

*Harun Lozo**¹

TRAVNIČKI/VLAŠIČKI SIR KAO OZNAKA GEOGRAFSKOG PORIJEKLA; STATUS QUO I PERSPEKTIVA ZAŠTITE

Sažetak

U sistemu prava intelektualnog vlasništva, oznake geografskog porijekla su segment u kojem Bosna i Hercegovina ima najveći potencijal. Uz to, poljoprivredna proizvodnja jedna je od osnovnih privrednih grana Bosne i Hercegovine. Sve veći zahtjevi za proizvodima domaćeg, provjerenog porijekla, kao i zabrinutost kupaca za zdravstvene aspekte ishrane, proizvode sa oznakom geografskog porijekla posljednjih nekoliko decenija stavljaju u fokus interesovanja. *Travnički/Vlašički* sir jedan je od domaćih, autohtonih, poznatih proizvoda koji nije u potpunosti zaštićen oznakom geografskog porijekla pred nadležnim Institutom za intelektualno vlasništvo Bosne i Hercegovine. Rad traga za odgovorom na pitanje da li *Travnički/Vlašički* sir ispunjava uslove za zaštitu oznakom geografskog porijekla, te koji je prijedlog modaliteta zaštite. Rezultati istraživanja pokazuju da proizvod ima dugogodišnju pozitivnu reputaciju, ali i da je došlo do razdvajanja naziva na *Travnički* i *Vlašički* sir, kao i razdvajanja korištenih sirovina za proizvodnju, te geografskog područja proizvodnje. Zbog toga se daje prijedlog da *Vlašički* sir bude zaštićen kao geografska oznaka ili eventualno ime porijekla za sir od ovčijeg mlijeka, dok bi naziv *Travnički* sir bio zaštićen također kao geografska oznaka za sir od kravljeg mlijeka.

Ključne riječi: *intelektualno vlasništvo, industrijsko vlasništvo, oznake geografskog porijekla, ime porijekla, geografska oznaka, tradicionalna proizvodnja, autohtoni proizvodi.*

1. Uvod

Pojedini proizvodi na tržištu se označavaju nazivom mjesta sa kojeg potiču, a najčešće se radi o poljoprivrednim i prehrambenim proizvodima. Tako je francuski *Roquefort* sir daleko poznat po svojim kvalitetima i reputaciji, što je slučaj i sa drugim proizvodima kao što su grčki *Feta*, te italijanski *Parmigiano Reggiano* sir, indijski *Darjeeling* čaj, dok su na domaćem tržištu to, primjera radi, *Livanjski* sir, *Hercegovački* med ili *Visočka* pečenica. Osim poljoprivrednih i prehrambenih, to mogu biti i industrijski i zanatski proizvodi kao što su Švicarski sat ili *Ohridski* biser. Zajedničko za sve ove proizvode je to što svoje kvalitete i osobine, usljed dejstva prirodnih faktora poput klime i zemljišta, ali i ljudskih

¹ Mr. iur., advokat, doktorand na Pravnom fakultetu Univerziteta u Zenici.

faktora poput specifičnih metoda proizvodnje i tradicije, crpe sa geografskog lokaliteta sa kojeg potiču.²

Veza između jedinstvenih kvaliteta i osobina proizvoda i geografskog lokaliteta sa kojeg proizvod potiče snažan je tržišni faktor, koji pojedinim proizvodima omogućava da budu plasirani daleko izvan granica mjesta njihove proizvodnje.³

Zbog porijekla sa određenog geografskog područja, pojedini proizvodi su, noseći oznaku tog geografskog područja, više traženi i cijenjeni među potrošačima, što njihovim proizvođačima otvara mogućnost ostvarivanja dodatnog prihoda. U nedavno provedenoj studiji Evropske komisije, premium odnos cijene proizvoda sa oznakom geografskog porijekla, u odnosu na iste ili slične proizvode bez oznake, iznosio je 2,07.⁴ To znači da je cijena ovakvih proizvoda za 2.07 puta veća od cijene istog ili sličnog proizvoda, bez oznake geografskog porijekla. Radi se o prosjeku za sve vrste proizvoda, dok je premium odnos cijene za sireve nešto niži i iznosi 1,6.⁵

U svakom slučaju, cijena u odnosu na uporedive proizvode jeste veća, što predstavlja podsticaj za proizvođače da svoje proizvode zaštite oznakom geografskog porijekla, ukoliko za to postoje uslovi.

Travnički/Vlaški sir je jedan od domaćih autohtonih proizvoda, dugo prisutan na domaćem, ali i stranim tržištima. U dosadašnjem periodu su kroz literaturu ispitivana njegova pojedinačna svojstva u smislu eventualne zaštite oznakom geografskog porijekla. Međutim, ni jedan rad se nije bavio cjelovitim ispitivanjem ispunjenja uslova i analizom modaliteta zaštite. Ovo pitanje je od velikog privrednog značaja, s obzirom na to da od svih predmeta zaštite prava intelektualnog vlasništva, Bosna i Hercegovina, zbog geografskog položaja, prirodnog okruženja, ali i privredne orijentiranosti poljoprivrednoj proizvodnji, najvećim potencijalom raspolaže upravo u oblasti oznaka geografskog porijekla. U cilju podsticanja domaće proizvodnje i ruralnog razvoja, u ovom radu će se ispitati da li *Travnički/Vlaški* sir ispunjava uslove za zaštitu oznakom geografskog porijekla, te na koji način bi se mogla postići potpuna i pravilna zaštita.

2. Kratka historija oznaka geografskog porijekla

Prve pojave oznaka geografskog porijekla se vezuju za vrijeme Starog Egipta, kada su se nazivom geografskog lokaliteta označavale cigle proizvedene u Egiptu,

² J. Pila, *Seville's EU Intellectual Property Law and Policy*, 3. izd., Edward Elgar Publishing, Cheltenham – Northampton 2022, 495.

³ M. Blakeney, 4.

⁴ European Commission, Study on economic value of EU quality schemes, geographical indications (Gis) and traditional specialities guaranteed (TSGs), AND-International, Luxembourg 2021, 102.

⁵ *Ibid.*, 103.

što je ukazivalo na njihovu izdržljivost i kvalitet.⁶ U srednjovjekovnom periodu su potrošači bili spremni plaćati više cijene za proizvode koji potiču sa specifičnog geografskog lokaliteta, pa je tako cijena tkanine porijeklom iz Osnabrucka u Vestfaliji bila do 20% viša u odnosu na tkaninu proizvedenu u drugim gradovima Vestfalije.⁷ Iz istog perioda je poznat i slučaj dekreta francuskog kralja Ivana II iz 1350. godine, kojim je gostioničarima bilo zabranjeno da prodaju vino sa lažnim oznakama o njihovom geografskom porijeklu, pod prijetnjom kazne i oduzimanja imovine⁸, ali i slučajevi kažnjavanja trgovaca zatvaranjem u željezne okove tokom 1316. godine zbog korištenja naziva francuskog grada Sedan na odjeći koja je proizvedena u drugim mjestima.⁹

Sve do perioda industrijalizacije proizvodi koji su uživali posebne kvalitete, osobine ili reputaciju zahvaljujući svom geografskom porijeklu, bili su poznati samo na lokalnim tržištima, nedaleko od samih lokaliteta proizvodnje.

Izgradnjom željeznica dolazi do velike promjene, jer se otvorila mogućnost transporta proizvoda na druga tržišta. U zvaničnom registru registrovanih oznaka Evropske unije,¹⁰ specifikacija proizvoda *Melton Mowbray pita od svinjskog mesa* iz Ujedinjenog Kraljevstva upravo opisuje ovu historijsku prekretnicu, navodeći da su se izgradnjom željeznica spremali posebni vagoni za isporuku, ali i da su se pekare u kojima se pita proizvodila gradile u blizini željeznica, tako da se stvorila distributivna mreža koja je sezala čak do Australije, Novog Zelanda i Južne Afrike.¹¹

U Francuskoj su do 1858. godine izgrađene željeznice u dužini od preko 17.000 kilometara, dovodeći do pada troškova transporta za oko 80%, pa su vina proizvedena bilo gdje u Francuskoj dobila priliku da se takmiče na tržištu, što je rezultiralo povećanjem godišnje potrošnje vina po stanovniku sa 50 na 80 litara, samo u periodu od 1851. do 1881. godine.¹²

Izgradnja željeznica je po prvi put u historiji omogućila proizvodima sa oznakom geografskog porijekla da budu ekspanirani u širem obimu na domaća,

⁶ V. Mantrov, *EU Law on Indications of Geographical Origin*, Springer International Publishing, London, 2014, 32.

⁷ *Ibid.*

⁸ M. A. Devletian, "The Protection of Appellations and Indications of Origin", *Industrial Property Quarterly*, vol. 1., no 3., 1957, 16.

⁹ *Ibid.*

¹⁰ Online baza, portal Evropske komisije, *eAmbrosia*, <https://ec.europa.eu/agriculture/eambrosia/geographical-indications-register/details/EUGI00000013771> (18.10.2023.)

¹¹ Publication of an application pursuant to Article 6(2) of Council Regulation (EC) No 510/2006 on the protection of geographical indications and designations of origin for agricultural products and foodstuffs, Official Journal of the European Union, C 85/17, [https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:52008XC0404\(02\)](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:52008XC0404(02)) (18.10.2023.)

¹² S. K. Estreicher, „Wine and France: A brief History“, *European Review*, vol. 31, no 2, 2023, 59.

ali i na strana tržišta, čime je njihov značaj rapidno rastao.

Uporedo sa izgradnjom željeznica, još jedan događaj je na evropskom tlu odigrao veliku ulogu u razvoju sistema zaštite oznaka geografskog porijekla. Radi se o epidemiji *filoksere* koja je zahvatila francuske vinograde, a vjeruje se da je 1860-tih godina sasvim slučajno prenijeta iz Sjedinjenih Američkih Država.¹³ Do početka 1900. godine, oko tri četvrtine vinograda je bilo zahvaćeno epidemijom,¹⁴ što je izazvalo nesagledive posljedice. Nestašica vinove loze je dovela do pojave imitacija vina proizvedenih na drugim lokalitetima od onih naznačenih u nazivu,¹⁵ što je neminovno značilo pad kvaliteta i narušavanje ugleda proizvoda. Ne samo da je dolazilo do miješanja grožđa sa različitim lokaliteta, već se u njegovom nedostatku pribjegavalo i praksi dodavanja sušenih grožđica i šećera, pa je već 1907. godine francuski parlament usvojio zakon kojim je vino definisano kao proizvod koji se sastoji samo od fermentiranog soka od svježeg grožđa.¹⁶

Čitav niz zakonodavnih aktivnosti koji je zatim uslijedio je 1935. godine rezultirao usvajanjem zakona kojim su uvedene *Appellations d'Origine Controllees* (fran. kontrolisana imena porijekla, u daljem tekstu: AOC), kao oznake za proizvode, te je uspostavljeno posebno administrativno tijelo sa zadatkom da utvrđuje uslove proizvodnje, geografsko područje, sirovine i postupak kultivacije.¹⁷

Na osnovama sistema zaštite francuskog AOC, i po njegovom uzoru, u zakonodavstva mnogih država su uvedeni sistemi zaštite oznaka geografskog porijekla.

3. Pravni okvir u EU i BiH

U literaturi se izdvajaju dvije osnovne vrste zakonodavnog pristupa u regulaciji zaštite oznaka geografskog porijekla.

Prva vrsta pristupa je *sui generis* režim zaštite, što znači da se zaštita osigurava kroz posebne propise, pa se ovaj režim dijeli na dvije podvrste i to *pasivnu*,¹⁸ gdje se, iako postoje posebni propisi za ovu oblast, ne vrši registracija proizvoda

¹³ D. Gangjee, *Relocating the Law of Geographical Indications*, Cambridge University Press, Cambridge – New York 2012, 93.

¹⁴ *Ibid.*, 94.

¹⁵ G. Meloni/J. Swinnen, "Trade and terroir. The political economy of the world's first geographical indications", *Food Policy*, no. 18, 2018, 23.

¹⁶ R. Barnea, "Appellations and Adaptations: Geographical Indication, Viticulture and Climate Change", *Washington International Law Journal*, vol. 26, no. 3, 2017, 613 – 615.

¹⁷ A. Zappalaglio, *The Transformation of EU Geographical Indications Law*, Routledge, New York 2021, 39.

¹⁸ To je slučaj u sljedećim državama: Singapur, Jordan i Šri Lanka.

i *aktivnu*,¹⁹ koja podrazumijeva provođenje postupaka registracije za svaku oznaku, odnosno proizvod.²⁰

Drugi pristup je zaštita putem kolektivnih i žigova garancije,²¹ na način što se kao sastavni dio pravila korištenja kolektivnog žiga ili kao sastavni dio zahtjeva i standarda žiga garancije, predviđa uslov da proizvod mora imati porijeklo sa određenog geografskog područja, te da mora biti proizveden po tačno utvrđenim i opisanim metodama.

U slučaju zaštite putem kolektivnog žiga ili žiga garancije, postoji veća sloboda nosiocima žiga da sami određuju zahtjevane elemente kvalitete ili osobina proizvoda, što može dovesti do njihovog prilagođavanja potrebama industrijske proizvodnje, a na štetu očuvanja autentičnosti proizvoda. Zbog toga je prvi, *sui generis* režim adekvatniji vid zaštite jer, iako postupci registracije nisu jedinstveni, već su naprotiv dosta raznoliki u raznim državama,²² više se pažnje pridaje autentičnosti proizvoda, budući da zahtjev za registraciju obično ispituje nadležno državno tijelo.

Materija zaštite oznaka geografskog porijekla za poljoprivredne i prehrambene proizvode na nivou Evropske unije po prvi put je regulisana 1992. godine usvajanjem Uredbe broj 2081/92 o zaštiti geografskih oznaka i imena porijekla za poljoprivredne i prehrambene proizvode,²³ pa je ova Uredba 2006. godine zamijenjena Uredbom broj 510/2006 o zaštiti geografskih oznaka i imena porijekla za poljoprivredne i prehrambene proizvode,²⁴ koja je zatim zamijenjena Uredbom broj 1151/2012 o šemama kvaliteta za poljoprivredne i prehrambene

¹⁹ U većini država sa *sui generis* režimom zaštite, u primjeni je upravo aktivna podvrsta.

²⁰ I. Kireeva/B. O'Connor, "Geographical Indications and the TRIPS Agreement: What Protection is Provided to Geographical Indications in WTO Members?", *The Journal of World Intellectual Property*, vol. 13, no. 2, 2010, 277., 278.

²¹ Takav režim zaštite primjenjuje se, primjera radi, u sljedećim državama: Sjedinjene Američke Države, Kanada, Australija, Japan, te veliki broj afričkih i arapskih država.

²² B. O'Connor, „*Sui Generis* Protection of Geographical Indications“, *Drake Journal of Agricultural Law*, vol. 9, 2005, 366.

²³ Council Regulation (EEC) No 2081/92 od 14 July 1992 on the protection of geographical indications and designations of origin for agricultural products and foodstuffs, Official Journal of the European Communities, No L 208/1, <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:31992R2081> (10.2.2024.)

²⁴ Council Regulation (EC) No 510/2006 of 20 March 2006 on the protection of geographical indications and designations of origin for agricultural products and foodstuffs, Official Journal of the European Union, L 93/12, <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32006R0510> (10.2.2024.)

proizvode (u daljem tekstu: Uredba broj 1151/2012)²⁵ iz 2012. godine.²⁶ Evropska unija se, dakle, opredjelila za primjenu *sui generis* režima zaštite.

a. Uredba broj 1151/2012

Trenutno važeća na nivou Evropske unije jeste Uredba broj 1151/2012, koja članom 5. zaštitu predviđa u dva modaliteta i to kao *ime porijekla* i *geografska oznaka*, definišući:

- ime porijekla kao naziv kojim se označava proizvod koji potiče iz određenog mjesta, regije ili izuzetno određene države, čiji su kvaliteti ili karakteristike u bitnom ili isključivo posljedica određenog geografskog okruženja i njegovih prirodnih i ljudskih faktora i čije se sve faze proizvodnje odvijaju u tačno određenom geografskom području²⁷,

- geografsku oznaku kao naziv kojim se označava proizvod koji potiče iz određenog mjesta, regije ili određene države, čiji se kvalitet, reputacije ili druge karakteristike u bitnom pripisuju geografskom porijeklu i kod kojeg se najmanje jedna faza proizvodnje odvija u tačno određenom geografskom području.²⁸

Postoje tri suštinske razlike između *imena porijekla* i *geografske oznake*, pa tako (1) kod geografske oznake reputacija proizvoda, bez obzira na njegove kvalitete ili osobine, predstavlja samostalni osnov za zaštitu, (2) kod *geografske oznake* je dovoljno da se samo jedna faza proizvodnje odvija na datom geografskom području, za razliku od *imena porijekla* gdje se sve proizvodne faze moraju odvijati na tom području, i (3) kod *geografske oznake* se zahtijeva slabija veza, jer je dovoljno da se kvalitet, reputacija i karakteristike proizvoda u bitnom pripisuju geografskom području, dok se kod *imena porijekla* traži da su kvaliteti ili karakteristike u bitnom ili isključivo *posljedica* geografskog lokaliteta.²⁹

b. Zakon o zaštiti oznaka geografskog porijekla i nacrt novog zakona

U postratnom periodu u Bosni i Hercegovini su oznake geografskog porijekla bile uređene Zakonom o industrijskom vlasništvu³⁰ i to članom 116. samo kao geografske oznake.

Reformom u oblasti prava intelektualnog vlasništva iz 2010. godine, materija industrijskog vlasništva je razdvojena u posebne zakone, kada je donijet i važeći

²⁵ Regulation (EU) No 1151/2012 of the European Parliament and of the Council of 21 November 2012 on quality schemes for agricultural products and foodstuffs, Official Journal of the European Union, L 343/1, <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:02012R1151-20220608> (10.2.2024.)

²⁶ A. Kur/T. Dreier/S. Luginbuehl, *European Intellectual Property Law*, Edward Elgar Publishing, Cheltenham – Northampton, 2019, 437.

²⁷ Član 5. stav 1. Uredbe broj 1151/2012.

²⁸ Član 5. stav 2. Uredbe broj 1151/2012.

²⁹ M. Gragnani, „The EU Regulation 1151/2012 on Quality Schemes for Agricultural Products and Foodstuffs“, *European Food and Feed Law Review*, vol. 8, no. 6, 2013, 378.

³⁰ Zakon o industrijskom vlasništvu u Bosni i Hercegovini, Službeni glasnik BiH, br. 3/2002 i 29/2002.

Zakon o zaštiti oznaka geografskog porijekla. (u daljem tekstu: Zakon o ZOGP).³¹ Ovaj Zakon je u odnosu na Zakon o industrijskom vlasništvu, koji je predviđao samo geografske oznake, predstavljao iskorak u pravcu usaglašavanja sa *acquis communautaire*, pa je tako, kao vid zaštite pored geografske oznake³², propisano i ime porijekla.³³

Po definiciji iz člana 3., geografska oznaka je ona oznaka koja identificira određenu robu kao robu porijeklom sa teritorije određene zemlje, regiona ili lokaliteta sa te teritorije, gdje se određeni kvaliteti, reputacija ili druge karakteristike robe *suštinski mogu pripisati* njenom geografskom porijeklu.

Sa druge strane, članom 4. je ime porijekla definisano kao geografski naziv zemlje, regiona ili lokaliteta koji služi da označi proizvod koji odatle potiče, čiji su kvalitet i posebne karakteristike proizvoda *isključivo ili bitno uslovljeni* geografskom sredinom i čija se proizvodnja, prerada i priprema u cjelini odvijaju na određenom geografskom području.

Iako su ovakve definicije, suštinski, u skladu sa pojmovnim određenjima iz Uredbe broj 1151/2012, izvjesne razlike ipak postoje, kao što je, primjera radi, izostanak preciziranja faza proizvodnje koje se moraju odvijati na datom geografskom području kod geografske oznake.

U novembru mjesecu 2023. godine je sačinjen Nacrt novog Zakona o zaštiti oznaka geografskog porijekla (u daljem tekstu: Nacrt)³⁴, te su otvorene javne konsultacije putem portala www.ekonsultacije.gov.ba, sa 27.1.2024. godine kao krajnjim rokom učešća.³⁵

Nacrt je zadržao modalitete zaštite kroz ime porijekla i geografsku oznaku, pa je tako ime porijekla definisano kao naziv koji se sastoji od, ili koji sadrži ime geografskog područja ili drugog naziva poznatog da se odnosi na takvo područje, koje služi da odredi robu da potiče sa tog geografskog područja, pri čemu su kvalitet ili karakteristike te robe isključivo ili suštinski prouzrokovani geografskim okruženjem, uključujući prirodne i ljudske faktore, a koji također robu daju njenu reputaciju.³⁶

Reputacija, kao samostalni osnov registracije svojstvena je samo za geografsku oznaku, ali ne i ime porijekla. Uvrštavanje reputacije kao uslova za registraciju i imena porijekla može biti problematično jer postoji rizik od stvaranja konfuzije sa definicijom geografske oznake. Svakako, proizvodi čiji su

³¹ Zakon o zaštiti oznaka geografskog porijekla, Službeni glasnik BiH, br. 53/10.

³² Član 3. Zakona o zaštiti oznaka geografskog porijekla BiH.

³³ Član 4. Zakona o zaštiti oznaka geografskog porijekla BiH.

³⁴ Institut za intelektualno vlasništvo Bosne i Hercegovine, Nacrt Zakona o zaštiti oznaka geografskog porijekla, https://www.ipr.gov.ba/upload/documents/javne_konzultacije/NACRT_ZAKONA_G-O.pdf (10.2.2024.)

³⁵ <https://ekonsultacije.gov.ba/consultations/indexes> (10.2.2024.)

³⁶ Član 3. Nacrta.

nazivi podobni za registraciju kao ime porijekla imaju jaču kvalitativnu vezu sa geografskim područjem, na način što se radi o posljedičnoj vezi³⁷, pa će kao takvi nesporno uživati reputaciju među potrošačima. Uostalom, rezultati istraživanja pokazuju da se u specifikaciji čak 73,5% proizvoda sa nazivima zaštićenim kao ime porijekla u Evropskoj uniji nalazi i reputacija, odnosno dokaz o reputaciji proizvoda.³⁸ Ipak, s obzirom na to da reputacija kao samostalan osnov registracije ima duboku historijsku vezu sa pojavom geografske oznake kao modalitetom zaštite, te predstavlja njenu posebnost, definicija imena porijekla iz Nacrta u tom pogledu može doprinijeti nastanku konfuzije. Zapravo, ne samo nastanku, već i dodatnom produbljenju jer je ovaj problem već prisutan na nivou Evropske unije, pa su rezultati studije provedene od strane Komisije u 2021. godini potvrdili da čak 40% ispitanika uopšte ne zna razliku između imena porijekla i geografske oznake.³⁹

Sa druge strane, geografska oznaka je Nacrtom definisana kao ime geografskog područja, ili druga oznaka poznata da se odnosi na takvo područje, koja identifikira robu da potiče sa tog geografskog područja, pri čemu se dati kvalitet, reputacija ili druga karakteristika robe može suštinski pripisati njenom geografskom porijeklu⁴⁰, što je u bitnom usklađeno sa definicijom iz Uredbe broj 1151/2012.

Međutim, ni definicija imena porijekla, ni geografske oznake iz Nacrta ne regulišu pitanje faza proizvodnje. Iz definicija Uredbe broj 1151/2012 je to jasno diferencirano na način što se kod imena porijekla sve faze proizvodnje moraju odvijati na datom geografskom području, dok je kod geografske oznake dovoljno da se na određenom području odvija barem jedna faza proizvodnje. Uistinu, član 7. Nacrta reguliše pitanje porijekla sirovine izvan granica datog geografskog područja i to na način da sirovina može poticati „...*sa područja različitog ili šireg od područja prerade, ako je područje proizvodnje sirovine ograničeno, i postoje posebni uslovi za proizvodnju te sirovine...*“

Članom 3. stav 7. Uredbe broj 1151/2012 faze proizvodnje su definisane kao: proizvodnja, prerada ili priprema, a u članu 5. stav 3. su propisani uslovi za mogućnost da područje porijekla sirovine, i to samo kod imena porijekla, bude šire od određenog geografskog područja u specifikaciji proizvoda, što vrijedi za proizvodnju u sve tri faze.

Članom 7. Nacrta je propisana slična mogućnost i to na način da sirovine

³⁷ B. Yıldız, „510/2006 Sayılı Tüzük’teki Düzenlemeler Işığında Avrupa Birliği Hukunda Tarım Ürünleri ve Gıda Maddeleri Üzerindeki Menşe Adları ile Coğrafi İşaretlerinin Korunması“, *Fikri Mülkiyet ve Rekabet Hukuku Dergisi*, vol. 2, no. 8, 2008, 28., 34.

³⁸ A. Zappalaglio, 156.

³⁹ European Commission, *Evaluation support study on Geographical Indications and Traditional Specialities Guaranteed protected in the EU – final report*, Directorate – General for Agriculture and Rural Development, 2020, 74.

⁴⁰ Član 3. Nacrta.

mogu poticati sa šireg ili različitog područja u odnosu na „područje prerade“ i to pod uslovom da je „područje proizvodnje“ sirovine ograničeno, pa odredba očito nije usklađena i dovoljno precizna, pogotovo iz razloga što nije definisano da li se ovakav izuzetak odnosi samo na ime porijekla ili i na geografsku oznaku. Formalnim tumačenjem bi slijedilo da se odnosi na oba modaliteta. Međutim, ovakvo rješenje nije u skladu odredbama Uredbe broj 1151/2012, gdje su jasno definisane faze proizvodnje, kao i šta se od tih faza kod kojeg modaliteta mora odvijati na datom geografskom području, a izuzetak porijekla sirovina sa različitog ili drugačijeg geografskog područja rezervisan je isključivo za ime porijekla.

U dijelu obrazloženja Nacrta, pod tačkom II se navodi da Bosna i Hercegovina „u ovom trenutku nema mogućnost u potpunosti implementirati odredbe Uredbe br. 1151/2012“. Obrazloženje razloga za takvu nemogućnost je izostalo, kao što je izostalo i specificiranje oblasti koje trenutno nisu prilagodljive pomenutoj Uredbi. Sam Nacrt ima dosta nedostataka, jer kao i kod Zakona iz 2010. godine, ponovo izostaju faze proizvodnje u osnovnim definicijama, zatim Nacrt nije predvidio ni garantovano tradicionalne specijalitete, jedinstveni akt kao skraćenu verziju specifikacije, što ne bi iziskivalo bilo kakve dodatne troškove, dok je sistem kontrola i nadzora, kako je naveden u članu 46., u suprotnosti sa kontrolama kako se provode na nivou Evropske unije jer podrazumijevaju kontrolu samo u proizvodnom dijelu lanca opskrbe ali ne i u tržišnom dijelu u kojem se proizvodi plasiraju na tržište.

Čini se da za donošenje novog zakona i nije izabran najpogodniji trenutak, pogotovo iz razloga što se na nivou Evropske unije usvaja nova uredba, za koju je Komisija već uputila prijedlog.⁴¹ Bosna i Hercegovina će u postupku pridruživanja Evropskoj uniji neminovno biti u obavezi da svoje zakonodavstvo uskladi sa novom uredbom kada bude usvojena, pa usvajanje novog zakona koji u ovom trenutku nije usklađen čak ni sa Uredbom broj 1151/2012 se i ne čini kao svrsishodno. No, bez obzira na sudbinu Nacrta, u smislu procjene podobnosti domaćih proizvoda za registraciju naziva oznakom geografskog porijekla, pažnju je potrebno posvetiti pozitivnom zakonodavstvu.

c. Obim proizvoda

Proizvodi na koje se oznake geografskog porijekla odnose navedeni su u članu 2. Zakona o ZOPG, a to su: prirodni, poljoprivredni, industrijski, zanatski, te proizvodi domaće radinosti.

Uredba broj 1151/2012 je u pogledu definisanja obima proizvoda dosta preciznija, jer se definiše da su to proizvodi namjenjeni prehrani ljudi, kako su navedeni u njenim priložima, a Komisiji se daje ovlaštenje za donošenje

⁴¹ European Commission, Proposal for a Regulation of the European Parliament and of the Council on European Union geographical indications for wine, spirit drinks and agricultural products, and quality schemes for agricultural products, amending Regulations (EU) No 1308/2013, (EU) 2017/1001 and (EU) 2019/787 and repealing Regulation (EU) No 1151/2012, COM(2022) 134 final, Brussels 31.3.2022., https://eur-lex.europa.eu/resource.html?uri=cellar:89aabe3e-b0ff-11ec-83e1-01aa75ed71a1.0002.01/DOC_1&format=PDF (12.2.2024.)

delegiranih akata kojima se dopunjuje popis proizvoda na koje se Uredba broj 1151/2012 odnosi.⁴²

Provedbenom Uredbom Komisije broj 668/2014⁴³ u Prilogu XI je data konačna lista *poljoprivrednih proizvoda namijenjenih prehrani ljudi*⁴⁴, među kojima se nalaze i sirevi, kao i lista kategorije *drugih poljoprivrednih proizvoda*.⁴⁵

U Zakonu o ZOGP nisu navedeni pojedinačni proizvodi na koje se njegove odredbe primjenjuju, kao što je to učinjeno u Uredbi broj 1151/2012, već su navedeni pojmovi koji su toliko široko postavljeni da bi se moglo reći da su navedene samo klase ili vrste proizvoda, ali ne i pojedinačni proizvodi. To i iz razloga što je Pravilnikom o postupku za priznanje oznake porijekla proizvoda, imena porijekla i geografske oznake⁴⁶ (u daljem tekstu: Pravilnik), kao provedbenom aktu, samo prenijeta regulacija iz člana 2. Zakona o ZOGP da se zaštita odnosi na prirodne, poljoprivredne, industrijske, zanatske, te proizvode domaće radinosti.⁴⁷

U svakom slučaju, iz Uredbe broj 1151/2012 i Provedbene Uredbe broj 668/2014 slijedi da proizvode, koji su obuhvaćeni mogućom zaštitom oznake geografskog porijekla, čine i sirevi.

Iako Zakonom o ZOGP nije data definicija *poljoprivrednih proizvoda*, ovi su proizvodi Zakonom o poljoprivredi, ishrani i ruralnom razvoju Bosne i Hercegovine (u daljem tekstu: Zakon o PIRR)⁴⁸ u članu 3. definisani kao proizvodi biljne proizvodnje, stočarstva i ribarstva, te proizvodi prvog stepena njihove prerade, a lista proizvoda je data u Aneksu I, gdje se navode *mliječni proizvodi*.

U literaturi se sirevi definišu kao proizvodi od mlijeka za čiju proizvodnju, iako postoje razlike u ovisnosti od vrste sira, vrijede jedinstvena opšta pravila,

⁴² Član 2. stav 1. Uredbe broj 1151/2012.

⁴³ Provedbena Uredba Komisije broj 668/2014 o utvrđivanju pravila za primjenu Uredbe broj 1151/2012 Evropskog parlamenta i Vijeća o sistemima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode, Službeni list Evropske unije, broj L 179 od 13.6.2014. godine, neslužbeni prečišćeni tekst dostupan na: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/HR/TXT/PDF/?uri=CELEX:02014R0668-20220608&from=EN> (20.10.2023. godine)

⁴⁴ To su: svježe meso, mesni proizvodi, sirevi, ostali proizvodi životinjskog porijekla (jaja, med, različiti mliječni proizvodi osim maslaca), ulja i masnoće, voće, povrće i žitarice, svježa riba, mekušci i rakovi te proizvodi dobiveni od njih

⁴⁵ To su: pivo, čokolada i čokoladni proizvodi, kruh, fino pecivo, kolači, slastice, keksi i drugi pekarski proizvodi, napitci proizvedeni od biljnih ekstrakata, tjestenina, sol, prirodne gume i smole, senf, sijeno, eterična ulja, pluto, košenil, cvijeće i ukrasno bilje, pamuk, vuna, pletar, trljan lan, koža, krzno, perje, aromatizirana vina, druga alkoholna pića i pčelinji vosak.

⁴⁶ Pravilnik o postupku za priznanje oznake porijekla proizvoda, imena porijekla i geografske oznake (Službeni glasnik BiH, broj 109/10 i 91/16.)

⁴⁷ Član 1. stav. 3. Pravilnika.

⁴⁸ Zakon o poljoprivredi, ishrani i ruralnom razvoju Bosne i Hercegovine (Službeni glasnik BiH, broj 50/2008).

po kojima proizvodni postupak uključuje dodavanje starter kulture u mlijeko, koja dovodi do formiranja mliječne kiseline i pada pH vrijednosti, nako čega se u mlijeko dodaje sirilo (tj. enzimski pripravak), tako da dolazi do zgrušavanja mlijeka u čvrstu materiju i odvajanja surutke.⁴⁹ Kod velikog broja sireva, sljedeća faza obuhvata uklanjanje surutke iz zgusnute materije cijedenjem i presovanjem, a uslovi skladištenja, prije svega temperatura i vlaga, kao i različite metode zrenja će uticati na karakteristike sira⁵⁰, zbog čega dolazi do njihove velike raznovrsnosti, jer je danas poznato oko hiljadu različitih vrsta sireva, od kojih su osamnaest tipova najznačajniji.⁵¹

Budući da sirevi predstavljaju mliječne proizvode, odnosno proizvode od mlijeka prvog stepena prerade, obuhvaćeni su definicijom *poljoprivrednih proizvoda* iz Zakona o PIRR, pa se na njih odnosi i mogućnost zaštite oznakom geografskog porijekla iz člana 2. Zakona o ZOGP.

To, konačno, potvrđuje i registracija italijanskog sira *Parmigiano Reggiano* iz 2013. godine, koji je kod Instituta za intelektualno vlasništvo Bosne i Hercegovine zaštićen pod ovim nazivom kao sir porijeklom iz područja *Parme, Reggio Emilia, Modena, Mantua i Bologna na lijevoj obali rijeke Reno*.⁵²

4. Sir kroz historiju

„Hrabro smo ušli u spilju i dobro je razgledali. Kao u nekom spremištu stajale su košare pune sira i sve su posude, bačve i zdjelice bile napunjene ovčijom sirutkom.“

Ovako navodi Homer, još u periodu oko 700. godine prije nove ere, u *Odiseji*, opisujući susret Odiseja i Kiklopa Polifema na Siciliji, te kasnije navodi kako Polifem izrađuje svježi sir koji stavlja na cijedenje u košaru od rogoza.⁵³ Dakle, najraniji tragovi o proizvodnji sira sežu do vremena antičke Grčke.

Arheološkim otkrićima iz Mezopotamije je otkriveno da je na reljefu *Al Ubaid* prikazana mužnja krava Sumerijanaca i postupak proizvodnje mlijeka, dok se u Egiptu, u grobnici Horusaha, drugog kralja prve dinastije (3000-2800 g. pr. n.e.), javljaju prva obilježja koja upućuju na preradu mlijeka u sir.⁵⁴

Prvi tragovi i dokazi o postojanju sirila i tehnike proizvodnje sira zasnovane

⁴⁹ M. H. Tunick/Y. W. Park, „Introduction to cheese chemistry“, u: M. H. Tunick/Y. W. Park (ur.), *Handbook of Cheese Chemistry*, Royal Society of Chemistry, Croydon 2023, 2.

⁵⁰ *Ibid.*

⁵¹ J. Lukač-Havranek, „Sirarstvo kroz vijekove i proizvodnja danas“, *Agronomski glasnik*, 4-5/89, 1989, 84.

⁵² Službeni glasnik Instituta za intelektualno vlasništvo Bosne i Hercegovine, broj 1/2023, 463.

⁵³ B. Matijević, „Sir kroz povijest“, u: B. Matijević (ur.), *Sirarstvo u teoriji i praksi*, Veleučilište u Karlovcu, Karlovac 2015, 13 – 14.

⁵⁴ J. Lukač-Havranek, 84.

na zgrušavanju mlijeka sirilom potiču iz Hititske civilizacije, sa područja današnje Anadolije, tokom kasne faze Brončanog doba, a pretpostavlja se da se radilo o snažnom uticaju Sumerske civilizacije, u kojoj se također proizvodio sir.⁵⁵ Proizvodnja sira bila je široko prihvaćena i u Grčkoj civilizaciji, kojoj su se Rimljani divili, radi čega su je i preuzeli, pa se u pisanim tragovima Rimljana iz prvog stoljeća spominje proizvodnja dvije vrste sira i to *caseus mollis* ili mehkog sira i *caseus aridus* ili suhog, tvrdog sira.⁵⁶

Iako je u periodu Srednjeg vijeka proizvodnja sira u Evropi bila široko zastupljena, pogotovo u dovcima i manastirima, kada je ujedno došlo do razvoja raznih tehnika proizvodnje sira⁵⁷, u kontekstu *Travničkog/Vlašičkog* sira je bitno imati na umu da je područje Anadolije u vrijeme Hititskog carstva bilo mjesto gdje se proizvodio sir.

To iz razloga što se može uspostaviti veza između *Travničkog/Vlašičkog* sira i proizvodnje sira na području Anadolije. Naime, *Travnički/Vlašički* sir spada u grupu mehkkih salamurnih sireva.⁵⁸ Radi se o vrsti sireva koji zriju u salamuri⁵⁹ duže vremenske periode, sa različitom koncentracijom soli (od 10 do 18%), tako da su u siru prisutni samo oni mikroorganizmi koji su otporni na sol.⁶⁰

5. Travnički/vlašički sir

Salamurni sirevi, kojima pripada *Travnički/Vlašički* sir, se proizvode i konzumiraju u oko petnaest država svijeta, među kojima su Turska (*Beyaz peynir*), Grčka (*Feta*),⁶¹ Bugarska (*Bijelo salamurno sirene*), Rumunija (*Telemea*) i Srbija (*Beli meki sir*).⁶² Porijeklo salamurnih sireva se veže za države istočnog Mediterana i to za period od prije 8-9 hiljada godina.⁶³ Iako tačno mjesto porijekla salamurnih sireva nije moguće sa pouzdanošću odrediti, u literaturi se navodi da se historija proizvodnje sira, generalno, vezuje za period od prije otprilike osam hiljada godina i područje današnjeg Iraka, u plodnoj dolini između rijeka Tigris

⁵⁵ P. S. Kindstedt, „The History of Cheese“, u: P. Papademas/T. Bintsis (ur.), *Global Cheesemaking Technology – Cheese Quality and Characteristics*, John Wiley & Sons, Wst Sussex 2018, 8.

⁵⁶ *Ibid.*, 9.

⁵⁷ *Ibid.*, 10.

⁵⁸ Z. Sarić/S. Bijeljac, „Autohtoni sirevi Bosne i Hercegovine“, *Mljekarstvo*, 53 (2), 2003, 137.

⁵⁹ Salamura je otopina soli u vodi, tj. zasoljena voda.

⁶⁰ A. A. Hayaloglu, „Cheese: Microbiology of Cheese“, *Reference Module in Food Science*, Elsevier 2016, 2-3., https://www.researchgate.net/publication/314700426_Cheese_Microbiology_of_Cheese (23.10.2023.)

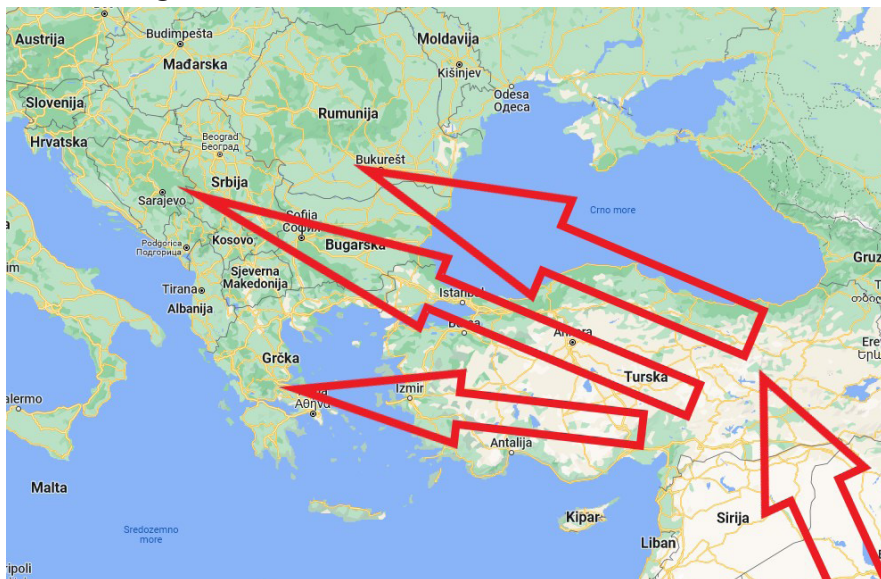
⁶¹ *Ibid.*, 1.

⁶² Z. Sarić/S. Bijeljac, 137.

⁶³ M. E. Soda *et al.*, „Cheeses Matured in Brine“, u: J. W. Fuquay (ur.), *Encyclopedia of Dairy Sciences*, 2. izd., Academic Press, Cambridge 2011, 790.

i Eufkrat⁶⁴, odakle je, pod uticajem Sumerske civilizacije, prenijeta na područje današnje Anadolije.⁶⁵

Uz činjenicu da se proizvodnja salamurnih sireva vezuje za istočni Mediteran, države u kojima je proizvodnja salamurnih sireva prisutna i danas, ukazuje upravo na vjerovatnu putanju širenja od istočnog Mediterana, odnosno Anadolije, pa sve do Bosne i Hercegovine, kao što se vidi na Slici 1.



Slika 1.

To potvrđuje i sam historijat Travnickog/Vlašićkog sira. Prvi pisani dokument o proizvodnji sira na planini Vlašić je dao botaničar Sendtner iz 1848. godine, koji opisuje proizvodnju *Vlašićkog sira* u jednoj stočarskoj kolibi, međutim njegov opis sira ne odgovara vrsti salamurnog, već tvrdog alpskog sira.⁶⁶ Što se tiče salamurnog sira, iako početak njegove proizvodnje na Vlašiću nije moguće tačno utvrditi, bitnu ulogu u tom smislu ima studija koju je Leopold Adametz publikovao 1892. godine, gdje navodi da se na Vlašiću proizvodi sir pod nazivima: *Trafniker*, *Vlasich*, *Arnautkase* (Travniki, Vlašićki, Arnautski sir).⁶⁷ Zanimljivo je primjetiti da se spominje i naziv *Arnautski sir*, a kao razlog Adametz u svojoj studiji navodi to što je ovaj sir prvobitno bio nazvan po Arnautima (tj. Albancima), koji su nastanjivali područje turskog Sandžaka – tačnije predio Novog Pazara, te

⁶⁴ P.F. Fox *et al.*, *Fundamentals of Cheese Science*, 2. izd., Springer, New York 2017, 2., R. K. Robinson/A. Wilbey, *Cheesemaking Practice*, 3. izd., Sprincer, New York 1998, 1., Z. Sarić/S. Bijeljac, 136., B. Matijević, 16., P. S. Kindstedt, 7.

⁶⁵ Vidi supra fn. 45.

⁶⁶ T. Dizdarević, „Determinacija stepena zrenja i sadržaja isparljivih komponenti kod Travnickog sira“, magistarski rad, Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu, 2009, 11.

⁶⁷ *Ibid.*

bi ljeti nomadili na Vlašić i sa sobom donijeli drugačije načine prerade mlijeka.⁶⁸ Zaključak Adametza je u skladu i sa iskazom sirara Maksima Davidovića, koji je 1927. godine imao 90 godina, te je tvrdio da su ovakav sir na Vlašiću prvi počeli proizvoditi Arnauti, naseljeni u Travniku i Banja Luci 1853. godine.⁶⁹

Pravac iz kojeg je donijeta nova tehnika je u skladu sa pravcem širenja salamurnih sireva sa područja današnje Turske, što ukazuje da geneza *Travničkog/Vlašićkog* sira ima utemeljenje u dugoj i bogatoj historiji sirarstva.

U početnim fazama širenja proizvodnje, *Travnički/Vlašićki* sir se proizvodio isključivo od ovčijeg mlijeka, a u periodu od 1879. do 1895. godine je došlo do udvostručenja broja ovaca na Vlašiću, dok je broj krava ostao skoro isti, što se pripisuje i izgradnji željezničke pruge Lašva – Travnik 1893. godine, koja je olakšala transport i distribuciju sira.⁷⁰ To znači da je *Travnički/Vlašićki* sir, na izvjestan način pratio dinamiku historijskog razvoja oznaka geografskog porijekla, koje su svoj procvat doživjele upravo izgradnjom željeznica.

Iako je 1922. godine na planini Vlašić boravilo od 15.000 do 20.000 ovaca, sa proizvodnjom od oko 100.000 kg *Travničkog/Vlašićkog* sira⁷¹, te su cifre drastično pale nakon Drugog svjetskog rata, kada je, primjera radi, 1957. godine evidentirano svega 5.000 ovaca i 13.400 kg proizvedenog sira, da bi nakon toga ponovo došlo do ekspanzije stočarstva, tako da je broj registrovanih ovaca 1981. godine iznosio 130.311, sa otkupljenom količinom sira u 1986. godini od 830.999 kg.⁷²

Porast proizvodnje *Travničkog/Vlašićkog* sira u periodu nakon završetka Drugog svjetskog rata, sve do 1981. godine, ukazuje na intenzivnu zastupljenost proizvoda na tržištu, a imajući u vidu njegovu historiju nastanka, koja seže do sredine 19. stoljeća, te činjenicu da se radi o autohtonom proizvodu, postoji potencijalna podobnost za zaštitu oznakom geografskog porijekla, pa je neophodno utvrditi zadovoljava li *Travnički/Vlašićki* sir uslove za registraciju.

a. Podobnost za zaštitu

Prema definiciji iz Zakona o ZOGP, za registraciju *Travničkog/Vlašićkog* sira kao imena porijekla bilo bi potrebno utvrditi da su njegove kvalitete ili posebne osobine isključivo ili bitno uslovljene geografskom sredinom, koja obuhvata prirodne i ljudske faktore. Drugim riječima, za registraciju geografske oznake, potrebno je utvrditi da se njegovi kvaliteti, reputacija ili druge osobine suštinski mogu pripisati geografskom porijeklu.

Pitanje na koje se treba dati odgovor je: da li *Travnički/Vlašićki* sir posjeduje

⁶⁸ *Ibid.*

⁶⁹ *Ibid.*

⁷⁰ *Ibid.*, 12.

⁷¹ *Ibid.*

⁷² Poljoprivredno – Prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu, Institut za ekonomiku poljoprivrede i prehrambene industrije, *Razvoj stočarstva u funkciji unapređenja proizvodnje autohtonih sireva i mesa – Projekt, Izvještaj o radu za period 2007/2008 godine*, 2008. 36.-37.

kvalitete ili osobine koje se pripisuju geografskom području njegovog porijekla ili se radi samo o reputaciji proizvoda? Od ovog pitanja zavisi i modalitet zaštite, jer ukoliko je u pitanju samo reputacija, tada je geografska oznaka jedini mogući način zaštite budući da je to samostalan osnov karakterističan samo za geografsku oznaku, ali ne i ime porijekla.

U protivnom, ukoliko se radi o postojanju veze između kvaliteta i drugih osobina proizvoda i geografskog lokaliteta, tada će, u ovisnosti o intenzitetu takve veze, koju bi također trebalo ispitati, biti moguće proizvod zaštititi i imenom porijekla (jača veza, *isključivo ili bitno uslovljeni*), ali i geografskom oznakom (slabija veza, *suštinski mogu pripisati*).

U ovom radu istraživanje podobnosti zaštite *Travničkog/Vlašičkog* sira je počelo istraživanjem dostupne literature, kako bi se utvrdila njegova opšta pozicija u sistemu oznaka geografskog porijekla. Nakon toga, istražene su razne publikacije, ostvareni uspjesi na sajmovima i takmičenjima, kao i svijest potrošača i stanje na tržištu, što je preciziralo i konkretizovalo mogućnost zaštite. Rezultati istraživanja su, navedenim redoslijedom, izloženi u nastavku rada.

i. Dostupna literatura

Već u toku 1956. godine u jednom radu, profesor Nikola Zdanovski je pisao o *Travničkom* siru, navodeći da su ovaj sir uveli Vlasi, tj. seleći stočari preko Drine.⁷³ Konstatujući da se *Travnički* sir proizvodi u većim količinama i za trgovinu, profesor Zdanovski je koristio naziv „*Travnički (Vlašički)*“ sir, opisujući da je sirovina koja se koristi za njegovu proizvodnju ovčije, kravlje ili miješano ovčije i kravlje mlijeko.⁷⁴ Karakteristika mu je sastav, koji između ostalog sadrži 19,96% bjelančevine i 48,04% masti u suhoj tvari, dok se na području tadašnjeg travničkog sreza proizvodilo 12 vagona sira za tržište.⁷⁵

U odnosu na dotadašnji period, u kojem se za *Travnički/Vlašički* sir koristilo samo ovčije mlijeko, rad profesora Zdanovskog svjedoči da se počelo upotrebljavati i kravlje mlijeko kao sirovina.

Veliki doprinos istraživanju osobina *Travničkog/Vlašičkog* sira dali su radovi profesorice Natalije Dozet. U jednom radu iz 1966. godine, vršena je analiza sastava i svojstva ovčijeg mlijeka, kako se u naslovu rada navodi *na području proizvodnje travničkog sira*⁷⁶, navodeći da se za proizvodnju *Travničkog* sira, kao sirovina koristi ovčije mlijeko.⁷⁷ Ovaj rad svjedoči razdvajanju naziva, budući da se po prvi put naziv *Travnički sir* spominje samostalno, bez dodatka *Vlašički*.

⁷³ N. Zdanovski, „Mlijehni proizvodi u NR Bosni i Hercegovini“, *Mljekarstvo: časopis za unaprjeđenje proizvodnje i prerade mlijeka*, vol. 6 no. 7 i 8, 1956, 180. – 181.

⁷⁴ *Ibid.*, 183.

⁷⁵ *Ibid.*, 184.

⁷⁶ N. Dozet, „Sastav i svojstva ovčijeg mlijeka na području proizvodnje travničkog sira“, *Mljekarstvo: časopis za unaprjeđenje proizvodnje i prerade mlijeka*, vol. 16, no. 4, 1966, 77. – 82.

⁷⁷ *Ibid.*

Isto stajalište profesorica Dozet je zauzela i u radu iz 1969. godine⁷⁸, gdje opisuje da je na području Bosne i Hercegovine *Travnički sir* izdvojen kao najbolji, sa aspekta ispitivanja tehnologije proizvodnje.⁷⁹ Opšti zaključak je da je to kvalitetan proizvod, a karakteriše ga prisustvo bjelančevine u postotku od 18,42 do 21,84%, masti u suhoj tvari od 46,09 do 59,85%, te masti od 22,43 do 29,62%.⁸⁰ Kako je *Travnički sir* okarakterisan kao jedan od najboljih sa bosanskohercegovačkog područja, ovaj rad predstavlja dokaz o postojanju njegove reputacije.

Sa druge strane, u radovima profesorice Dozet se ne obrazlaže da je kvalitet ili neka od osobina *Travničkog sira* nastala zbog uticaja prirodnog okruženja, kao što su nadmorska visina, sastav tla, flora, niti se radi o posebnim ili specifičnim metodama proizvodnje, razvijenim isključivo na nivou lokalne autohtone zajednice. Reputacija, dakle, očigledno predstavlja osnov na kojem bi se mogla zasnivati zaštita oznake geografskog porijekla.

Odstupanja od termina i zaključaka u odnosu na rad profesora Zdanovskog, koji je tvrdio da se kao sirovina koristi ne samo ovčije, već i kravlje mlijeko, kao i da je to *Travnički*, ali istovremeno i *Vlašički sir*, ukazuje da su već u ovom periodu postojale dileme: da li je to *Travnički* ili *Vlašički sir*, te da li se proizvodi od ovčijeg ili kravljeg mlijeka.

Tokom 1973. godine je provedeno istraživanje ekonomskih pokazatelja proizvodnje i tržišnog plasmana *Travničkog sira*. U radu Nijaza Tahirovića, ispred Zavoda za stočarstvo, na memorijalnom simpozijumu u Jajcu 1974. godine⁸¹ predstavljeni su rezultati istraživanja provedenog u periodu od 1969. do 1973. godine. U radu se koristi isključivo termin *Travnički sir*, te imajući u vidu da se vrši analiza broja ovaca, slijedi da je u proizvodnji korišteno samo ovčije mlijeko kao sirovina. Istaknuto je da je potražnja za *Tavničkim sirom* u konstantnom porastu, te da je godišnje u prosjeku preuzimano nešto iznad 38 vagona sira.⁸² Za cjelokupnu količinu je vršen otkup putem nosilaca kooperacije⁸³, što znači da nije postojala industrijska proizvodnja, već su proizvodi otkupljivani od pojedinačnih malih proizvođača, farmera, i to od strane nosilaca kooperativnih odnosa, što su u konkretnom slučaju obično bile poljoprivredne i zemljoradničke zadruge.⁸⁴ U takvom ambijentu je, za period od 1969. do 1973. godine, od ukupnih godišnjih

⁷⁸ N. Dozet, „Autohtoni travnički sir i ogledi na savršavanju njegove kvalitete“, *Mljekarstvo: časopis za unaprjeđenje proizvodnje i prerade mlijeka*, vol. 19, no. 8, 1969, 178. – 182.

⁷⁹ *Ibid.*, 178.

⁸⁰ *Ibid.*, 180.

⁸¹ N. Tahirović, „Neka iskustva vezana za proizvodnju i plasman travničkog sira“, *Mljekarstvo: časopis za unaprjeđenje proizvodnje i prerade mlijeka*, vol. 24, no. 12, 1974., 274. – 283.

⁸² *Ibid.*, 278.

⁸³ *Ibid.*

⁸⁴ *Ibid.*, 276.

količina proizvedenog sira, za tržište bilo namijenjeno u prosjeku oko 60% količine⁸⁵, pri čemu je ovaj procenat imao tendenciju rasta, jer je u 1969. godini iznosio 50,19%, a u 1973. godini 76,82%.⁸⁶ Što se tiče same količine otkupljenog sira, tendencija rasta je također bila evidentna, sa 320.000 kg u 1969. godini, na 489.800 kg u 1973. godini. Odnosno, *Travnički sir* se na tržište sve više plasirao, što potvrđuje zaključak profesorice Dozet iz 1969. godine da je to jedan od najboljih sireva na području Bosne i Hercegovine.

Ipak, evidentno je da je u praksi postepeno potisnut naziv *Vlaški*, te se koristio isključivo naziv *Travnički sir*, kao proizvod od ovčijeg mlijeka.

Na ovom tragu je i rad iz 1983. godine, gdje je profesorica Dozet bila jedan od koautora⁸⁷, a u kojem stoji da se *Travnički sir* proizvodi u centralnoj Bosni, na planini Vlašić i njenim obroncima i to od ovčijeg mlijeka.⁸⁸ Proizvodnja se na godišnjem nivou kretala u količini od oko 80 vagona, što je cijenjeno bitnim potencijalom za Bosnu i Hercegovinu.⁸⁹ Ono što je posebno značajno ukazati u kontekstu ovog rada iz 1983. godine jeste to da je on po prvi put ispitao mogućnost industrijske proizvodnje *Travničkog sira*. Kako ovčije mlijeko ima izrazito sezonski karakter, odnosno nije dostupno tokom cijele godine, za ispitivanje kvaliteta *Travničkog sira* u industrijskoj proizvodnji korišteno je kravlje mlijeko, dok se za ispitivanje njegovog kvaliteta u autohtonoj proizvodnji koristilo ovčije mlijeko.⁹⁰ Rezultati do kojih se došlo su pokazali manja odstupanja i razlike u kvalitetu između sira od ovčijeg i kravljeg mlijeka⁹¹, dok je zaključak bio da je autohtona proizvodnja ekonomski opravdana, ali isto tako i da tehnologija u industrijskim uslovima zadovoljava ekonomsku opravdanost.⁹²

Proizvodnja *Travničkog sira* isključivo od ovčijeg mlijeka nije bio pristup profesorice Dozet ni do 1983. godine. Naime, u jednom istraživanju iz 1971. godine⁹³, provedenom kao ogleđ na izučavanju ubrzanog zrenja, *Travnički sir* je proizveden u uslovima laboratorije sa kravljim mlijekom.⁹⁴ Tehnologija proizvodnje prilikom ogleđ je obavljena na standardan način kako se *Travnički*

⁸⁵ *Ibid.*, 278.

⁸⁶ *Ibid.*, 279.

⁸⁷ N. Dozet *et al.*, „Ispitivanje tehnologije bijelog sira – tipa travničkog“, *Mljekarstvo: časopis za unaprjeđenje proizvodnje i prerade mlijeka*, vol. 33, no. 5, 1983., 132. – 138.

⁸⁸ *Ibid.*, 132.

⁸⁹ *Ibid.*

⁹⁰ *Ibid.*, 133.

⁹¹ *Ibid.*, 136.

⁹² *Ibid.*, 138.

⁹³ N. Dozet, „Ogleđ na izučavanju ubrzanog zrenja travničkog sira“, *Mljekarstvo: časopis za unaprjeđenje proizvodnje i prerade mlijeka*, vol. 21, no. 7, 1971, 146. – 149.

⁹⁴ *Ibid.*, 146.

sir inače proizvodio⁹⁵, što znači da je kravlje mlijeko već i tada predstavljalo jednu od mogućih sirovina za proizvodnju *Travničkog* sira. Čak i ranije, tokom 1969. godine, profesorica Dozet je provela istraživanje mogućnosti aromatizacije *Travničkog* sira⁹⁶, gdje je ogled proveden na sirevima proizvedenim i od kravljeg i od ovčijeg mlijeka.⁹⁷ Međutim, upotreba kravljeg mlijeka je očito bila samo jedna od mogućnosti, jer je u praksi bio zastupljen otkup *Travničkog* sira od ovčijeg mlijeka kojeg su proizvodili mali proizvođači⁹⁸, zbog čega je dolazilo do velikih varijacija u kvalitetu proizvedenog sira, od veoma kvalitetnog punomasnog, do veoma lošeg i obranog sira.⁹⁹

Istraživanje mogućnosti industrijske proizvodnje *Travničkog* sira od kravljeg mlijeka provedenog tek 1983. godine ukazuje da je industrijska proizvodnja i upotreba kravljeg mlijeka u ovom periodu tek ispitivano kao jedna od mogućnosti.

To potvrđuje i navod drugih autora iz rada od 1988. godine, gdje se *Travnički* sir opisuje kao veoma kvalitetan proizvod i visokovrijedna životna namirnica koja je zbog specifičnog okusa veoma tražena na tržištu, ali je njegova proizvodnja još uvijek na zanatskom nivou u domaćinstvima individualnih proizvođača.¹⁰⁰

Izostanak industrijske proizvodnje *Travničkog* sira nije bio problem specifičan samo za geografsko područje njegove proizvodnje. Problem industrijske proizvodnje sireva postojao je na nivou tadašnje Jugoslavije jer je ovakva proizvodnja u Jugoslaviji aktualizovana tek 70-tih godina prošlog stoljeća.¹⁰¹

Za *Travnički* sir, za kojim je rasla potražnja to je značilo širenje reputacije autohtone proizvodnje malih proizvođača, farmera, ali i rizik od tržišnog neuspjeha jer nije postojala jedinstvena kontrola i nadzor nad kvalitetom proizvedenog sira. U svakom slučaju, za period do disolucije Jugoslavije se može kazati da je dio naziva „*Vlašički*“ iz složenog naziva „*Travnički/Vlašički*“ sir potisnut, te je na tržištu prevladavao sir proizveden od ovčijeg mlijeka, uz mogućnost da se takav sir proizvodi i od kravljeg mlijeka.

Ovakav pristup u literaturi je djelimično zadržan i u postratnom periodu, pa se

⁹⁵ *Ibid.*, 147.

⁹⁶ N. Dozet, „Ogledi na aromatizaciji travničkog sira“, *Mljekarstvo: časopis za unaprjeđenje proizvodnje i prerade mlijeka*, vol. 19, no. 3, 1969, 52. – 59.

⁹⁷ *Ibid.*, 52.

⁹⁸ N. Dozet, „Izučavanje standardizacije Travničkog sira u okviru problema standardizacije sireva“, *Mljekarstvo: časopis za unaprjeđenje proizvodnje i prerade mlijeka*, vol. 20, no. 12, 1970, 281.

⁹⁹ N. Dozet, „Soljenje mlijeka u troizvodnji travničkog sira“, *Mljekarstvo: časopis za unaprjeđenje proizvodnje i prerade mlijeka*, vol 13, no. 11 i 12, 1963, 241.

¹⁰⁰ A. Popović – Vranješ/K. Križan, „Proizvodnja topljenog travničkog sira za mazanje“, *Mljekarstvo: časopis za unaprjeđenje proizvodnje i prerade mlijeka*, vol. 38, no. 4, 1988, 87.

¹⁰¹ J. Đorđević/P. Puđa/O. Mačej, „Stanje i pravci razvoja u sirarstvu“, *Mljekarstvo: časopis za unaprjeđenje proizvodnje i prerade mlijeka*, vol. 36, no. 8, 1986, 229.

tako u jednom radu iz 2003. godine¹⁰² *Travnički* sir definiše kao salamurni, bijeli, mehki sir proizveden na planini Vlašić i okolnim planinama od ovčijeg mlijeka¹⁰³, a ovčije mlijeko kao njegova sirovina se navodi i u drugim radovima.^{104 105 106}

Međutim, naziv *Vlašićki* sir nije u potpunosti iščezao, već se, naprotiv, složeni naziv *Travnički/Vlašićki* sir spominje na više mjesta u literaturi i u ovom periodu¹⁰⁷. Tako se u jednom radu navodi da se ovca pasmine *dubska pramenka* uzgaja u opštinama koje su povezane sa planinom Vlašić, a najveći dio njenog mlijeka se koristi za proizvodnju poznatog *Vlašićkog (Travničkog)* sira¹⁰⁸, dok se *pramenka* na isti način opisuje i u drugim radovima, navodeći da se od njenog mlijeka proizvodi *Vlašićki* sir.¹⁰⁹ Ujedno, *dubska pramenka* je dominantna i jedina autohtona pasmina u uzgoju, te je najznačajnija sorta ovce u Bosni i Hercegovini, koja je najviše rasprostranjena upravo na području planine Vlašić, a glavne odlike su joj izražena otpornost i skromnost u zahtjevima uzgoja, te prilagodljivost na različite hranidbene i klimatske uslove.¹¹⁰

U prikazima tradicionalnih sireva u državama zapadnog Balkana se čak vrši diferencijacija između *Vlašićkog* ovčijeg sira koji se proizvodi na Vlašiću i *Travničkog* sira, koji se proizvodi na području Opštine Travnik.¹¹¹

Konačno, u jednom radu iz 2022. godine, ovaj proizvod je definisan kao *Travnički/Vlašićki* sir, koji se proizvodi na planini Vlašić i okolnim planinama u blizini Travnika i to od sirovog ovčijeg mlijeka, na malim farmama.¹¹²

¹⁰² Z. Sarić/S. Bijeljac.

¹⁰³ *Ibid.*, 137.

¹⁰⁴ B. Mioč, „Production and quality of Šuica cheese“, *Mljekarstvo*, vol. 50, no. 4, 2000, 274.

¹⁰⁵ A. Hrković-Porobija *et al.*, „Isparljive aromatske komponente kao parametric kvalitete autohtonih sireva – Livanjskog i Travničkog“, *Krmiva*, 59 (2017), 2917, 7.

¹⁰⁶ A. Hrković-Probija *et al.*, „Biokemijski pokazatelji krvi ovaca i kvaliteta mlijeka u proizvodnji Livanjskog i Travničkog sira“, *Krmiva*, 53 (2011), 2011, 107.

¹⁰⁷ D. Brenjo *et al.*, „Determining the criteria for the „moundain product“ label in Bosnia and Herzegovina by using an example of the most important indigenous cheeses“, *Agro-knowledge Journal*, vol. 22, no. 4, 2021, 156. – 157.

¹⁰⁸ B. Važić *et al.*, „Morphometric Similarities and Differences Between tree Genotype of Pramenka Sheep from Central Bosnia“, *Biotechnology in Animal Husbandry*, vol. 33, no 3, 2017, 291. - 292.

¹⁰⁹ Z. Maletić, „Autochthonous Breeds of Domestic Animals and Conservation Measures“, *AGROFOR International Journal*, vol. 6, no. 1, 2021, 130.

¹¹⁰ N. Sinanović *et. al.*, „Mogućnost oplemenjivanja pramenke avasi ovcom u Bosni i Hercegovini“, *Veterinaria*, no. 60, vol 3-4, 2011, 247.

¹¹¹ M. Savić/S. Arsić/N. Kljajić, „Cheese Market and Quality Marks in the Republic of Serbia and European Union“, *Petroleum-Gas University of Ploiesti Bulletin – Economic Sciences Series*, vol. LXII, no. 2/2011, 2011, 55.

¹¹² S. Sakić-Dizdarević *et al.*, „Microbiological aspects of the traditional Travnik/Vlašić cheese

Što se korištene sirovine tiče, u literaturi ne postoji jedinstveno stajalište. Iako se na više mjesta isticalo da se *Travnički* ili *Travnički/Vlaški* sir proizvodi od svježeg ovčijeg mlijeka, u jednom radu iz 2014. godine se navodi da se *Travnički* sir proizvodi od kravljeg mlijeka sa planina u okruženju Travnika.¹¹³

Zbog toga je najprihvatljivije kompromisno stajalište koje se također navodi u literaturi, a po kojem je *Travnički/Vlaški* sir proizvod koji se proizvodi od svježeg ovčijeg mlijeka, sa specifičnom i intenzivnom aromom, zbog čega se u proizvodnji može koristiti i kravlje mlijeko, za one kojima je aroma ovčijeg mlijeka prejaka¹¹⁴, pa čak i da se, pored ovčijeg i kravljeg, može koristiti i kozije mlijeko.¹¹⁵

Na osnovu pregleda literature se može zaključiti da je *Travnički/Vlaški* sir u naučnim radovima u kontinuitetu bio predmet istraživanja, na način što su analizirani svi njegovi bitni elementi, od historijata nastanka, načina proizvodnje, sastava proizvoda i geografskog područja porijekla, pri čemu se uvijek ukazivalo na njegov kvalitet kao prehrambenog proizvoda ali i reputaciju koju uživa među potrošačima. U radovima se, međutim, ne navode dokazi o direktnoj poveznici između geografskog okruženja, odnosno prirodnih i ljudskih faktora. Odnosno, za *Travnički/Vlaški* sir se nisu vršile analize o postojanju uzročno-posljedične veze između, primjera radi, sastava ispaše, sorte trave na ispaši, klimatskih uslova, temperature, vlažnosti, ili ljudskih faktora kao što je jedinstveni i unikatan *know how* lokalne zajednice, sa jedne strane i kvaliteta ili osobina proizvoda sa druge strane.

Svi zaključci su išli u pravcu konstatacije da je to kvalitetan proizvod, jedinstven na teritoriji Bosne i Hercegovine, sa dugom historijom i tradicijom proizvodnje, koji je izuzetno tražen među potrošačima. Time se ukazuje na to da *Travnički/Vlaški* sir uživa reputaciju, što predstavlja samostalan osnov za zaštitu naziva proizvoda kao geografske oznake.

Međutim, u vidu treba imati i to da je područje planine Vlašić, pored činjenice što ga karakteriše autohtona pasmina dubske pramenke, ujedno i područje sa jedinstvenom florom. Zapisi o tome ponovo se vezuju za njemačkog botaničara Stedtnera koji je, pored opisa proizvodnje *Vlaškog sira* iz 1848. godine, dao i prikaz cjelokupnih prirodnih odnosa u Bosni i Hercegovini, pa je fra Jaka Baltić za Stedtnera kazao da je „na Vlašiću našao tri hiljade vrsti trava, koje u botanici manufactured in Bosnia and Herzegovina“, *The Journal of Infection in Developing Countries*, vol. 17, no. 2, 2023, 236.

¹¹³ A. Terzić-Vidojević *et al.*, „Characterization of lactic acid bacteria isolated from artisanal Travnik young cheeses, sweet creams and sweet kajmaks over four seasons“, *Food Microbiology*, 39 (2014), 2014, 27.

¹¹⁴ S. Stojković *et al.*, „Prilog proučavanju standardizacije kvaliteta Vlaškog (Travničkog) sira u cilju zaštite njegovog geografskog porijekla“, *Journal of Chemists, Technologists and Environmentalists*, vol. 1, no. 1, 2009, 126.

¹¹⁵ S. Isaković *et al.*, „Mikrobiološka kontaminacija sira u krišci“, Zbornik radova sa 12. međunarodnog znanstvenostručnog skupa HRANOM DO ZDRAVLJA, 2020, 114.

nisu poznate. Ima ih, veli, nalik na one u botanici, ali opet nešto osobnog imaju“, a nove vrste koje je našao na Vlašiću i u okolini Travnika su *Festuca bosniaca*, *Bromus pannonicus*, *B. longipilus* i *Alium bosniacum*.¹¹⁶

Ovakav mikro ambijent, sa planinskom klimom, zatim jedinstvenom, autohtonom pasminom ovce i jedinstvenom florom ukazuje na veliku vjerovatnoću uticaja prirodnih faktora na kvalitete ili karakteristike sira koji se tu proizvodi. To znači da bi za sir koji se na Vlašiću proizvodi od ovčijeg mlijeka, mogla postojati mogućnost zaštite naziva i kao imena porijekla. Međutim, ovaj aspekt u dostupnim i prethodno iznijetim izvorima literature nije istraživani, što je podsticaj za istraživače da se u narednom periodu posvete ovoj tematici. To pogotovo iz razloga što potrošači na području Evropske unije, koja je potencijalno tržište za plasman domaćih proizvoda, posebno vrednuju i cijene proizvode sa nazivima registrovanim kao ime porijekla.¹¹⁷

Po trenutnom stanju stvari, osnov na kojem se može zasnivati zaštita je reputacija proizvoda, za koju se u teoriji navodi da se za pisanim dokazima njenog postojanja može, osim u knjigama i naučnim radovima, tragati i u raznim publikovanim receptima, novinskim člancima, osvojenim nagradama na sajmovima, lokalnim festivalima i slično.¹¹⁸

S obzirom na to da se ispostavlja da je reputacija mogući osnov zaštite *Travničkog/Vlašićkog* sira kao oznake geografskog porijekla, u nastavku rada će se iznijeti rezultati istraživanja o njenom postojanju u raznim publikacijama, sajmovima, takmičenjima, kao i svijesti potrošača.

ii. Publikacije, priznanja i sajmovi

Jedan od najznačajnijih dokaza o reputaciji *Travničkog/Vlašićkog* sira je publikacija Ministarstva poljoprivrede Sjedinjenih Američkih Država, Ureda za animalnu proizvodnju iz 1908. godine, pod naslovom *Vrste sireva: opisi i analize* (engl. *Varieties of Cheese: Descriptions and Analyses*).¹¹⁹

U popisu sireva se nalazi i *Travnički* sir, za kojeg se navodi da je to sir proizveden od ovčijeg mlijeka, kojem se dodaje manja količina kozijeg mlijeka.¹²⁰ U publikaciji se dalje navodi da se sir na planini Vlašić proizvodi već čitavo

¹¹⁶ Federalno ministarstvo okoliša i turizma, *Crvena lista flore Federacije Bosne i Hercegovine*, Sarajevo 2013, 3. – 4., <https://www.fmoit.gov.ba/upload/file/okolis/Crvena%20lista%20Flore%20FBiH.pdf> (12.2.2024.)

¹¹⁷ K. van Ittersum *et al.*, „Consumers’ Appreciation of Regional Certification Labels: A Pan-European Study“, *Journal of Agricultural Economics*, vol. 58, no. 1, 2007, 13.

¹¹⁸ N. Nathon, „The Protection of Geographical Indications for Agricultural Products in the European Union“, u: M. T. Sundara Rajan (ur.), *The Cambridge Handbook of Intellectual Property in Central and Eastern Europe*, Cambridge University Press, Cambridge 2019, 359.

¹¹⁹ C. F. Doane, H.W. Lawson, *Varieties of Cheese: Descriptions and Analyses*, Bureau of animal industry – Bulletin 105, Washington 1908.

¹²⁰ *Ibid.*, 51.

stoljeće, a potiče iz sjeverozapadne Turske i Albanije, zbog čega mu je prvobitni naziv bio *Arnautski sir*.¹²¹ Činjenica da je Ministarstvo poljoprivrede Sjedinjenih Američkih Država već 1908. godine *Travnički sir* uvrstilo na listu sireva poznatih u svijetu dovoljno govori o njegovoj reputaciji. Uz to, opis njegovog porijekla odgovara historijatu kako je u svojoj studiji 1892. opisao Leopold Adametz, a navod iz 1908. godine da se *Travnički sir* proizvodi već čitavo stoljeće, ukazuje na njegovo moguće pojavljivanje na Vlašiću i prije sredine 19. stoljeća.

Osim ove publikacije, *Travnički sir* je dobitnik i nekoliko priznanja na domaćim i međunarodnim sajmovima vidljivih na Slici 3. Tako je 1997. godine, na 24. Međunarodnom sajmu šljive u Gradačcu, u kategoriji mlijeka i mliječnih proizvoda, „Rad“ Karaula za *Travnički sir* dobitnik zlatne medalje, zatim je na Sarajevskom sajmu Agrofood 2001. godine privrednom društvu „Poljorad“ iz Travnika dodijeljena zlatna medalja za kvalitet prehrambenog proizvoda *Punjena paprika sa masnim Travničkim sirom*, dok je na istom sajmu naredne godine istom subjektu dodijeljena zlatna medalja za proizvod *Travnički trapist sir*.



Slika 3.

Na području planine Vlašić se održavaju sajmovi *Travničkog/Vlašićkog sira*, na kojem se takmiče njegovi proizvođači, a najbolji budu odlikovani priznanjima. Sajam je održan 2023. godine¹²², 2022. godine¹²³, 2019. godine¹²⁴,

¹²¹ *Ibid.*

¹²² Portal *travnik-grad.info*, „Proglašeni najbolji proizvođači travničkog/vlašićkog sira i uzgajivači ovce pramenke i muznih krava, 3.9.2023., <https://travnik-grad.info/proglaseni-najbolji-proizvodjaci-travnickog-vlasickog-sira-i-uzgajivaci-ovce-pramenke-i-muznih-krava/> (26.10.2023.)

¹²³ Portal *travnik-grad.info*, „Narednog vikenda na Gostilju Sajam travničkog – vlašićkog sira”, 7.9.2022., <https://travnik-grad.info/narednog-vikenda-na-gostilju-sajam-travnickog-vlasickog-sir/> (26.10.2023.)

¹²⁴ Portal *travnik-grad.info*, „Devet sireva u ekstra klasi na ovogodišnjem Sajmu Travničkog

2018. godine¹²⁵, odnosno, može se reći da se, uz iznimku 2020. i 2021. godine, kada nije mogao biti održan zbog mjera povodom pandemije COVID-19, sajam održava u kontinuitetu.

Održavanje ovakve vrste događaja upravo je dokaz postojanja reputacije proizvoda jer se na njima promoviše ugled, kvaliteti i historija proizvoda, što je, primjera radi, bio slučaj sa sirom *Lički škripavac*, porijeklom iz Hrvatske, registrovanog kod Evropske komisije kao geografska oznaka.¹²⁶ U zahtjevu za registraciju njegovog naziva se navodi da je jedan od dokaza reputacije ovog sira upravo održavanje raznih tradicionalnih privrednih i kulturno-umjetničkih manifestacija, od kojih je i Izložba „Jesen u Lici“ koja se od 1998. godine održava u Gospiću, a gdje se redovno izlaže *Lički škripavac*, kao autohtoni proizvod.¹²⁷ Zbog toga i praksa registracije oznaka geografskog porijekla Evropske komisije potvrđuje da sajmovi *Travničkog/Vlašićkog* sira, upravo potvrđuju njegovu reputaciju.

iii. Svijest potrošača

U sklopu istraživačkog dijela ovog rada, provedena je anketa među potrošačima u kojoj je učestvovalo 200 ispitanika, pretežno starosne dobi od 30 do 60 godina - 72,9%, do 30 godina 24,6% i preko 60 godina 2,5%.

Rezultati ankete pokazuju da među potrošačima postoji visok procenat poznavanja proizvoda, jer ih se 92,5% izjasnilo da im je *Travnički* sir poznat proizvod, a procenat je samo neznatno veći za *Vlašićki* sir i iznosi 93,4%.

Kao razlozi posebnosti *Travničkog/Vlašićkog* sira, ispitanicima je ponuđeno nekoliko opcija, pa ih 28,3% smatra da je proizvod poseban zbog geografske lokacije i prirodnih uslova proizvodnje, 10,1% ih smatra da je to sastav ispaše, te identičan procenat od 10,1% ih smatra da je to tradicija proizvodnje. Ipak, u pogledu posebnosti proizvoda, najveći procenat ispitanika, njih 43,4% smatra da su to sve od navedenih opcija: sastojci, tradicija proizvodnje, metoda proizvodnje, geografska lokacija i prirodni uslovi proizvodnje, sastav ispaše.

Ključno pitanje u smislu postojanja reputacije je svakako opredjeljenost potrošača za kupovinu ovog proizvoda, te pitanje da li prilikom kupovine prednost daju *Travničkom/Vlašićkom* siru u odnosu na druge slične sireve. Od ovog pitanja

sira“, 16.9.2019. godine, <https://travnik-grad.info/devet-sireva-u-ekstra-klasi-na-ovogodisnjem-sajmu-travnickog-sira/> (26.10.2023.)

¹²⁵ Portal *travnik-grad.info*, „Na Gostilju održana izložba ovaca i sajam Vlašićkog sira, učestvovao i Josip Pejaković“, 16.9.2018. godine, <https://www.travnicki.info/na-gostilju-odrzana-izlozba-ovaca-i-sajam-vlasickog-sira-ucestvovao-i-josip-pejakovic-foto/> (26.10.2023.)

¹²⁶ Provedbena Uredba Komisije (EU) 2021/2270 od 14. decembra 2021. godine o upisu naziva u registar zaštićenih imena porijekla i geografskih oznaka, Službeni list Evropske unije, L 457/4, <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/HR/TXT/PDF/?uri=CELEX:32021R2270> (27.10.2023.)

¹²⁷ Objava zahtjeva za registraciju naziva u skladu sa članom 50. stavom 2. tačkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Evropskog parlamenta i Vijeća o sistemima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode, Službeni list Evropske unije, broj C 325/22, [https://eur-lex.europa.eu/legal-content/HR/TXT/PDF/?uri=CELEX:52021XC0813\(03\)](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/HR/TXT/PDF/?uri=CELEX:52021XC0813(03)) (27.10.2023.)

zavisi da li je reputacija među potrošačima dovoljno intenzivna da ih opredjeli za kupovinu *Travničkog/Vlašičkog* sira, kada im ovaj proizvod bude ponuđen zajedno sa uporedivim, sličnim sirom. Čak 79,3% ispitanika je odgovorilo da prilikom takvog izbora, prednost uvijek daje *Travničkom/Vlašičkom* siru.

Rezultati ovog istraživanja potvrđuju visok stepen poznatosti *Travničkog/Vlašičkog* sira među potrošačima, ali i povjerenja koje među njima uživa, što dodatno potvrđuje postojanje reputacije, kao uslov za zaštitu naziva geografskom oznakom.

iv. Proizvodne količine i stanje na tržištu

Neposrednim pregledom ponude trgovačkih lanaca u šest gradova Bosne i Hercegovine¹²⁸, utvrđeno je prisustvo *Travničkog/Vlašičkog* sira i to:

- Travnički sir od kravljeg mlijeka, proizvođača „Poljorad“ d.o.o. Travnik,
- Travnički sir od ovčijeg mlijeka, proizvođača „Zirčo Komerc“ d.o.o. Žepče,
- Travnički sir od ovčijeg mlijeka, proizvođača S.D. Ramče, Begov Han, Žepče.

Imajući u vidu geografski lokalitet Opštine Žepče, koja je sjedište posljednja dva proizvođača, te činjenicu da ovo područje ne ulazi u granice geografskog područja proizvodnje *Travničkog* sira, kako će u nastavku rada biti izloženo, zbog čega bi ovi subjekti u slučaju registracije geografske oznake vjerovatno morali promijeniti naziv ovog proizvoda, predmet analize će biti proizvodne količine privrednog društva „Poljorad“ d.o.o. Travnik.

To opravdava i brošura Vanjskotrgovinske komore Bosne i Hercegovine, u kojoj su navedeni najveći proizvođači mliječne industrije, među kojima je i „Poljorad“ d.o.o. Travnik, koji je 2016. godine dobio dozvolu za izvoz proizvoda na tržište EU, tako da sa 53 zaposlena, vrši izvoz u 11 država.¹²⁹

Od ovog privrednog subjekta su zatraženi podaci o proizvodnji *Travničkog* sira, tačnije o proizvedenim količinama sira od ovčijeg i kravljeg mlijeka za posljednjih pet godina, koji su prikazani u Tabeli 1. Dostavljeni su podaci za posljednjih pet godina, kao i podaci za 2010. godinu, kao godinu u kojoj je plasirana najveća količina ovčijeg sira.

¹²⁸ Zenica, Travnik, Sarajevo, Goražde, Kakanj, Tešanj.

¹²⁹ Foreign Trade Chamber of Bosnia and Herzegovina, *Bosnia and Herzegovina - Dairy Industry*, <https://www.komorabih.ba/wp-content/uploads/2021/01/Mlijecna-industrija-ENG.pdf> (28.10.2023.)

TRAVNIČKI/VLAŠIČKI SIR KAO OZNAKA GEOGRAFSKOG PORIJEKLA: STATUS
 QUO I PERSPEKTIVA ZAŠTITE

Godina	Ovčiji sir/kg	Kravlji sir/kg
2010.	88.464	134.967
2018.	37.264	184.549
2019.	34.941	161.680
2020.	25.492	170.321
2021.	30.624	219.835
2022.	7.398	251.286

Tabela 1.

Podaci pokazuju da je proizvodnja sira od kravljeg mlijeka u porastu, višestruko je veća nego proizvodnja sira od ovčijeg mlijeka, ali i da je proizvodnja sira od ovčijeg mlijeka u konstantnom padu.

Najveći pad proizvodnje se desio između 2021. i 2022. godine, a u odnosu na 2010. godinu, proizvodnja ovčijeg sira se smanjila za skoro dvanaest puta.

Iz obavljenog intervjua slijedi da je razlog za ovakav pad proizvodnje nedostatak broja ovaca, zatvaranje porodičnih farmi, kao i preusmjerenje proizvodnje na korištenje kravljeg mlijeka, kao rentabilnije sirovine.

Sa druge strane, proizvodnja sira od kravljeg mlijeka je vrlo malo varirala, tako da je primjetan pad samo 2019. godine u odnosu na 2018. godinu, ali već od 2020. godine dolazi do rasta, tako da je proizvodna količina 2022. godine u odnosu na 2010. godinu veća za 186%.

Kako se radi o podacima jednog privrednog subjekta, bilo kakav zaključak je potrebno potkrijepiti i drugim pokazateljima.

U Statističkom godišnjaku Federalnog zavoda za statistiku za 2022. godinu¹³⁰ su navedeni podaci o proizvedenim količinama kravljeg i ovčijeg mlijeka za područje Federacije Bosne i Hercegovine, za period od 2017. do 2021. godine, prikazani na Tabeli 2.

¹³⁰ Federalni zavod za statistiku Federacije Bosne i Hercegovine, *Statistički godišnjaci/ljetopisi*, <http://fzs.ba/index.php/publikacije/statisticki-godisnjaciljetopisi/> (28.10.2023.)

Godina	Broj muženih krava	Ukupna proizvodnja kravljeg mlijeka/litara	Broj muženih ovaca	Ukupna proizvodnja ovčijeg mlijeka/litara
2017.	129.000	347.466	220.000	11.564
2018.	125.000	345.979	222.000	11.814
2019.	113.000	321.627	218.000	11.434
2020.	111.000	318.525	219.000	11.842
2021.	105.000	313.064	218.000	11.290

Tabela 2.

Ovi podaci ukazuju na stalni pad broja muženih krava i količine proizvedenog kravljeg mlijeka, dok broj muženih ovaca i proizvodnja ovčijeg mlijeka stagnira.

Međutim, očigledna je drastična razlika u količinama godišnje proizvodnje kravljeg mlijeka, koja se kreće preko 300.000 litara, dok se ovčijeg mlijeka godišnje proizvede tek nešto preko 11.000 litara, što znači da se kravljeg mlijeka godišnje proizvede 27 puta više nego ovčijeg mlijeka.

Zbog očitog nedostatka ovčijeg mlijeka kao sirovine, postoji opasnost od krivotvorenja i zloupotreba, na način da se ovčijem mlijeku dodaje kravlje, a na deklaraciji ističe da je u pitanju ovčiji sir.

Upravo se ovaj problem navodi u jednom od radova istraživača veterinarske struke, jer se zbog velike potražnje potražnje za *Travničkim* sirom od ovčijeg mlijeka, među proizvođačima pojavila praksa dodavanja oko 20% kravljeg mlijeka, kako bi se povećale ukupno proizvedene količine.¹³¹ Zbog toga je u istraživanju vršena analiza 60 uzoraka *Travničkog* sira, deklarisanog kao proizvoda od ovčijeg mlijeka i to 41 uzorak direktno od proizvođača sa Vlašića, a 19 uzoraka iz trgovačkih lanaca. Rezultati su pokazali da je ovčije mlijeko u procentu od 100% prisutno samo kod 46% uzoraka sira uzetih direktno od proizvođača i kod 63% uzoraka sira uzetih od trgovačkih lanaca, dok se u ostalim uzorcima radilo ili o kravljem mlijeku, ili o mješavini ovčijeg i kravljeg mlijeka.¹³²

Dakle, čak i oni sirevi koji su deklarirani kao ovčiji, u sebi su u velikom broju slučajeva sadržavali dodatke kravljeg mlijeka, što je rezultat nedostatka ovčijeg mlijeka kao sirovine. Dodatni problem sa ovčijim mlijekom jeste i sezonski karakter njegove proizvodnje, jer se radi o periodu od kraja aprila do početka septembra, kada se po jednoj ovcu proizvede oko 75 litara mlijeka.¹³³ Zbog toga proizvodnja sira isključivo od ovčijeg mlijeka ne pogoduje njegovoj industrijskoj

¹³¹ E. Pašić – Juhas *et al.*, „Determination of Travnik’s sheep cheese adulteration using the mPCR-method“, u: S. Springer, H. Grimm (ur.), *Professionals in food chains*, Wageningen Academic Publishers, Wageningen 2018, 470.

¹³² *Ibid.*, 472.

¹³³ *Ibid.*, 470.

proizvodnji i nastale bi nesavladive prepreke za njegovo plasiranje tržište.

Sa druge strane, količine dostupnog kravljeg mlijeka upravo omogućavaju industrijsku proizvodnju. Zapravo, početak upotrebe kravljeg mlijeka za proizvodnju sireva u salamuri, koji se tradicionalno proizvode od ovčijeg i kozijeg mlijeka, se i vezuje za povećanje potražnje na tržištu, koja je dovela do toga da industrijski proizvođači koriste kravlje mlijeko koje je dostupno u većim količinama.¹³⁴

Zaključno, *Travnički/Vlašićki* sir je prisutan na tržištu, proizvodi se u količinama koje su dovoljne da bi se moglo tvrditi da uživa reputaciju, što potvrđuje i svijest potrošača o njegovom nazivu. Međutim, vremenom je, zbog specifične prirode proizvodnje ovčijeg mlijeka, u upotrebi sve više korišteno kravlje mlijeko, tako da je upotreba kravljeg mlijeka kao sirovine dominantna posljednjih godina.

6. Mogućnosti zaštite

Kako se za proizvodnju *Travničkog/Vlašićkog* sira istovremeno koristi i kravlje i ovčije mlijeko, postavlja se pitanje: da li je moguće proizvod zaštititi jedinstvenim nazivom *Travnički/Vlašićki* sir, kao proizvod za čiju se proizvodnju koristi i ovčije i kravlje mlijeko?

Zakon o ZOGP je definisao da se prijava imena porijekla ili geografske oznake može odnositi samo na jednu oznaku ili ime geografskog područja i samo na jednu vrstu proizvoda.¹³⁵ „*Travnički/Vlašićki*“ kao složeni izraz bi mogao tvoriti jedinstven naziv. Međutim, obavezan sastavni dio svake prijave registracije je i opis geografskog područja, koji treba da sadrži tačne i precizne podatke o geografskom području sa kojeg proizvod potiče.¹³⁶ Svrha zaštite oznaka geografskog porijekla se i ogleda u činjenici da proizvođači izvan granica određenog područja ne mogu koristiti registrovanu oznaku za označavanje svojih proizvoda, pa je u kontekstu *Travničkog/Vlašićkog* sira, odnosno sira proizvedenog u ovisnosti od korištene sirovine, potrebno odrediti tačne granice geografskog područja proizvodnje.

a. Geografsko područje proizvodnje – razdvajanje naziva

Opisujući područje proizvodnje *Travničkog* sira, profesorica Dozet navodi da je centar njegove proizvodnje na planini Vlašić, ali je vremenom dolazilo do širenja ovog područja i na teritorije opština Skender Vakuf, Zenica i Teslić.¹³⁷ Ovo područje se odnosi na proizvodnju sira od ovčijeg mlijeka, što je bilo stajalište profesorice Dozet u nizu radova. Iako je dolazilo do širenja područja proizvodnje, njegove granice su se bazirale na prirodnim obrisima planine Vlašić, kako je definisano u radu Nijaza Tahirovića iz 1974. godine, gdje se navodi da je to šire

¹³⁴ I. Toufeili/B. Ozer, „Bridged Cheeses from the Middle East and Turkey“, u: A. Tamime (ur.), *Bridged Cheeses*, Blackwell Publishing, Oxford 2006, 188.

¹³⁵ Član 18. stav 2. Zakona o zaštiti oznaka geografskog porijekla.

¹³⁶ Član 22. Zakona o zaštiti oznaka geografskog porijekla.

¹³⁷ N. Dozet, 1970, 281. – 282.

područje planine Vlašić, odnosno region koji obuhvata područje nekoliko opština i to: Travnik, Zenica, Teslić, Kotor Varoš, Skender Vakuf i Jajce¹³⁸, a slično se navodi i u drugim radovima.¹³⁹

Na Slici 2. je dat prikaz regija proizvodnje autohtonih mliječnih proizvoda u Bosni i Hercegovini, baziran na mapi kao rezultatu istraživanja profesorice Dozet i drugih autora.¹⁴⁰ Vidljivo je da je proizvodno područje *Travničkog sira* skoncentrisano na široj regiji planine Vlašić, s tim što je područje Vlašića njegov centralni dio. Stoga bi se moglo reći da je granica ovog šireg područja proizvodnje, zapravo ono područje planine Vlašić koje obuhvata administrativne granice okolnih opština, što uključuje Travnik u prvom redu, ali i opštine Skender Vakuf, Kotor Varoš, Zenica i Teslić.



Slika 2.

Pitanje zaštite oznake geografskog porijekla za *Travnički/Vlašićki sir* je već bilo predmet analize nadležnih institucija u Bosni i Hercegovini. Institut za intelektualno vlasništvo Bosne i Hercegovine je dana 4.2.2022. godine, rješenjem broj IP-04-47-4-00816/22MM priznao zaštitu za geografsku oznaku *Vlašićki sir*, za sir koji potiče *sa područja planine Vlašić*.

Registrovana geografska oznaka se odnosi na sir kao proizvod, bez specificiranja o kakvoj vrsti sira se radi. U Službenom glasniku Instituta za intelektualno vlasništvo je objavljena prijava registracije¹⁴¹, gdje je također samo navedeno da se radi o siru kao vrsti proizvoda, a područje sa kojeg *Vlašićki sir*

¹³⁸ N. Tahirović, 275.

¹³⁹ A. Popović – Vranješ/K. Križan, 87. – 88.

¹⁴⁰ Z. Sarić/S. Bijeljic, 138.

¹⁴¹ Službeni glasnik Instituta za intelektualno vlasništvo Bosne i Hercegovine, broj 1/2019, 355.

potiče određeno je dosta šturo, jednom riječju: *Vlašić*.

Iako nije objavljena specifikacija proizvoda, pa je nejasno koje se sirovine koriste, koje su metode proizvodnje i koje su precizne granice geografskog područja, uz prijavu registracije je dostavljen Elaborat pod nazivom *Vlašićki sir* od novembra 2018. godine. U Elaboratu se precizira geografsko područje proizvodnje i navodi da je to područje planine Vlašić iznad Travnika, Turbeta i Guče Gore, sa centralnim pašnjacima na Galici, Kraljici, Korićanima i Imljanima, ali se proizvodnja prema sjeveru širi do Skender Vakufa i Kotor Varoši, zatim prema Borju i Jezerima, na zapadnoj strani do Mrkonjić Grada i Jajca a na istočnoj strani do iznad Gluhe Bukovice i Nemile.¹⁴² Ovakav opis geografskog područja u većem dijelu odgovara prethodno navedenom opisu. Što se korištene sirovine tiče, Elaborat navodi da je to svježe ovčije mlijeko¹⁴³ porijeklom od ovce pasmine *pramenka*.¹⁴⁴

Budući da je Institut za intelektualno vlasništvo postupak okončao udovoljavajući ovakvoj prijavi, pred nadležnim tijelom Bosne i Hercegovine je već potvrđeno da je *Vlašićki sir* proizvod porijeklom od ovčijeg mlijeka, koji se proizvodi na širem području planine Vlašić.

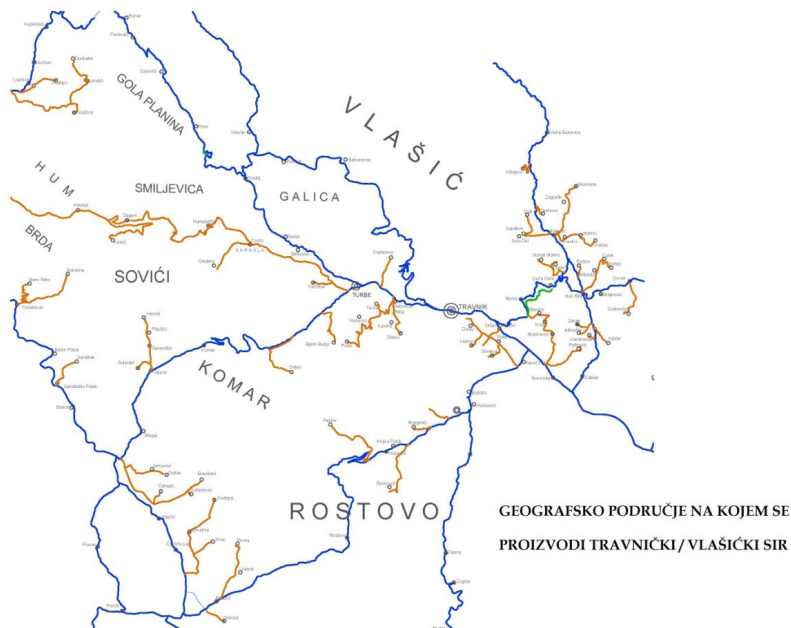
Ukoliko bi se radilo o istom području proizvodnje i za sir od kravljeg mlijeka pod nazivom *Travnički*, bilo bi upitno da li bi se takav proizvod uopšte mogao registrovati, jer bi došlo do preklapanja geografskog područja, kao i metoda proizvodnje.

Kako je privredno društvo „Poljorad“ d.o.o. Travnik, prema raspoloživim podacima, trenutno najveći proizvođač *Travničkog* sira, u sklopu istraživanja je od ovog subjekta zatražena mapa otkupa kravljeg mlijeka, kao sirovine korištene za njegovu proizvodnju, prikazane na Slici 3.

¹⁴² Elaborat „Vlašićki sir“ autora dr. sc. Hajrudin Skender, kao sastavni dio prijave registracije proizvoda *Vlašićki sir*, 2018, 3.

¹⁴³ *Ibid.*, 10.

¹⁴⁴ *Ibid.*, 8.



Slika 3.

Geografsko područje se kreće od naselja Vitovlje i Mudrike na sjeveru, zatim, naselja Torlakovac zapadno od Donjeg Vakufa, na zapadu, a južna granica se prostire sve do Poriča i Glavice, koji pripadaju Opštini Bugojno, zatim Opare i Zagrlja, koje pripadaju Opštini Novi Travnik, dok je granica na istoku omeđena naseljima Kljake i Gluha Bukovica, koje pripadaju Opštini Travnik. Ovo područje, u odnosu na područje proizvodnje sira od ovčijeg mlijeka kako je prethodno opisano, nije uže, niti šire, već je znatno drugačije. Naime, iako se prostire i planinom Vlašić, nije skoncentrisano oko nje kao centra, već uglavnom oko Opštine Travnik, zahvatajući pojedina naselja susjednih opština. To znači da je vremenom dolazilo do postepene diferencijacije geografskog područja porijekla *Travničkog* sira, što potvrđuju i rezultati provedene ankete. Tako, 72,6% ispitanika je *Travnički* sir geografski povezivalo sa Travnikom i njegovom okolinom i samo 34,3% sa planinom Vlašić, dok je čak 89,4% ispitanika *Vlašički* sir povezivalo sa planinom Vlašić i samo 14,6% sa Travnikom. Kako se, očigledno, radi o različitim geografskim područjima, postoje uslovi da se registruju nazivi i za dva različita proizvoda.

Također je evidentno i da je došlo do diferencijacije same proizvodnje, pa je tako zadržana proizvodnja izvornog proizvoda od ovčijeg mlijeka, autohtone pasmine *dubske pramenke* i u uslovima malih farmi na planini Vlašić, dok se istovremeno, a pogotovo u postratnom periodu, razvila i industrijska proizvodnja u kojoj dominantno prevladava kravliji sir kao sirovina i to na širem području Opštine Travnik.

b. Prijedlog zaštite

Budući da je sirovina korištena za proizvodnju *Travničkog* sira uglavnom kravlje mlijeko, za razliku od *Vlašičkog* sira, koji se, kako je registrovano kod Instituta, proizvodi isključivo od ovčijeg mlijeka, te kako se geografska područja prostiru različitim područjima, a u pitanju su i različite metode proizvodnje, može se zaključiti da su vremenom diferencirana dva različita proizvoda i to: *Vlašički* sir, kao proizvod od ovčijeg mlijeka, koji se proizvodi na planini Vlašić i njenim ograncima, te *Travnički* sir, kao proizvod pretežno od kravljeg mlijeka, koji se proizvodi u Opštini Travnik i njenom širem području.

Kako je kod Instituta za intelektualno vlasništvo naziv *Vlašički* sir, kao geografska oznaka, već registrovana za sir od ovčijeg mlijeka, sa područja planine Vlašić, pravilna zaštita ovog proizvoda bila bi upotpunjena zaštitom naziva *Travnički* sir, također kao geografske oznake, za sir proizveden od kravljeg mlijeka, sa šireg područja Opštine Travnik, kako je u opisu mape sa Slike 3. detaljno navedeno.

Uz ovakav prijedlog vrijedi podsjetiti i na ukazanu potrebu da se mikro ambijent planine Vlašić, u kontekstu autohtone pasmine *dubske pramenke* i jedinstvene flore dodatno istražuje, pa bi rezultati koji bi dokazivali uzročno-posljedičnu vezu između tih i eventualno drugih prirodnih faktora, bili osnova za promjenu modaliteta zaštite *Vlašičkog sira* iz geografske oznake u ime porijekla. Takva promjena je moguća, a jedan od primjera je italijansko vino „Amarone“ koje je iz modaliteta *Denominazione Origine Controllata* registrovano kao *Denominazione di Origine Controllata e Garantita*, a radi se sličnim modalitetima kao što su geografska oznaka i ime porijekla.¹⁴⁵

Ovakav prijedlog zaštite podupire i slučaj *Halloumi* sira, porijeklom sa Kipra. Sve do 70-tih godina prošlog stoljeća, sir se proizvodio na tradicionalan način u ruralnim područjima i to od ovčijeg i kozijeg mlijeka.¹⁴⁶ Nakon toga je otpočela njegova industrijska proizvodnja i plasman na tržišta diljem svijeta, tako da je izvozna vrijednost u 2010. godini iznosila 54 miliona eura.¹⁴⁷ Tokom 2009. godine, Evropskoj komisiji je upućen zahtjev za registraciju, ali je tada nastao i spor oko specifikacije jer, dok se u tradicionalnoj proizvodnji koristilo ovčije i kozije mlijeko, u industrijskoj proizvodnji je bilo zastupljeno kravlje mlijeko.¹⁴⁸ Kako su industrijski proizvođači sve više vršili pritisak, tražeći da se omogući da u proizvodnji i dalje koriste kravlje mlijeko, vlasnici stada ovaca i koza, uglavnom tradicionalni, mali proizvođači, su svoje nezadovoljstvo počeli iskazivati na

¹⁴⁵ M. Ferrari, „The Narratives of Geographical Indications“, *International Journal of Law in Context*, vol. 10, no. 2, 2014, 229. – 230.

¹⁴⁶ G. Welz, „Contested Origins – Food Heritage and the European Union’s Quality Label Program“, *Food, Culture & Society*, vol. 16, no. 2, 2013, 271.

¹⁴⁷ *Ibid.*

¹⁴⁸ *Ibid.*, 272. 273.

masovnim protestima.¹⁴⁹ Iako su se počeli nazirati obrisi kompromisa, na način da polovica korištene sirovine može biti kravlje mlijeko, tokom 2012. godine je, zbog intenziteta spora među proizvođačima, ipak došlo do povlačenja zahtjeva.¹⁵⁰

Zahtjev je nekoliko godina poslije ponovo podnjet, tako da je Evropska komisija nakon provedenog postupka, 12.4.2021. godine upisala u registar naziv *Halloumi* kao ime porijekla.¹⁵¹ U objavljenj specifikaciji proizvoda se navodi da je sirovina za njegovu proizvodnju ovčije, kozije i kravlje mlijeko, s tim što udio ovčijeg mlijeka, kozijeg mlijeka ili njihove mješavine, mora biti veći od udjela kravljeg mlijeka.¹⁵²

Industrijski proizvođači su ovakav omjer cijenili kao „*pucanj u stopalo*“ za proizvodnju *Halloumi* sira, jer smatraju da je nemoguće ispoštovati zahtjev da 51% korištene sirovine bude ovčije i kozije mlijeko, budući da tog mlijeka nema dovoljno u proizvodnji, dok će velike količine kravljeg mlijeka u budućnosti ostati neiskorištene.¹⁵³

Identična situacija bi bila i sa zaštitom *Travničkog* sira ukoliko bi se za njegovu proizvodnju predvidio udio i ovčijeg mlijeka jer, kako podaci ukazuju, na domaćem tržištu, slično kao i na Kipru, vlada nestašica ovčijeg mlijeka, zbog čega bi industrijska proizvodnja i tržišni plasman bili znatno ograničeni.

Diferencijaciju *Travničkog* sira kao proizvoda od kravljeg i *Vlašičkog* sira kao proizvoda od ovčijeg mlijeka, podupiru i rezultati provedene ankete. Naime, 69,7% ispitanika tvrdi da je tačna konstatacija da se *Vlašički* sir proizvodi od ovčijeg mlijeka, samo 8,5% ih smatra da konstatacija nije tačna, dok ih 22,4% nije sigurno. Kod pitanja da li je tačna konstatacija da se *Travnički* sir proizvodi od kravljeg mlijeka, ispitanici su podijeljeni jer ih 32,8% smatra da jeste, 33,8% smatra da nije, dok ih 33,8% nije sigurno.

Ovakvi rezultati znače prisustvo jake svijesti potrošača o vezi *Vlašičkog* sira i ovčijeg mlijeka kao njegove sirovine, što provedenu registraciju pred Institutom za intelektualno vlasništvo čini opravdanom. Ipak, kako su potrošači podijeljenog mišljenja o vezi između *Travničkog* sira i kravljeg mlijeka kao sirovine, samo

¹⁴⁹ *Ibid*, 273.

¹⁵⁰ *Ibid*.

¹⁵¹ Provedbena Uredba Komisije (EU) 2021/591 od 12.4.2021. godine o upisu u registar zaštićenih imena porijekla i zaštićenih geografskih oznaka „Halloumi/Hellim“, Službeni list Evropske unije, L 125/42, <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/HR/TXT/PDF/?uri=CELEX:32021R0591> (29.10.2023.)

¹⁵² Evropska komisija, Objava zahtjeva u skladu sa članom 50. stav 2. tačkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Evropskog parlamenta i Vijeća o sistemima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode, službeni list Evropske unije, C 246/9, tačka 3.3., [https://eur-lex.europa.eu/legal-content/HR/TXT/PDF/?uri=CELEX:52015XC0728\(07\)](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/HR/TXT/PDF/?uri=CELEX:52015XC0728(07)) (29.10.2023.)

¹⁵³ P. McGuian, Halloumi producers claim cheese's new PDO status is „shoot in the foot“ for Cyprus, *The Guild of Fine Food*, 28.5.2021., <https://gff.co.uk/halloumi-producers-claim-cheeses-new-pdo-status-is-shot-in-the-foot-for-cyprus/> (30.10.2023.)

trećina ih smatra da takva veza ne postoji, dok proizvodni podaci sa tržišta ukazuju da je u plasmanu preovladava upravo sir od kravljeg mlijeka.

Kakva će sudbina *Halloumi* sira na Kipru biti nije poznato, ali je nesporno da, ukoliko se ne obezbijedi sirovina od ovčijeg i kozijeg mlijeka u dovoljnim količinama, industrijska proizvodnja neće biti moguća.

Za bosanskohercegovački proizvod *Travnički/Vlašički* sir koji, iako je krenuo istom putanjom izazova i rizika kojom je krenuo i kiparski *Halloumi* sir, nastalom kao rezultat sukoba industrijske i tradicionalne proizvodnje, postoji pragmatično rješenje: razdvojiti tradicionalnu proizvodnju sa tradicionalnom sirovinom – ovčije mlijeko, uz tradicionalni metod proizvodnje, na planinskom području oko Vlašića, od industrijske proizvodnje sa industrijski zastupljenom sirovinom – kravljim mlijekom, na području oko Travnika, jer za to postoji osnova u razvoju reputacije proizvoda. Heureka!

Svakako, uvijek postoji mogućnost da će i *Vlašički* sir biti u industrijskoj proizvodnji, kao i da će se *Travnički* sir proizvoditi na malim farmama. Međutim, mogućnost alternacije, na način da se dopusti da bude korišteno i kravlje i ovčije mlijeko, bez obzira na omjer, vremenom bi mogla dovesti do potpunog potiskivanja ovčijeg mlijeka iz upotrebe, čime bi autohtonost proizvoda bila potpuno eliminisana. Sa druge strane, očuvanje autohtone proizvodnje na planinskim područjima u malim farmama, jedan je od velikih turističkih potencijala, jer sve više raste interesovanje za ruralnim turizmom. Nema potrebe posebno obrazlagati da je za tržišni uspjeh ključno omogućiti industrijsku proizvodnju, pogotovo u situaciji kada se proizvodnjom bave privredna društva koja proizvode izvoze na tržište Evropske unije.

Prijedlog dodatno upotpunjuje i dosadašnja praksa registracije u postupcima pred Evropskom komisijom. Naime, u registru su upisani nazivi: *Noord-Hollandsee Edammer*, kao ime porijekla za sir i *Edam Holland*, kao geografska oznaka također za sir, oba porijeklom iz Holandije.¹⁵⁴ Slična je situacija i sa drugom vrstom sira, pa je tako naziv *Noord-Hollandse Gouda* zaštićen kao ime porijekla, dok je naziv *Gouda Holland* zaštićen kao geografska oznaka.¹⁵⁵, što znači da je opravdanost prijedloga zasnovana i na već prisutnoj praksi registracije u postupcima pred Evropskom komisijom.

7. Zaključak

Travnički/Vlašički sir je proizvod koji ima dugu tradiciju, jer se početak njegove proizvodnje veže za početak 19. stoljeća. Kako pripada grupi salamurnih sireva, tehnika proizvodnje je zastupljena i kod drugih, svjetski poznatih sireva. Provedeno istraživanje pokazuje reputaciju koju je ovaj proizvod nesporno

¹⁵⁴ eAmbrosia, Registar oznaka geografskog porijekla Evropske unije, <https://ec.europa.eu/agriculture/eambrosia/geographical-indications-register/> (12.2.2024.)

¹⁵⁵ *Ibid.*

stekao među kupcima, tako da je u publikaciji administracije Sjedinjenih američkih Država iz 1908. godine, proizvod naveden kao jedna od tada poznatih vrsta sireva. Iako se u početku koristio naziv i *Arnautski*, vremenom su upotrebi najzastupljeniji bili *Travnički* i *Vlašički*, koji su se koristili i zajedno ali i odvojeno. Prvobitno, sir se proizvodio od ovčijeg mlijeka na farmama na području planine Vlašić. Vremenom, dolazilo je i do upotrebe kravljeg mlijeka kao sirovine, koja se najviše koristi u industrijskoj proizvodnji.

Ispitujući uslove zaštite, rezultati provedenog istraživanja pokazuju da se proizvod spominje u velikom broju naučnih i stručnih radova, postoje podaci o njegovoj velikoj potražnji među potrošačima, kao i o zastupljenosti na tržištu. U provedenoj anketi, potrošači su prepoznali ovaj proizvod, te potvrdili da mu kod kupovine uvijek daju prednost u odnosu na druge, slične proizvode. Sve to ukazuje da proizvod uživa reputaciju, što je jedan od osnova zaštite geografskom oznakom, za koju su ispunjeni uslovi.

S obzirom na to da je pred Institutom za intelektualno vlasništvo Bosne i Hercegovine proveden postupak u kojem je naziv *Vlašički* sir zaštićen kao geografska oznaka za sir od ovčijeg mlijeka, sa područja planine Vlašić, na tržištu već dugi niz godina u ponudi preovladava sir od kravljeg mlijeka, koji se proizvodi na drugačijem geografskom području, koncentrisanom oko Opštine Travnik. Zbog toga postoje uslovi da se osigura potpuna zaštita ovog domaćeg, autohtonog i cijenjenog proizvoda, na način što će se provesti postupak zaštite *Travničkog* sira, kao proizvoda od kravljeg mlijeka, sa šireg područje Opštine Travnik. Ovim bi se ujedno osigurala i standardizacija proizvodnje, spriječile varijacije u kvaliteti proizvoda, obezbjedili adekvatni standardi higijenskih uslova proizvodnje, na što se ukazuje kao na jedan od najvećih problema u praksi.¹⁵⁶ Konačno, ovakvom zaštitom bi se zadovoljili i zahtjevi za industrijsku proizvodnju, ali i potreba da se očuva autohtona proizvodnja, kao simbol tradicije i jedan od potencijala ruralnog turizma.

¹⁵⁶ S. Sakić – Dizdarević *et al.*, 239.

TRAVNIK/VLAŠIĆ CHEESE AS A GEOGRAPHICAL INDICATION: STATUS QUO AND PROTECTION PERSPECTIVE

Summary

In the system of intellectual property rights, geographical indications are the area in which Bosnia and Herzegovina has the greatest potential. In addition, agricultural production is one of the basic economic branches of Bosnia and Herzegovina. Increasing demands for products of domestic, verified origin, as well as customers' concerns about health aspects of foodstuffs, have put products with geographical indications in the focus of interest in last few decades. The *Travnik/Vlašić* cheese is one of the domestic, autochthonous, well-known products that is not fully protected geographica indication before the competent Institute for Intellectual Property of Bosnia and Herzegovina. The paper seeks an answer to the question of whether *Travnik/Vlašić* cheese meets the conditions for protection as geographical indication, and what would be appropriate modality of protection. The research results show that product has a reputation, but also that there was a separation of the names of *Travnik* and *Vlašić* cheese, as well as a separation of the raw materials used for production, and the geographical area of production. For this reason, the proposal is that *Vlašić* sir should be protected as protected geographical indication for sheep's milk cheese, while the name *Travnik* cheese should also be protected as protected geographical indication for cow's milk cheese.

Key words: intellectual property, industrial property, geographical indications, protected designation of origin, protected geographical indication, traditional production, indigenous products.