

Kult Plave Kamenice
kultplavekamenice@gmail.com

ELEKTRONSKOM POŠTOM

4. rujna 2019.

ZAHTJEV ZA OBJAVOM ISPRAVKA INFORMACIJE

Poštovani,

Obraćamo Vam se u ime naše stranke, Udruge proizvođača istarskog pršuta i drugih tradicijskih proizvoda od svinjskog mesa, Šetalište pazinske gimnazije 1, Pazin.

Naša nas je stranka ovlastila i uputila da od Vas zatražimo objavu ispravka informacija iz članka objavljenog na internetskoj stranici Kultra Plave Kamenice pod naslovom **“TRAGEDIJA HRVATSKIH PRŠUTA Zašto 99 posto domaćih pršuta ne mogu biti gastronomski proizvod”**, koji je pod kolektivnim potpisom, “Kult Plave Kamenice”, objavljen 5.8.2019. U tom su članku navedene netočne i neutemeljene informacije na koje se odnosi ovaj zahtjev za ispravak, od kojih posebno citiramo sljedeće:

1. *“Istarski pršut ne postoji kao gastronomska kategorija, i neće postojati sve dok se svinje za istarski pršut ne budu uzgajale u Istri. Proizvoditi istarski pršut od slavonskih svinja jednako je kao proizvoditi istarski merlot od baranjskog grožđa ili paški sir od mlijeka makedonskih ovaca”, te*
2. *“Sve dok domaća industrija suhog mesa ne uspostavi lokalni, jasno sljedivi uzgoj svinja, potpuno je besmisleno govoriti o bilo kakvoj autentičnosti i gastronomskoj vrijednosti hrvatskih pršuta”.*

Dodatni problem članka o kojem je riječ je taj da istarski pršut stavlja u istu kategoriju s ostalim hrvatskim pršutima, kod kojih je, prema navodima autora *“najveći, strateški problem ... porijeklo mesa”*.

Za početak smatramo korisnim ukazati na prirodu zaštite oznake “Istarski pršut”, jer nam se čini da je dobar dio navoda iz Vašeg članka uzrokovan nepoznavanjem predmetne problematike. Oznaka “Istarski pršut” (varijanta na slovenskom jeziku “Istrski pršut”) zaštićena je **oznaka izvornosti proizvoda**, u skladu s Uredbom Europskog parlamenta i Vijeća 1151/2011 o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode (dalje u tekstu: “Uredba”).

Vukmir i suradnici
Odvjetničko društvo d.o.o.
Gramača 2L
10 000 Zagreb
Hrvatska

Telefon: 01 376 0511
Telefaks: 01 376 0555
E-pošta: vukmir@vukmir.net
IBAN: HR0423600001101739005
OIB: 44069677391

Oznaka izvornosti proizvoda predstavlja najjači i najstroži stupanj zaštite podrijetla proizvoda u Europskoj uniji. Njome se, prema čl. 5. spomenute Uredbe, može zaštititi isključivo naziv kojim se označava proizvod koji potječe iz određenog mjesta, regije, ili u posebnim slučajevima države, čija kvaliteta ili karakteristike u bitnome ili isključivo, nastaju pod utjecajem posebnih prirodnih i ljudskih čimbenika određene zemljopisne sredine i čije se sve faze proizvodnje odvijaju u određenom zemljopisnom području. Iznimno je moguće da sirovina za proizvod zaštićen oznakom izvornosti dođe iz šireg zemljopisnog područja, ali samo ako su za to ispunjeni sljedeći uvjeti: (i) ako je to područje jasno definirano, (ii) ako u njemu postoje posebni uvjeti za proizvodnju sirovine, (iii) ako postoje sustavi kontrole koji osiguravaju ispunjenje tih uvjeta te (iv) ako se radi o oznaci izvornosti koja je kao oznaka izvornosti bila zaštićena u zemlji podrijetla prije 1. svibnja 2004.

Za razliku od oznake izvornosti, temeljem navedene Uredbe, moguće je zaštititi i **oznaku zemljopisnog podrijetla**. Kriteriji za njenu zaštitu, međutim, u bitnome su manje zahtjevni od kriterija zaštite oznake izvornosti. Dok se oznakom izvornosti može štititi samo naziv proizvoda čija **kvaliteta ili karakteristike u bitnome ili isključivo nastaju pod utjecajem posebnih čimbenika neke sredine i kod kojih se sve faze proizvodnje (osim iznimno podrijetla sirovine pod uvjetima koji su gore navedeni) odvijaju baš u tom području**, za zaštitu oznake zemljopisnog podrijetla dovoljno je da oznaka ukazuje na to da proizvod potječe iz tog područja te da ima određene kvalitete ili karakteristike koji se tom podrijetlu pripisuju, pri čemu je dovoljno da se samo jedna od faza proizvodnje odvija u tom području (kod pršuta npr. sušenje odnosno sazrijevanje).

Od svih četiriju oznaka za pršute hrvatskog podrijetla koje su zaštićene u Europskoj uniji (broj pet je, dakle, pogrešno naveden u Vašem članku) samo je "Istarski pršut" zaštićena oznaka izvornosti, dok su preostale tri oznake zemljopisnog podrijetla ("Dalmatinski pršut", "Drniški pršut" i "Krčki pršut"). Vrijedi dodati i to da zemljopisno područje proizvodnje "Istarskog pršuta" obuhvaća i slovenski dio Istre, uslijed čega je kao varijanta zaštićen i slovenski izraz "Istrski pršut".

Svaka zaštićena oznaka izvornosti mora biti u skladu sa specifikacijom proizvoda kojom se točno definira područje proizvodnje kao i područje podrijetla sirovine koje se od tog područja može iznimno razlikovati u skladu s ranije navedenim uvjetima. Specifikacijom se također detaljno opisuju svojstva proizvoda i metoda njegovog dobivanja. Specifikacija oznake izvornosti "Istarski pršut" (zajedno s pripadajućim priložima) javno je dostupna na stranicama Ministarstva poljoprivrede, a dostavljamo Vam je i u prilogu ove poruke, radi Vašeg lakšeg snalaženja. Javna objava Specifikacije služi tome da se potrošači i druga zainteresirana javnost, uključujući i medije, mogu informirati o tome odnosno provjeriti koje sve pretpostavke neki proizvod mora ispunjavati da bi mogao biti označen oznakom "Istarski pršut" odnosno nositi to ime. Samo proizvodi koji ispunjavaju Specifikacijom propisane uvjete mogu nositi oznaku izvornosti o kojoj je riječ, što znači da je upotreba istog ili sličnog naziva za sve druge proizvode zabranjena.

Pod točkom 3.1 predmetne Specifikacije definirano je područje proizvodnje sirovine za istarski pršut i to tako da ono u prvom redu obuhvaća područje proizvodnje istarskog pršuta, točnije hrvatski i slovenski dio Istre, zatim kopneni dio Primorsko-goranske županije te još dvanaest taksativno navedenih (kontinentalnih) hrvatskih županija. To znači da je mogućnost dobave sirovine iz hrvatskih kontinentalnih županija sastavni dio Specifikacije, a time i

oznake izvornosti "Istarski pršut". Stoga je netočan navod iz Vašeg članka prema kojem istarski pršut ne postoji niti će postojati kao gastronomska kategorija sve dok se svinje za njega ne budu uzgajale u Istri.

Naša je stranka dodatno zabrinuta i zbog toga što Vaš članak "u isti koš" s istarskim pršutom stavlja i pršute hrvatskog podrijetla kod kojih je zaštićeno zemljopisno podrijetlo, ne i izvornost. Dok oznaku izvornosti "Istarski pršut" može nositi samo pršut za koji je sirovina hrvatskog podrijetla (iz gore navedenog područja odnosno županija) ili dolazi iz slovenskog dijela Istre, sirovina za preostale zaštićene pršute može doći iz bilo koje druge države.

U kontekstu podrijetla sirovine i navoda iz Vašeg članka prema kojima navodno nije uspostavljen lokalni i jasno sljedivi uzgoj svinja, posebno je važno naglasiti da takva sljedivost postoji, štoviše da je zajamčena time što nadležna, neovisna i akreditirana certifikacijska tijela nadziru i kontroliraju svaku fazu proizvodnje, kako sirovine za istarski pršut, tako i samog proizvoda. Provjera podrijetla i ispunjenja svih drugih uvjeta iz Specifikacije vrši se upravo putem sustava sljedivosti koja mora biti i jest dokumentirana i u svakoj fazi proizvodnje sirovine. To, između ostalog, znači da roditelji potomaka koji se koriste kao sirovina moraju pripadati točno određenim sortama svinja, da moraju biti umatičeni u matične knjige odnosno uneseni u uzgojne upisnike, da je prehrana svinja također precizno propisana Specifikacijom (do mjere da se prati sljedivost krmiva koja služe ishrani) i predmet je kontrole specifikacijskih tijela, kao i najmanja dob u trenutku klanja, težina svinja i butova, numeracija butova, maksimalno vrijeme do njihovog soljenja koje se vrši na području Istre itd.

Imajući gore navedeno u vidu:

- Nije točno da istarski pršut ne postoji kao gastronomska kategorija, jer je isti zaštićen oznakom izvornosti te time pripada uskom krugu proizvoda s najstrožim uvjetima zaštite i kontrole hrane i poljoprivrednih proizvoda u Europskoj uniji uopće,
- Nije točno da se svinje za istarski pršut ne uzgajaju u Istri, uz preostale hrvatske županije navedene u Specifikaciji oznake izvornosti "Istarski pršut",
- Nije točno da ne postoji lokalni i jasno sljedivi uzgoj svinja od kojih potječe sirovina za istarski pršut,
- Nije točno da je najveći strateški problem u proizvodnji pršuta – barem u dijelu u kojem se taj navod odnosi na istarski pršut – podrijetlo mesa. S obzirom na kategoriju zaštite oznake izvornosti te uvjete propisane Specifikacijom, moglo bi se reći da se jedino kod istarskog pršuta taj problem ne može javiti.

Naša stranka je podnositelj zahtjeva za zaštitu oznake izvornosti istarski pršut. Temeljem čl. 45. ranije navedene Uredbe, kao skupina definirana Uredbom, naša stranka ima pravo, između ostalog, poduzeti mjere za osiguranje odgovarajuće pravne zaštite za zaštićene oznake izvornosti ili zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla i prava intelektualnog vlasništva koja su s njima izravno povezana; razvijati informativne i promidžbene djelatnosti koje su usmjerene na obavješćivanje potrošača o svojstvima koja proizvodu dodaju vrijednost; poduzeti mjere za poboljšanje vrijednosti proizvoda, te, kada je potrebno, poduzeti korake za sprječavanje ili suzbijanje svih mjera koje su, ili bi mogle biti, kritične za narušavanje ugleda tih proizvoda.

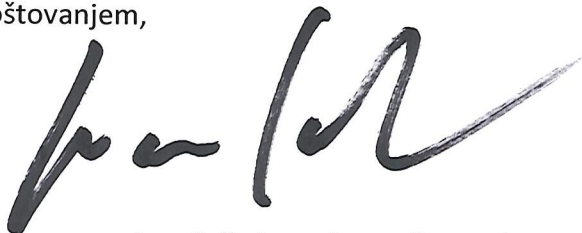
Naša je stranka, zajedno s ostalim sudionicima u postupku zaštite oznake izvornosti, kako sa hrvatske tako i sa slovenske strane, uložila iznimne napore da bi istarski pršut/ istrski pršut bio zaštićen oznakom izvornosti i to, uz ekstradjevičansko maslinovo ulje koje nosi oznaku "Istra", praktički kao jedini prehrambeni proizvod zaštićen dogovorom dviju država članica Europske unije, Hrvatske i Slovenije.

Objavlivanjem pogrešnih, netočnih i neprovjerenih informacija navedenih u spornom članku, vrijeđaju se prava i interesi naše stranke i njenih članova, proizvođača istarskog pršuta. Takav vid objavljivanja može nanijeti značajnu štetu samom proizvodu čija proizvodnja i prodaja stalno rastu zahvaljujući, između ostalog, iznimnoj kvaliteti i vrlo strogim sustavima kontrole podrijetla i proizvodnog postupka u svim fazama te činjenici zaštite oznakom izvornosti. Isto tako, sporne informacije čine štetu ugledu samog proizvoda među potrošačima, konzumentima istarskog pršuta, koji se, nakon što pročitaju članak o kojem je riječ, mogu osjetiti izigranima i prevarenima, što će se zasigurno odraziti prilikom njihove sljedeće kupnje odnosno naručivanja proizvoda o kojem je riječ.

Imajući sve navedeno u vidu, te pozivajući se na dosadašnju praksu Kultra Plave Kamenice prilikom objave ispravaka informacija kao i na mjerodavne odredbe Zakona o medijima (čl. 40. i dalje), zahtijevamo da objavite ovaj ispravak objavljene informacije na isti način kako je netočna i nepotpuna informacija objavljena i to u cjelovitom obliku, a sve kako bi se javnost objektivno informirala o svemu gore navedenom i kako bi se šteta nastala našoj stranci pokušala umanjiti predmetnom objavom.

U slučaju da ovaj ispravak ne objavite u skladu s gornjim zahtjevom, naša će stranka biti prisiljena pokrenuti raspoložive pravne postupke, uključujući i one povezane s naknadom pretrpljene štete, s ciljem zaštite prava i interesa, kako same Udruge tako i njenih članova.

S poštovanjem,



za Udrugu proizvođača istarskog pršuta i drugih
tradicijskih proizvoda od svinjskog mesa

Ivan Ćuk, odvjetnik

VUKMIR
Vukmir i suradnici / Odvjetničko društvo
Grmača 21 - HR 10000 Zagreb 3

