



# DRUŠTVO PRIJATELJEV AGRARNE EKONOMIKE

Lipovci 160, 9231 Beltinci

[www.dpae.si](http://www.dpae.si)

[info@dpae.si](mailto:info@dpae.si)

## Tema meseca februarja: **GEOGRAFSKA OZNAČBA**

Geografska označba je pravica proizvajati in dajati v promet blago zavarovano z geografsko označbo.

Z geografsko označbo se zavaruje kmetijski pridelek oziroma živilo, ki izvira z določenega geografskega območja in ima posebno kakovost, ugled oziroma druge lastnosti, ki izvirajo z določenega geografskega območja.



Slika 1: Značka za geografsko označbo<sup>1</sup>

Geografska označba je izrecno strogo vezana na določeno območje, saj to določa njeno vsebino in pomen. Poleg tega pa mora imeti tudi določene kakovostne lastnosti, ki so odvisne od določujočih značilnosti prvin tega kraja. Geografske označbe udeležence v gospodarskem prometu seznanijo s tem, od kod so določene posebne lastnosti proizvodov, ki so v neposredni zvezi z določenim območjem.

Pravica geografske oznake nastane z registracijo. Zahtevo za pridobitev geografske označbe lahko v Sloveniji vložijo: združenje pravnih ali fizičnih oseb, zbornice, občine, širše lokalne skupnosti ali državni organi. To ne velja za geografsko označbo, ki se nanaša na blago s posebnim zgodovinskim ali kulturnim pomenom; le-ta se zavaruje neposredno z uredbo Republike Slovenije.

Pravica trajanja registrirane geografske označbe je neomejena. Za pridobitev pravice ni potrebno plačati niti prijavnih pristojbin za njeno vzdrževanje.

Imetniki so osebe, ki v skladu s specifikacijo proizvajajo in dajejo v promet blago zavarovano z geografsko označbo.<sup>2</sup>

<sup>1</sup> <http://www.kon-cert.si/zascitni-znaki.html>

<sup>2</sup> <http://www.intelektualna-lastnina.si/industrijska-lastnina/geografska-oznaba>



# DRUŠTVO PRIJATELJEV AGRARNE EKONOMIKE

Lipovci 160, 9231 Beltinci

[www.dpae.si](http://www.dpae.si)

[info@dpae.si](mailto:info@dpae.si)

Prav tako je geografska označba kolektivna pravica. V gospodarskem prometu jo lahko uporabljajo vse osebe, ki v skladu s specifikacijo proizvajajo in dajejo v promet blago zavarovano z geografsko označbo.

Neupravičene osebe ne smejo uporabljati registrirane geografske označbe. Uporaba registrirane geografske označbe je prepovedana tudi, če blago ne izvira iz kraja, ki ga označuje določena geografska označba, tudi če je označen pravi izbor blaga, če je geografska označba, tudi če je označen pravi izvor blaga, če je geografska označba uporabljena v prevodu ali če geografsko označbo spremljajo izrazi, kot so: (vrsta, tip, stil, imitacija ipd.).

## Posebnosti pri geografski označbi grozdja, mošta in vina

Glede geografske označbe grozdja, mošta in vina ter drugih proizvodov iz grozdja, mošta in vina Zakon o industrijski lastnini določa splošne določbe, posebne določbe pa so zajete v Zakonu o vinu.

Izvor grozdja, mošta in vina ter drugih proizvodov se označi z geografsko označbo po geografskem območju, na katerem je bilo grozdje pridelano. Vinorodno območje Republike Slovenije se deli na pridelovalna območja: vinorodne dežele, vinorodne okoliše in vinorodne podokoliše, vinorodne ožje okoliše, vinorodne kraje in vinorodne lege. Poleg geografske označbe se grozdje, mošt, vino in drugi proizvodi lahko označijo s tradicionalnim izrazom, lahko pa tudi z dodatnim tradicionalnim izrazom, če so zaradi naravnih oziroma človeških dejavnikov pridobili določene posebne značilnosti.

Tradicionalni izrazi so:

- kakovostno vino z zaščitenim geografskim poreklom,
- penina,
- vrhunsko vino z zaščitenim geografskim poreklom,
- vino s priznanim tradicionalnim poimenovanjem,
- deželno vino s priznano geografsko oznako,

Dodatni tradicionalni izrazi so:

- pozna trgatev,
- jagodni izbor,
- ledeno vino,
- vino iz sušenega grozdja,
- arhivsko vino,
- mlado vino,
- teran,
- cviček.<sup>3</sup>

<sup>3</sup> <http://www.intelektualna-lastnina.si/industrijska-lastnina/geografska-oznaba>



# DRUŠTVO PRIJATELJEV AGRARNE EKONOMIKE

Lipovci 160, 9231 Beltinci

[www.dpae.si](http://www.dpae.si)

[info@dpae.si](mailto:info@dpae.si)

Geografska označba mora biti na embalaži dovolj vidna. Geografske označbe, tradicionalni izrazi in dodatni tradicionalni izrazi so skupinska pravica in jo smejo uporabiti tisti pridelovalci, ki so vpisani v register pridelovalcev grozdja in vina, če so grozdje, mošt, vino in drugi proizvodi pridelani na določenem geografskem območju in izpolnjujejo druge predpisane pogoje. Register vodijo Upravne enote.

Pri označevanju je prepovedano:

- označevanje, ki bi kakor koli zavajalo v zmoto, predvsem glede geografskega porekla vina,
- prevajanja geografskih označb ter tradicionalnih in dodatnih tradicionalnih izrazov,
- navajanje učinkov ali lastnosti,
- navajanje podatkov o posebnih lastnostih, če imajo primerljivi proizvodi enake ali zelo podobne lastnosti,
- označevanje, ki je kakorkoli drugače v nasprotju z zakonom in predpisi.<sup>4</sup>



Slika 2: Označba z tradicionalnim izrazom

<sup>4</sup> <http://www.intelektualna-lastnina.si/industrijska-lastnina/geografska-oznaba>



# DRUŠTVO PRIJATELJEV AGRARNE EKONOMIKE

Lipovci 160, 9231 Beltinci

[www.dpae.si](http://www.dpae.si)

[info@dpae.si](mailto:info@dpae.si)

## Posebnosti geografske označbe

Glede geografske označbe za kmetijske pridelke in živila Zakon o industrijski lastnini določa splošne določbe, posebne določbe pa so zajete v Zakonu o kmetijstvu.

Prostovoljne označbe, kamor spadata geografska označba in označba porekla, so navedbe posebnih lastnosti, postopkov pridelave in predelave ter drugih lastnosti kmetijskih pridelkov in živil, ki dopolnjujejo obvezno označevanje. Kmetijski pridelki in živila so lahko označeni s prostovoljnimi označbami, če je za te označbe izdan certifikat in so vpisane v Evidenco zaščitene in certificirane kmetijskih pridelkov in živil ter priznanih mineralnih vod. Izpolnjevanje pogojev preverja organizacijo za kontrolo in certificiranje.

Med prostovoljne označbe po Zakonu o kmetijstvu spadajo:

- označba porekla,
- geografska označba,
- dobrote z naših kmetij,
- ekološka pridelava,
- višja kakovost,
- zajamčena tradicionalna posebnost,
- naravna mineralna voda,

Navedene označbe so kolektivne pravice intelektualne lastnine in jih lahko uporabljajo vsi pridelovalci in predelovalci kmetijskih pridelkov oziroma živil, dokler za to izpolnjujejo predpisane pogoje.

Označevanje in drugi elementi trženja kmetijskih pridelkov oziroma živil ne smejo besedno, slikovno ali na drug način zavajati potrošnika v zmotu glede označb geografskega poimenovanja.<sup>5</sup>

## Zaščitena geografska označba

Tudi geografska označba označuje kmetijske pridelke in živila iz geografskega območja, katerega ime nosi, vendar je povezava manj tesna kot pri označbi porekla. Da se lahko kmetijske pridelke in živila označi z geografsko označbo:

- mora biti pridelan ali predelan na definiranem geografskem območju, katerega ime nosi. (npr. surovine lahko izvirajo iz drugega območja).
- med proizvodom in geografskim območjem mora obstajati povezava. Kmetijski pridelek ali živilo mora imeti posebno kakovost, sloves in druge značilnosti, ki izvirajo iz določenega geografskega območja.<sup>6</sup>

<sup>5</sup> <http://www.intelektualna-lastnina.si/industrijska-lastnina/geografska-oznaba>

<sup>6</sup> <http://blog.lokalna-kakovost.si/zasciteni-izdelki/>



Med zaščitene proizvode geografske označbe spadajo:

- Kraški pršut,
- Zgornjesavinjski želodec,
- Štajersko prekmursko bučno olje,
- Prleška tünka,
- Kranjska klobasa,
- Kraška panceta,
- Slovenski med
- Ptujski lük<sup>7</sup>

## Ptujski lük

Ptujski lük je slovenska avtohtona sorta čebule in staro ime za čebulo, ki jo na Ptujskem polju pridelujejo že več kot 200 let. Je posebnega okusa in izgleda, zato je tudi pridobil oznako zaščitena geografska označba.

Ptujski lük je edinstven, saj v Sloveniji ni druge sorte (Ptujška rdeča) ali hibrida, ki bi bil tako podoben Ptujskemu lüku, da bi ga lahko zamenjali z njim.



Slika 4: Ptujski lük

## Tradicija in kultura Ptujkega lüka

Po starih legendah naj bi to čebulo na naše območje prinesli Turki in je nekoč pomenila glavni vir dohodka. Starejši lükarji pripovedujejo, da so lahko na 10 arih pridelali dovolj lüka za preživetje male do srednje kmetije. Največ so ga prodajali pozno v jesen in čez zimo, zato je morala biti debela, dobro posušena in pozno kaliti. V večini primerov so jo prodajali za kuhanje. Ob kuhanju Ptujski lük hitro razpade, vendar obdrži značilen okus.<sup>8</sup>

<sup>7</sup> <http://blog.lokalna-kakovost.si/zasciteni-izdelki/>

<sup>8</sup> <http://www.ptujski-luk.si/>



# DRUŠTVO PRIJATELJEV AGRARNE EKONOMIKE

Lipovci 160, 9231 Beltinci

[www.dpae.si](http://www.dpae.si)

[info@dpae.si](mailto:info@dpae.si)

Tako imenovani lükarji s Ptujkega polja so tradicijo triletne pridelave čebule ohranili vse do danes. Tako kot nekdanj, ga tudi danes pridelujejo na naravi prijazen način konvencionalni ali ekološki, ki zagotavlja visoko kakovost njegovih plodov. Skladno z dolgo zgodovino pridelave so se v teh krajih razvili in obdržali mnogi lükarski običaji, tradicionalne jedi in arhitektura hiš, katerih napušča so bili prilagojeni za sušenje lüka.

Ptujski lük je v Evropi zaščiten s certifikatom in zaščiten geografsko označbo pridelan na Ptujskem polju. Geografska označba pomeni, da Ptujski lük prihaja iz območja, po katerem se imenuje, upošteva pogoje in načine pridelave, označevanje, trženje in izvajanje internega nadzora.

Po čem prepoznate Ptujski lük z zaščiten geografsko označbo:

- srčasta – ploščata oblika,
- rdečerjavo do svetlo rdeča barva zunanjih suhih luskolistov,
- belo meso z vijolično rdečim nadihom in močnejšim vijoličnim robom,
- dobro prenaša skladiščenje,
- hitro razpada ob kuhanju,
- najbolj značilen je zmerno oster okus,
- močan vonj po čebuli.<sup>9</sup>

## Venci Ptujkega lüka

Najdemo ga v obliki tradicionalnih vencev in manjših pakiranjih. Zaradi pletenja v kite ima Ptujski lük z zaščiten geografsko označbo več zelenega listja, listje je bolj žilavo in se ne lomi ob puljenju. Slednje je zelo pomembno, saj že od nekdanj Ptujski lük spravljajo izključno ročno.

---

<sup>9</sup> <http://www.ptujski-luk.si/>



Slika 5: Venci Ptujškega luka<sup>10</sup>

## Prleška tünka

Prleška tünka je kulinarčna posebnost in izhaja iz regije »PRLEKIJA«, ali po domače iz krajev desnega brega Mure. Gre za mesni izdelek, ki je konzerviran v zaseki. Tradicionalno je bil hranjen v lesenih posodah, ki jih na vasi imenujejo »tünka«. Z zorenjem v zaseki, dobi meso posebni okus, ki ga cenijo poznavalci te gastronomske posebnosti.<sup>11</sup>

## Štajersko prekmursko bučno olje

Štajersko prekmursko bučno olje Slovenije je geografsko zaščiteno ime za bučno olje v EU in je pridelano iz bučnih semen najboljše kvalitete s temeljitim nadzorom proizvodnega procesa po tradicionalnem postopku. Glede na pridobivanje ostalih rastlinskih olj je predelava bučnih semen v Štajersko prekmursko bučno olje Slovenija specifična in različna. Olje je pridobljeno z mehanskim procesom in z uporabo toplote, brez uporabe in dodajanja aditivov, rezultat je visoko, kvalitetno bučno olje.

<sup>10</sup> <http://www.ptujski-luk.si/>

<sup>11</sup> <http://tunka.si/sl/domov/>



# DRUŠTVO PRIJATELJEV AGRARNE EKONOMIKE

Lipovci 160, 9231 Beltinci

[www.dpae.si](http://www.dpae.si)

[info@dpae.si](mailto:info@dpae.si)

Olje ima ugodno maščobno kislinsko sestavo, in sicer vsebuje okrog 20 % nasičenih maščobnih kislin, okrog 30 % mono nenasičenih maščobnih kislin in okrog 50 % poli nenasičenih maščobnih kislin. Štajersko prekmursko bučno olje Slovenija je bogat vir tokoferolov, kajti olje vsebuje okrog 40 mg vitamina E v 100 g olja. Uporablja se pri pripravi solate ali kot začimba pri kuhi.<sup>12</sup>



Slika 6: Štajersko prekmursko bučno olje GEA<sup>13</sup>

*Mojca Klemenčič, dipl. inž. agr. ekon.*

<sup>12</sup> [http://www.kocbek1929.com/?page=izdelki&action=show&id\\_kategorija=8&id\\_vsebina=4](http://www.kocbek1929.com/?page=izdelki&action=show&id_kategorija=8&id_vsebina=4)

<sup>13</sup> <http://www.oliagea.si/>