu regulirane zakonodavnim okvirom u želji da takvi proizvodi budu što više prepoznatljivi među potrošačima što u konačnici proizvođačima donosi i dodanu vrijednost proizvoda.

U ovom radu oznake kvalitete prikazati će se kroz podjelu na Europske oznake kvalitete, Nacionalnu oznaku kvalitete i ostale oznake kvalitete koje dodjeljuju različite institucije u RH.

Ministarstvo poljoprivrede uspostavlja nacionalni sustav kvalitete poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda - "Dokazana kvaliteta" radi postizanja još veće prepoznatljivosti i promidžbe domaćih poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda i to putem jedne, jedinstvene prepoznatljive oznake, Pravilnikom o nacionalnom sustavu kvalitete poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda „Dokazana kvaliteta“, (Ministarstvo poljoprivrede, 2024.).

Hrvatska agencija za poljoprivredu i hranu (HAPIH) ima sustav neobaveznog označavanja domaćih poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda, putem zaštićenih znakova (Mlijeko, meso i jaja hrvatskih farmi, Med hrvatskih pčelinjaka te Brašno i kruh hrvatskih polja) u svrhu informiranja potrošača o podrijetlu proizvoda s ciljem zaštite i jačanja domaće poljoprivredne proizvodnje (HAPIH, 2024.).

Ministarstvo regionalnoga razvoja i fondova Europske unije, dodjeljuje oznaku „Hrvatski otočni proizvod“ proizvodima koji zadovoljavaju kriterije izvrsnosti, izvornosti i tradicije, čiji je cilj poticanje proizvodnje i plasmana te promocija izvornih i inovativnih otočnih

proizvoda, tradicije i baštine sukladno Pravilniku o provedbi Programa „Hrvatski otočni proizvod“, (NN 139/2021).

Znakove kvalitete Hrvatske gospodarske komore (HGK) „Hrvatska kvaliteta“ i „Izvorno hrvatsko“ nose proizvodi koji se proizvode 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 i priznanje je hrvatskom proizvođaču/pružatelju usluge kao i proizvodu/usluzi, a ujedno je i jamstvo potrošaču da je riječ o proizvodu/usluzi koji zadovoljava najvišu razinu kvalitete i predstavlja vrh kvalitete u svjetskoj ponudi (HGK <https://znakovi.hgk.hr/o-znakovima/>).

Projekt Zavoda za javno zdravstvo „Dr. Andrija Štampar“, oznaka „Kontrolirana kvaliteta“, predstavlja potvrdu sigurnog i kvalitetnog proizvoda koja se dodjeljuje na temelju sveobuhvatnih nadzora i laboratorijskih analiza. Usluga je prvenstveno namijenjena poslovnim subjektima u prehrambenoj industriji, proizvođačima tradicionalnih i drugih proizvoda te drugim subjektima u poslovanju s hranom, uključujući trgovačke lance koji plasiraju vlastite robne marke (NZJZ dr. Andrija Štampar, 2022.).

U Republici Hrvatskoj sve su poznatije i regionalne oznake kao što su, primjerice, „Istrian Quality“ regionalna je oznaka kvalitete za proizvode i usluge proizvedene ili pružene na području Istre koje su nastale kao rezultat istarske tradicije, razvojno-istraživačkog rada, inovacije i invencije. Oznaka je u nadležnosti Istarske županije / Istarske razvojne agencije. „Lika Quality“ je regionalna oznaka kvalitete za proizvode i usluge proizvedene ili pružene na području Like. Oznaka je u nadležnosti lokalne akcijske grupe (LAG) Lika (Živoder, 2022.).

Kako je jedan od ciljeva istraživačkog interesa u ovom radu prikazati i obrazložiti važnost sustava kvalitete pod oznakom „Plavi ceker“ kroz propisane standarde kvalitete (određena senzorska, fizikalno-kemijska svojstva) i sljedivosti kroz cijeli postupak proizvodnje, posebno će se dodatno obraditi po jedna oznaka europske kvalitete (ZOI i ZOZP) i nacionalna oznaka kvalitete („Dokazana kvaliteta“) radi usporedbe istih sa oznakom „Plavi ceker“.

2.1. Označavanje poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda u RH

Označavanje poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda prepoznatljivim oznakama i zaštićenim znakovima prepoznato je u Republici Hrvatskoj, kao i u brojnim drugim zemljama, kao učinkovit marketinški alat koji može pridonijeti prepoznatljivosti i konkurentnosti domaćih proizvoda te lojalnosti potrošača kako na domaćem tako i na međunarodnom tržištu. U tom kontekstu nekoliko je institucija nadležno za provedbu neobveznih sustava označavanja poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda putem prepoznatljivih oznaka i zaštićenih znakova koji se aktivno rabe prilikom označavanja proizvoda (Živoder, 2022.).

2.1.1. Europski sustav označavanja hrane

Ministarstvo poljoprivrede provodi europski i nacionalni sustav kvalitete prema Uredbi (EU) br. 1151/2012 o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode kojom se određuju tri sustava označavanja za poljoprivredne i prehrambene proizvode koji nose EU oznake kvalitete.

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 taj znak na ambalaži proizvoda, neposredno uz naziv, potrošaču jamči autentičan tradicionalni proizvod priznate kvalitete, lokalno podrijetlo proizvoda, proizvodnju sukladnu propisanim pravilima i uvjetima i kontinuiranu kontrolu proizvodnje. Oznakama zemljopisnog podrijetla utvrđuje se pravo intelektualnog vlasništva za određene proizvode kojima su svojstva na specifičan način povezana s područjem proizvodnje. Da bi se naziv poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda mogao zaštititi jednom od oznaka iz sustava kvalitete potrebno je udruživanje proizvođača i sastavljanje zajedničke Specifikacije proizvoda. Važna sastavnica Specifikacije je sustav sljedivosti budući je svaki proizvođač dužan voditi evidencije o svakoj fazi proizvodnje. 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 (Ministarstvo poljoprivrede, 2024.).

Nazivi proizvoda registrirani kao ZOI naj snažnije su povezani s mjestom proizvodnje.



Slika 1. Zaštićena oznaka izvornosti (ZOI), Izvor:

https://agriculture.ec.europa.eu/farming/geographical-indications-and-quality-schemes/geographical-indications-and-quality-schemes-explained_hr

Karakteristike proizvoda su da potječe iz određenog mjesta, regije, ili u posebnim slučajevima države, čija kvaliteta ili karakteristike u bitnom ili isključivo, nastaju pod utjecajem posebnih prirodnih i ljudskih čimbenika određene zemljopisne sredine i čije se sve faze proizvodnje odvijaju u određenom zemljopisnom području. Oznakom su označeni prehrambeni proizvodi, poljoprivredni proizvodi i vina. Kad je riječ o vinima, to znači da grožđe mora potjecati isključivo sa zemljopisnog područja proizvodnje vina. Oznaka: Obvezna za prehrambene i poljoprivredne proizvode, neobvezna za vino. Na europskoj razini Hrvatska ima 22 proizvoda zaštićenih oznakom i 3 proizvoda u postupku registracije oznakom ZOI, (Tablica 1).

ZOZP naglašava odnos između određene zemljopisne regije i naziva proizvoda.



Slika 2. Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla (ZOZP), Izvor:

https://agriculture.ec.europa.eu/farming/geographical-indications-and-quality-schemes/geographical-indications-and-quality-schemes-explained_hr

Karakteristika proizvoda su da potječe iz određenog mjesta, regije, ili države, čija se kvaliteta, ugled ili ostale karakteristike pripisuju njegovom zemljopisnom podrijetlu i čija se najmanje jedna faza proizvodnje odvija u određenom zemljopisnom području. Oznakom su označeni prehrambeni proizvodi, poljoprivredni proizvodi i vina. Kad je riječ o vinu, to znači da najmanje 85 % upotrijebljenog grožđa mora potjecati isključivo sa zemljopisnog područja

na kojem je vino stvarno proizvedeno. Oznaka je obvezna za prehrambene proizvode, neobvezna za vino. Na europskoj razini Hrvatska ima 26 proizvoda zaštićenih oznakom ZOZP, (Tablica 1.).

Oznakom ZTS ističu se tradicionalni aspekti, kao što su način izrade proizvoda ili njegov sastav, bez povezanosti s konkretnim zemljopisnim područjem.



Slika 3. Oznaka zajamčeno tradicionalni specijalitet (ZTS), Izvor:

https://agriculture.ec.europa.eu/farming/geographical-indications-and-quality-schemes/geographical-indications-and-quality-schemes-explained_hr

Registracija naziva proizvoda kao ZTS štiti ga od krivotvorenja i zloupotrebe. Karakteristika proizvoda odnosi se na način proizvodnje, prerade ili sastava odgovarajućeg tradicionalnog postupka za taj proizvod ili prehrambeni proizvod i da se proizvodi od sirovina ili sastojaka koji se tradicionalno koriste. Označavaju se prehrambeni i poljoprivredni proizvodi. Oznaka je obvezna za sve proizvode. Na europskoj razini Hrvatska ima 1 proizvod u postupku registracije oznakom ZTS, (Tablica 1.).

Svi proizvodi zaštićeni oznakama ZOI, ZOZP i ZTS na razini EU nalaze se u bazi podataka *eAmbrosia – the EU geographical indications register*.

Pregledom podataka iz registra (Tablica 1.) 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.

U EU zaštićen je 661 proizvod oznake ZOI te 819 proizvoda oznake ZOZP. Ukupno je zaštićeno 1.480 proizvoda na nivou EU.

Oznaku ZOI posjeduje 3,3 % a oznaku ZOZP posjeduje 3,17 % hrvatskih proizvoda od ukupnog broja zaštićenih proizvoda na nivou EU.

Hrvatska usporedno s brojem stanovnika 1,4 % i površinom 0,86 % u odnosu na EU ima dobar rezultat, među prvih sedam zemalja je Europske unije, po pitanju zaštićenih oznaka prehrambenih i poljoprivrednih proizvoda u kategoriji hrana.

Tablica 1. Aktualna baza podataka Hrvatskih prehrambenih namirnica i proizvoda registriranih i zaštićenih u EU

	HR/EU kratice	Naziv proizvoda	Kategorija proizvoda	Status	Datum registracije
1.	ZOI / PDO	Paška janjetina	1.1. svježe meso	registriran	05.10.2016
2.	ZOI / PDO	Meso istarskog goveda - boškarina	1.1. svježe meso	registriran	21.11.2022
3.	ZOI / PDO	Dalmatinska janjetina	1.1. svježe meso	registriran	08.03.2023
4.	ZOI / PDO	Meso turopoljske svinje	1.1. svježe meso	registriran	16.10.2023
5.	ZOI / PDO	Meso crne slavonske svinje	1.1. svježe meso	registriran	12.12.2023
6.	ZOI / PDO	Istarski pršut	1.2. mesni proizvod	registriran	14.10.2015
7.	ZOI / PDO	Paški sir	1.3. sirevi	registriran	25.11.2019
8.	ZOI / PDO	Slavonski med	1.4. ostali proiz.živ.podrij.	registriran	23.01.2018
9.	ZOI / PDO	Zagorski bagremov med	1.4. ostali proiz.živ.podrij.	registriran	07.03.2022
10.	ZOI / PDO	Goranski medun	1.4. ostali proiz.živ.podrij.	registriran	13.02.2023
11.	ZOI / PDO	Ekstra djevičansko maslinovo ulje Cres	1.5. ulja i masti	registriran	15.07.2015
12.	ZOI / PDO	Krčko maslinovo ulje	1.5. ulja i masti	registriran	06.07.2016
13.	ZOI / PDO	Korčulansko maslinovo ulje	1.5. ulja i masti	registriran	05.10.2016
14.	ZOI / PDO	Šoltansko maslinovo ulje	1.5. ulja i masti	registriran	21.10.2016
15.	ZOI / PDO	Istra- klaster maslinara	1.5. ulja i masti	registriran	27.02.2019
16.	ZOI / PDO	Bračko maslinovo ulje	1.5. ulja i masti	registriran	31.01.2022
17.	ZOI / PDO	Neretvanska mandarina	1.6. voće i povrće	registriran	15.07.2015
18.	ZOI / PDO	Ogulinski kiseli kupus	1.6. voće i povrće	registriran	21.08.2015
19.	ZOI / PDO	Varaždinsko zelje	1.6. voće i povrće	registriran	19.10.2017
20.	ZOI / PDO	Malostonska kamenica	1.7. svježa riba,mekušci	registriran	13.10.2020
21.	ZOI / PDO	Novigradska dagnja	1.7. svježa riba,mekušci	registriran	28.06.2023
22.	ZOI / PDO	Paška sol	2.6. soli	registriran	11.04.2019
23.	ZOZP / PGI	Zagorski puran	1.1. svježe meso	registriran	14.06.2016
24.	ZOZP / PGI	Lička janjetina	1.1. svježe meso	registriran	31.10.2018
25.	ZOZP / PGI	Krčki pršut	1.2. mesni proizvod	registriran	14.04.2015
26.	ZOZP / PGI	Baranjski kulen	1.2. mesni proizvod	registriran	23.09.2015
27.	ZOZP / PGI	Drniški pršut	1.2. mesni proizvod	registriran	18.12.2015
28.	ZOZP / PGI	Dalmatinski pršut	1.2. mesni proizvod	registriran	13.02.2016
29.	ZOZP / PGI	Slavonski kulen	1.2. mesni proizvod	registriran	07.11.2017
30.	ZOZP / PGI	Međimursko meso 'z tiblice	1.2. mesni proizvod	registriran	30.11.2017
31.	ZOZP / PGI	Dalmatinska pečenica	1.2. mesni proizvod	registriran	16.02.2021
32.	ZOZP / PGI	Dalmatinska panceta	1.2. mesni proizvod	registriran	16.02.2021
33.	ZOZP / PGI	Samoborska češnjovka	1.2. mesni proizvod	registriran	21.11.2022
34.	ZOZP / PGI	Slavonska kobasica	1.2. mesni proizvod	registriran	24.03.2023
35.	ZOZP / PGI	Bjelovarski kvargl	1.3. sirevi	registriran	21.02.2020
36.	ZOZP / PGI	Lički škripavac	1.3. sirevi	registriran	21.12.2021
37.	ZOZP / PGI	Varaždinsko bućino ulje	1.5. ulja i masti	registriran	03.07.2023
38.	ZOZP / PGI	Lički krumpir	1.6. voće i povrće	registriran	30.09.2015
39.	ZOZP / PGI	Komiški rogač	1.6. voće i povrće	registriran	29.03.2023
40.	ZOZP / PGI	Brački varenik	1.8. ostali proizv. začini	registriran	29.09.2020
41.	ZOZP / PGI	Samoborski bermet	2.22. ostala alkoh. pića	registriran	Article 16a - 2012
42.	ZOZP / PGI	Poljički soparnik	2.3. pekarski proiz.i slastice	registriran	05.04.2016
43.	ZOZP / PGI	Zagorski mlinci	2.3. pekarski proiz.i slastice	registriran	25.06.2019
44.	ZOZP / PGI	Varaždinski klpič	2.3. pekarski proiz.i slastice	registriran	06.10.2020
45.	ZOZP / PGI	Rudarska greblica	2.3. pekarski proiz.i slastice	registriran	04.02.2021
46.	ZOZP / PGI	Zagorski štrukli	2.3. pekarski proiz.i slastice	registriran	07.03.2022
47.	ZOZP / PGI	Lumblija	2.3. pekarski proiz.i slastice	registriran	22.11.2022
48.	ZOZP / PGI	Ludbreški hren	1.6. voće i povrće	registriran	03.04.2024
49.	ZOI / PDO	Istarski ovčji sir	1.3. sirevi	u postupku	registracija
50.	ZOI / PDO	Istarski med	1.4. ostali proiz.živ.podrij.	u postupku	registracija
51.	ZOI / PDO	Dalmatinski med	1.4. ostali proiz.živ.podrij.	u postupku	registracija
52.	ZTS / TSG	Vrbovečka pera	2.3. pekarski proiz.i slastice	u postupku	prijelazna 12/2023

Izvor: vlastita izrada prema podacima European Commission - eAmbrosia, EU geographical indications register (travanj 2024)

U nadležnosti Ministarstva poljoprivrede je i sustav ekološke proizvodnje. To je certificirani sustav koji se provodi u skladu sa 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 Pravilnikom o kontrolnom sustavu ekološke poljoprivrede (N.N.110/22). Obvezna je kontrola proizvoda prije stavljanja na tržište te sljedivost proizvoda dostupna krajnjem kupcu.



Slika 8. HR eko znak i Logotip EU-a za ekološku proizvodnju, Izvor: Ministarstva poljoprivrede, 2024.

Svi koji žele dobiti regulatornu potvrdu statusa eko proizvođača te svoje proizvode obilježiti priznatim EU-eko znakom, moraju proći postupak koja se sastoji od nekoliko koraka. Kao prvo obratiti se kontrolnom tijelu ovlaštenom od strane Ministarstva poljoprivrede, koje nakon stručne kontrole izrađuje izvještaj i šalje ga Ministarstvu. 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. Kontrolno tijelo izdaje potvrđnicu/certifikat, na kojoj utvrđuje ekološki status, koji može biti prijelazno razdoblje ili puni ekološki status (bio&bio, 2022.).

Ekološkim znakom osigurava se jedinstveni vizualni identitet ekoloških proizvoda EU-a koji se prodaju na području EU-a. Zahvaljujući njemu potrošači u EU-u lakše prepoznaju ekološke proizvode, a poljoprivrednici ih mogu lakše prodati u svim državama članicama. Ekološki znak može se upotrebljavati samo na ekološkim proizvodima koje je certificirala ovlaštena agencija ili ustanova (Službene internetske stranice Europske unije).

Ekološka proizvodnja podrazumijeva poštovanje pravila ekološkog uzgoja. Ta se pravila temelje na općim i konkretnim načelima promicanja zaštite okoliša, očuvanja bioraznolikosti u Europi i jačanja povjerenja potrošača u ekološke proizvode. Navedeni propisi, kojima su uređena sva područja ekološke proizvodnje, temelje se među ostalim na sljedećim načelima: nije dopuštena upotreba GMO-a, nije dopuštena primjena ionizirajućeg zračenja,

ograničena je upotreba umjetnih gnojiva, herbicida i pesticida i nije dopuštena upotreba hormona, a upotreba antibiotika dopuštena je isključivo radi očuvanja zdravlja životinja.

Posebno su važna pravila koja se odnose na prehrambeni lanac i obuhvaćaju sve faze proizvodnje, pripreme i distribucije (od primarne proizvodnje i prerade, preko skladištenja do prijevoza, distribucije i opskrbe krajnjih potrošača). To znači da svi ekološki proizvodi u EU-u moraju ispunjavati stroga pravila kontrole „od polja do stola”.

Neka od posebnih odredbi primjenjivih na preradu ekološke hrane su:

- vremensko i prostorno odvajanje prerađenih ekoloških od konvencionalnih proizvoda, da bi bilo označeno znakom za ekološku proizvodnju, potrebno je najmanje 95 % ekološki uzgojenih sastojaka, uz primjenu strogih uvjeta na preostalih 5 %,

- jasna pravila o označivanju i o tome koji proizvodi smiju, a koji ne smiju upotrebljavati ekološki znak i specifična ograničenja za tvari koje se smiju dodati hrani (za ljude i za životinje),

- ograničeni popis odobrenih aditiva i pomoćnih tvari za preradu koji se upotrebljavaju u ekološkoj proizvodnji. Pored ekološkog znaka EU-a mora biti prikazan kodni broj kontrolne ustanove i mjesto uzgoja poljoprivrednih sirovina od kojih se proizvod sastoji (Službene internetske stranice Europske unije).

Pravilnikom o kontrolnom sustavu ekološke poljoprivrede propisana je provedba kontrole te vođenje evidencije i dokumentacije čime se osigurava sljedivost ekološkog poljoprivrednog proizvoda. Ovlaštena kontrolna tijela sudjeluju u provedbi službenih kontrola ekološke proizvodnje i proizvoda. Svaki subjekt u ekološkoj proizvodnji pod nadzorom je ovlaštenog kontrolnog tijela koje podliježe nadzoru Poljoprivredne inspekcije u redovnom ili izvanrednom nadzoru, a na temelju službenih evidencija koje vodi svaki proizvođač moguće je doći do informacije o svim fazama proizvodnje. Uzorkovanje se provodi sukladno propisima kojima se uređuju službene kontrole i druge službene aktivnosti koje se provode sukladno propisima o hrani, hrani za životinje, zdravlju i dobrobiti životinja, zdravlju bilja i sredstvima za zaštitu bilja.

2.1.1.1. Neki hrvatski proizvodi označeni europskim sustavom označavanja

U Službenom listu Europske unije od 25. studenog 2019. godine objavljena je Provedbena Uredba Komisije (EU) 2019/1940 od 15. studenog 2019. o upisu naziva u registar zaštićenih oznaka izvornosti i zaštićenih oznaka zemljopisnog podrijetla Paški sir (ZOI / PDO).



Slika 4. Paški sir registriran zaštićenom oznakom izvornosti

Izvor: <https://www.poslovni.hr/hrvatska/zelimo-ga-jesti-ocjena-za-ekstra-stari-paski-sir-na-great-taste-awardsu-4307130>

Prema definiciji proizvoda „Paški sir“ je ovčji sir tvrdog tijesta proizveden iz punomasnog ovčjeg mlijeka izvorne pasmine paška ovca. Specifičnost uzgoja paške ovce temelji na njihovom cjelodnevnom boravku na pašnjacima te konzumaciji aromatičnog i ljekovitog bilja, što se odražava ne samo na količinu proizvedenoga mlijeka, nego i na njegov kemijski sastav i preradbene osobine. Paški sir spada u kategoriju 1.3. – Sirevi

„Paški sir“ stavlja se na tržište nakon najmanje 60 dana zrenja te na kraju proizvodnog procesa mora posjedovati određena senzorska, odnosno fizikalno-kemijska svojstva koja u potpunosti moraju zadovoljavati uvjete specifikacije. U protivnom ne smije se stavljati na tržište sa zaštićenom oznakom izvornosti.

Podrijetlo „Paškog sira“ i njegova sukladnost s ovom specifikacijom dokazuje se putem dokumentacijskog sustava u kojem se bilježe svi postupci proizvodnje te podaci o zaprimanju i isporuci sirovina i proizvoda, od proizvodnje stočne hrane i uzgoja ovaca do gotovog proizvoda. U lancu proizvodnje „Paškog sira“ pojavljuju se tri osnovna subjekta: proizvođači hrane za životinje, proizvođači mlijeka i proizvođači „Paškog sira“.

Svaki proizvođač voluminoznih krmiva mora imati uspostavljen interni sustav sljedivosti pomoću kojeg je moguće nedvojbeno utvrditi porijeklo i količinu proizvedene hrane. Ukoliko poljoprivredno gospodarstvo koje uzgaja ovce, dio ili svu hranu za životinje proizvodi na vlastitom gospodarstvu, mora biti u mogućnosti dokazati porijeklo i količinu proizvedene hrane. Proizvođači mlijeka vode evidenciju o hranidbi ovaca, proizvodnji i nabavi hrane za životinje te dnevnoj proizvodnji i prodaji mlijeka. Svi proizvođači „Paškog sira“ vode

evidenciju o količinama prerađenog mlijeka i broju proizvedenih „koluta“ sira. Radi praćenja sljedivosti sira, u fazi proizvodnje na svaki se „kolut“ sira stavlja kazeinska pločica koja sadrži jedinstveni serijski broj „koluta“ i zajednički znak „Paškog sira“, o čemu se također vodi evidencija.

Ako se proizvod reže, riba i pakira izvan područja proizvodnje rizik za kvalitetu i autentičnost proizvoda je puno veći. Stoga radi zadržavanja kvalitete i lakšeg praćenja sljedivosti, postupak narezivanja, odnosno ribanja „Paškog sira“ te njegovo pakiranje u ambalažu smije se odvijati samo na zemljopisnom području proizvodnje definiranom u točki 3.1. ove specifikacije. Ukoliko su navedeni postupci ograničeni isključivo unutar područja proizvodnje „Paškog sira“ omogućuje se da proizvođači zadrže potpunu kontrolu kvalitete i sljedivosti. Nakon rezanja sira, bočne plohe dobivenih komada ostaju bez prirodne zaštite zbog čega dolazi do ubrzanog gubitka kvalitete sira i smanjenja roka uporabe. Zato je iznimno važno komade sira pakirati samo u propisane vrste ambalaže i na taj način zadržati sva senzorska svojstva „Paškog sira“ koja su propisana ovom specifikacijom i koja potrošač očekuje. Za kvalitetnu provedbu kontrole korištenja propisane ambalaže također je važno da se postupak narezivanja i pakiranja odvija na području proizvodnje „Paškog sira“.

„Koluti“ koji ne sadrže kazeinsku pločicu moraju se izuzeti iz sustava proizvodnje „Paškog sira“. Ako se prilikom završne kontrole utvrdi da gotov proizvod nije sukladan ovoj specifikaciji, sadržaj kazeinske pločice mora se struganjem obrisati. Kazeinske pločice dodjeljuje „Udruga proizvođača paškog sira otoka Paga“ svim korisnicima zaštićene oznake izvornosti „Paški sir“. Proizvođači sira vode evidenciju i o količinama sira u zrionici, odnosno skladištu te o količinama prodanog sira (Ministarstvo poljoprivrede, 2018.).



Slika 5. Zajednički znak „Paškog sira“, Izvor:

<https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/arhiva/datastore/filestore/139/Specifikacija-Paski-sir.pdf>

U Službenom listu Europske unije od 14. travnja 2015. godine objavljena je Provedbena Uredba Komisije (EU) 2015/580 od 26. ožujka 2015. o upisu naziva u registar zaštićenih oznaka izvornosti i zaštićenih oznaka zemljopisnog podrijetla Krčki pršut (ZOZP / PGI).



Slika 6. Krčki pršut registriran zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla, Izvor:

<https://hrvatskiprsut.com/?p=608>

Time je Republika Hrvatska dobila prvu oznaku zaštićenog zemljopisnog podrijetla odnosno prvi proizvod – Krčki pršut čiji je naziv registriran i zaštićen na zajedničkom EU tržištu.

Opća definicija proizvoda: „Krčki pršut“ je trajan suhomesnati proizvod od svinjskog buta bez zdjeličnih kosti, suho salamuren morskom soli i začinicima, sušen na zraku bez dimljenja te podvrgnut procesima sušenja i zrenja u trajanju od najmanje godinu dana. Krčki pršut spada u kategoriju 1.2. - Mesni pripravci i proizvodi od mesa (prema Specifikaciji Krčki pršut).

Na kraju proizvodnog procesa krčki pršut mora posjedovati određena senzorska, odnosno fizikalno-kemijska svojstva. Ukoliko svojstva opisana u nastavku nisu u cijelosti zadovoljena dobiveni proizvod ne smije se stavljati na tržište s oznakom zemljopisnog podrijetla „Krčki pršut“.

Podrijetlo krčkog pršuta moguće je dokazati primjenom sustava sljedivosti koji se temelji na: fizičkom označavanju butova, odnosno gotovog proizvoda i dokumentima koje je potrebno popunjavati tijekom različitih faza proizvodnje, odnosno dokumentima koji su različiti subjekti u lancu proizvodnje dužni imati radi zadovoljavanja zakonskih propisa. U trenutku ulaza u pršutanu svježi butovi moraju se pregledati radi utvrđivanja njihove sukladnosti sa zahtjevima iz ove specifikacije.

Na svaki but koji uspješno prođe fazu kontrole utiskuje se u kožu vrući žig kojim se označava razdoblje početka prerade (faza soljenja). Vrući žig se sastoji od dva dijela: 1) prvi dio sadrži brojeve I, II ili III koji označavaju dekadu u mjesecu kada je započela prerada; 2) drugi dio sadrži broj mjeseca u godini kada je započela prerada (1-12). Navedenim postupkom

se u biti formira proizvodni lot. Svaki proizvodni lot se stoga sastoji od svih butova koji su ušli u proizvodnju tijekom pojedine mjesečne dekade.

Temeljni podaci o svakoj pojedinoj skupini butova koja je ušla u pršutanu (datum, broj komada, ukupna masa) upisuju se u poseban dokument. Svaki lot pršuta prati zaseban dokument u koji se upisuju sve radnje propisane ovom specifikacijom koje su obavljene na lotu pršuta na koji se dokument odnosi.

Po završetku minimalnog razdoblja zrenja (12 mjeseci od početka prerade), a prije stavljanja na tržište, pršuti se kontroliraju radi utvrđivanja njihove kvalitete. Rezultati kontrole kvalitete bilježe se na posebnom obrascu. Ukoliko pršut zadovoljava sve zahtjeve kvalitete te je utvrđeno da je proizveden u skladu sa specifikacijom, na njega se stavlja drugi vrući žig (zajednički žig krčkog pršuta) kojim se jamči kvaliteta proizvoda.

U procesu proizvodnje krčkog pršuta isključivo je dozvoljena primjena postupka suhog salamurenja i to smjesom morske soli i mljevenog crnog papra. Dozvoljeno je posipanje butova i lišcem lovora te grančicama ružmarina. Nikakva upotreba konzervansa, poput natrijeva nitrita, natrijeva nitrata i drugih sličnih aditiva nije dozvoljena. Pukotine koje se tijekom faze sušenja, odnosno zrenja pojave na otvorenom dijelu buta (medijalna strana) dozvoljeno je premazati zaštitnom smjesom sačinjenom od svinjske masti, rižinog ili pšeničnog brašna, morske soli i mljevenog papra da bi se spriječilo pretjerano isušivanje i eventualno kvarenje pršuta. Ukoliko se porcionira i pakira radi daljnje prodaje mora se pakirati u vakuumu ili u modificiranoj atmosferi (Ministarstvo poljoprivrede, 2014.).



Slika 7. – Grafički prikaz zajedničkog žiga Krčkog pršuta, Izvor:

https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/arhiva/datastore/filestore/105/2016-6-16_-_Krcki_prsut_-_Izmijenjena_specifikacija_proizvoda.pdf

2.1.2. Nacionalni sustav kvalitete poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda

Ministarstvo poljoprivrede sukladno Zakonu o poljoprivredi (N.N. 118/2018) i Pravilniku o nacionalnom sustavu kvalitete poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda „Dokazana kvaliteta“ (N.N. 18/2020), uspostavlja dobrovoljni nacionalni sustav kvalitete poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda – „Dokazana kvaliteta“ radi postizanja još veće prepoznatljivosti i promidžbe domaćih poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda i to putem jedne, jedinstvene prepoznatljive oznake.



Slika 9. Znak „Dokazana kvaliteta“, Izvor: Ministarstvo poljoprivrede, 2024.

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, jaja, mesa, voća, povrća i njihovih proizvoda. Naglasak sustava je na označavanju proizvoda sa dodanom vrijednosti temeljenoj 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.

Specifikacija proizvoda je najvažniji 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.

Specifikaciju proizvoda utvrđuju udruženi proizvođači i prerađivači, 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 za koji se na kraju dobiva Rješenje o priznavanju oznake iz nacionalnog sustava kvalitete „Dokazana kvaliteta“.

Svaki proizvođač mora dobiti „Potvrdu o sukladnosti proizvoda sa specifikacijom“ nakon uspješno provedenog zakonski propisanog postupka koji uključuje stručnu provjeru Specifikacije proizvoda, postupak nacionalnog prigovora te postupak notifikacije na EU razini.

Specifikacija mora sadržavati:

- sektor i vrstu poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda za koje se traži priznavanje oznake „Dokazana kvaliteta“,

- opis postupaka proizvodnje i posebne karakteristike proizvoda temeljene na objektivnim, mjerljivim i drugim kriterijima

- opis sustava sljedivosti kroz cijeli postupak proizvodnje i/ili prerade proizvoda.

Također su za svaku vrstu proizvoda detaljno opisani planovi kontrole koje provode kako subjekti kroz svoja zaduženja tako i delegirano tijelo kroz svoje ovlasti. Osim informiranja potrošača o dodanoj vrijednosti proizvoda ovaj sustav štiti i proizvođače od nepoštenih praksi (Ministarstvo poljoprivrede). Do sada izrađene su specifikacije za označavanje voća, konzumnih jaja, povrća, meda, mesa peradi, mlijeka i mliječnih proizvoda, svježeg svinjskog mesa i junećeg mesa, a do lipnja 2024. oznaku je dobilo 99 proizvoda.



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 (Pravilnik NN18/2020).

2.1.2.1. *Primjer proizvoda označenog nacionalnom oznakom*

Sukladno Pravilniku o nacionalnom sustavu kvalitete poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda „Dokazana kvaliteta“ (NN, 18/20, 93/21 i 128/22), odobrena je Potvrda o sukladnosti sa Specifikacijom koja se primjenjuje na med a koji se prema podrijetlu dijeli na cvjetni ili nektarni i medun ili medljikovac, a prema načinu proizvodnje i/ili prezentiranja na med u saću, med sa saćem ili med s dijelovima saća, vrcani med, cijedeći med i prešani med. Med koji ispunjava kriterije ove Specifikacije označava se znakom „Dokazana kvaliteta“.



Slika 10. „Dokazana kvaliteta“ – Med, Izvor: Ministarstvo poljoprivrede, 2023.

Bureau Veritas Croatia d.o.o. je temeljem Rješenja nadležne institucije, Ministarstva poljoprivrede, dobio ovlaštenje za sve grupe proizvoda kao delegirano tijelo za utvrđivanje sukladnosti proizvoda sa specifikacijom koji nosi oznaku „Dokazana kvaliteta“.

Korisnik Sustava mora udovoljavati svim odredbama ove Specifikacije te prije stavljanja meda na tržište, med mora biti označen znakom „Dokazana kvaliteta“. Na pčelinjaku se mora omogućiti praćenje sustava sljedivosti radi jamčenja sljedivosti podataka i njihove usklađenosti s ovom Specifikacijom. Sve se faze u proizvodnji (paša i vrcanje) i skladištenje meda moraju se odvijati u istoj državi. Sustav sljedivosti proizvodnje meda u nacionalnom sustavu kvalitete vrši se putem dokumentacijskog sustava koji bilježi podatke o svim dionicima u lancu proizvodnje. Stoga se sve faze proizvodnje (paša, vrcanje, pakiranje) moraju provoditi isključivo na definiranom području proizvodnje, a kako bi se osigurala sljedivost proizvođači moraju voditi podatke o: proizvođaču, pčelinjaku i njegovoj lokaciji, tehnološkim postupcima, vrcanju i količini meda i punjenju i distribuciji (oznaka lota, broj napunjenih jedinica, količina punjenja, rok trajnosti).

Označavanje znakom „Dokazana kvaliteta“, treba se obavljati isključivo na obiteljskim poljoprivrednim gospodarstvima i punionicama meda. Svi dionici koji su uključeni u Sustav obvezni su voditi evidencije i zapise prema pojedinačnim kriterijima ove Specifikacije (Ministarstvo poljoprivrede, 2023.).

2.1.3. Ostale oznake kvalitete koje dodjeljuju različite institucije u RH

2.1.3.1. Hrvatska agencija za poljoprivredu i hranu

Hrvatska agencija za poljoprivredu i hranu (HAPIH) provodi neobavezni sustav označavanja Hrana s hrvatskih farmi i polja (HHFP) s ciljem jasnog i nedvosmislenog informiranja potrošača o domaćem podrijetlu poljoprivredno-prehrambenih proizvoda. Znak Hrana s hrvatskih farmi i polja potrošačima poručuje da je proizvod koji kupuju nastao u Republici Hrvatskoj, da pomažu opstanku hrvatskih proizvođača i prerađivača i da doprinose očuvanju ruralnih prostora.

Putem provedbe navedenog sustava doprinosi se očuvanju domaće poljoprivredne proizvodnje te jačanju tržišne pozicije proizvođača, a potrošači kupovinom tako označenih proizvoda dobivaju siguran, provjeren i kvalitetan proizvod dokazanog podrijetla (HAPIH, 2024.).



Slika 11. Znakovi u neobveznom sustavu označavanja HAPIH-a, Izvor: HAPIH, 2024.

Znak „**Mlijeko hrvatskih farmi**“ rabi se na ambalaži za mlijeko i mliječne proizvode od mlijeka s hrvatskih farmi te na mljekomatima/siromatima i mliječnim farmama. Korisnici Znaka „Mlijeko hrvatskih farmi“ su registrirani proizvođači mlijeka i mliječnih proizvoda koji svoju proizvodnju mlijeka i preradu mliječnih proizvoda obavljaju na teritoriju Republike Hrvatske te su pod kontrolom laboratorija Centra za kontrolu kvalitete stočarskih proizvoda u sklopu HAPIH-a.

Specifičnost vezano uz podrijetlo kod označavanja mesnih proizvoda znakom „**Meso hrvatskih farmi**“ je u tome da postoji Znak na crvenoj podlozi koji 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. Uz Zahtjev za korištenje Znaka podnositelj je dužan između ostaloga priložiti i mjere koje klaonice poduzimaju u svrhu osiguranja sljedivosti hrane. Znak se u promidžbene svrhe

može rabiti i isticati na pročeljima farmi, koje se nalaze u Registru farmi pri Ministarstvu poljoprivrede.

Znak „**Jaja hrvatskih farmi**“ rabi se za označavanje svježih konzumnih jaja koja su snijele kokoši nesilice u Republici Hrvatskoj. Kod sustava je razvijena i posebna aplikacija za potrošače s pomoću koje potrošač nakon kupnje pakiranja „Jaja hrvatskih farmi“ i unošenja identifikacijske oznake na jajima dobiva podatke o proizvođaču te način držanja nesilica.

Sigurnost u podrijetlo domaćeg meda pruža znak „**Med hrvatskih pčelinjaka**“. Korisnici toga znaka su pčelari koji su upisani u Evidenciju pčelara i pčelinjaka koja se vodi u Hrvatskom pčelarskom savezu i Ministarstvu poljoprivrede. Kvaliteta meda koji nosi znak „Med hrvatskih pčelinjaka“ kontrolira se u HAPIH-ovu akreditiranom laboratoriju za kvalitetu meda. Uz Zahtjev za korištenje Znaka podnositelj prilaže ako ima napravljenu analizu meda u suprotnom dostavlja uzorak meda u laboratorij HAPIH-a. HAPIH korisnicima Znaka dodjeljuje 2 vrste naljepnica, za nacionalnu staklenku i ostale staklenke za pakiranje meda. Na naljepnicama je neponovljivi serijski broj pomoću kojeg je moguće pomoću internetske aplikacije na www.hapih.hr provjeriti podatke o podrijetlu i vrsti meda.

Pravo na korištenje znaka „**Brašno hrvatskih polja**“ i „**Kruh hrvatskih polja**“ ostvaruje se za brašno, kruh i peciva dobivena od žitarica zasijanih u Republici Hrvatskoj. Korisnici znaka „Brašno hrvatskih polja“ i „Kruh hrvatskih polja“ mogu biti mlinovi te registrirani i odobreni objekti u poslovanju s hranom.

2.1.3.2. Ministarstvo regionalnog razvoja i fondova Europske unije

„Hrvatski otočni proizvod“ (HOP) je oznaka kvalitete vezana za proizvode s hrvatskih otoka i sve više se pojavljuje na hrvatskom tržištu. Oznaku mogu koristiti proizvođači koji svoju djelatnost obavljaju na otocima za određene poljoprivredne proizvode i namirnice, te ostali proizvođači za proizvode proizvedene na otoku koji zadovoljava zakonske odrednice o sigurnosti, zaštiti okoliša i zaštiti potrošača (Svijet kvalitete, 2013.).



Slika 12. Oznaka „Hrvatski otočni proizvod“, Izvor: Ministarstvo regionalnog razvoja i fondova Europske unije, <https://razvoj.gov.hr/o-ministarstvu/djelokrug-1939/otoci/hrvatski-otocni-proizvod/133>

Projekt označavanja otočnih proizvoda „Hrvatski otočni proizvod“ započeo je 2007. godine s ciljem poticanja proizvodnje izvornih i kvalitetnih otočnih proizvoda.

Krajem kolovoza 2022. donesen je Program „Hrvatski otočni proizvod“ koji je usklađen sa Zakonom o otocima ("Narodne novine" br. 116/2018., 73/2020., 133/2020., 70/2021) i Pravilnikom 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“.

Ministarstvo dodjeljuje oznaku otočnim proizvodima i nematerijalnom dobru, u svrhu očuvanja otočne tradicije i identiteta u skladu s Programom HOP putem javnog poziva za dodjelu oznake „Hrvatski otočni proizvod“, a na temelju podnesenog zahtjeva za otočni proizvod koji udovoljava uvjetima i kriterijima utvrđenim navedenim Pravilnikom i javnim pozivom. Figurativni prikazi oznake HOP upisani su u službenoj zbirci podataka o registracijama žigova koju vodi Državni zavod za intelektualno vlasništvo kao jamstveni žigovi, čiji je nositelj Ministarstvo. Rješenje o dodjeli oznake „Hrvatski otočni proizvod“ izdaje se na rok od 5 godina (NN 139/2021).

Ministar donosi odluku o raspisivanju javnog poziva za podnošenje zahtjeva za sufinanciranje provedbe aktivnosti promocije programa HOP jednom godišnje sukladno Pravilniku 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« (NN 127/2021). Visina sufinanciranja iznosi do najviše 85 % od ukupnog iznosa prihvatljivih troškova provedbe aktivnosti.

Oznaku "Hrvatski otočni proizvod" sukladno članku 4. Pravilnika o uvjetima, kriterijima i načinima označavanja proizvoda oznakom "Hrvatski otočni proizvod" Ministarstva mora, turizma, prometa i razvitka mogu dobiti proizvodi bez provođenja procedure s jednom od sljedećih oznaka: • oznaka ekološki proizvod, • oznaka izvorno hrvatsko, • oznaka hrvatska kvaliteta, • oznaka tradicionalnog ugleda, • oznaka izvornosti, • oznaka zemljopisnog podrijetla, • oznaka izvornosti za ostale proizvode, • oznaka zemljopisnog podrijetla za ostale proizvode. Oznaku se može dodijeliti i proizvodima koji nemaju jednu od oznaka navedenih u stavku 1. ovog članka, a koji su nastali kao rezultat otočne tradicije, razvojno-istraživačkog rada, inovacije i invencije (NN 47/2007).

2.1.3.3. Hrvatska gospodarska komora

Znakovi kvalitete HGK "Hrvatska kvaliteta" i "Izvorno hrvatsko" intelektualno su vlasništvo Hrvatske gospodarske komore, registrirani pri Državnom zavodu za intelektualno vlasništvo, a registracija obuhvaća 43 razreda međunarodne klasifikacije proizvoda i usluga (Nicanska klasifikacija) i njihovu zaštitu na hrvatskom i engleskom jeziku. Također su i na europskom tržištu u skladu s Madridskim ugovorom i protokolom pri Svjetskoj organizaciji za intelektualno vlasništvo (WIPO – World International Property Organization). S ciljem zaštite i promocije domaćih proizvoda i usluga u Hrvatskoj se koriste više od dvadeset godina (HGK <https://znakovi.hgk.hr/o-znakovima/>).



Slika 13. Znakovi kvalitete HGK, Izvor: HGK <https://znakovi.hgk.hr/o-znakovima/>

Na temelju članka 26. Statuta Hrvatske gospodarske komore Upravni odbor Hrvatske gospodarske komore na 2007. godine donosi Pravilnik o znakovima vizualnog označavanja hrvatskih proizvoda i usluga (u daljnjem tekstu: Pravilnik). Sukladno članku 3. Pravilnika pravo uporabe znaka "Hrvatska kvaliteta" dodjeljuje se proizvodima i uslugama koji/e posjeduju natprosječnu kvalitetu i koji su proizvedeni na području Republike Hrvatske, odnosno uslugama koje se pružaju na području RH, dok se pravo uporabe znaka "Izvorno hrvatsko" dodjeljuje 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. Sukladno članku 14. Pravilnika podnositelj je dužan priložiti izvještaj o ispitivanju proizvoda odnosno provesti ispitivanje proizvoda ukoliko to Tehnička komisija zatraži (laboratorijski izvještaji i/ili izvještaji ovlaštene pravne osobe koja provodi ispitivanje ovisno o proizvodu). Podnositelj je također dužan zahtjevu se uz ostalu propisanu dokumentaciju priložiti i izjavu o hrvatskom podrijetlu robe.

Troškove rješavanja Zahtjeva za dodjelu prava uporabe znaka snosi podnositelj Zahtjeva, a nakon što podnositelj stekne pravo uporabe Znaka, plaća godišnju naknadu. Znakovi su registrirani u Državnom zavodu za intelektualno vlasništvo RH kao jamstveni žigovi (HGK, Pravilnik 2016.).

Za pravo uporabe znaka sklapa se ugovor između Hrvatske gospodarske komore i korisnika znaka na tri godine.

2.1.3.4. Zavoda za javno zdravstvo „Dr. Andrija Štampar“

Prema dostupnim podacima na mrežnim stranicama Zavoda za javno zdravstvo „Dr. Andrija Štampar“, Oznaka „Kontrolirana Kvaliteta“ predstavlja potvrdu sigurnog i kvalitetnog prehrambenog proizvoda te potrošačima pruža dodatnu sigurnosti po pitanju zdravstvene ispravnosti i kvalitete proizvoda.



Slika 14. Oznaka „Kontrolirana kvaliteta“ NZJZ Andrija Štampar, Izvor: NZJZ Andrija Štampar, 2022.

Dodjeljuje se na temelju sveobuhvatnih analiza kvalitete, zdravstvene ispravnosti, ali i tzv. indikatora nad standarda (koje je proizvođač ili distributer proizvoda samoinicijativno definirao i implementirao u sam proizvod), pregleda potpune dokumentacije od sirovine do konačnog proizvoda te konačno samog nadzora u proizvodnji.

Usluga je prvenstveno namijenjena poslovnim subjektima u prehrambenoj industriji, proizvođačima tradicionalnih i drugih prehrambenih proizvoda te subjektima u poslovanju s

hranom, uključujući trgovačke lance koji plasiraju vlastite robne marke (NZJZ Andrija Štampar, 2022).

2.1.3.5. Regionalne oznake

U Republici Hrvatskoj sve su poznatije i regionalne oznake kao što su, primjerice, „Istrian Quality“ i „Lika Quality“.

Oznaka “Istarska kvaliteta” regionalna je oznaka kvalitete za proizvode i usluge proizvedene ili pružene na području Istre koje su nastale kao rezultat istarske tradicije, razvojno-istraživačkog rada, inovacije i invencije.



Slika 15. Oznaka „IQ – Istarska kvaliteta“, Izvor: Istarska razvojna agencija, 2024.

Cilj daljnjeg razvoja i primjene IQ oznake je jačanje konkurentnosti istarskih proizvoda na nacionalnom i europskom tržištu, ali i šire, odnosno stvaranje prepoznatljivog branda najkvalitetnijih proizvoda i usluga s područja Istarske županije.“ Registrirana u Državnom zavodu za intelektualno vlasništvo Republike Hrvatske, kao zajednički i jamstveni žig. Vlasnik oznake “Istarska kvaliteta” je Istarska razvojna agencija - IDA d.o.o. Pravo na oznaku se stječe putem Zahtjeva za dodjelu prava uporabe oznake (IDA, 2024.).

Prema dostupnim podacima na mrežnim stranicama Istarska razvojna agencija razvila je po ovlaštenju Istarske županije oznaku vizualnog označavanja kvalitete „IQ – Istrian Quality“ – „Istarska kvaliteta“ – „Qualità istriana“. Znak IQ registriran je 2005. godine te su 2006. godine izrađeni relevantni pravilnici. Do sada ih je izrađeno 8 za različite kategorije proizvoda kao i Odluka o dodjeli oznake "IQ - Istarska kvaliteta" prehrambenim proizvodima s registriranom Zaštićenom oznakom izvornosti (ZOI) na razini Europske unije. Dva su pravilnika donesena vezano za namirnice životinjskog podrijetla.

Pravilnik o dodjeli oznake "IQ - Istarska kvaliteta" za istarski pršut kojim je propisano da se Oznaka može dodijeliti pršutima koji su dobili oznaku izvornosti „Istarski pršut“ kao i ostalim pršutima koji posjeduju sva fizikalno-kemijska i organoleptička svojstva predviđena ovim Pravilnikom i koji zadovoljavaju sve zahtjeve praćenja i nadzora sljedivosti u proizvodnji

istarskog pršuta. Pravilnik o dodjeli oznake "IQ - Istarska kvaliteta" za med propisuje da se kvaliteta meda potvrđuje analizom (Ispitni izvještaj) fizikalno-kemijskih i senzorskih svojstava meda koja je izdana od strane ovlaštenog laboratorija. Oznaka „Istarska kvaliteta“ može se dodijeliti samo onim proizvođačima koji uredno vode evidenciju o proizvodnji (IDA, 2024.). Sljedivosti proizvoda definirana je i kroz sve ostale pravilnike za sve proizvode.

Kako bi se istaknula iznimna kvaliteta odabranih proizvoda te se kao takvi zaštitili, razvijen je cjeloviti regionalni sustav kvalitete hrane, pića i suvenira pod nazivom „**Lika Quality**“. 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.



Slika 16. Znak „Lika Quality“, Izvor: Lika destination, 2024.

U „Lika Quality“ sustavu nalazi se 64 proizvođača s područja Lika destinacije, a sustav broji ukupno 174 proizvoda u 11 različitih kategorija, koji su prošli kroz strogu selekciju sustava. Lika destinacija obuhvaća dijelove Ličko-senjske, Karlovačke i Zadarske županije. Navedena oznaka se, sukladno unaprijed definiranim pravilima, dodjeljuje proizvodima koji su proizvedeni na području Lika destinacije sukladno svim zakonskim propisima, a odlikuje ih viši stupanj kvalitete i imaju uporište u tradiciji (Lika destination, 2024).

Postupak dodjele prava uporabe Znaka pokreće se zahtjevom koji se na propisanom obrascu podnosi Lokalnoj akcijskoj grupi Lika. U članku 4. Pravilnika o korištenju jamstvenog žiga „Lika Quality“ prilaže se dokumentacija o proizvodu s kojom podnositelj raspolaže, a koja se odnosi na dokazivanje i/ili podupiranje dokaza o natprosječnoj kvaliteti proizvoda (ukoliko ih podnositelj posjeduje). Pravo uporabe Znaka stječe se sklapanjem Ugovora o pravu korištenja Znaka „Lika Quality“ kojeg na osnovu odluke Savjeta sklapaju LAG LIKA, Klaster Lika Destination i Korisnik Znaka na vrijeme od dvije godine.

Ispitivanje proizvoda u skladu s Pravilnikom nužno je ako to zatraži Komisija u postupku rješavanja Zahtjeva. Troškove ispitivanja snosi prijavitelj, odnosno Korisnik Znaka.

Ispitivanja proizvoda za stjecanje prava uporabe Značka mogu provoditi ovlašteni ispitni laboratoriji na području Republike Hrvatske. Senzorska analiza proizvoda se ne provodi.

U lipnju 2018. godine, uspostavljeno je zajedničko prodajno mjesto u Nacionalnom parku Plitvička jezera za sve „Lika Quality“ proizvođače. Trgovina se nalazi na 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. 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, 2024.).

2.2. Poznavanje prehrambenih proizvoda s nacionalnim i EU oznakama kvalitete

U današnjim prilikama sve se više osjeća potreba za što snažnijom zaštitom i promidžbom domaće poljoprivredne proizvodnje. Na tržištu su sve više prisutni brojni proizvodi različitog podrijetla, cijene i kvalitete. Pojedinač prilikom kupovanja poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda veliku pozornost posvećuje čitanju deklaracije proizvoda, odnosno pokazuje veliku zainteresiranost za sastojke koji se nalaze u proizvodu kao i za njegovo podrijetlo. Svakako u tome važnu ulogu ima i način života, odnosno sve veća orijentacija prema zdravom životu te sigurnoj i zdravoj hrani. U tim trenucima odluke o kupnji veliko značenje ima i vanjski izgled proizvoda, posebice ako na njemu postoji prepoznatljiva oznaka ili zaštićeni znak koji jamči podrijetlo i kvalitetu proizvoda (Živoder, 2022.). Sukladno članku 12. Zakona o hrani jedan od zahtjeva sigurnosti hrane odnosi se i na hranu za koju se na temelju svih dostupnih informacija putem označavanja hrane ili popratne dokumentacije ne može utvrditi podrijetlo i/ili sljedivost (NN 18/23).

Certificiranje zaštićenih proizvoda ima prvenstveno za cilj pružiti potrošačima relevantne pokazatelje kvalitete proizvoda koji kupuju. Isto tako certificiranje proizvoda bitno je i za proizvođače. Istraživanje mišljenja proizvođača kako bi li se dobio što bolji uvid u njihove preferencije prema pojedinim oznakama kvalitete pokazuje da je kod 68% proizvođača porasla potražnja za njihovim proizvodom od kada su korisnici oznake, 20% proizvođača povećalo je cijenu proizvoda dok 94% proizvođača smatra da je proizvod označen EU simbolom prepoznatljiv na tržištu. Osim toga, istraživanje pokazuje i da svi proizvođači prodaju cjelokupnu certificiranu količinu proizvoda (Kolarić Kravar, 2019.).

Prema Horáček, 2015. trenutni trend u označavanju prehrambenih proizvoda oznakama kvalitete doveo je do situacije da je umjesto lakše orijentacije potrošača u kvaliteti hrane, učinak

prilično suprotan te uzrokuju zbunjenost potrošača. Naglašava potrebu za proširivanjem i intenziviranjem promotivnih i komunikacijskih aktivnosti kako bi se povećale sklonosti potrošača prema nacionalnim i EU proizvodima sa zaštićenim oznakama. Nadalje, (Brunso i sur., 2002.) navode da se kupovno ponašanje potrošača pri odlučivanju o izboru kupnje temelji na vanjskim svojstvima hrane te na stvarnim unutarnjim svojstvima same hrane. Informacije o hrani na ambalaži proizvoda namijenjene su potrošačima kako bi se informirali prije stvarne kupnje. One uključuju cijenu proizvoda, pakiranje, označavanje (uključujući naziv proizvoda), naziv marke, oznaku kvalitete i informacije o podrijetlu. Stvarna svojstva hrane dio su samog proizvoda. Oni uključuju fizička svojstva hrane kao što su sastav, okus, miris, boja, izgled, oblik. Rezultati (Grunert i Aachmann, 2016.). vezani uz poznavanje i svijest potrošača o shemama kvalitete ovise o korištenoj metodologiji istraživanja i vremenskom razdoblju provedenog istraživanja. Budući da se znanje i percepcija potrošača o hrani mogu mijenjati tijekom vremena, važno je pratiti navike potrošača u određenim vremenskim razdobljima od nekoliko godina u određenim geografskim okruženjima (Kos Skubic, 2018.).

U Republici Hrvatskoj do sada je provedeno vrlo malo istraživanja o mišljenju i percepciji potrošača o sustavima označavanja poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda.

Tijekom akcija „Kupujmo hrvatsko“ u 2017. godini provedeno je istraživanje o prepoznatljivosti znakova kvalitete HGK „Hrvatska kvaliteta“ i „Izvorno hrvatsko“. Rezultati istraživanja pokazali su da je 84% potrošača koji su posjetili akciju upoznato sa znakovima kvalitete HGK. Kao razlog zbog kojih potrošači kupuju hrvatske proizvode označene znakovima kvalitete HGK „Hrvatska kvaliteta“ ili „Izvorno hrvatsko“, 27% ispitanika navelo je kvalitetu hrvatskih proizvoda, dok je 30 % navelo kako ima više povjerenja u domaće proizvođače, a 34% anketiranih kao razlog je navelo poticanje domaće proizvodnje i razvoja kvalitetnih proizvoda i usluga.

Prvo istraživanje koje je obuhvatilo na jednom mjestu sve dionike prehrambenog sustava (primarne proizvođače iz prehrambenog sektora, trgovačke centre i hotele te potrošače) u Republici Hrvatskoj glede neobveznih sustava označavanja poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda prikazano je u doktorskoj disertaciji (Živoder, 2022.).

Neki od rezultata navedenog istraživanja odnosili su se na skupinu ispitanika potrošača zaštićenih znakova Hrvatske agencije za poljoprivredu i hranu („Mlijeko hrvatskih farmi“, „Meso hrvatskih farmi“, „Jaja hrvatskih farmi“, „Med hrvatskih pčelinjaka“, „Brašno hrvatskih polja“ i „Kruh hrvatskih polja“).

Više od 80% ispitanika pri kupnji poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda obraća pozornost na podrijetlo proizvoda. Kod proizvoda usporedive kvalitete 47,6% ispitanika radije

bira domaći proizvod, a 35,9% ispitanika skoro uvijek preferiraju domaće poljoprivredne i prehrambene proizvode (bez obzira na cijenu i kvalitetu). Ukupno 15,2% ispitanika svoju preferenciju temelji na cijeni, a 1,3% ispitanika nema nikakve preferencije ili uopće ne bira domaće proizvode.

Više od polovice ispitanika (58,4%) upoznato je sa zaštićenim znakovima („Mlijeko hrvatskih farmi“, „Meso hrvatskih farmi“, „Jaja hrvatskih farmi“, „Med hrvatskih pčelinjaka“ te „Brašno hrvatskih polja“ i „Kruh hrvatskih polja“) koji su u nadležnosti Hrvatske agencije za poljoprivredu i hranu, a s oznakama kvalitete („Oznaka izvornosti“, „Oznaka zemljopisnog podrijetla“, „Oznaka zajamčeno tradicionalnog specijaliteta“), koje su u nadležnosti Ministarstva poljoprivrede, upoznato je 45,6% ispitanika. Ukupno 18,6% ispitanika nije bilo upoznato s oznakama kvalitete, a sa zaštićenim znakovima nije upoznato njih 11,8 %. Nešto više od 4% ispitanika ne obraća pozornost prilikom kupnje ni na proizvode koji su označeni nekom od oznaka kvalitete ni na proizvode koji su označeni nekim od zaštićenih znakova.

Više od dvije trećine ispitanika (70,7%) smatralo je da na tržištu nema dovoljno domaćih poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda koji su zaštićeni prepoznatljivim oznakama i zaštićenim znakovima. Za 22,1% ispitanika ta je količina dovoljna, 4,9% ispitanika navelo da ne prepoznaje takve proizvode a 2,3% da ih ima dovoljno.

Nadalje, dobiveni rezultati su pokazali da je manifestacija promidžbeno-informativna kampanja „Doručak s hrvatskih farmi“ najučinkovitiji komunikacijski alat u informiranju o prepoznatljivim zaštićenim znakovima i oznakama oko 31%. Klasični mediji (TV, radio) također su vrlo zastupljeni oko 21%, kao i komuniciranje s potrošačima na samom prodajnom mjestu sa oko 20,5%. Iznimno mali broj ispitanika informacije je tražilo odnosno dobivalo putem interneta.

Autorica istraživanja navodi da je informiranje jedan je od najvećih problema neobveznih sustava označavanja, 51,9 % ispitanika nije zadovoljno informacijama o projektima vezanim uz označavanje poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda od strane nadležnih institucija.

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.



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

Slika 17. Figurativni žig, oznaka „Plavi ceker“ Izvor: Grad Zagreb <https://online.trznice-zg.hr/oznaka-kvalitete-plavi-ceker/20>

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, <https://zagreb.hr/en/pravilnik-o-dodjeli-oznake-plavi-ceker-procisceni-/178305>).

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 određene visoke i ujednačene kvalitete te ako su prepoznatljivi na tržištu. Neki od njih imaju izvozni potencijal, a neki su važni za lokalno tržište.

Kao što je već rečeno 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 premesti 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“ 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, <https://zagreb.hr/cilj-projekta-plavi-ceker/177398>).

Na temelju dugogodišnjeg iskustva u direktnom radu s proizvođačima poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda definirali su se problemi na tržištu i postavili ciljevi Projekta. Kada se govori o problemima najbitnije je:

Evidentna je neorganiziranost poljoprivrednika u proizvodnji i ponudi proizvoda odnosno povezivanje proizvođača u proizvođačke organizacije. U RH prema najnovijim podacima registrirano je 27 proizvođačkih organizacija. Drugi oblik međusobnog udruživanja poljoprivrednika je putem zadruga, a registrirano ih je preko 3500 od kojih je aktivno njih tristotinjak. U Hrvatskoj je, pak, nešto više od 170.000 poljoprivrednih gospodarstava od kojih su 83% odnosno oko 110.000 mala gospodarstva. Udruživanje poljoprivrednika u proizvođačke

organizacije trebao bi biti strateški cilj hrvatske poljoprivredne politike jer će između ostalog za pojedine mjere iz fondova EU novac moći dobiti samo proizvođačke organizacije. Teško je dati odgovor na pitanje zašto udruživanje ide tako sporo. Profesor dr. sc. Ivo Grgić za SMARTER konzultantsku tvrtku specijaliziranu za poljoprivredno-prehrambeni sektor kazao je kako je "problem zadruga enigma i koliko god o tome govorili, otpor je velik i nerazuman". „Očito je da nismo došli do potrebne razine profesionalizacije poljoprivrede kako bi manji proizvođači shvatili da jedino u zadrugama imaju priliku opstati" (Tportal, 2022).

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

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.

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

Nedovoljna razina zaštite i standardiziranosti domaćih proizvoda što su zapravo preduvjeti za bolju kvalitetu proizvoda iz provjerenih izvora s jedne strane 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 i 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.

U lipnju 2019. Grad Zagreb putem tadašnjeg Gradskog ureda za poljoprivredu i šumarstvo oformio je Odjel za urbanu prehranu 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 (Grad Zagreb, <https://zagreb.hr/en/pravilnik-o-dodjeli-oznake-plavi-ceker-procisceni-/178305>).

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, ekstra djevičansko maslinovo ulje i bućino 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“ su:

1. da su prehrambeni proizvodi proizvedeni na području Republike Hrvatske,
2. da su proizvedeni od sirovina koje su podrijetlom iz Republike Hrvatske,
3. da udovoljavaju važećim propisima iz područja hrane, koji se odnose se na sve faze proizvodnje, prerade i distribucije hrane,
4. da udovoljavaju senzorskim i fizikalno-kemijskim parametrima kvalitete propisanim Pravilnikom (Grad Zagreb, <https://zagreb.hr/en/pravilnik-o-dodjeli-oznake-plavi-ceker-procisceni-/178305>).

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 čokolade i jedan za senzorsko ocjenjivanje, osim za vina (prilaže se preslika rješenja o stavljanju u promet proizvoda) i začinske soli. 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. 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 stvarani određeni benefiti kako za potrošače tako i za proizvođače. Potrošačima je prije svega omogućena bolja dostupnost kvalitetnih domaćih proizvoda. Nadalje edukacijama o kvalitetnoj i sigurnoj hrani te upoznavanjem s Oznakama dodane vrijednosti stvoreno je povjerenje kod određenog broja potrošača prema takvim proizvodima. Također mnogim proizvođačima putem edukacija podignuta je razina kvalitete proizvoda. Iz osobnog iskustva pojedinih proizvođača čiji proizvodi imaju oznaku Plavi ceker proizlazi činjenica da se bolje prodaju proizvodi s Oznakom nego oni bez nje. Označavanje proizvoda Oznakom dodane vrijednosti pomaže im u opstanku na tržištu a mnogima je omogućilo i sudjelovanja na sajmovima izvan Zagreba koji upravo uvjetuju neku od oznaka kvalitete (izvor: interni dokumenti).

2.3.3. Promocija Oznake i prodajni kanali

Promocija projekta i prvog javnog poziva održana je 19.12.2019. u Hrvatskoj kući „Materina priča“ u Zagrebu, a svečana dodjela Potvrda o oznaci „Plavi ceker“ od strane gradonačelnika Grada Zagreba bila je 19.06.2020. u restoranu Gastro Globus na Zagrebačkom Velesajmu.



Slika 18. „Plavi ceker“ na Zagrebačkom velesajmu Izvor: Grad Zagreb

<https://zagreb.hr/en/manifestacije/180944>

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. Promocija kvalitetnih hrvatskih proizvoda postala je imperativ, jer je posljednjih godina Hrvatska dobila ogroman broj proizvođača hrane koji proizvode kvalitetne proizvode, ali koji na žalost teško pronalaze put do tržišta jer je za bolju tržišnu poziciju od iznimne važnosti dobar marketing i promocija, te stabilna ponuda na tržištu (Poslovni dnevnik 2020.). Slijedom toga 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 organizirano je desetak manifestacija različitog karaktera - prodajne, degustacijske, kvartovske i sl.

2.3.3.1. Manifestacije Grada Zagreba

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

Unatoč pandemiji **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. U okviru prigodnog programa dodijeljene su Potvrde o oznaci „Plavi ceker“ za nove proizvode.

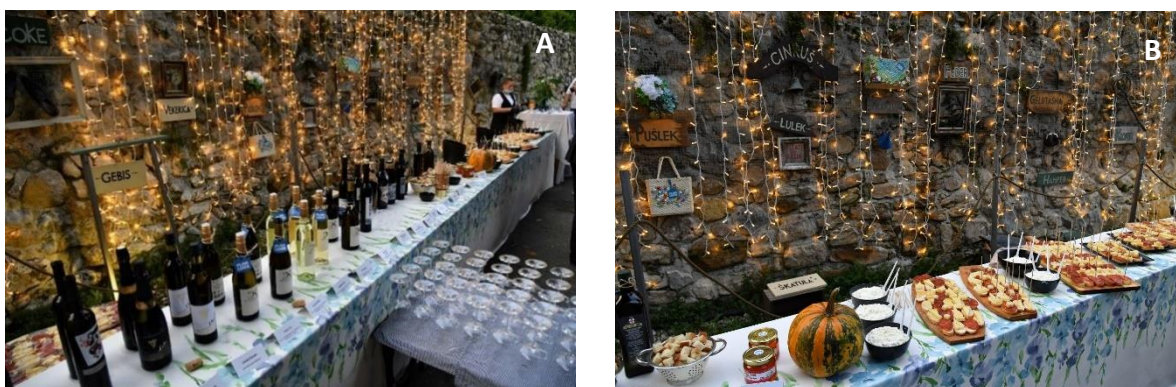


Slika 19. Prodajna manifestacija na Trgu bana J. Jelačića Izvor: Grad Zagreb

<https://zagreb.hr/en/manifestacije/180944>

Druga prodajna manifestacija proizvoda s oznakom "Plavi ceker" održana je također na Trgu bana Josipa Jelačića od 17.06. do 20.06.2021. godine u sklopu koje su Potvrde o dodjeli oznake „Plavi ceker“ dobili proizvodi iz trećeg javnog poziva. Obje su manifestacije bile vrlo uspješne, a glavni Zagrebački trg pokazao se kao izuzetno vrijedno mjesto trženja na kojem se u trodnevnom okupljanju proizvođača iz svih krajeva Hrvatske i potrošačima i turistima prezentirala raznovrsna paleta kvalitetnih domaćih proizvoda.

U sklopu **manifestacije „Ljeto na Štrosu“**, 06. kolovoza 2020. godine, na Strossmayerovom šetalištu u Zagrebu, uz profesionalnog moderatora Renea Bakalovića na degustacijskoj manifestaciji „Plavi ceker“ na Štrosu 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 20. „Plavi ceker“ na Štrosu; A. i B. Proizvodi s Oznakom Izvor: Grad Zagreb
<https://zagreb.hr/en/manifestacije/180944>

“ŠPANSKO place to be, KRETANJE - HRANA - ZDRAVLJE” manifestacija održana u lipnju 2022. na Trgu Ivana Kukuljevića u Španskom 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 senzorske procjene 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.



Slike 21. “ŠPANSKO place to be, KRETANJE - HRANA - ZDRAVLJE”; A. Sajam, B. biciklijada, C. Javnozdravstvene aktivnosti Izvor: Grad Zagreb <https://zagreb.hr/en/manifestacije/180944>

Grad Zagreb je u prosincu 2022. 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, organizirao **manifestaciju „Servus Maksimir“**. 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 savjetovanje, 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, 31.03. i 01.04. 2023. organizirao **manifestaciju „Uskršnji ceker“** - sajam ekoloških i drugih certificiranih domaćih proizvoda, na kojoj je sudjelovalo dvadesetak proizvođača sa svojim visokokvalitetnim, domaćim proizvodima kao što su suhomesnati proizvodi, sirevi, sokovi, likeri, vina, domaća tjestenina, zimmica, 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 22. „Uskršnji ceker“ na Dolcu; A. Pogled na mali plato izvana, B. Pogled na mali plato iznutra Izvor: Grad Zagreb <https://zagreb.hr/en/manifestacije/180944>

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



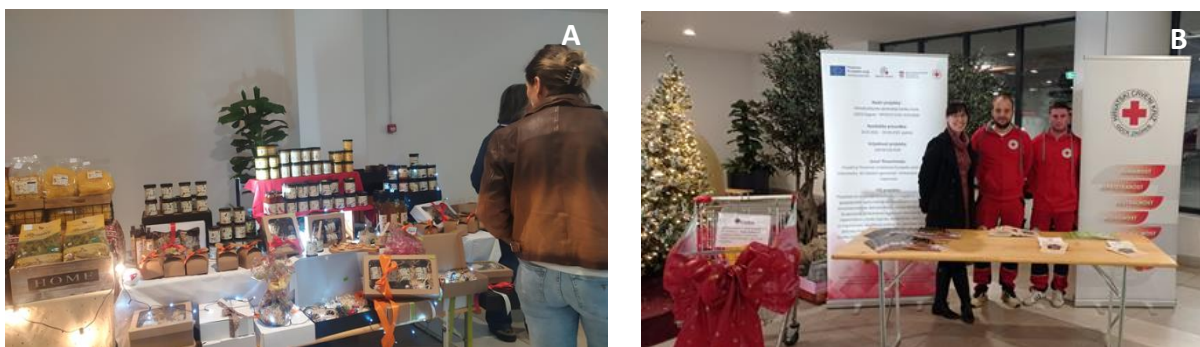
Slika 23. „Plavi ceker“ na Volovčici; A. Radionica cekera, B. Sajam Izvor: Grad Zagreb <https://zagreb.hr/en/manifestacije/180944>

Manifestacija se je odvijala pod moderiranjem voditeljice Karmele Vukov Colić i uz prigodan kulturni, javno zdravstveni i glazbeni program. Tako su u organizaciji Centara 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.

Grad Zagreb je u rujnu 2023. u suradnji s Tržnicama Zagreb u svrhu revitalizacije Tržnice Dolac organizirao **manifestaciju „Plavi ceker na Dolcu“**. 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, ruktvorstva i poticanja razvoja malog ženskog i socijalnog poduzetništva ruralnih područja.

U prostorima trgovačkog centra „Supernova“ u Buzinu od 20.-24.12.2023. godine, organizirana je **manifestacija „Adventski ceker“**. 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 24. „Adventski ceker“ u Buzinu; A. Sajam, B. Humanitarna akcija, Izvor: Grad Zagreb <https://zagreb.hr/en/manifestacije/180944>

Edukativne radionice održane su u subotu 23. 12. 2023. 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. Znatna dio proizvoda u „Božićnoj košarici“ donirali su poljoprivredni proizvođači koji su sudjelovali na manifestaciji (Grad Zagreb <https://zagreb.hr/en/manifestacije/180944>).

U okviru međunarodnog sajma poljoprivrede, opreme i mehanizacije CroAGRO, u dijelu **Sajmovi hrane i zdravog življenja**, od 30.11. do 03.12.2023., na Zagrebačkom velesajmu, izlagalo je svoje proizvode tridesetak proizvođača s područja Grada Zagreba, uključujući proizvođače s oznakom "Plavi ceker". Već duži niz godina Grad Zagreb sklapa Ugovor o suradnji sa Zagrebačkim velesajmom te sudjeluje ne samo u okupljanju poljoprivrednih proizvođača već aktivno sudjeluje u edukativnim predavanjima, seminarima, kongresima, prezentacijama i radionicama. U sklopu sajma djelatnici Odjela održali su predavanje na temu „Sprječavanje i smanjenje 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 25. Sajmovi hrane i zdravog življenja; A. Predavanje, B. Prezentacija Izvor: Grad Zagreb <https://zagreb.hr/en/manifestacije/180944>

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-ti put organizirana je u suradnji Grada Zagreba i Zagrebačke županije. Ovom se tradicionalnom izložbeno-prodajnom manifestacijom daje naglasak na lokalnu proizvodnju hrane, na kratke lance opskrbe sa što manje posrednika odnosno podržava se izravna kupnja od poznatog proizvođača, a proizvodi s oznakom „Plavi ceker“ unazad dvije godine sve su zastupljeniji i sve više prepoznati od strane potrošača. 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 (Grad Zagreb <https://www.zagreb.hr/zamjenik-korlaet-na-20-danima-hrane-i-tradicijskih/191614>).

Osim u gradu Zagrebu oznaka „Plavi ceker“ sve više postaje prepoznatljiva i u okolnim gradovima Zagrebačke županije te se proizvođače putem Odjela poziva da sudjeluju na njihovim manifestacijama kao što su Dugoselska gastro manifestacija „Stara jela z Dugog Sela“, Adventska biciklijada „BICIKLOM DO ZDRAVLJA 2023“ u Svetoj Nedjelji ili „Gastro Turopolje“ u Velikoj Gorici. Proizvođači prilikom apliciranja na javne pozive moraju obavezno naglasiti da im je dodijeljena oznaka „Plavi ceker“ i time dobivaju mogućnost sudjelovanja bez naknade. Na Gastro Turopolju u listopadu 2023. osim sudjelovanja proizvođača na sajmu Oznaka je predstavljena i putem prezentacije „Plavi ceker“ u Centru za posjetitelje u Velikoj Gorici.

Prodajne manifestacije pokazale su se izuzetno važan prodajno promotivni alat kako za proizvođače tako i za potrošače. Proizvođači se rado odazivaju i sudjeluju pogotovo na višednevne manifestacije, a potrošači ih rado posjećuju u potrazi za već poznatim i provjerenim proizvodima.

2.3.3.2. *Promotivni materijal*

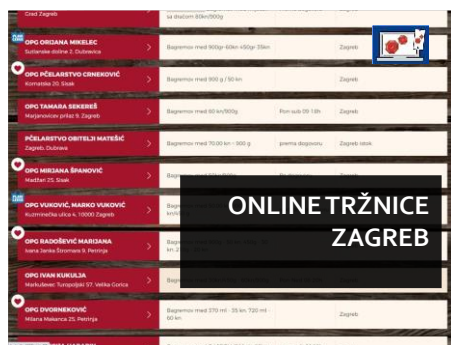
U marketinške svrhe izrađen je različiti promotivni materijal poput banera, platnenih vrećica, kemijskih olovaka i slično. Odlična suradnja ostvarena je i s poznatom dizajnericom Minom Petrom autoricom „Zagrebačkog cekera“ izrađenog od ekološkog materijala, kukuruzne komušine na tradicijski način međimurskog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



Slika 26. Zagrebački ceker Izvor: vlastita izrada

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 se u travnju 2020. na službenim stranicama Grada Zagreba pokrenuli Online tržnice grada Zagreba te posebno istaknuli proizvode s Oznakom „Plavi ceker“.



Slika 27. Online tržnice grada Zagreba Izvor: vlastita izrada

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 28. Facebook stranica „Plavi ceker“ Izvor: vlastita izrada

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). 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 29. Aplikacija QR Cod; A. primjer proizvođača s aplikacijom, B. Aplikacija Izvor: Vlastita izrada/ 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 izvrsnosti“ 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).



Slika 30. Projekt Centar eno gastro izvrsnosti „Plavi ceker“; A. Prostor iznutra, B. Prostor izvana
Izvor: Grad Zagreb <https://zagreb.hr/projekt-centar-eno-gastro-izvrsnosti-plavi-ceker/171277>

2.3.4. Oznaka „Plavi ceker“ - kvaliteta više razine

Tema ovog rada je oznaka „Plavi ceker“ kroz sustav vrednovanja namirnica/proizvoda životinjskog podrijetla i to kroz 5 kategorija prehrambenih proizvoda i skupina proizvoda: toplinski neobrađeni mesni proizvodi, sirevi, prerađeni proizvodi ribarstva, med i toplinski obrađeni mesni proizvodi - paštete.

Jedan od ciljeva istraživačkog interesa u ovom radu je prikazati i obrazložiti važnost sustava kvalitete za oznaku „Plavi ceker“ kroz propisane standarde kvalitete (određena senzorska, odnosno fizikalno-kemijska svojstva).

Svi prehrambeni proizvodi koji se stavljaju na tržište moraju udovoljavati propisima koji su u skladu s uredbama EU-a i nacionalnom zakonskom regulativom putem Zakona i Pravilnika koji uređuju ovu materiju.

Sukladno Prilogu I. Pravilnika o dodjeli oznake „Plavi ceker“ propisani su parametri kvalitete i dodane vrijednosti kojima moraju udovoljavati proizvodi s oznakom „Plavi ceker“ - čija je kvaliteta više razine od zakonski propisane. Parametri koji predstavljaju dodanu vrijednost vidljivi su iz sljedećih tablica.

Tablica 2. Parametri senzorske kvalitete kojima moraju udovoljavati proizvodi s oznakom „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

Izvor: Vlastita izrada prema Pravilniku za dodjelu oznake „Plavi ceker“

Kategorija senzorske kvalitete proizvoda - propisana kategorija odlična* za svih 5 kategorija prehrambenih proizvoda i skupina proizvoda životinjskog podrijetla.

Tablica 3. Parametri fizikalno-kemijske kvalitete i dodane vrijednosti kojima moraju udovoljavati proizvodi s oznakom „Plavi ceker“

Prema Prilogu I. Pravilnika za dodjelu oznake "Plavi ceker " fizikalno-kemijski parametri kvalitete		Pravilnici / zakonski propisano	
Proizvod / skupina proizvoda	fizikalno-kemijski parametri		fizikalno-kemijski parametri
SUHOMESNATI PROIZVODI	nitriti < od 5 mg/kg* nitriti < od 50 mg/kg*	Pravilnik o mesnim proizvodima (NN 62/18), Pravilnik o izmjenama i dopunama pravilnika o prehranbenim aditivima (NN 79/12)	nitriti od 50 - 175 mg/kg nitriti od 150 - 250 mg/kg
SIREVI, ZRELI	udio vode u bezmasnoj tvari sira ekstra tvrdi sir: maksimalno 51% tvrdi sir: 49-56% polutvrđi sir: 54 -69% meki sir: minimalno 67% udio mliječne masti u suhoj tvari: ekstra masni: minimalno 60% punomasni: 45-60% masni: 25-45% polumasni: 10-25% posni: maksimalno 10%	Pravilnik o sirevima i proizvodima od sireva (NN 20/09)	udio vode u bezmasnoj tvari sira ekstra tvrdi sir: maksimalno 51% tvrdi sir: 49-56% polutvrđi sir: 54 -69% meki sir: minimalno 67% udio mliječne masti u suhoj tvari: ekstra masni: minimalno 60% punomasni: 45-60% masni: 25-45% polumasni: 10-25% posni: maksimalno 10%
PRERAĐENI PROIZVODI RIBARSTVA	histamin: maksimalno 100 mg/kg Pb: maksimalno 0,2 mg/kg * Cd: maksimalno 0,05 mg/kg* As: maksimalno 2,0 mg/kg* Hg: maksimalno 0,5 g/kg*	Pravilnik o toksinima, metalima, metaloidima te drugim štetnim tvarima koje se mogu nalaziti u hrani (NN 16/05)	histamin: maksimalno 100 mg/kg Pb: maksimalno 0,2-04, mg/kg Cd: maksimalno 0,05-0,1 mg/kg As: maksimalno 3-12 mg/kg Hg: maksimalno 0,5-1 g/kg
MED	udio vode manje od 18,6% * udio HMF kod analize < od 10 mg/kg udio HMF na tržištu < od 20 mg/kg* peludna analiza za uniformni med*	Pravilnik o medu (NN 53/15) Pravilnik o kakvoći uniflornog meda (NN 141/13)	udio vode manje od 20% udio HMF na tržištu < od 40 mg/kg
PAŠTETE	P2O5 maksimalno 5000 mg/kg bjelančevine minimalno 6%	Pravilnik o mesnim proizvodima (NN 62/18)	P2O5 maksimalno 5000 mg/kg bjelančevine minimalno 6%

Izvor: Vlastita izrada prema Pravilniku za dodjelu oznake „Plavi ceker“ i pripadajućim nacionalnim Pravilnicima za određene proizvode/skupine proizvoda životinjskog podrijetla

Pravilnikom odnosno Prilogom I. propisani su i fizikalno-kemijski parametri kvalitete za sve proizvode pa tako i za prehrambene proizvode i skupine proizvoda životinjskog podrijetla a za neke su određeni parametri dodatne vrijednosti * iznad zakonski propisanih.

3. EKSPERIMENTALNI DIO

Istraživanje će biti prikazano kroz analizu statističkih podataka javnih poziva i analizu rezultata terenskog anketnog upitnika s manifestacije u Buzinu održanoj u prosincu 2023.

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

Ekperimentalni dio obuhvatiti će četverogodišnje rezultate provedbe Projekta (2020.-2023.) za namirnice životinjskog podrijetla kojima je dodijeljena Oznaka unutar 5 kategorija namirnica/proizvoda životinjskog podrijetla.

3.1. Javni pozivi

Kako bi se dobili objektivni rezultati sustava vrednovanja dodjele Oznake u ovom eksperimentalnom dijelu prikazati će se analiza statističkih podataka svih šest Javnih poziva vezano kako za proizvođače koji su izvršili prijavu na iste tako i za sve prijavljene uzorke proizvoda. Obrada podataka odnosno rezultati istraživanja prikazati će se u tablicama od broja 4 do 17 i grafičkim prikazima od broja 1 do 28.

3.2. Anketa

Svrha ovog istraživanja koje je provedeno putem osobnog Anketnog upitnika na manifestaciji „Adventski ceker u Buzinu“ održanoj 23.12.2023. godine je dobivanje povratnih informacija iz opće populacije stanovnika i posjetitelja grada Zagreba o poznavanju oznaka kvalitete, a posebno oznake „Plavi ceker“, mišljenju ispitanika o preferenciji kupnje, kvaliteti i cijeni proizvoda, informiranosti o oznakama i učestalosti prodaje prehrambenih proizvoda.

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 84 se odazvalo anketi i odgovorilo na sva pitanja.

Za potrebe rada prikazano je 6 pitanja vezanih uz poznavanje oznaka kvalitete i informiranosti potrošača o njima, a obrada podataka i rezultati iskazani su grafičkim prikazima od broja 29 do 34.

4. REZULTATI

4.1. Analiza podataka temeljem javnih poziva

Tablica 4. Objave javnih poziva, broj prijava proizvođača za sve kategorije proizvoda

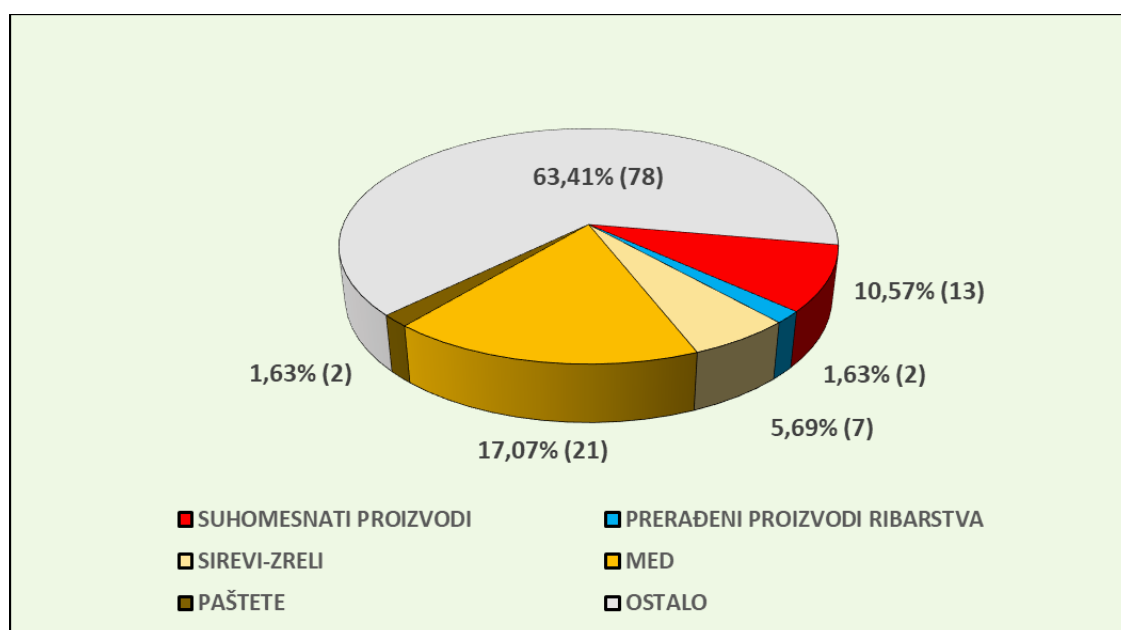
Javni poziv	OBJAVA JAVNOG POZIVA	Broj prijava PROIZVOĐAČI	Broj prijava PROIZVODI
1.	15.11. - 31.12.1019.	39	106
2.	20.05. - 31.07.2020.	21	64
3.	13.10. - 15.12.2020.	54	189
4.	16.06. - 01.08.2021.	10	22
5.	02.09. - 02.11.2021.	17	39
6.	10.10. - 11.11.2022.	18	60
Σ		159	480

Tablica 5. Zastupljenost proizvoda životinjskog podrijetla po javnim pozivima

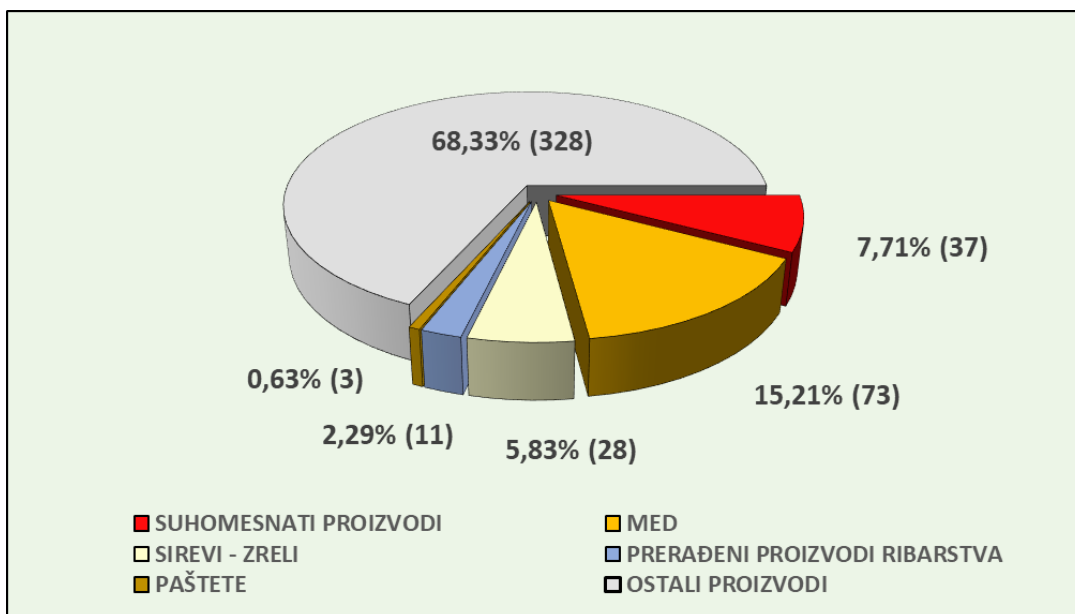
KATEGORIJA PROIZVODA	JAVNI POZIVI
SUHOMESNATI PROIZVODI	1-4
MED	1,2,3,5 i 6
SIREVI - ZRELI	1-4
PRERAĐENI PROIZVODI RIBARSTVA	1,3 i 4
PAŠTETE	4-5

Tablica 6. Prijava i prolaznost proizvođača i proizvoda u odnosu na sve prijave s javnih poziva za dodjelu Oznake za proizvode životinjskog podrijetla

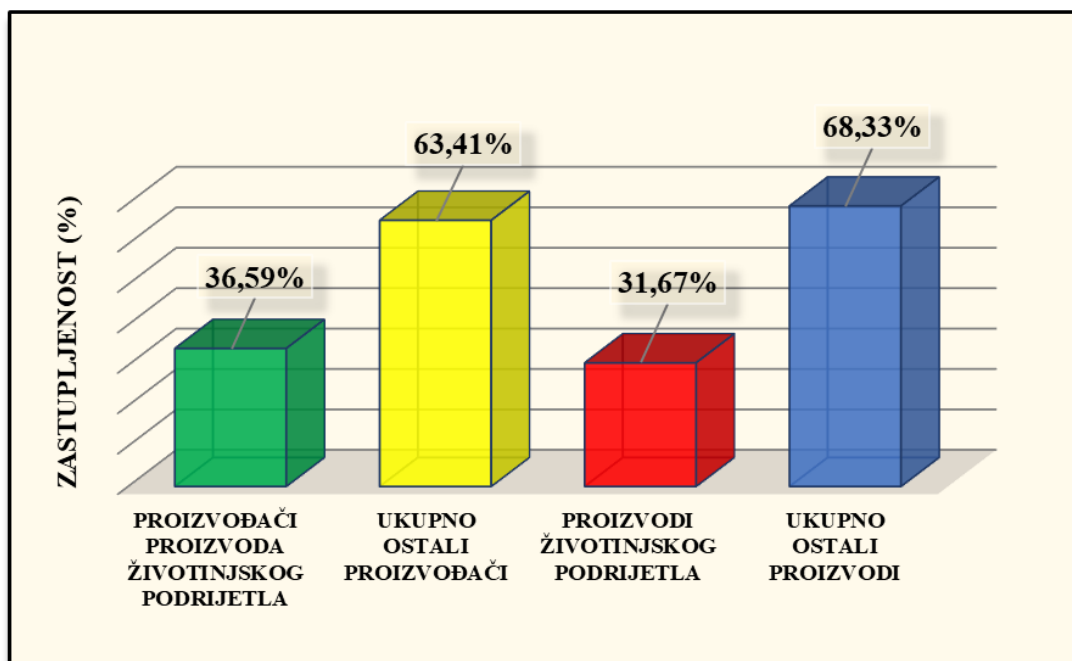
	KATEGORIJA PROIZVODA	BROJ PRIJAVLJENIH PROIZVOĐAČA	PROLAZNOST		BROJ PRIJAVLJENIH PROIZVODA	DOBILO OZNAKU	
			DA	NE		DA	NE
	SVE KATEGORIJE (25)	123	97	26	480	209	271
1.	SUHOMESNATI PROIZVODI	13	11	2	37	17	20
2.	MED	21	10	11	73	16	57
3.	SIREVI - ZRELI	7	7	0	28	18	10
4.	PRERAĐENI PROIZVODI RIBARSTVA	2	2	0	11	4	7
5.	PAŠTETE	2	2	0	3	2	1
S	BROJ KATEGORIJA (5)	45	32	13	152	57	95



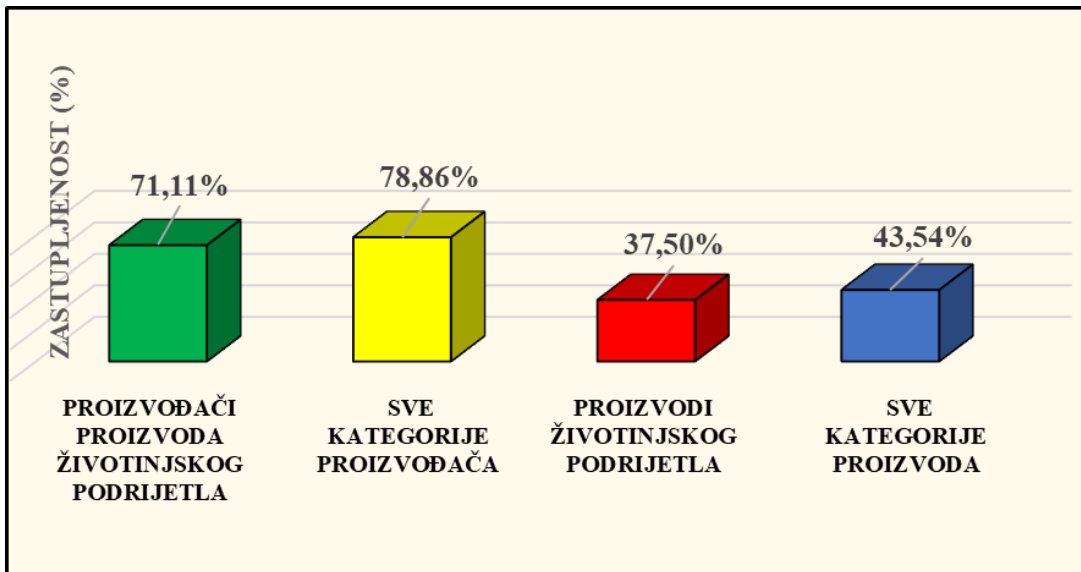
Graf 1. Udio prijava proizvođača s javnih poziva po pojedinim kategorijama za proizvode životinjskog podrijetla



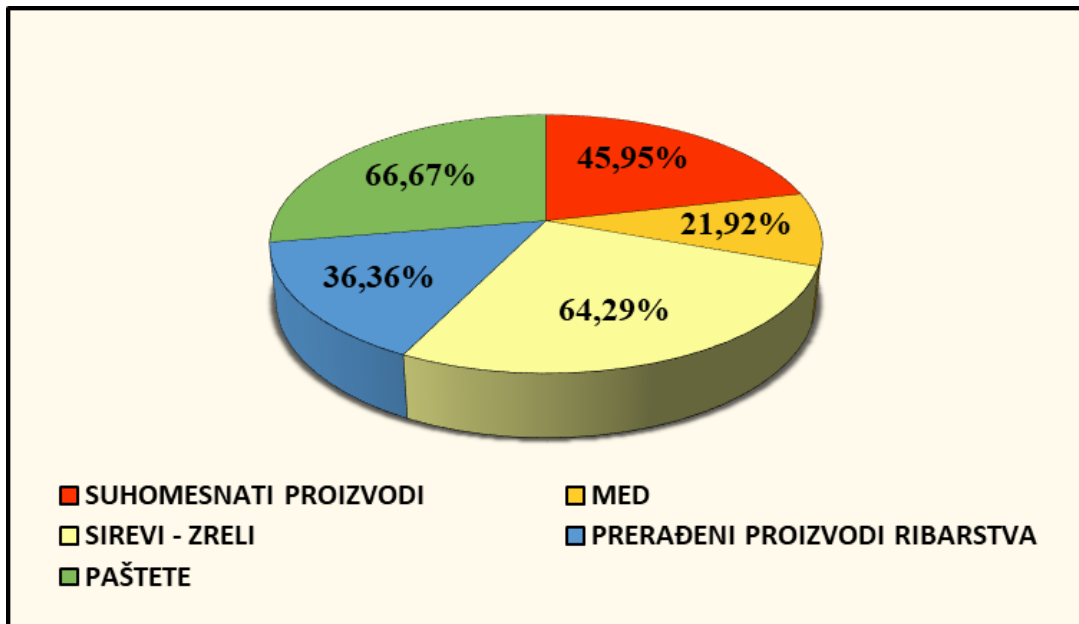
Graf 2. Udio prijava proizvoda s javnih poziva po pojedinim kategorijama za proizvode životinjskog podrijetla



Graf 3. Udio prijava s javnih poziva po proizvođačima i proizvodima



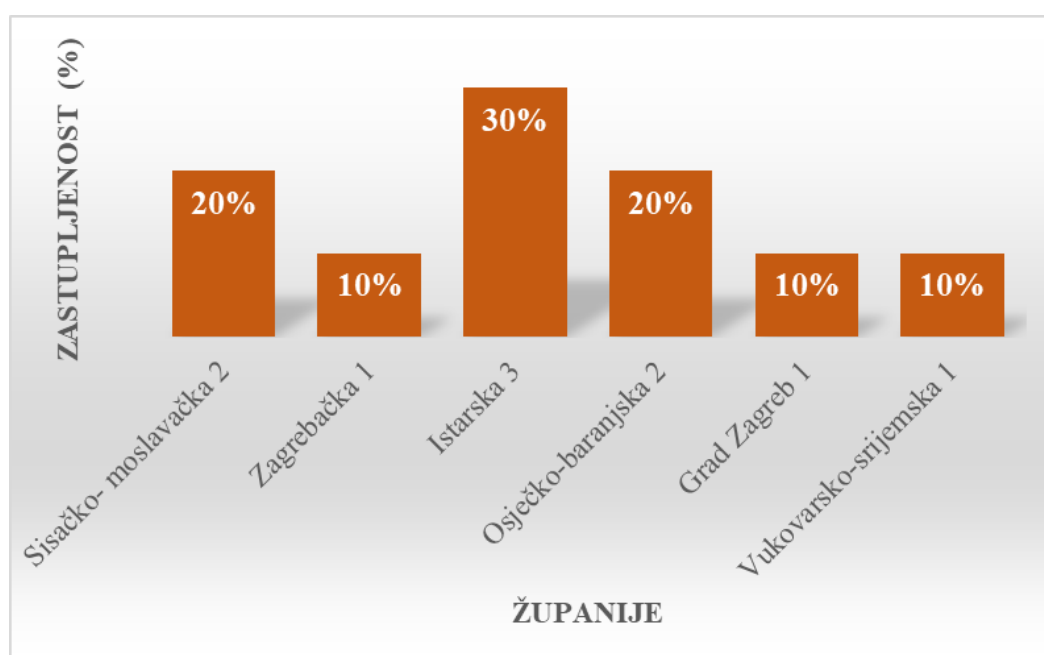
Graf 4. Prolaznost na javnim pozivima po proizvođačima i proizvodima



Graf 5. Prolaznost proizvoda životinjskog podrijetla po kategorijama

Tablica 7. Vrste i postotak prolaznosti prijavljenih suhomesnatih proizvoda

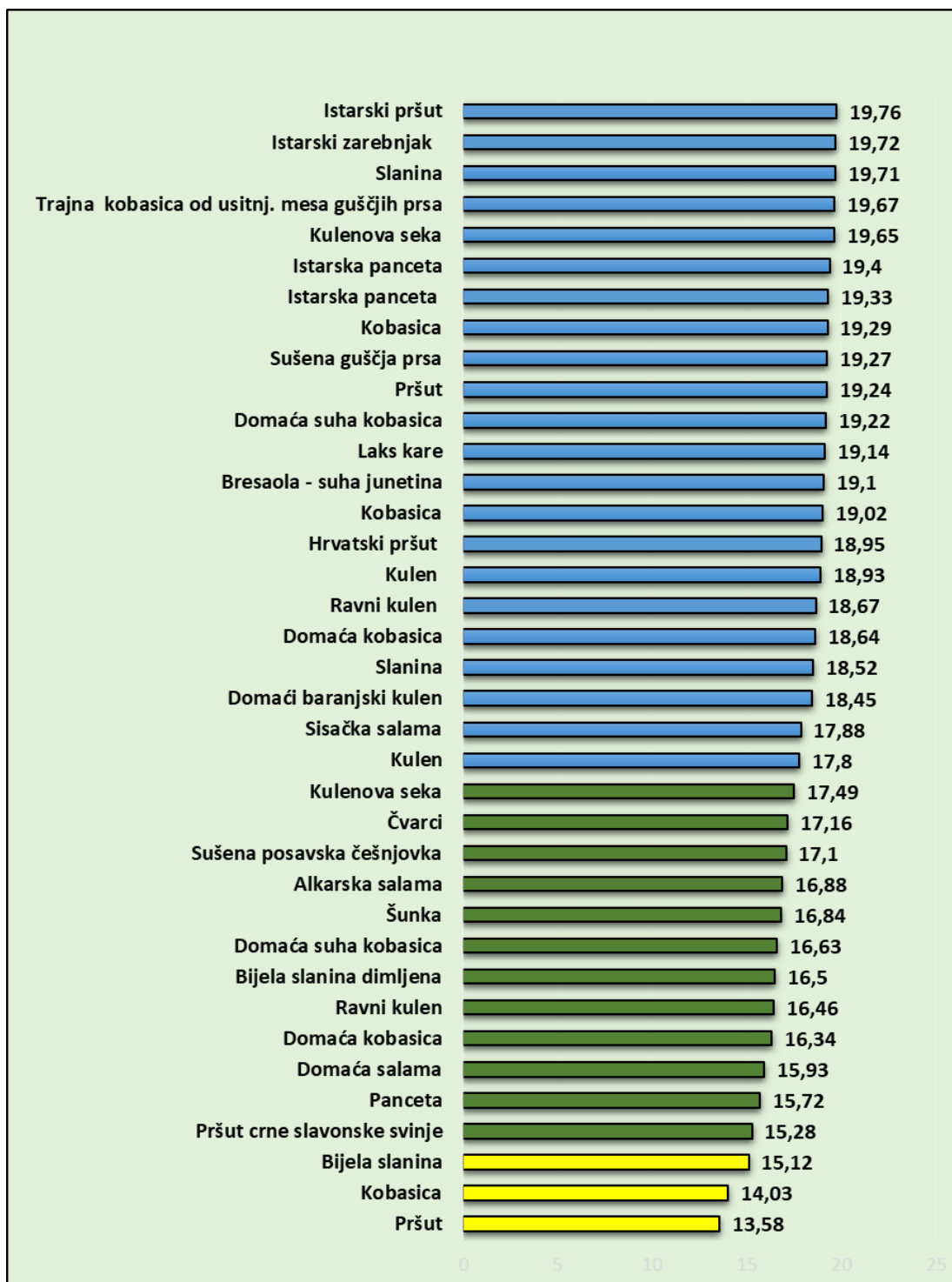
VRSTE SUHOMESNATIH PROIZVODA	PRIJAVLJENO	DOBILO OZNAKU	PROLAZNOST
Razne kobasice	9	5	55,55%
Pršut	6	1	16,67%
Kulen	5	3	60%
Slanina	4	2	50%
Panceta	3	1	33,33%
Razne salame	3	1	33,33%
Kulenova seka	2	1	50%
Laks kare (pečenica)	2	1	50%
Čvarci	1	0	0%
Suha junetina (bresaola)	1	1	100%
Sušena gušćja prsa	1	1	100%
UKUPNO	37	17	45,95%



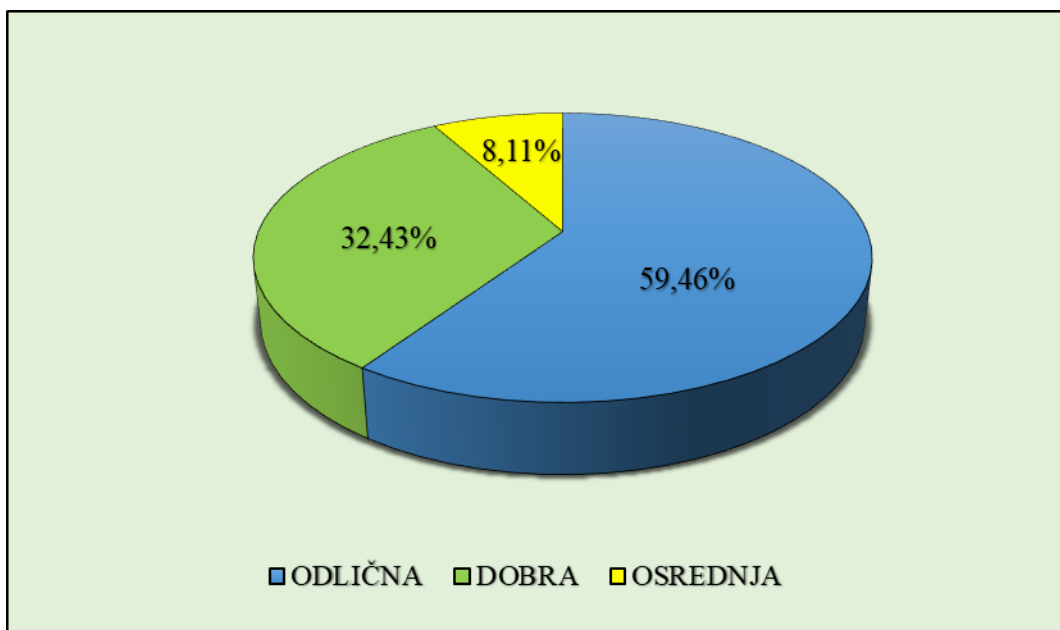
Graf 6. Zastupljenost proizvođača suhomesnatih proizvoda s dobivenom Oznakom po županijama

Tablica 8. Prolaznost proizvođača i suhomesnatih proizvoda po svim javnim pozivima za dodjelu Oznake

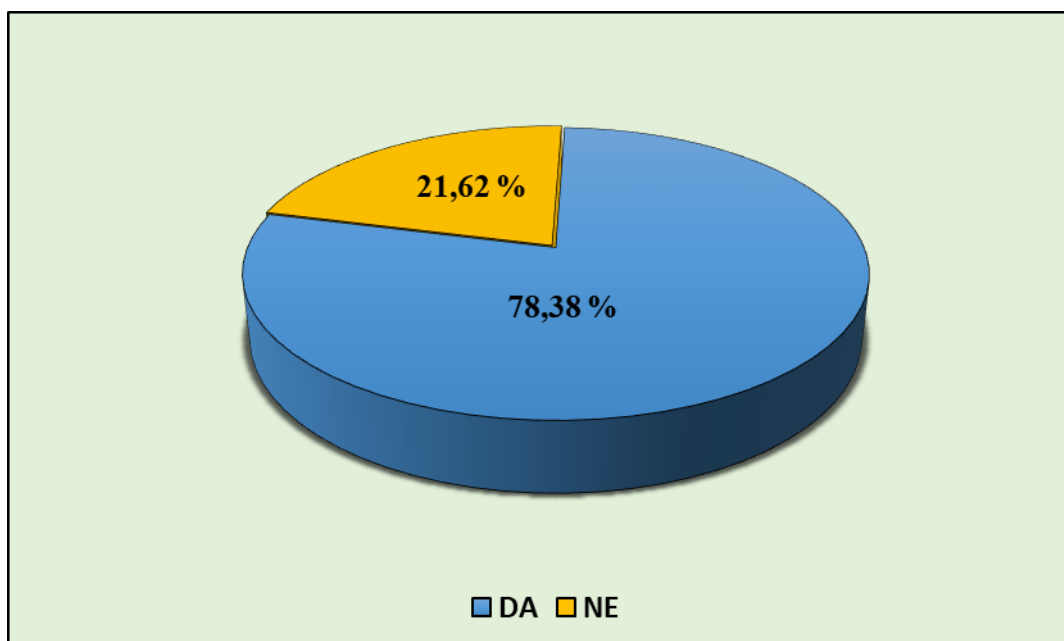
JAVNI POZIV	BROJ PRIJAVA PROIZVOĐAČA	prolaznost DA	prolaznost NE	JAVNI POZIV	BROJ PROIZVODA	prolaznost DA/NE	senzorska analiza DA	fizikalno-kemijska analiza DA
1.	5	3	2	1.	11	5/6	5	11
2.	6	3	3	2.	15	6/9	11	7
3.	3	2	1	3.	7	2/5	2	7
4.	3	3	0	4.	4	4/0	4	4
5.	0	0	0	5.	0	0	0	0
6.	0	0	0	6.	0	0	0	0
UKUPNO	17	11	6	UKUPNO	37	17/20	22	29



Graf 7. Rezultati senzorske procjene suhomesnatih proizvoda



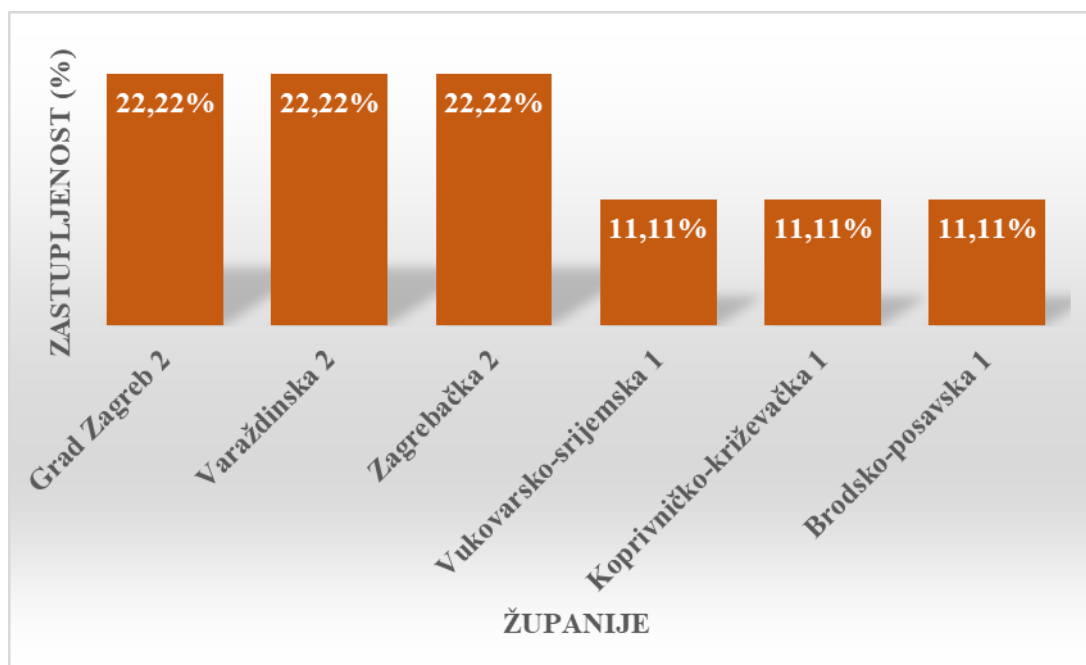
Graf 8. Senzorska procjena kvalitete suhomesnatih proizvoda po kategorijama



Graf 9. Prolaznost suhomesnatih proizvoda u skladu sa zahtijevanim fizikalno-kemijskim parametrima

Tablica 9. Vrste i postotak prolaznosti prijavljenih proizvoda meda

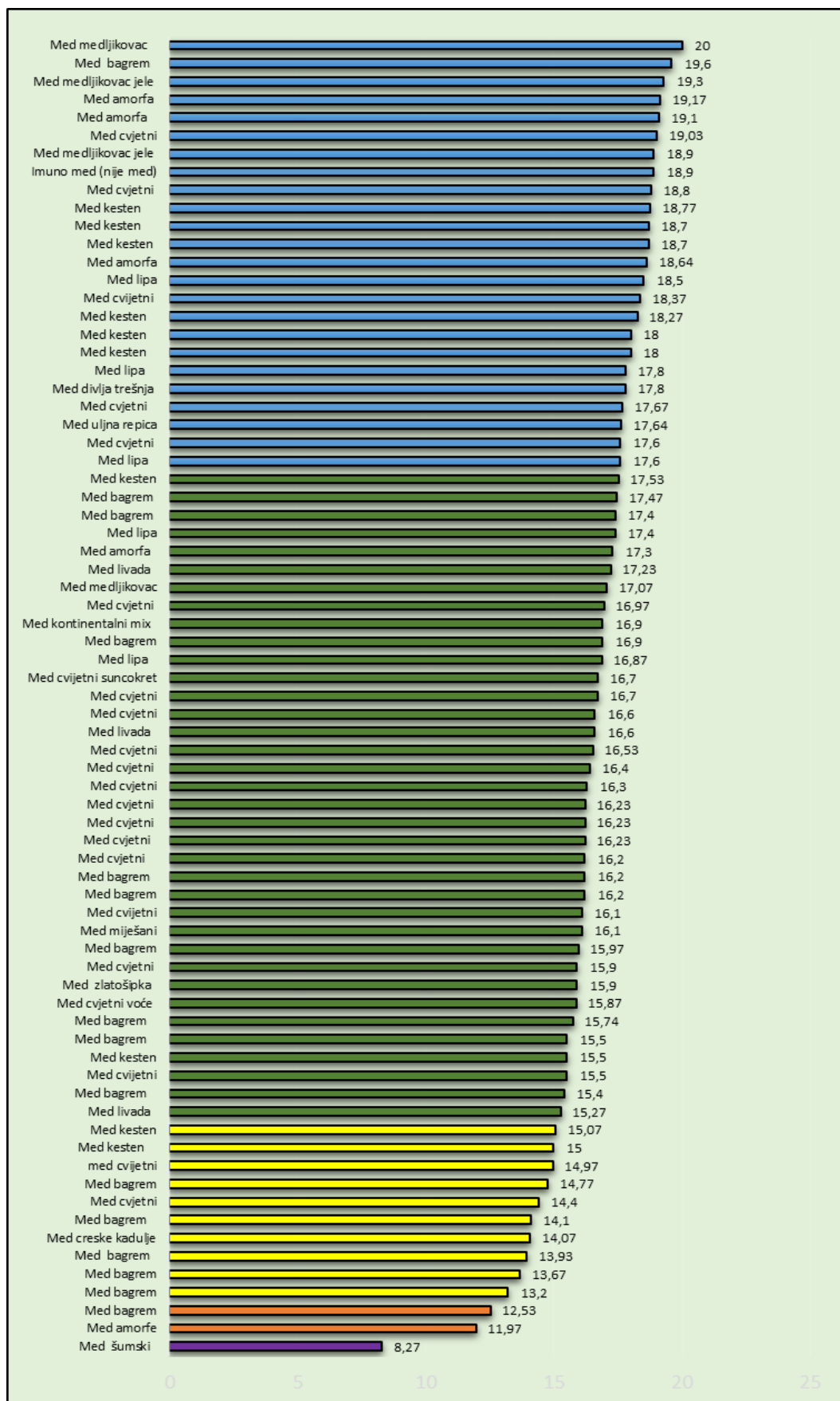
VRSTE MEDA	PRIJAVLJENO	DOBILO OZNAKU	PROLAZNOST
Med – cvjetni	21	1	4,76%
Med – bagrem	16	1	6,25%
Med – kesten	10	5	50%
Med - amorfa	5	2	40%
Med - lipa	5	2	40%
Med - medljikovac	4	3	75%
Med - livada	3	0	0%
Med - šipak	2	0	0%
Med - miješani	2	0	0%
Med - divlja trešnja	1	1	100%
Med - uljana repica	1	1	100%
Med - šumski	1	0	0%
Med - kadulja	1	0	0%
Imuno med	1	0	0%
UKUPNO	73	16	21,92%



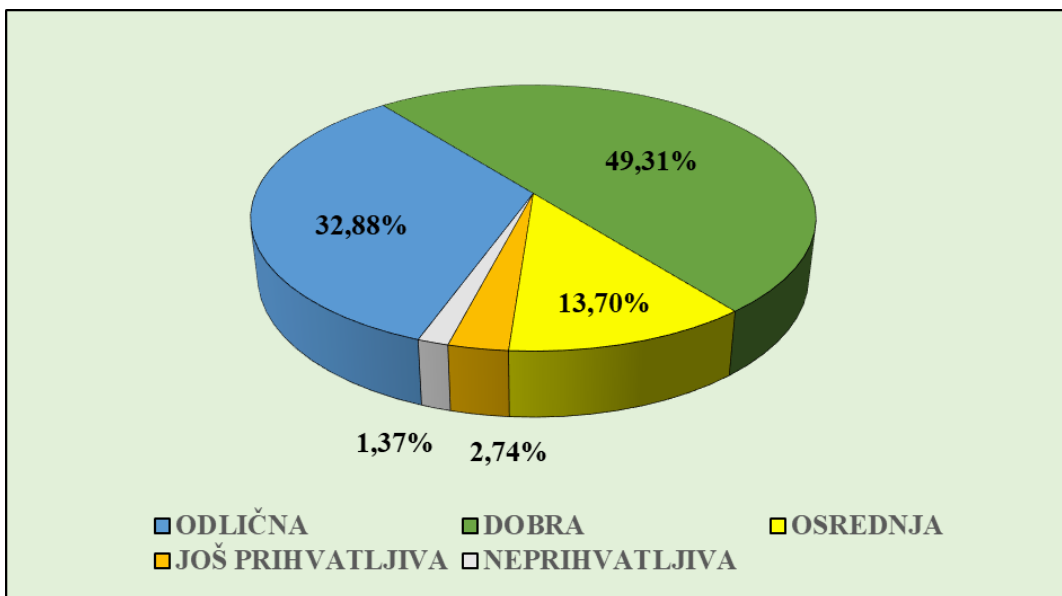
Graf 10. Zastupljenost proizvođača meda s dobivenom Oznakom po županijama

Tablica 10. Prolaznost proizvođača i proizvoda kategorije meda po svim javnim pozivima za dodjelu Oznake

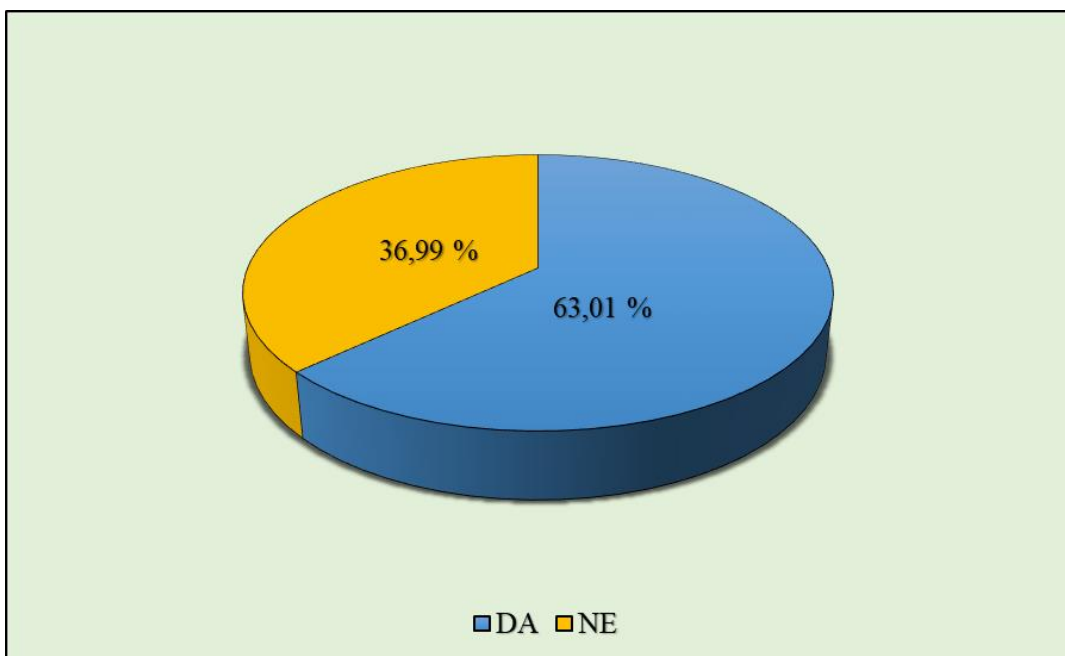
JAVNI POZIV	BROJ PRIJAVA PROIZVOĐAČA	prolaznost DA	prolaznost NE	JAVNI POZIV	BROJ PROIZVODA	prolaznost DA/NE	senzorska analiza DA	fizikalno-kemijska analiza DA
1.	9	2	7	1.	27	2/25	7	10
2.	2	0	2	2.	4	0/4	0	4
3.	8	6	2	3.	19	6/13	7	12
4.	0	0	0	4.	0	0	1	2
5.	3	0	3	5.	4	0/4	0	0
6.	6	4	2	6.	19	8/11	9	18
UKUPNO	28	12	16	UKUPNO	73	16/57	24	46



Graf 11. Rezultati senzorske procjene meda



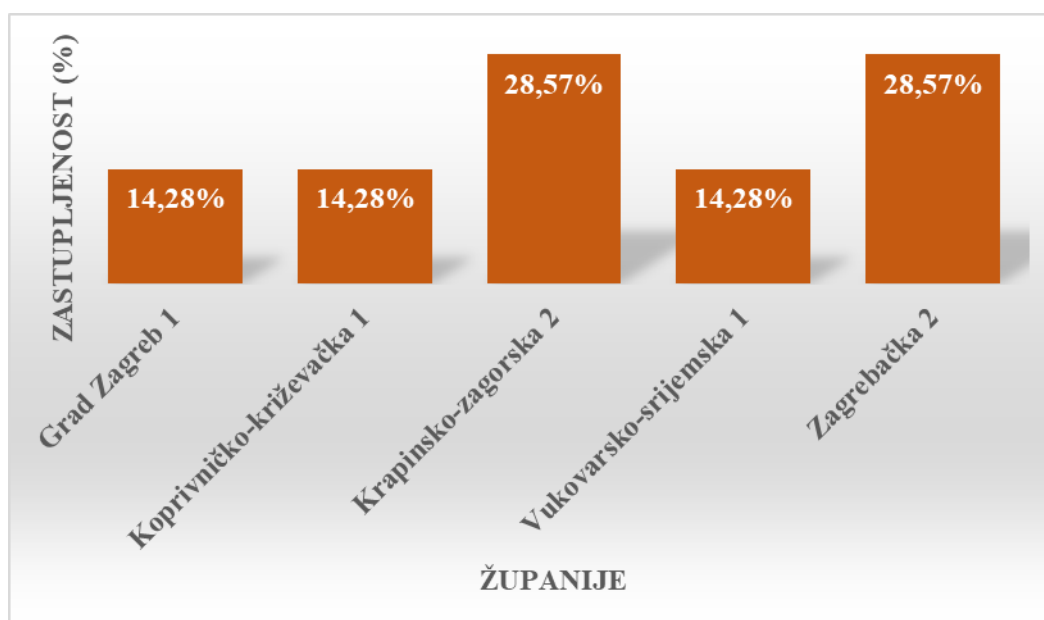
Graf 12. Senzorska procjena kvalitete meda po kategorijama



Graf 13. Prolaznost meda u skladu sa zahtijevanim fizikalno-kemijskim parametrima

Tablica 11. Vrste i postotak prolaznosti prijavljenih proizvoda sira

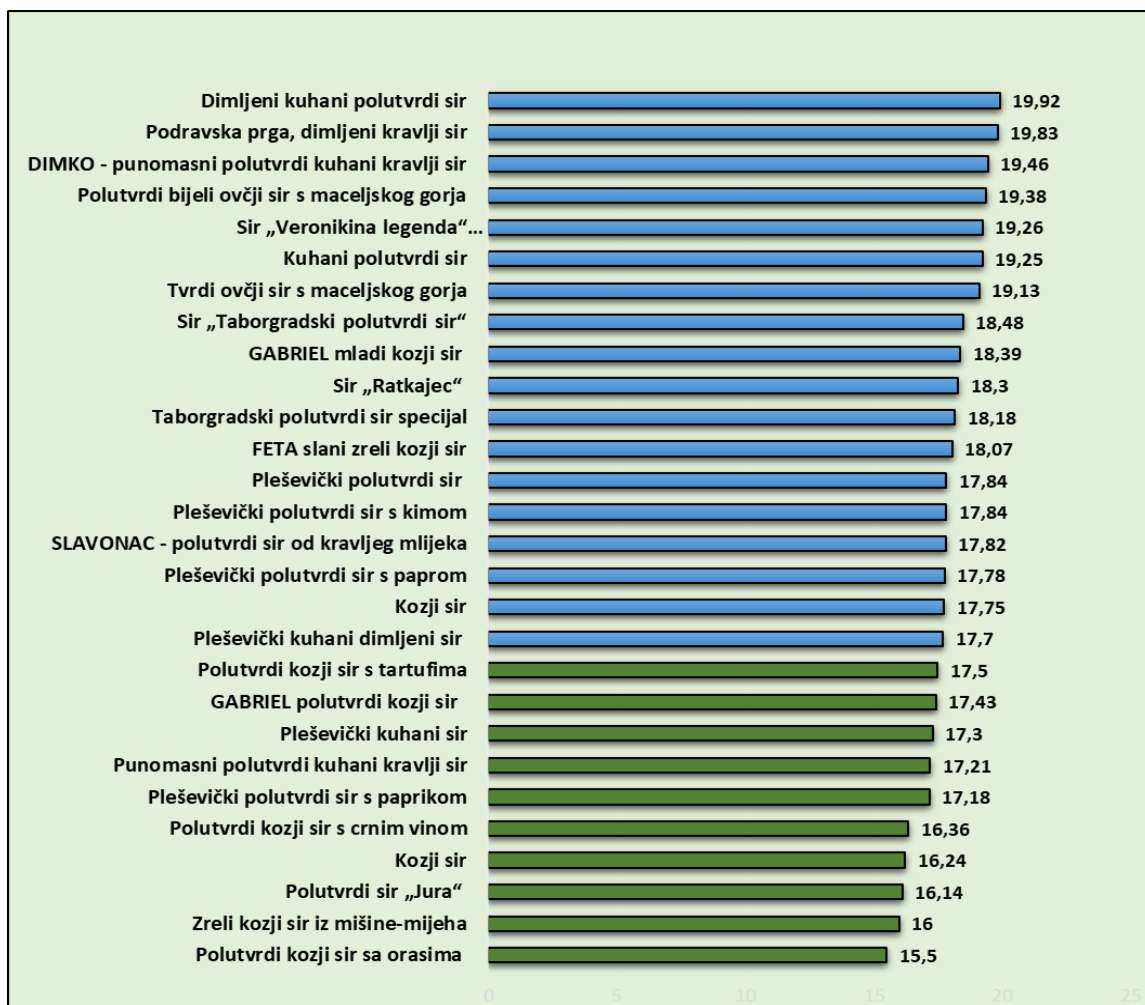
VRSTE SIRA	PRIJAVLJENO	DOBILO OZNAKU	PROLAZNOST
Kozji - mladi	1	1	100%
Kozji - zreli	2	1	50%
Kozji - polutvrđi	6	1	16,70%
Ovčji - polutvrđi	1	1	100%
Ovčji - tvrdi	1	1	100%
Kravlji - dimljeni	3	3	100%
Kravlji - polutvrđi	12	8	66,70%
Kravlji - tvrdi	2	2	100%
UKUPNO	28	18	64,29%



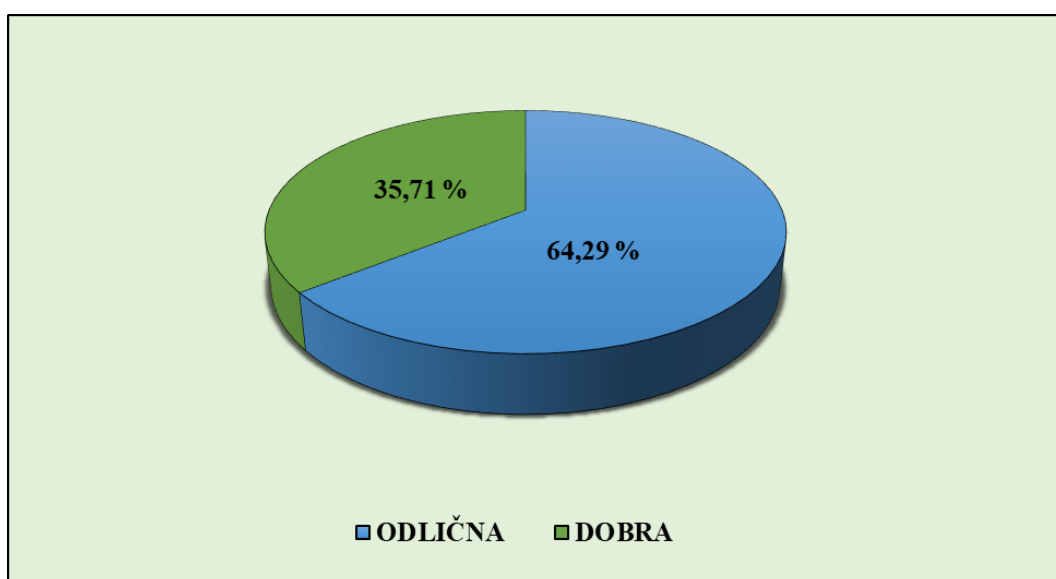
Graf 14. Zastupljenost proizvođača sira s dobivenom Oznakom po županijama

Tablica 12. Prolaznost proizvođača i proizvoda kategorije sira po svim javnim pozivima za dodjelu Oznake

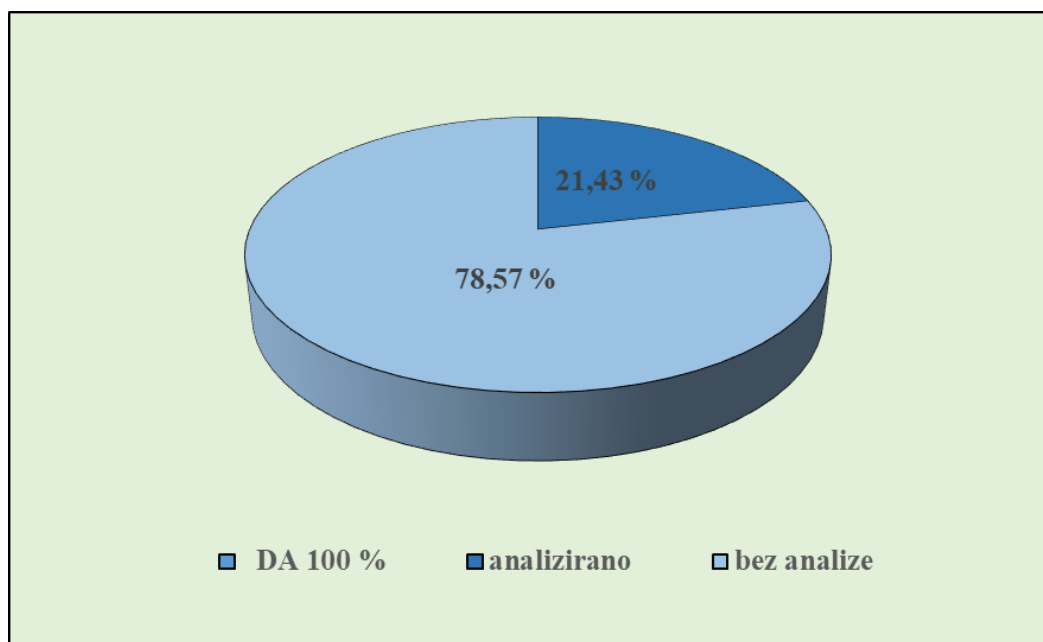
JAVNI POZIV	BROJ PRIJAVA PROIZVOĐAČA	prolaznost DA	prolaznost NE	JAVNI POZIV	BROJ PROIZVODA	prolaznost DA/NE	senzorska analiza DA	fizikalno-kemijska analiza DA
1.	3	2	1	1.	12	8/4	8	/
2.	2	2	0	2.	10	4/6	4	/
3.	2	2	0	3.	4	4/0	4	4
4.	1	1	0	4.	2	2/0	2	2
5.	0	0	0	5.	0	0	0	0
6.	0	0	0	6.	0	0	0	0
UKUPNO	8	7	1	UKUPNO	28	18/10	18	6



Graf 15. Rezultati senzorske procjene sira



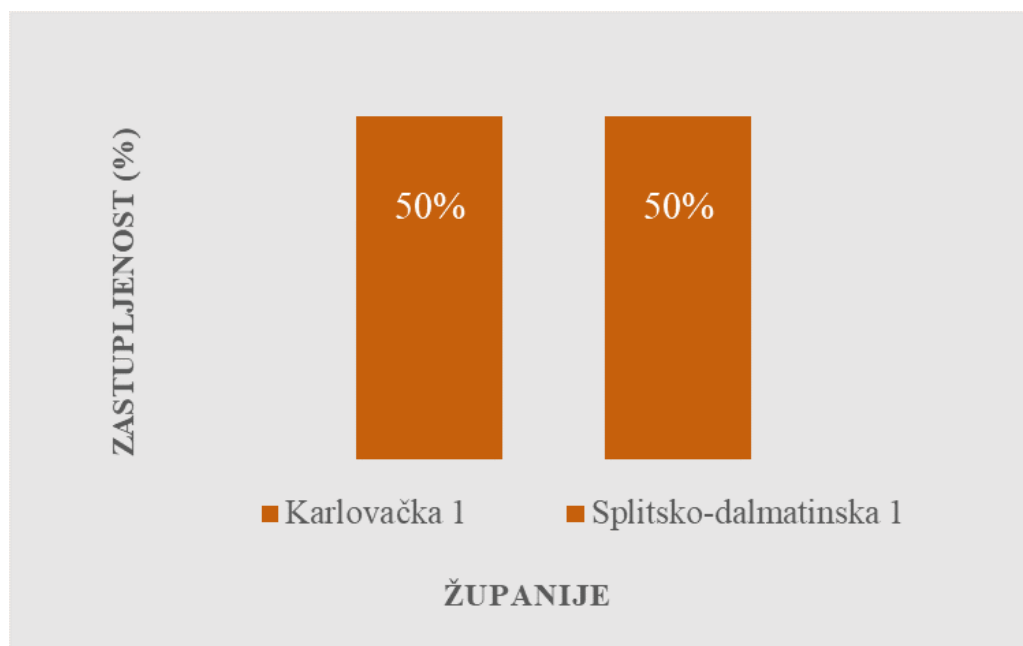
Graf 16. Senzorska procjena kvalitete sira po kategorijama



Graf 17. Prolaznost sira u skladu sa zahtijevanim fizikalno-kemijskim parametrima

Tablica 13. Vrste i postotak prolaznosti prijavljenih prerađenih proizvoda ribarstva

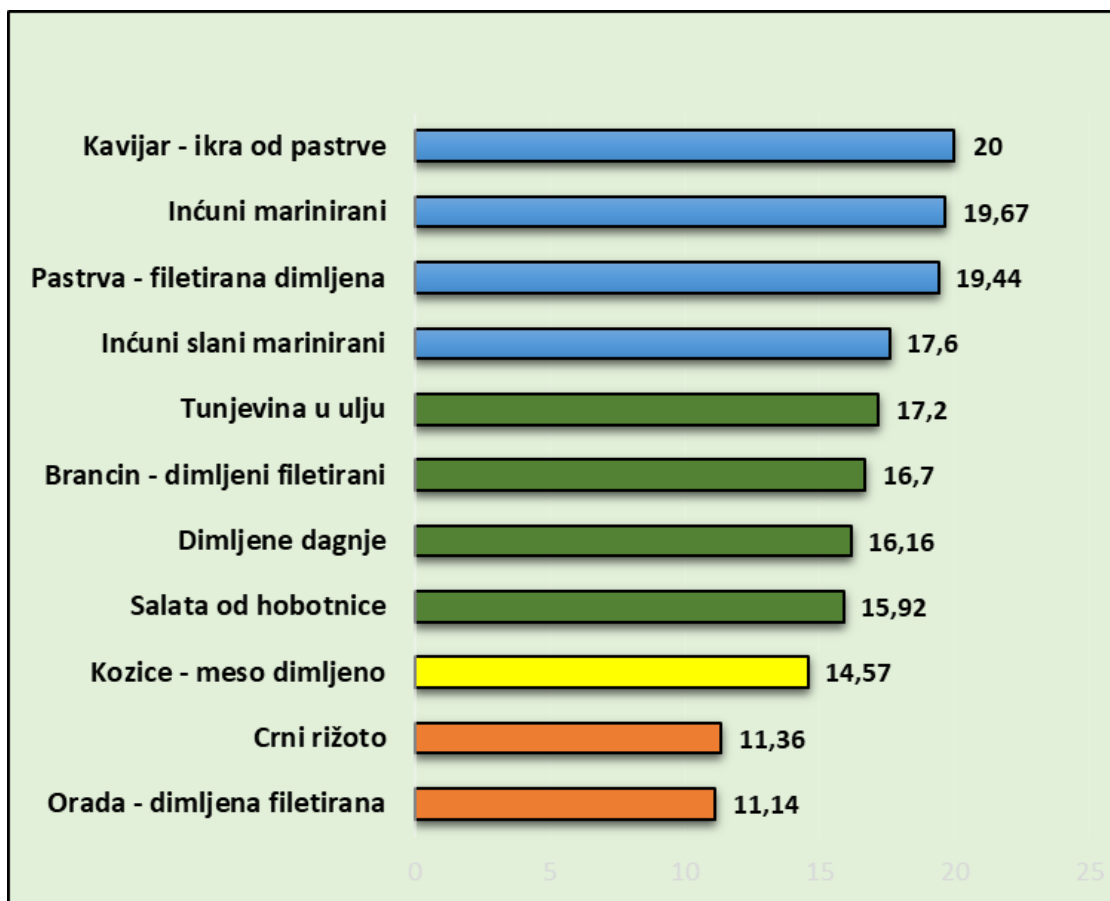
VRSTE PROIZVODA RIBARSTVA	PRIJAVLJENO	DOBILO OZNAKU	PROLAZNOST
Kavijar	1	1	100%
Riba - marinirana	2	2	100%
Riba- filetirana marinirana	3	1	33,33%
Riba u ulju	1	0	0%
Školjke - dimljene	1	0	0%
Kozice - dimljene	1	0	0%
Salata	1	0	0%
Rižoto	1	0	0%
UKUPNO	11	4	36,36%



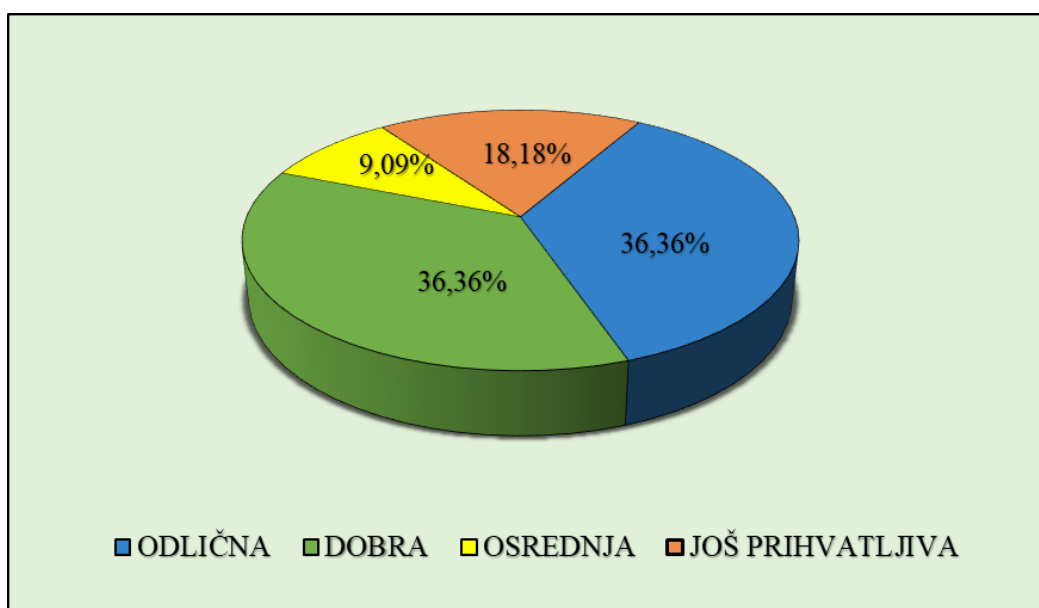
Graf 18. Zastupljenost proizvođača prerađenih proizvoda ribarstva s dobivenom Oznakom po županijama

Tablica 14. Prolaznost proizvođača i proizvoda kategorije ribarstva po svim javnim pozivima za dodjelu Oznake

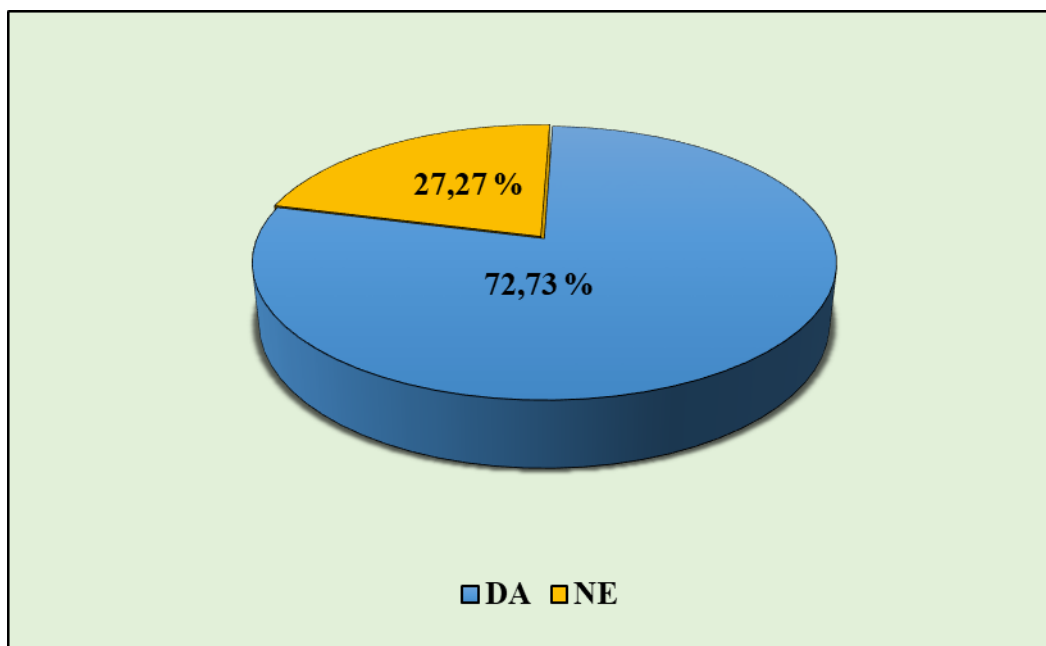
JAVNI POZIV	BROJ PRIJAVA PROIZVOĐAČA	prolaznost DA	prolaznost NE	JAVNI POZIV	BROJ PROIZVODA	prolaznost DA/NE	senzorska analiza DA	fizikalno-kemijska analiza DA
1.	1	1	0	1.	2	2/0	2	2
2.	0	0	0	2.	0	0	0	0
3.	2	1	1	3.	9	2/7	2	6
4.	0	0	0	4.	0	0	0	0
5.	0	0	0	5.	0	0	0	0
6.	0	0	0	6.	0	0	0	0
UKUPNO	3	2	1	UKUPNO	11	4/7	4	8



Graf 19. Rezultati senzorske procjene prerađenih proizvoda ribarstva



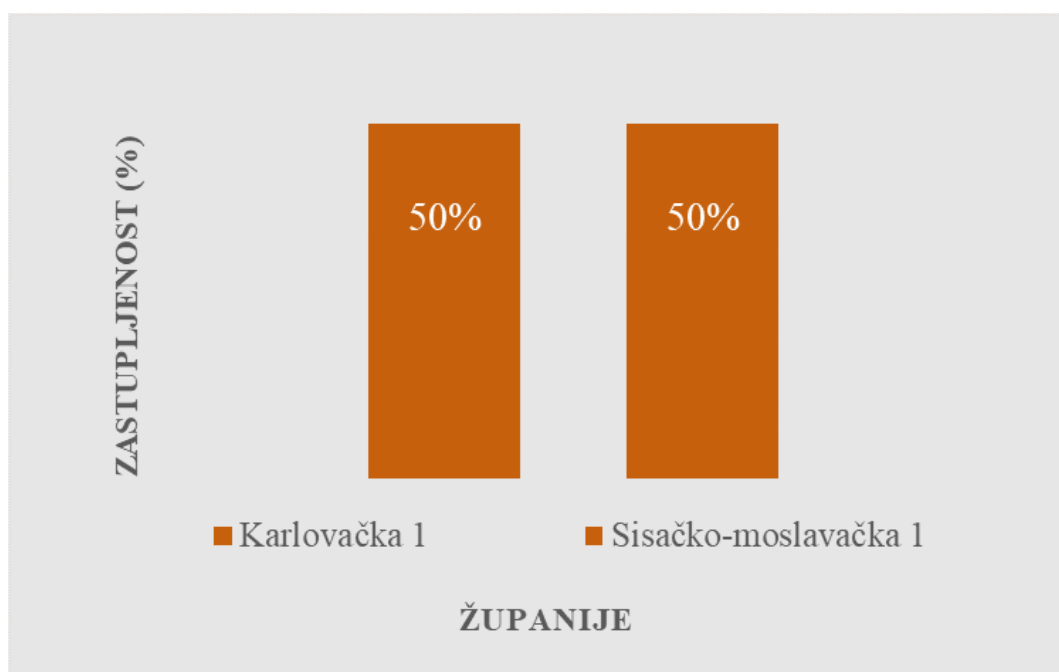
Graf 20. Senzorska procjena kvalitete prerađenih proizvoda ribarstva po kategorijama



Graf 21. Prolaznost prerađenih proizvoda ribarstva u skladu sa zahtijevanim fizikalno-kemijskim parametrima

Tablica 15. Vrste i postotak prolaznosti prijavljenih pašteta

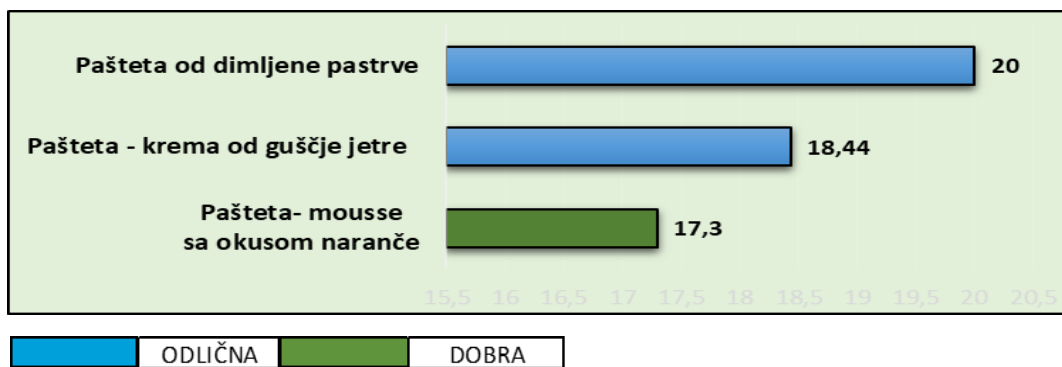
VRSTE PAŠTETA	PRIJAVLJENO	DOBILO OZNAKU	PROLAZNOST
Mesne	2	1	50%
Riblje	1	1	100%
UKUPNO	3	2	66,66%



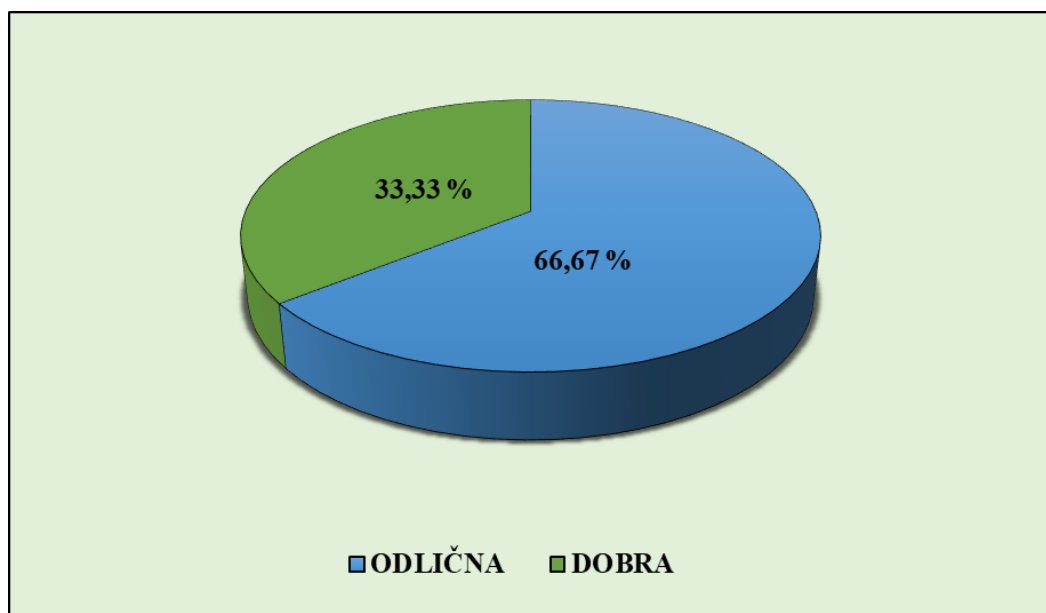
Graf 22. Zastupljenost proizvođača pašteta s dobivenom Oznakom po županijama

Tablica 16. Prolaznost proizvođača i proizvoda kategorije pašteta po svim javnim pozivima za dodjelu Oznake

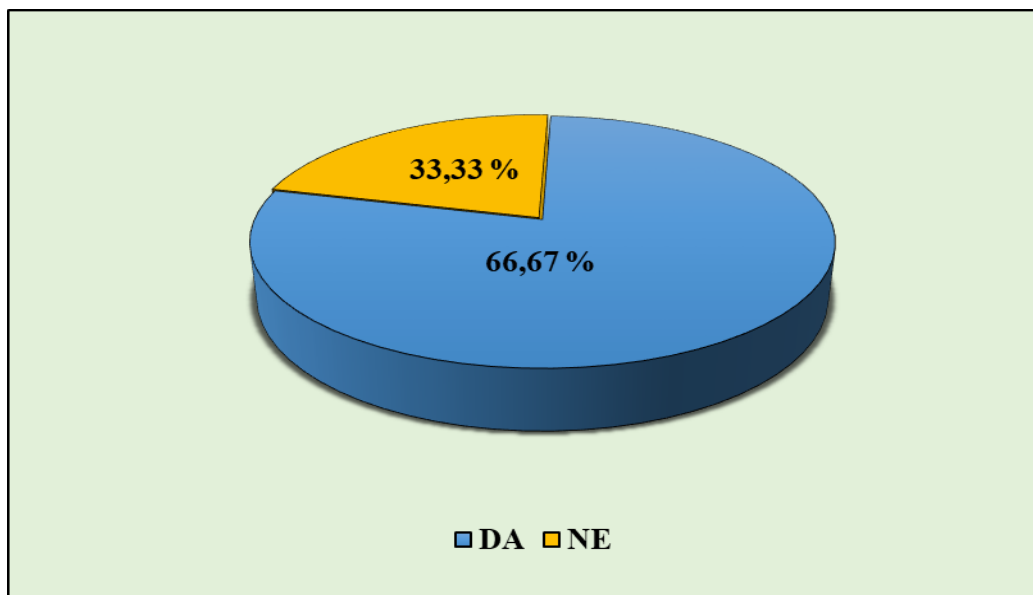
JAVNI POZIV	BROJ PRIJAVA PROIZVOĐAČA	prolaznost DA	prolaznost NE	JAVNI POZIV	BROJ PROIZVODA	prolaznost DA/NE	senzorska analiza DA	fizikalno-kemijska analiza DA
1.	0	0	0	1.	0	0	0	0
2.	0	0	0	2.	0	0	0	0
3.	0	0	0	3.	0	0	0	0
4.	1	1	0	4.	1	1/0	1	1
5.	1	1	0	5.	2	1/1	1	1
6.	0	0	0	6.	0	0	0	0
UKUPNO	2	2	0	UKUPNO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



Graf 23. Rezultati senzorske procjene pašteta



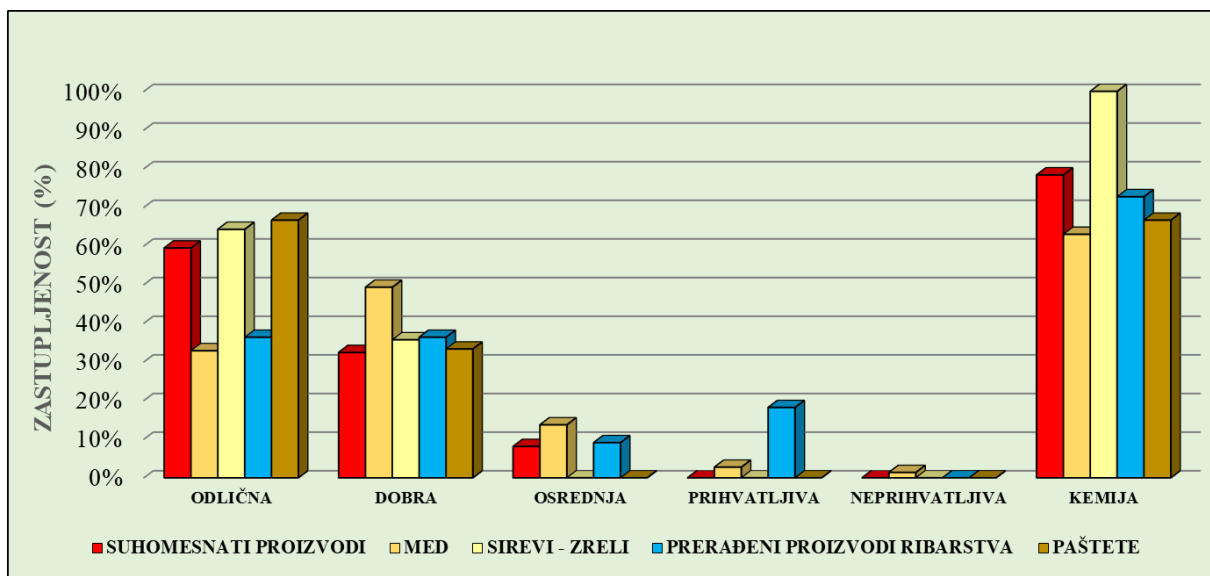
Graf 24. Senzorska procjena kvalitete pašteta po kategorijama



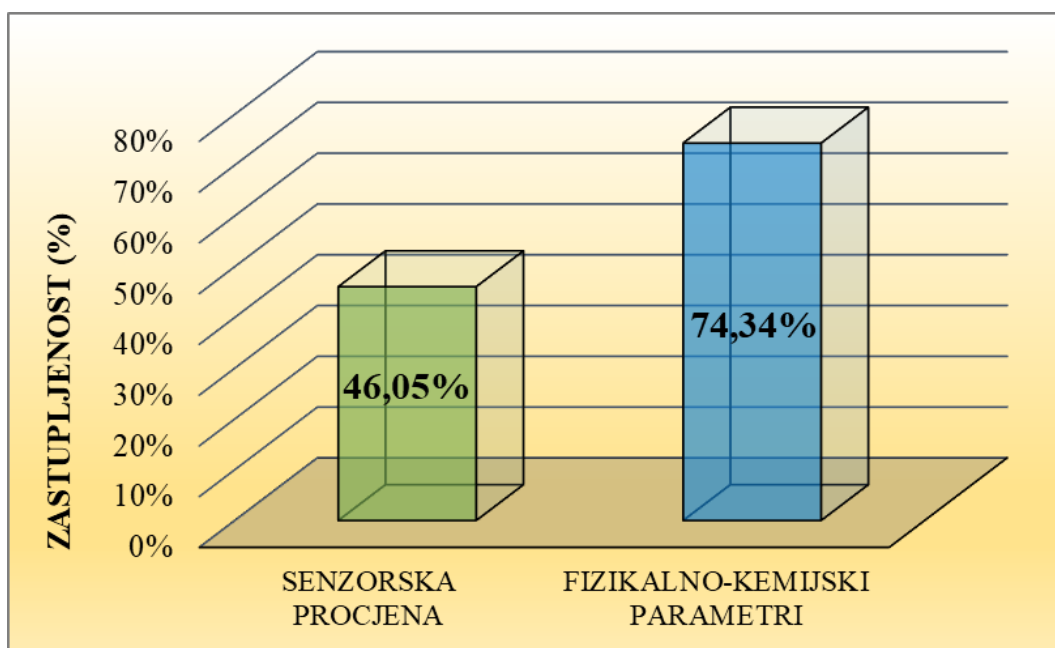
Graf 25. Prolaznost pašteta u skladu sa zahtijevanim fizikalno-kemijskim parametrima

Tablica 17. Neprolaznost prijavljenih proizvoda iskazana u postotcima po parametrima kvalitete iz Pravilnika za ispitane kategorije proizvoda životinjskog podrijetla

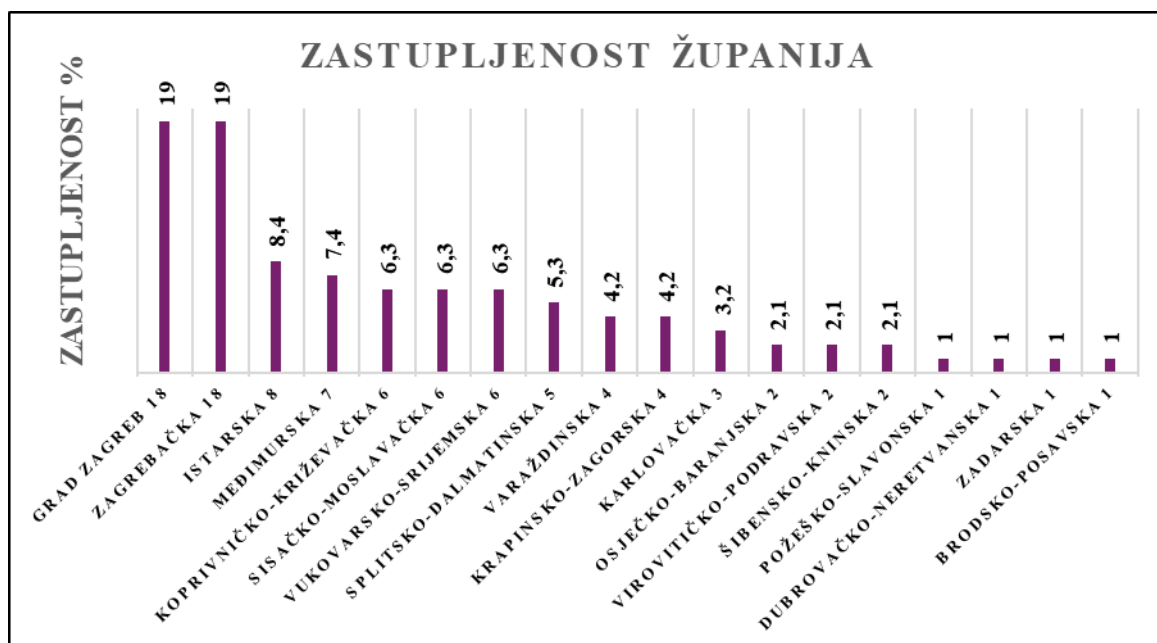
	KATEGORIJA PROIZVODA	BROJ PRIJAVA PROIZVODI	SA OZNAKOM	BEZ OZNAKE	senzorska analiza NE	%	fizikalno-kemija analiza NE	%	OBA parametra NE	%
1.	SUHOMESNATI PROIZVODI	37	17	20	15	40,54	8	21,62	3	8,11
2.	MED	73	16	57	49	67,12	27	36,99	19	26,03
3.	SIREVI - ZRELI	28	18	10	10	35,71	0	0,00	0	0,00
4.	PRERAĐENI PROIZVODI RIBARSTVA	11	4	7	7	63,63	3	27,27	3	27,27
5.	PAŠTETE	3	2	1	1	33,33	1	33,33	1	33,33
Σ	BROJ KATEGORIJA (5)	152	57	95	82	53,95	39	25,66	26	17,11



Graf 26. Integralni graf senzorske procjene i fizikalno-kemijskih parametara proizvoda životinjskog podrijetla

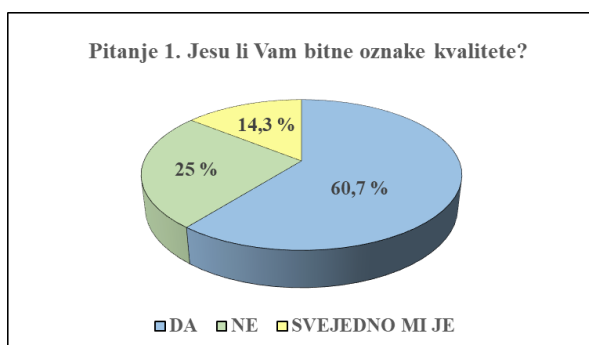


Graf 27. Ukupna prolaznost u senzorskoj kvaliteti i traženim fizikalno-kemijskim parametrima za svih 5 kategorija životinjskog podrijetla

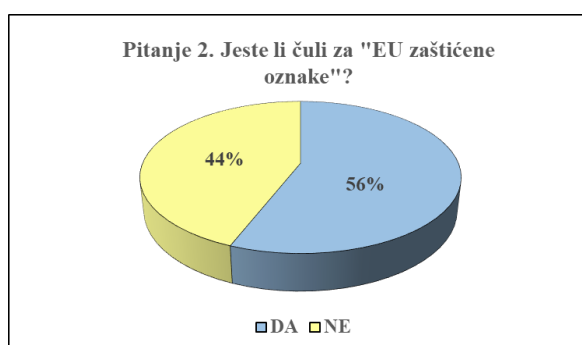


Graf 28. Zastupljenost i broj proizvođača za sve kategorije proizvoda s dobivenom oznakom po županijama

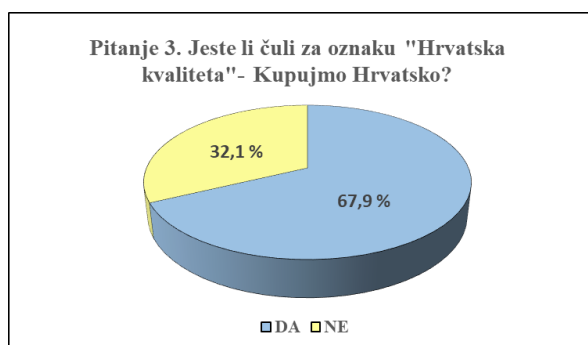
4.2. Analiza podataka temeljem ankete



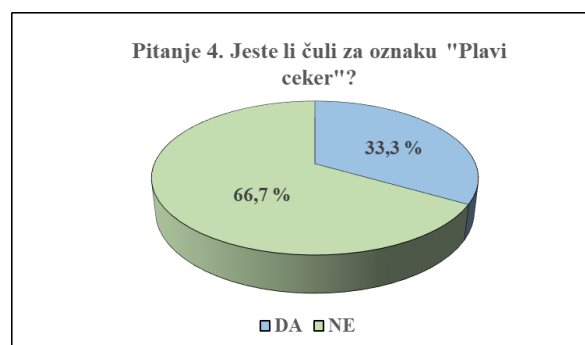
Graf 29. Upoznatost potrošača s oznakama kvalitete



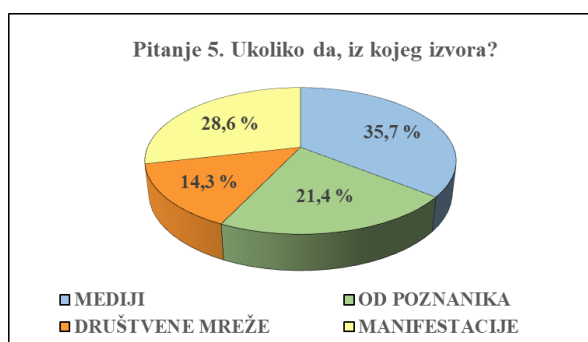
Graf 30. Upoznatost potrošača s EU zaštićenim oznakama



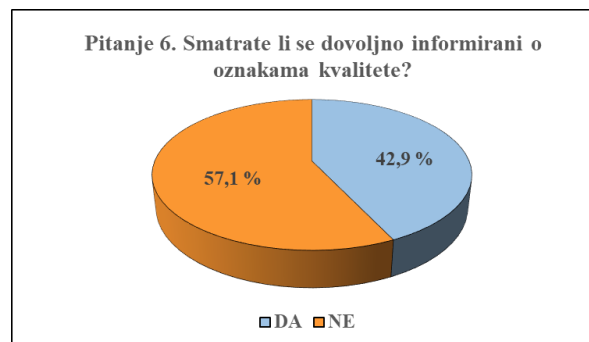
Graf 31. Upoznatost potrošača s oznakom „Hrvatska kvaliteta“



Graf 32. Upoznatost potrošača s oznakom „Plavi ceker“



Graf 33. Informiranost potrošača o oznaci „Plavi ceker“



Graf 34. Informiranost o oznakama kvalitete

5. RASPRAVA

5.1. Javni pozivi

Četverogodišnji rezultati provedbe Projekta „Plavi ceker“ (od 2020. – 2023. godine) analizirani su kroz sustav vrednovanja namirnica/proizvoda životinjskog podrijetla kojima je dodijeljena Oznaka “Plavi ceker” kroz 5 kategorija (od ukupno 25) prehrambenih proizvoda. Predmetne kategorije su: toplinski neobrađeni mesni proizvodi (suhomesnati proizvodi), sirevi, prerađeni proizvodi ribarstva, med i toplinski obrađeni mesni proizvodi - paštete.

Tablica 4. prikazuje sveukupni broj prijava: 159 proizvođača sa 480 proizvoda na svih 6 Javnih poziva za sve kategorije proizvoda. Iz tablice je vidljivo da je najviše prijava bilo u 3. javnom pozivu 54/189 dok ih je u 4. bilo najmanje 10/22.

Iz Tablice 5. prikazane su prijave proizvoda životinjskog podrijetla po javnim pozivima. Med kao kategorija nije prijavljen jedino u 4-tom javnom pozivu. Izmjenom Pravilnika u 2020. godini uvode se paštete kao nova kategorija, a proizvođači s pašetama prijavljuju se na 4. i 5. javni poziv. Suhomesnati proizvodi i sirevi prisutni su u prva 4 javna poziva.

Već se spomenulo da je Grad Zagreb najveće tržište hrane u Hrvatskoj, a važnost brige o potrošačima hrane jedna je od ključnih dimenzija urbanih politika. Koncept projekta „Plavi ceker“ baziran je na tome da okupi proizvođače iz cijele Hrvatske i pozicionira ih kao važne i prepoznatljive na tržištu grada Zagreba omogućivši im dobre prodajne kanale. Među najvažnijima su Trg Josipa bana Jelačića kao glavna lokacija održavanja višednevnih manifestacija i višenamjenski prostor „Eno gastro centar izvrsnosti“ (prodaja i promocija proizvoda s oznakama kvalitete, edukacije potrošača, degustacije proizvoda te razna događanja vezana uz lokalnu hranu) na Dolcu 9. Nove gradske politike onemogućile su daljnju izravnu prodaju na glavnom zagrebačkom trgu, a Eno gastro centar izvrsnosti nije još zaživio zbog novonastalih imovinsko pravnih odnosa koji su u postupku rješavanja. Osim afričke svinjske kuge i epidemije covid-19 te visoke cijene stočne hrane i mlijeka, visokih troškova u proizvodnji mlijeka i prethodno navedeni razlozi uzroci su manjeg interesa prijave proizvođača u tim kategorijama, pogotovo iz udaljenijih dijelova Hrvatske na javne pozive.

Obradom podataka je ustanovljeno da su se određeni proizvođači prijavili 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. S obzirom da su se neki proizvođači višestruko prijavljivali konačnom evidencijom je ustanovljen popis od 123 proizvođača sa 480 proizvoda, od kojih 26 nije zadovoljilo kriterije iz Pravilnika, te se dolazi do brojke 97 proizvođača sa 209 proizvoda (Tablica 6.).

Rezultati istraživanja u Tablici 6. prikazuju da je najveća prolaznost proizvođača u odnosu na broj prijava u kategorijama sirevi, prerađeni proizvodi ribarstva i paštete u kojima su svi prijavljeni dobili oznaku, a najmanje u kategoriji meda, Oznaku je dobilo njih 10 od 21. Što se tiče prijavljenih proizvoda najviše ih je Oznaku dobilo u kategoriji pašteta i sira, a najmanje u kategoriji meda, samo 16 od 73. Najviše prijava bilo je u kategoriji meda, a najmanje u kategoriji paštete.

Graf 1. prikazuje broj proizvođača prema pojedinim kategorijama proizvoda i njihov postotak u odnosu na ukupan broj prijavljenih proizvođača (123). Analizirajući po kategorijama najviše se prijavilo proizvođača meda 17,07% i suhomesnatih proizvoda 10,57%, a najmanje proizvođača pašteta i prerađenih proizvoda ribarstva (1,63%).

Prema Grafu 2. prikazan je broj proizvoda po pojedinim kategorijama proizvoda i njihov postotak u odnosu na ukupan broj prijavljenih proizvoda. Iz grafa je vidljivo da su proizvođači proizvoda životinjskog podrijetla najviše prijavili proizvode meda 15,21%, slijede suhomesnati proizvodi 7,71% a najmanje paštete 0,63% u odnosu na sve prijavljene proizvode.

U Grafu 3. su prikazani postoci prijave proizvođača proizvoda životinjskog podrijetla i proizvoda u odnosu na postotke ostalih proizvođača i proizvoda prijavljenih na javni poziv. Zastupljenost proizvođača proizvoda životinjskog podrijetla u odnosu na sve prijavljene proizvođače je 36,59%, a svih ostalih kategorija 63,41% dok je zastupljenost proizvoda životinjskog podrijetla u odnosu na sve prijavljene proizvode 31,67%, a proizvoda iz svih ostalih kategorija 68,33%.

Što se tiče prolaznosti Graf 4. prikazuje postotke prolaznosti proizvođača proizvoda životinjskog podrijetla i njihovih proizvoda iz 5 razmatranih kategorija (Tablica 6.). U odnosu na postotke svih kategorija proizvođača i proizvoda prijavljenih na javne pozive analizom je uočena manja prolaznost prijavljenih proizvođača proizvoda životinjskog podrijetla i njihovih proizvoda u odnosu na prolaznost proizvoda iz svih 25 kategorija, za oko 7,7% za proizvođače i oko 6% za njihove proizvode.

Analizirajući u postotcima samo proizvode životinjskog podrijetla (Graf 5.), najveća prolaznost je kod pašteta 66,67%, nešto niža kod sireva i suhomesnatih proizvoda, znatno lošija je prolaznost prerađenih proizvoda ribarstva, a najmanja prolaznost je kod proizvoda meda 21,92 %. Niska prolaznost prerađenih proizvoda ribarstva i meda može se pripisati traženim nešto strožim fizikalno-kemijskim parametrima (Tablica 3.) u odnosu na zakonski propisane.

Tablica 7. daje pregled prema vrstama suhomesnatih proizvoda te njihovu prolaznost na javnim pozivima. Najbolju prolaznost su ostvarili proizvodi suhe junetine i guščjih prsa te kulen i razne vrste kobasica, a najlošiju čvarci, pršut i razne salame. Ukupna prolaznost suhomesnatih

proizvoda iznosi 45,95%. Relativno niska prolaznost suhomesnatih proizvoda rezultat je tražene senzorske kategorije „odlična“ i stroži kriteriji za nitrane i nitrite u odnosu na zakonski propisane.

Ukupno iz 6 županija dolaze proizvođači suhomesnatih proizvoda s proizvodima koji su dobili Oznaku (Graf 6.). Vidljivo je da je najviše proizvođača s dobivenom Oznakom iz Istarske županije (30%).

U Tablici 8. razrađena je prolaznost proizvođača i njihovih suhomesnatih proizvoda po svim javnim pozivima za dodjelu Oznake. Proizvođači su se prijavljivali od 1. do 4. javnog poziva, a najviše na 2., 6 proizvođača i 1., 5 proizvođača s najviše prijavljenih proizvoda, ukupno 26. Prolaznost proizvođača je 11 od ukupno 17 prijavljenih. Od 37 prijavljenih proizvoda 17 je steklo pravo na Oznaku. Više proizvoda zadovoljilo je fizikalno-kemijske parametre kvalitete, njih 29, dok je 22 proizvoda zadovoljilo senzorsku procjenu.

Graf 7. prikazuje da je kod suhomesnatih proizvoda 22 proizvoda prošlo senzorsku procjenu ocjenom „odlična“, 12 proizvoda ocjenom „dobra“ i 3 proizvoda ocjenom „osrednja“.

Rezultati bodovanja i ocjena senzorske kvalitete suhomesnatih proizvoda ukazuju (Graf 8.) da je senzorsku procjenu kategorijom „odlična“ ostvarilo oko 60%, a kategoriju „osrednja“ oko 8% prijavljenih proizvoda.

U Grafu 9. vidljiva je visoka prolaznost suhomesnatih proizvoda u skladu s fizikalno-kemijskim parametrima, čak 78,38%.

Analiza prema Tablici 9. daje pregled po vrstama meda te njihovu prolaznost na javnim pozivima. Najbolju prolaznost su ostvarili proizvodi meda divlje trešnje i uljane repice te medljikovca u rasponu od 75-100%, a zatim slijede med od lipe, amfore i kestena 40-50%. Potrebno je naglasiti da od 6 prijavljenih vrsta meda niti jedan uzorak nije dobio Oznaku. Ukupna prolaznost proizvoda meda iznosi 21,92%. Niskoj prolaznosti proizvoda meda vjerojatno su pridonijeli stroži fizikalno-kemijski parametri kvalitete iz Pravilnika kao npr. traženog smanjenog udjela vode i udjela HMF-a na tržištu u odnosu na zakonski propisano i dodatno tražene peludne analize za uniformi med kao i tražena „odlična“ kategorija senzorske kvalitete proizvoda meda.

Ukupno iz 6 županija zastupljeni su proizvođači meda s proizvodima koji su dobili Oznaku (Graf 10.). Vidljivo je da je isti postotak proizvođača s dobivenom Oznakom iz Grada Zagreba, Varaždinske i Zagrebačke županije oko 22% te s upola manjim postotkom oko 11% iz Vukovarsko-srijemske, Koprivničko-križevačke i Brodsko-posavske županije.

U Tablici 10. razrađena je prolaznost proizvođača i proizvoda kategorije meda po svim javnim pozivima za dodjelu Oznake. Proizvođači su se prijavljivali na sve javne pozive osim

na 4., a najviše na 1. (9 proizvođača) i 3. (8 proizvođača). Najviše prijavljenih proizvoda bilo je također na 1. (27), a slijede 3. i 6. javni poziv s 19 proizvoda. Prolaznost proizvođača je 12 od ukupno 28 prijavljenih. Od 73 prijavljena proizvoda 16 je steklo pravo na Oznaku. Više proizvoda zadovoljilo je fizikalno-kemijske parametre njih 46 dok je samo 24 proizvoda zadovoljilo senzorsku procjenu.

Graf 11. prikazuje da je u kategoriji meda 24 proizvoda prošlo senzorsku procjenu kategorijom „odlična“, 36 kategorijom „dobra“, 10 kategorijom „osrednja“, 2 kategorijom „još prihvatljiva“ i 1 proizvod kategorijom „neprihvatljiva“.

Od svih 73 prijavljenih proizvoda meda (Graf 12.) najbolju kategoriju „odlična“ zaslužilo je 32,88% proizvoda, a najslabiju kategoriju „još prihvatljiva“ i „neprihvatljiva“ oko 4,1% po pitanju senzorske procjene kvalitete.

Prolaznost meda obzirom na zahtjeve pojedinih fizikalno-kemijskih parametara iznosi 63,01% (Graf 13.).

Tablica 11. daje pregled po vrstama proizvoda sira te njihovu prolaznost na javnim pozivima. Najbolju prolaznost su ostvarili proizvodi ovčjeg tvrdog i polutvrdog sira, kravljeg tvrdog i dimljenog sira te kozjeg mladog sira s prolaznošću 100%, a najlošiju prolaznost je imao kozji polutvrđi sir od 16,7%. Ukupna prolaznost proizvoda sira iznosi 64,29%.

Iz 5 županija dolaze proizvođači sira s proizvodima koji su dobili Oznaku (Graf 14.). Vidljivo je da je najviše proizvođača s dobivenom Oznakom iz Krapinsko-zagorske i Zagrebačke županije 28,57%. S upola manjim postotkom (14,28) proizvođači su iz ostale tri županije.

U Tablici 12. prikazana je prolaznost proizvođača i proizvoda kategorije sira po svim javnim pozivima za dodjelu Oznake. Proizvođači su se prijavljivali od 1. do 4. javnog poziva, a najviše na 1. (3 proizvođača) s najviše prijavljenih proizvoda (12). Prolaznost proizvođača je 7 od ukupno 8 prijavljenih. Od 28 prijavljenih proizvoda 18 je steklo pravo na Oznaku. Više proizvoda zadovoljilo je senzorsku procjenu postigavši kategoriju „odlična“ (njih 18) dok je 6 proizvoda zadovoljilo fizikalno-kemijske parametre pri čemu se mora uzeti u obzir da su se fizikalno-kemijski parametri kod sira počeli analizirati nakon izmjene Pravilnika o dodjeli oznake „Plavi ceker“, odnosno nakon 2. javnog poziva.

Graf 15. prikazuje da je u kategoriji sira 18 proizvoda prošlo senzorsku procjenu kategorijom „odlična“, a 10 proizvoda kategorijom „dobra“. Odnosno senzorska kvaliteta sira (Graf 16.) ukazuje da je 64,29% prijavljenih proizvoda sira senzorskom procjenom postiglo kategoriju „odlična“, a 35,71% kategoriju „dobra“.

Prolaznost sira obzirom na fizikalno-kemijske parametre je 100% (Graf 17.). Već je spomenuto da su se fizikalno-kemijski parametri kod sira počeli analizirati nakon 2. javnog poziva pa je iz Grafa vidljivo da za 21,43% proizvoda iz kategorije sira nije provedena fizikalno-kemijska analiza.

Tablica 13. daje pregled prema vrstama prerađenih proizvoda ribarstva te njihovu prolaznost na javnim pozivima. Najbolju prolaznost su ostvarili kavijar i marinirana riba - 100%, te filetirana marinirana riba - 33,33%. Ostalih 5 vrsta proizvoda nije ostvarilo prolaznost. Pravo na Oznaku steklo je 36,36% proizvoda.

Proizvođači prerađenih proizvoda ribarstva s proizvodima koji su dobili Oznaku zastupljeni su u 2 županije, Karlovačkoj i Splitsko-dalmatinskoj s 50% u svakoj (Graf 18.).

U Tablici 14. razrađena je prolaznost proizvođača i proizvoda kategorije ribarstva po svim javnim pozivima za dodjelu Oznake. Proizvođači su se prijavljivali samo u 1. i 3. javnom pozivu. Prolaznost proizvođača je 2 od ukupno 3 prijavljena. Od 11 prijavljenih proizvoda 4 je steklo pravo na Oznaku. Više proizvoda zadovoljilo je fizikalno-kemijske parametre njih 8 dok je 4 proizvoda zadovoljilo senzorsku procjenu postigavši kategoriju „odlična“.

Graf 19. prikazuje da je u kategoriji prerađeni proizvodi ribarstva uz 4 proizvoda koji su postigli senzorsku kategoriju „odlična“, 4 postiglo kategoriju „dobra“, 1 kategoriju „osrednja“ i 2 kategoriju „još prihvatljiva“.

Od svih 11 prijavljenih prerađenih proizvoda ribarstva (Graf 20.) kategoriju „odlična“ postiglo je 36,36%, a isti postotak postigli su i proizvodi s kategorijom „dobra“. Po pitanju senzorske procjene kvalitete najslabiju kategoriju „još prihvatljiva“ dobilo je 18,18% proizvoda.

U Grafu 21. vidljiva je visoka prolaznost prerađenih proizvoda ribarstva obzirom na zahtijevane fizikalno-kemijske parametre, čak 72,73%.

Što se tiče vrsta pašteta i njihove prolaznosti na javnim pozivima analizirane su mesne i riblje (Tablica 15.). Riblje paštete su ostvarile prolaznost 100%, a mesne 50%, dok ukupna prolaznost pašteta iznosi 66,66%.

Proizvođači pašteta s proizvodima koji su dobili Oznaku dolaze iz 2 županije, Sisačko-moslavačke i Karlovačke s 50% u svakoj (Graf 22.).

U Tablici 16. prolaznost je proizvođača i proizvoda kategorije pašteta po svim javnim pozivima za dodjelu Oznake. Proizvođači su se prijavljivali samo u 4. i 5. javnom pozivu. Oba prijavljena proizvođača postigla su prolaznost. Od 3 prijavljena proizvoda 2 je steklo pravo na Oznaku. Po dva proizvoda zadovoljilo je tražene fizikalno-kemijske parametre i senzorsku

procjenu. Već je spomenuto da je kategorija pašteta nova kategorija uvrštena na popis kategorija izmjenom Pravilnika o dodjeli oznake „Plavi ceker“, stoga je bilo i malo uzoraka.

Graf 23. prikazuje da je u kategoriji pašteta 2 proizvoda postiglo kategoriju „odlična“, a 1 ocjenom „dobra“. Odnosno senzorska kvaliteta pašteta (Graf 24.) ukazuje da je 66,67% prijavljenih proizvoda pašteta senzoričkom procjenom postiglo kategoriju „odlična“, a 33,33% kategoriju „dobra“.

U Grafu 25. vidljiva je prolaznost pašteta prema zahtjevima pojedinih fizikalno-kemijskih parametara od 66,67%.

Tablica 17. prikazuje broj prijavljenih proizvoda, njihovu prolaznost i neprolaznost na javnim pozivima po kategorijama proizvoda životinjskog podrijetla te neprolaznost izraženu u postotcima za senzorske, fizikalno-kemijske parametre i oba parametra kvalitete iz Pravilnika (Grad Zagreb, Pravilnik 2022.).

Analizom svih 5 kategorija proizvoda koji nisu dobili oznaku, najveći broj proizvoda nije ju dobio zbog lošije senzorske procjene 53,95%, fizikalno-kemijskih parametra kvalitete 25,66%, a 17,11% svih proizvoda nije zadovoljilo oba parametra sukladno Pravilniku kojima moraju udovoljavati proizvodi s oznakom „Plavi ceker“. Značajna neprolaznost na senzorskoj procjeni proizlazi iz propisanog parametra za senzorsku kvalitetu (Tablica 2.) kojem moraju udovoljavati proizvodi s Oznakom, gdje se traži kategorija „odlična“ da bi proizvod mogao dobiti Oznaku.

Graf 26. prikazuje da su ocjenu senzorske kvalitete „odlična“ dobili suhomesnati proizvodi, sirevi i paštete i to u rasponu od približno 60 do 67%, a proizvodi meda i prerađeni proizvodi ribarstava u rasponu od približno 33 do 36%. Tražene fizikalno-kemijske parametre najbolje su zadovoljili sirevi (100%). Nakon sireva slijede suhomesnati proizvodi, prerađeni proizvodi ribarstva i paštete, a najslabiju prolaznost po zahtijevanim fizikalno-kemijskim parametrima su imali proizvodi meda.

Razmatrajući rezultate istraživanja za svih 5 kategorija proizvoda životinjskog podrijetla (Graf 27.) ukupna prolaznost u senzorskoj kvaliteti proizvoda iznosi 46,05%, a u traženim fizikalno-kemijskim parametrima proizvoda prolaznost iznosi 74,34%.

Iz Grafa 28. je vidljivo da je u sustavu Plavog cekera 95 proizvođača iz 18 županija, najviše iz Grada Zagreba i Zagrebačke županije po 18 proizvođača iz svake, te da su obje županije zajedno zastupljene 38% u odnosu na proizvođače iz ostalih županija. Podatak da je 62% proizvođača koji su dobili Oznaku za svoje proizvode prisutno u sustavu Plavog cekera iz ostalih dijelova RH naglašava prepoznatljivost i važnost Oznake i što ona znači za plasiranje njihovih proizvoda na zagrebačko tržište.

5.2. Anketa

Svrha provedenog istraživanja bio je kroz ponuđene odgovore na 6 pitanja iz osobnog Anketnog upitnika utvrditi poznavanje oznaka kvalitete, a posebno oznake „Plavi ceker“, i informiranosti potrošača o njima.

Odgovori na pitanje 1. ukazuju na činjenicu da su oznake kvalitete dobro prepoznate u opće populacije stanovnika i posjetitelja grada Zagreba jer je 51 anketirani odnosno 60,7% odgovorilo da prepoznaje znakove kvalitete, dok je 21 anketirani - 25% odgovorilo sa „ne“ a 12 anketiranih - 14,3% odgovorilo da im je „svejedno“ (Graf 29.).

Na pitanje 2. - 47 ispitanika (56%) odgovorilo je da poznaje EU zaštićene oznake (Graf 30.), a neobveznu oznaku HGK, Hrvatska kvaliteta – „Kupujmo Hrvatsko“ prepoznaje 67,9% anketiranih (Graf 31.).

Usporedbe radi, prema istraživanju Dubravke Živoder u sklopu njene doktorske Disertacije „Marketinške implikacije označavanja domaćih poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda putem prepoznatljivih oznaka i zaštićenih znakova“, (u poglavlju Ispitivanje mišljenja i percepcije potrošača glede proizvoda označenih prepoznatljivim oznakama i zaštićenim znakovima, 2022.), više od polovice ispitanika (58,4%) upoznato je s neobveznim oznakama kvalitete koje dodjeljuje HAPIH („Mlijeko hrvatskih farmi“, „Meso hrvatskih farmi“, „Jaja hrvatskih farmi“, „Med hrvatskih pčelinjaka“ te „Brašno i kruh hrvatskih polja“). Sa zaštićenim oznakama kvalitete („Oznaka izvornosti“, „Oznaka zemljopisnog podrijetla“, „Oznaka zajamčeno tradicionalnog specijaliteta“), koje su u nadležnosti Ministarstva poljoprivrede, upoznato je 45,6% ispitanika.

Od 84 anketirana ispitanika na pitanje 4. njih 28 (33,3%) odgovorilo je da su čuli za oznaku „Plavi ceker“, a 56 ispitanika (66,7%) da ne poznaje oznaku što ukazuje da oznaka nije dovoljno prepoznata na hrvatskom tržištu (Graf 32.). Na pitanje 5. iz Grafa 33. odgovorili su samo oni ispitanici koji su čuli za oznaku „Plavi ceker“ njih 28, a iz odgovora proizlazi da je za oznaku saznalo 10 anketiranih (35,7%) putem medija (manifestacija „Adventski ceker u Buzinu“ dobro je medijski popraćena), putem manifestacija/sajmova 8, (28,6%), od poznanika se izjasnilo njih 6, (21,4%), a 4 anketirana (14,3%) za oznaku je saznalo putem društvenih mreža.

Da nisu zadovoljni s informiranošću o oznakama kvalitete odgovorilo je 57,1% ispitanika (Graf 34.) što ukazuje da postoji znatan prostor za napredak u njihovoj promociji od strane institucija koje dodjeljuju oznake kvalitete.

Iz odgovora na pitanja postavljenih u anketi, vezano za upoznatost potrošača s oznakama kvalitete, vidljivo je da su općoj populaciji stanovnika i posjetitelja grada Zagreba općenito bitne oznake kvalitete prehrambenih proizvoda i to za njih 60,7%. Uočena je dobra prepoznatljivost

znakova kvalitete među anketiranim potrošačima. Nešto manja prepoznatljivost je EU zaštićenih oznaka kvalitete 56% u odnosu na neobvezujuću nacionalnu oznaku „Hrvatska kvaliteta“ 68%, dok prepoznatljivost oznake „Plavi ceker“ iznosi 33,3%. Relativno nizak postotak prepoznatljivosti oznake „Plavi ceker“ očito proizlazi iz činjenice da je oznaka relativno kratko na domaćem tržištu u odnosu na ostale oznake kvalitete, promocije su se uglavnom odvijale putem manifestacija / sajмова odnosno izostalo je značajnije medijsko promoviranje same Oznake.

Prema istraživanju Živoder (2022.), nešto manje od polovice ispitanika (48,1%) zadovoljno je dobivenim informacijama iz nadležnih institucija, 51,9% ispitanika nije zadovoljno informacijama, a više od dvije trećine ispitanika (70,7%) smatra da na tržištu nema dovoljno domaćih poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda koji su zaštićeni prepoznatljivim oznakama i zaštićenim znakovima. Tek za 22,1% ispitanika ta je količina dovoljna. Upravo je informiranost potrošača manja od 50% jedan od najvećih problema neobveznih sustava označavanja.

Analiza i usporedba sličnih dobivenih rezultata anketnih istraživanja ovog rada i doktorske Disertacija (Živoder, 2022.) koja su obradila 2 nacionalne neobvezujuće oznake ukazale su na slijedeće: potrošači su uglavnom upoznati sa zaštićenim znakovima i prepoznatljivim neobveznim oznakama kvalitete kojima su označeni domaći prehrambeni proizvodi, nisu zadovoljni količinom ni odgovarajućim plasmanom tako označenih proizvoda kao ni informiranosti o oznakama kvalitete. Upravo zbog svega navedenoga, istraživanje je ukazalo na preporuku nadležnim institucijama - da značajno osnaže promidžbu oznaka i više porade na informiranosti potrošača.

6. ZAKLJUČCI

Prema dobivenim rezultatima može se zaključiti:

- Oko trećina prijavljenih proizvođača i njihovih proizvoda sa javnih poziva za dodjelu oznake „Plavi ceker“ spada u kategorije proizvoda životinjskog podrijetla.
- Analizirajući najviše se prijavilo proizvoda meda 15,21% i suhomesnatih proizvoda 7,71%, a najmanje prerađenih proizvoda ribarstva 2,29%. i proizvoda pašteta 0,63%.
- Uočena je manja prolaznost prijavljenih proizvođača i proizvoda životinjskog podrijetla u odnosu na prolaznost svih 25 kategorija i to proizvođača za oko 7,7%, a njihovih proizvoda za oko 6%.
- Oko 44% svih prijavljenih proizvoda na javne pozive steklo je pravo na oznaku „Plavi ceker“, a za 5 kategorija proizvoda životinjskog podrijetla prolaznost je nešto manja od 38%.
- Niska prolaznost prerađenih proizvoda ribarstva i meda može se pripisati traženim strožim zahtjevima za pojedine fizikalno-kemijske parametre u odnosu na zakonski propisane.
- Senzorsku kvalitetu „odlična“ dobili su suhomesnati proizvodi, sirevi i paštete i to u rasponu od približno 60-67%, a proizvodi meda i prerađeni proizvodi ribarstava u rasponu od približno 33-36%.
- Zahtijevane određene fizikalno-kemijske parametre najviše su zadovoljili proizvodi sira, a najslabiju prolaznost su imali proizvodi meda i pašteta.
- Najveći broj proizvoda koji nije dobio Oznaku je zbog lošije senzorske kvalitete, oko 54%. Zahtijevane fizikalno-kemijske parametre nije zadovoljilo oko 26% proizvoda. Ukupna prolaznost u senzorskoj kvaliteti proizvoda iznosi 46,05%, a u traženim fizikalno-kemijskim parametrima proizvoda prolaznost iznosi 74,34%.
- Oznaku „Plavi ceker“ za svoje proizvode dobili su proizvođači iz 18 županija. Osim proizvođača iz Grada Zagreba i Zagrebačke županije, 62% proizvođača je iz ostalih dijelova RH što naglašava prepoznatljivost i važnost Oznake i što ona znači proizvođačima za plasiranje njihovih proizvoda na zagrebačko tržište
- Općoj populaciji stanovnika i posjetitelja grada Zagreba općenito su bitne oznake kvalitete prehrambenih proizvoda, prepoznaju općenito oko 61% oznaka kvalitete, 56% EU zaštićene oznake te oko 68% neobveznu oznaku kvalitete „Hrvatska kvaliteta“.

- Nizak postotak prepoznatljivosti oko 33% oznake „Plavi ceker“ je zbog relativno kratke prisutnosti na tržištu u odnosu na ostale oznake kvalitete te slabe medijske popraćenosti.
- Potrošači općenito nisu zadovoljni sa informiranosti o oznakama kvalitete.

Proizvođači visokovrijednih prehrambenih namirnica, samim tim i namirnica životinjskog podrijetla iznimno su motivirani i rado se odazivaju pogotovo na višednevne manifestacije Grada Zagreba. Zapravo su podrška jedni drugima, Grad proizvođačima kroz pomoć u plasmanu na tržištu dok proizvođači svojom prisutnošću ukazuju da prepoznaju važnost sustava koji je Grad pokrenuo. Potrošači sve više cijene domaće, kvalitetno i provjereno. Shodno navedenom jasna je potreba da Grad Zagreb značajno osnaži promidžbu i informiranosti te educiranost svojih potrošača vezano za označavanje kvalitetnih domaćih prehrambenih proizvoda. Provedenim analizama u ovom završnom radu može se zaključiti da je istraživanje pokazalo opravdanost uvođenja sustava kvalitete koji je pokrenuo Grad Zagreb kako za proizvođače tako i za potrošače grada Zagreba kroz sustav vrednovanja neobvezne oznake „Plavi ceker“.

7. LITERATURA

1. Brunso K., Fjord T. A., Grunert K. G., Consumers food choice and quality perception. Working paper no 77. Aarhus, The Aarhus School of Business (2002.)
2. bio&bio, Kriteriji i sustav kontrole kvalitete u skladu s ekološkim standardima (2022.) <https://www.biobio.hr/nasi-standardi-eko-kvalitete/>, pristup: 30.03.2024.
3. Grad Zagreb Cilj projekta Plavi Ceker (2022.) <https://zagreb.hr/cilj-projekta-plavi-ceker/177398>, pristup: 02.05.2024.
4. Grad Zagreb Manifestacije (2024.) <https://zagreb.hr/en/manifestacije/180944>, pristup: 10.05.2024.
5. Grad Zagreb Online tržnice grada Zagreba (2020.) <https://online.trznice-zg.hr/>, pristup: 10.05.2024.
6. Grad Zagreb Oznaka kvalitete "Plavi ceker" (2020.), <https://online.trznice-zg.hr/oznaka-kvalitete-plavi-ceker/20>, pristup: 02.05.2024.
7. Grad Zagreb Plavi ceker (2024.) <https://zagreb.hr/plavi-ceker/171273>, pristup: 02.05.2024.
8. Grad Zagreb Pravilnik o dodjeli oznake "Plavi ceker" - pročišćeni tekst (2022.) <https://zagreb.hr/en/pravilnik-o-dodjeli-oznake-plavi-ceker-procisceni-/178305>, pristup: 10.05.2024.
9. Grad Zagreb Projekt Centar eno gastro izvrsnosti „Plavi ceker“ (2022.) <https://zagreb.hr/projekt-centar-eno-gastro-izvrsnosti-plavi-ceker/171277>, pristup: 11.05.2024.
10. Grad Zagreb Zamjenik Korlaet na 20. Danima hrane i tradicijskih proizvoda Zagrebačke županije i Grada Zagreba (2023.) <https://www.zagreb.hr/zamjenik-korlaet-na-20-danima-hrane-i-tradicijskih/191614>, pristup: 11.05.2024.
11. Grunert K. G., Aachmann K., Consumer reactions to the use of EU quality labels on food products: A review of the literature. Food Control (2016), 59: 178-187
12. HAPIH - Hrvatske 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: 07.04.2024.
13. Horáček, F. Chaos za stovky milionů. Značek kvality je na českém trhu příliš (2015.) https://www.idnes.cz/ekonomika/domaci/chaos-v-ceskych-znackach-kvality.A140120_133534_ekonomika_fih, pristup: 04.04.2024.

14. Hrvatska gospodarska komora O znakovima kvalitete HGK, <https://znakovi.hgk.hr/o-znakovima/>, pristup: 07.04.2024.
15. 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: 02.04.2024.
16. Istarska razvojna agencija, IQ - ISTARSKA KVALITETA (2024.) <https://ida.hr/hr/bn/stratesko-planiranje/iq-istarska-kvaliteta/>, pristup: 07.04.2024.
17. Istarska razvojna agencija Pravilnik o dodjeli oznake "IQ - Istarska kvaliteta" za istarski pršut (2018.) https://ida.hr/media/filer_public/26/57/2657c467-3f0e-4971-9d16-3c7bcd6e0594/pravilnik_o_dodjeli_oznake_iq-istarska_kvaliteta_za_istarski_prsut.pdf, pristup: 07.04.2024.
18. Istarska razvojna agencija Pravilnik o dodjeli oznake "IQ - Istarska kvaliteta" za med (2018.) https://ida.hr/media/filer_public/0e/19/0e193c82-34ff-4fc5-859e-5f82df38a014/pravilnik_o_dodjeli_oznake_iq-istarska_kvaliteta_za_med.pdf, pristup: 07.04.2024.
19. Klaster "Hrvatskog pršuta" <https://hrvatskiprsut.com/?p=608>, pristup: 02.04.2024.
20. Kolarić Kravar, S. Kako komuniciramo s potrošačima putem dodatnih oznaka na proizvodima? Ministarstvo poljoprivrede (2019.) https://www.hapih.hr/wp-content/uploads/2019/11/Kolari%20Kravar_Kako-komuniciramo-s-potro%C5%A1a%C4%8Dima-putem-dodatnih-oznaka-na-proizvodima.pdf, pristup: 04.04.2024.
21. Lika destinacija, LIKA QUALITY - regionalni sustav kvalitete (2024.) <https://www.lika-destination.hr/regionalni-sustav-kvalitete/>, pristup: 07.04.2024.
22. Ministarstvo poljoprivrede Dokazana kvaliteta (2024.) <https://poljoprivreda.gov.hr/istaknute-teme/hrana-111/oznake-kvalitete/dokazana-kvaliteta/4226>, pristup: 06.04.2024
23. Ministarstvo poljoprivrede Ekološka (2024) <https://poljoprivreda.gov.hr/istaknute-teme/poljoprivreda-173/poljoprivreda-175/ekoloska/199>, pristup: 04.04.2024.
24. Ministarstvo poljoprivrede Eko znak - grafički standardi (2024.) <https://poljoprivreda.gov.hr/istaknute-teme/poljoprivreda-173/poljoprivreda-175/ekoloska/eko-znak-graficki-standardi/4212>, pristup: 04.04.2024.
25. Ministarstvo poljoprivrede KRČKI PRŠUT, Oznaka zemljopisnog podrijetla, SPECIFIKACIJA (2014.)

- https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/arhiva/datastore/filestore/105/2016-6-16_-_Krcki_prsut_-_Izmijenjena_specifikacija_proizvoda.pdf, pristup: 02.04.2024.
26. Ministarstvo poljoprivrede MED, Dokazana kvaliteta, Specifikacija proizvoda (2023.)
https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/Dokazana_kvaliteta/Specifikacija_med_listopad%20izmjena.pdf, pristup: 06.04.2024.
27. Ministarstvo poljoprivrede 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: 04.04.2024.
28. Ministarstvo poljoprivrede Oznake kvalitete (2024.)
<https://poljoprivreda.gov.hr/istaknute-teme/hrana-111/oznake-kvalitete/220>, pristup: 04.04.2024.
29. Ministarstvo poljoprivrede Paški sir, Zaštićena oznaka izvornosti, Specifikacija proizvoda (2018.)
<https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/arhiva/datastore/filestore/139/Specifikacija-Paski-sir.pdf>, pristup: 02.04.2024.
30. Ministarstvo poljoprivrede Vodič o nacionalnom sustavu kvalitete poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda „Dokazana kvaliteta“,
https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/Dokazana_kvaliteta/Dokazana%20kvaliteta%20brosura%20B5%2012-2022_web_azurirano.pdf, pristup: 06.04.2024.
31. Ministarstvo regionalnoga razvoja i fondova Europske unije, Hrvatski otočni proizvod (2024.)
<https://razvoj.gov.hr/o-ministarstvu/djelokrug-1939/otoci/hrvatski-otocni-proizvod/133>, pristup: 07.04.2024.
32. Nastavni zavod za javno zdravstvo „Dr. Andrija Štampar“, Oznaka kontrolirane kvalitete štiti potrošače i jača povjerenje u proizvod (2022.)
<https://stampar.hr/hr/oznaka-kontrolirane-kvalitete>, pristup: 07.04.2024.
33. Pravilnik o izmjenama i dopunama pravilnika o prehrambenim aditivima (2012.), Narodne novine 79, Zagreb
34. Pravilnik o kakvoći uniflornog meda (2009., 2013.), Narodne Novine 122,141, Zagreb
35. Pravilnik o kontrolnom sustavu ekološke poljoprivrede, (2022.) Narodne novine 110, Zagreb
36. Pravilnik o korištenju jamstvenog žiga „Lika Quality, Lokalna akcijska grupa Lika (2017.), interni dokument
37. Pravilnik o medu (2015.), Narodne Novine 53, Zagreb
38. Pravilnik o mesnim proizvodima (2018.), Narodne novine 62, Zagreb

39. Pravilnik o nacionalnom sustavu kvalitete poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda »Dokazana kvaliteta«, (2020/21/22) Narodne Novine 18/93/128, Zagreb
40. 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
41. 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
42. Pravilnik o sirevima i proizvodima od sireva (2009.), Narodne Novine 20, Zagreb
43. Pravilnik o toksinima, metalima, metaloidima te drugim štetnim tvarima koje se mogu nalaziti u hrani (2005.), Narodne novine 16, Zagreb
44. Pravilnik o uvjetima, kriterijima i načinu označavanja proizvoda oznakom »Hrvatski otočni proizvod« (2007.) Narodne Novine 47, Zagreb
45. 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
46. PROVEDBENA UREDBA KOMISIJE (EU) 2019/1940 od 15. studenoga 2019. o upisu naziva u registar zaštićenih oznaka izvornosti i zaštićenih oznaka zemljopisnog podrijetla „Paški sir“ (ZOI) Službeni list Europske unije L 303/25
47. PROVEDBENA UREDBA KOMISIJE (EU) 2015/580 od 26. ožujka 2015. o upisu naziva u registar zaštićenih oznaka izvornosti i zaštićenih oznaka zemljopisnog podrijetla (Krčki pršut (ZOZP)) Službeni list Europske unije L 97/1
48. Službene internetske stranice europske komisije, eAmbrosia registar oznaka zemljopisnog podrijetla EU, <https://ec.europa.eu/agriculture/eambrosia/geographical-indications-register/>, pristup: 30.03.2024.
49. Službene internetske stranice Europske unije, Ekološka poljoprivreda u kratkim crtama https://agriculture.ec.europa.eu/farming/organic-farming/organics-glance_hr, pristup: 04.04 2024.
50. Službene internetske stranice Europske unije, Ekološka proizvodnja i proizvodi https://agriculture.ec.europa.eu/farming/organic-farming/organic-production-and-products_hr, pristup: 04.04 2024.

51. Službene internetske stranice europske unije, Ekološki znak, https://agriculture.ec.europa.eu/farming/organic-farming/organic-logo_hr, pristup: 04.04.2024.
52. Službene internetske stranice europske unije, O sustavima kvalitete https://agriculture.ec.europa.eu/farming/geographical-indications-and-quality-schemes/geographical-indications-and-quality-schemes-explained_hr, pristup: 30.03.2024.
53. Svijet kvalitete, Hrvatski otočni proizvod (2013.) <https://www.svijet-kvalitete.com/index.php/hrvatske-oznake/hrvatski-otocni-proizvod>, pristup: 07.04.2024.
54. Tportal, Smarter: Udruživanje poljoprivrednika treba biti strateški cilj (2022.) <https://www.tportal.hr/biznis/clanak/smarter-udruzivanje-poljoprivrednika-treba-biti-strateski-cilj-20220214>, pristup: 02.05.2024.
55. UREDBA (EU) br. 1169/2011 EUROPSKOG PARLAMENTA I VIJEĆA od 25. listopada 2011. o informiranju potrošača o hrani, Službeni list Europske unije L304/18 str. 168-213.
56. UREDBA EU br. 1129/2011 EUROPSKOG PARLAMENTA I VIJEĆA od 11. studenog 2011. o popisu Unije prehrambenih aditiva, Službeni list Europske unije L325/1 str.131
57. 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 str. 31-59
58. UREDBA (EU) 2018/848 EUROPSKOG PARLAMENTA I VIJEĆA od 30. svibnja 2018 o ekološkoj proizvodnji i označivanju ekoloških proizvoda te stavljanju izvan snage Uredbe Vijeća (EZ) br. 834/2007 Službeni list Europske unije L150/1-92
59. Ušaj, V., Pomoć proizvođačima u plasmanu kvalitetne hrane na zagrebačko tržište, Poslovni dnevnik (2020.)<https://www.poslovni.hr/hrvatska/pomoc-proizvodacima-u-plasmanu-kvalitetne-hrane-na-zagrebacko-trziste-4262370>, pristup: 10.05.2024.
60. VeeMee platforma, <https://www.veemee.eu/>, pristup: 11.05.2024.
61. Velčovská, Š., G. Del Chiappa (2015.): The food quality labels: Awareness and willingness to pay in the context of the Czech Republic, *Acta universitatis agriculturae et silviculturae mendelianae brunensis* 63(2):647-658
62. Zakon o hrani, (2023.) Narodne novine 18, Zagreb
63. Zakon o informiranju potrošača o hrani, (2016.) Narodne novine 56, Zagreb
64. Zakon o otocima, Narodne novine br. 116/2018., 73/2020., 133/2020., 70/2021, Zagreb
65. Zakon o poljoprivredi, (2018.) Narodne novine 118, Zagreb

66. 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
67. Živoder, D., Marketinške implikacije označavanja domaćih poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda putem prepoznatljivih oznaka i zaštićenih znakova (2022.), disertacija, Sveučilište Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku, Fakultet agrobiotehničkih znanosti Osijek

ŽIVOTOPIS

Vanja Ušaj rođena je 1964. godine u Splitu, a rano djetinjstvo provela je u Starom Gradu na otoku Hvaru. S obitelji se doselila u Zagreb 1974. godine gdje je završila osnovnu školu i srednji Pedagoški obrazovni centar "Bogdan Ogrizović". Diplomirala je 1991. godine na Agronomskom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu smjer Vrtlarstvo s oblikovanjem pejzaža. Nakon završenog diplomskog studija do 2011. godine radila je na različitim poslovima u privatnom poduzetništvu. U dva navrata radila je kao samostalni poduzetnik (1998. – 2001.) dekoracija interijera Cvjetni studio "Exit" i (2004.-2009.) "Hortic dizajn" d.o.o.. krajobrazno uređenje i dekoracija interijera. Godine 2007. završava Callegari - talijansku školu mode i dizajna - stilista uređenja unutarnjih prostora. Od 2011. godine zaposlena je u Gradu Zagrebu u Gradskom uredu za poljoprivredu i šumarstvo koji 2022. godine postaje sastavni dio Gradskog ureda za gospodarstvo, ekološku održivost i strategijsko planiranje. Do 2019. godine radila je kao stručni savjetnik na raznim projektima kao što su Urbani vrtovi, Muzej gljiva i dr. Od 2019. voditeljica je Odjela za urbanu prehranu putem kojeg provodi niz aktivnosti i projekata vezano uz kvalitetu hrane. Poslijediplomski specijalistički studij Kvalitete i sigurnosti hrane upisala je u akademskoj godini 2019/2020. Aktivna je sudionica niza stručnih skupova, radionica i konferencija iz područja kvalitete i sigurnosti hrane te sprječavanja i smanjenja nastajanja otpada od hrane. Udana je i majka jednog sina.