

# Izrada specifikacije proizvoda „Rapska torta“ u svrhu ishođenja oznake zajamčeno tradicionalnog specijaliteta

---

Ljubić, Sara

Master's thesis / Diplomski rad

2023

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

Permanent link / Trajna poveznica: <https://urn.nsk.hr/urn:nbn:hr:159:834948>

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

Download date / Datum preuzimanja: **2024-10-04**



Repository / Repozitorij:

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



SVEUČILIŠTE U ZAGREBU  
PREHRAMBENO-BIOTEHNOLOŠKI FAKULTET

# DIPLOMSKI RAD

Zagreb, svibanj 2023.

Sara Ljubić

**IZRADA SPECIFIKACIJE  
PROIZVODA „RAPSKA TORTA“ U  
SVRHU ISHOĐENJA OZNAKE  
ZAJAMČENO TRADICIONALNOG  
SPECIJALITETA**

Rad je izrađen u Laboratoriju za kontrolu kvalitete u prehrambenoj industriji na Zavodu za poznavanje i kontrolu sirovina i prehrambenih proizvoda Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu pod mentorstvom izv. prof. dr. sc. Marine Krpan.

## ZAHVALA

*Želim izraziti iskrenu zahvalnost svojoj mentorici, izv. prof. dr. sc. Marini Krpan, za stručnost, znanje i predanost koja je doprinijela mom akademskom napretku. Hvala Vam što ste uvijek bili spremni odvojiti vrijeme za razgovor i pružanje potrebnog vodstva.*

*Također, želim se zahvaliti svojim roditeljima, obitelji i prijateljima, koji su mi bili neizmjerne podrška tijekom cijelog mog školovanja. Bez Vas, ovo putovanje ne bi bilo moguće.*

# TEMELJNA DOKUMENTACIJSKA KARTICA

Diplomski rad

Sveučilište u Zagrebu  
Prehrambeno-biotehnološki fakultet  
Zavod za poznavanje i kontrolu sirovina i prehrambenih proizvoda  
Laboratorij za kontrolu kvalitete u prehrambenoj industriji

Znanstveno područje: Biotehničke znanosti  
Znanstveno polje: Prehrambena tehnologija

Diplomski sveučilišni studij: Upravljanje sigurnošću hrane

IZRADA SPECIFIKACIJE PROIZVODA „RAPSKA TORTA“ U SVRHU ISHOĐENJA OZNAKE  
ZAJAMČENO TRADICIONALNOG SPECIJALITETA

*Sara Ljubić, univ. bacc. ing. techn. aliment. 0058210226*

## Sažetak:

Europska unija podržava očuvanje gastronomske baštine i raznolikost autohtonih prehrambenih proizvoda karakterističnih za pojedine države članice. Osim visoke kvalitete, tradicionalni proizvodi se odlikuju posebnostima povezanim s mjestom proizvodnje, sirovinama od kojih se proizvode i načinom pripreme, koji ih izdvajaju na tržištu kao proizvode dodane vrijednosti. Njihove recepture i načini proizvodnje su dio kulture i tradicijskih običaja pojedine zemlje i njenog naroda. Jedan od mehanizama zaštite naziva tradicionalnih proizvoda je korištenje oznaka kvalitete, poput oznake zajamčeno tradicionalnog specijaliteta. Autohtoni proizvod hrvatske gastronomije je slastica „Rapska torta“, čija se posebnost krije u tradicionalnosti pripreme i bogatom povijesnom naslijeđu. Zaštita naziva proizvoda i ishođenje oznake kvalitete od velike je važnosti za očuvanje recepture i tradicionalnog načina proizvodnje. Stoga je cilj rada bila izrada Specifikacije i popratne dokumentacije potrebne za ishođenje oznake zajamčeno tradicionalnog specijaliteta na nacionalnoj i europskoj razini koja bi doprinijela zaštiti ugleda i popularizaciji jedinstvene slastice „Rapske torte“.

**Ključne riječi:** *tradicionalni proizvod, Rapska torta, Specifikacija, kvaliteta*

**Rad sadrži:** 45 stranica, 5 slika, 2 tablice, 45 literaturnih navoda, 5 priloga

**Jezik izvornika:** hrvatski

**Rad je u tiskanom i elektroničkom (pdf format) obliku pohranjen u:** Knjižnica Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta, Kačićeva 23, Zagreb

**Mentor:** izv. prof. dr. sc. Marina Krpan

## Stručno povjerenstvo za ocjenu i obranu:

1. prof. dr. sc. Mirjana Hruškar (predsjednik)
2. izv. prof. dr. sc. Marina Krpan (mentor)
3. izv. prof. dr. sc. Irena Barukčić Jurina (član)
4. prof. dr. sc. Ines Panjkota Krbavčić (zamjenski član)

**Datum obrane:** 4. svibnja 2023.

## BASIC DOCUMENTATION CARD

Graduate Thesis

**University of Zagreb**  
**Faculty of Food Technology and Biotechnology**  
**Department of Food Quality Control**  
**Laboratory for Food Quality Control**

**Scientific area:** Biotechnical Sciences

**Scientific field:** Food Technology

**Graduate university study programme:** Food Safety Management

DEVELOPMENT OF PRODUCT SPECIFICATION FOR THE "RAPSKA TORTA" IN ORDER TO  
OBTAIN THE TRADITIONAL SPECIALTY GUARANTEED LABEL

*Sara Ljubić, univ. bacc. ing. techn. aliment. 0058210226*

### **Abstract:**

The European Union supports the preservation of gastronomic heritage and the diversity of indigenous food products unique to each member state, which possess specific characteristics associated with their place of origin, raw materials, and preparation. Traditional production methods and recipes are integral parts of each country's culture and customs. Quality labels, such as Guaranteed Traditional Specialty, protect the names of traditional products. An indigenous product of Croatian gastronomy is the dessert "Rapska torta", which is characterized by its traditional preparation and rich historical heritage. Protecting the product name and obtaining quality labels are essential for preserving the recipe and traditional preparation method. Therefore, the aim of this work was to create product specifications and accompanying documentation necessary for obtaining quality labels at the national and European levels, which would contribute to the protection of the reputation and popularization of the unique dessert "Rapska torta".

**Keywords:** *traditional products, Rab cake, product specification, quality*

**Thesis contains:** 45 pages, 5 figures, 2 tables, 45 references, 5 supplements

**Original in:** Croatian

**Graduate Thesis in printed and electronic (pdf format) form is deposited in:** The Library of the Faculty of Food Technology and Biotechnology, Kačićeva 23, Zagreb.

**Mentor:** Marina, Krpan, PhD, Associate professor

### **Reviewers:**

1. Mirjana, Hruškar, PhD, Full professor (president)
2. Marina, Krpan, PhD, Associate professor (mentor)
3. Irena, Barukčić Jurina, PhD, Associate professor (member)
4. Ines, Panjkota Krbavčić, PhD, Full professor (substitute)

**Thesis defended:** May 4<sup>th</sup>, 2023

## Sadržaj:

<b>1. UVOD</b> .....	<b>1</b>
<b>2. TEORIJSKI DIO</b> .....	<b>2</b>
2.1. TEMELJI EUROPSKE POLITIKE KVALITETE .....	2
2.2. OZNAKE KVALITETE ZA POLJOPRIVREDNE I PREHRAMBENE PROIZVODE .....	2
2.3. POSTUPAK REGISTRACIJE I ZAŠTITE NAZIVA PROIZVODA NA NACIONALNOJ I EUROPSKOJ RAZINI .....	4
2.4. POPIS ZAŠTIĆENIH PROIZVODA REPUBLIKE HRVATSKE .....	6
2.5. PREDNOSTI PROVOĐENJA ZAŠTITE I REGISTRACIJE NAZIVA POLJOPRIVREDNIH I PREHRAMBENIH PROIZVODA.....	8
2.6. NACIONALNI SUSTAV KVALITETE POLJOPRIVREDNIH I PREHRAMBENIH PROIZVODA.....	9
2.7. BUDUĆNOST PRIMJENE OZNAKE KVALITETE ZAJAMČENO TRADICIONALNI SPECIJALITET .....	11
2.8. ULOGA TRADICIONALNIH PROIZVODA U FORMIRANJU GASTRONOMSKOG IDENTITETA .....	12
2.9. TRADICIONALNA SLASTICA KAO PREPOZNATLJIV SIMBOL OTOKA.....	14
<b>3. EKSPERIMENTALNI DIO</b> .....	<b>16</b>
3.1. MATERIJALI.....	16
3.2. METODE.....	17
<b>4. REZULTATI I RASPRAVA</b> .....	<b>18</b>
4.1. OPIS SIROVINA ZA IZRADU „RAPSKE TORTE“ .....	18
4.1.1. Badem.....	19
4.1.2. Brašno.....	20
4.1.3. Šećer .....	20
4.1.4. Jaja.....	21
4.1.5. Margarin .....	22



4.1.6.	Agrumi .....	23
4.1.7.	Maraschino .....	23
4.1.8.	Nutritivna vrijednost proizvoda .....	24
4.2.	OPIS POSTUPKA PROIZVODNJE „RAPSKE TORTE“ .....	24
4.3.	PRIPREMA DOKUMENTACIJE ZA ISHOĐENJE OZNAKE ZAJAMČENO TRADICIONALNI SPECIJALITET NA NACIONALNOJ RAZINI .....	27
4.4.	PRIPREMA DOKUMENTACIJE ZA IZRADU SPECIFIKACIJE PROIZVODA. 29	
4.5.	IZRADA SPECIFIKACIJE PROIZVODA „RAPSKA TORTA“ .....	30
4.6.	PRIPREMA DOKUMENTACIJE ZA ISHOĐENJE OZNAKE ZAJAMČENO TRADICIONALNI SPECIJALITET NA RAZINI EUROPSKE UNIJE.....	38
<b>5.</b>	<b>ZAKLJUČCI .....</b>	<b>39</b>
<b>6.</b>	<b>LITERATURA .....</b>	<b>40</b>

# 1. UVOD

Zahtjevi suvremenih potrošača nametnuli su trend u prehrambenoj industriji koji je posvećen proizvodnji funkcionalnih i minimalno procesiranih prehrambenih proizvoda uz pažljivo poštivanje obvezujućih zdravstvenih standarda. Današnje tržište prehrambenih proizvoda okarakterizirano je raznolikom ponudom i rastućom konkurencijom među proizvodima. Poželjno je proizvoditi i plasirati proizvode koji imaju razvijene specifikacije i izražene kvalitete, na osnovu kojih bi ih mogli razlikovati od ostalih proizvoda. Vrlo su cijenjeni proizvodi s tradicionalnim karakterom kod kojih je posebnost i autentičnost proizvoda nastala zbog primjene tradicionalnih sirovina i metoda proizvodnje ili zbog istaknutog lokalnog podrijetla. Znajući koliku važnost imaju za očuvanje gastronomske raznolikosti, Europska unija je razvila jedinstven pravni okvir koji za cilj ima zaštitu naziva tradicionalnih prehrambenih i poljoprivrednih proizvoda dodjeljujući im pritom oznake kvalitete, poput zaštićene oznake izvornosti, zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla i oznake zajamčeno tradicionalnog specijaliteta. Prehrambeni ili poljoprivredni proizvod označen jednom od oznaka kvalitete jamči potrošačima autentičan proizvod dodane vrijednosti i lokalnog podrijetla koji je proizveden pod kontinuiranim nadzorom, uz primjenu tradicionalnih metoda proizvodnje.

Republika Hrvatska se može pohvaliti bogatom ostavštinom tradicionalnih recepata koji su kroz povijest nastajali i čija je tradicionalna proizvodnja opstala do danas. Osim prirodnih ljepota, turiste privlači raznolika gastronomska ponuda, a jedno od autohtonih jela s bogatom poviješću i tradicionalnim načinom proizvodnje koja je zadržana kroz nekoliko stoljeća je „Rapska torta“, jedinstvena slastica otoka Raba, u kojoj je objedinjena sva čarolija okusa i mirisa Hrvatskog primorja.

Cilj diplomskog rada bio je pripremiti Specifikaciju i popratnu dokumentaciju za postupak zaštite i dobivanja oznake kvalitete zajamčeno tradicionalni specijalitet za jedinstvenu slasticu „Rapsku tortu“. Osim ishoda oznake kvalitete na nacionalnoj razini, biti će iznesen prijedlog dokumentacije potrebne za zaštitu naziva proizvoda i na razini Europske unije. Dokumentacija prati važeće zakonske okvire na nacionalnoj i europskoj razini, a u predloženoj Specifikaciji proizvoda iznesene su sve karakteristike samog proizvoda, kao i posebnosti tradicionalnog načina proizvodnje na osnovu kojih autohtona slastičarska delicija može biti označena kao zajamčeno tradicionalni specijalitet.

## **2. TEORIJSKI DIO**

### **2.1. TEMELJI EUROPSKE POLITIKE KVALITETE**

Europska unija velike napore ulaže u proizvodnju prehrambenih i poljoprivrednih proizvoda koji zadovoljavaju standarde zdravstvene ispravnosti. S druge strane, želi zadovoljiti potrebe i želje kupaca u vidu proizvodnje minimalno procesirane hrane tradicionalnog porijekla. U svemu tome, naglasak se stavlja na osiguravanje visoke razine kvalitete budući da je ona jedan od glavnih faktora uz pomoć kojih se može postići konkurentnost na tržištu. Isticanje posebnih svojstava prehrambenih i poljoprivrednih proizvoda dodatno naglašava njihove vrijednosti, uz pomoć kojih se razlikuju od sličnih proizvoda na tržištu. Nerijetko su te posebne karakteristike proizvoda u direktnoj vezi s određenim zemljopisnim podrijetlom (1).

Uredba (EU) Europskog parlamenta i Vijeća br. 1151/2012 iz 2012. godine postavila je temelje za razvoj poljoprivredne politike koja je u središte svog djelovanja stavila naglasak na proizvodnju zdravstveno sigurnih i tradicionalnih proizvoda, koji se na tržištu ističu svojom dodanom vrijednošću. Svrha uredbe bila je uspostavljanje sustava proizvodnje koji će održati raznolikost u proizvodnji prehrambenih i poljoprivrednih proizvoda, posljedično dovodeći do očuvanja i daljnjeg razvitka kulturne i gastronomske baštine (2). Shodno tome, nastao je sustav oznaka kvalitete; zaštićena oznaka izvornosti, zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla i oznaka zajamčeno tradicionalnog specijaliteta, kao i neobavezni izrazi kvalitete na dobrovoljnoj osnovi. Znak oznake kvalitete istaknut na prehrambenom i poljoprivrednom proizvodu daje jamstvo potrošaču da je riječ o autentičnom proizvodu sa specifičnim karakteristikama koji je proizveden u skladu s propisima i pod kontinuiranim nadzorom (3).

### **2.2. OZNAKE KVALITETE ZA POLJOPRIVREDNE I PREHRAMBENE PROIZVODE**

Uredba Europskog Vijeća i Komisije br. 1151/2012 postavlja zakonske okvire vezane uz područje registracije i zaštite naziva poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda (2). Prema važećem zakonodavstvu razlikujemo sljedeće vrste EU oznaka kvalitete:

- Zaštićena oznaka izvornosti (slika 1a)
- Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla (slika 1b)
- Zajamčeno tradicionalni specijalitet (slika 1c) (4).

Zaštićena oznaka izvornosti (ZOI) (engl. *Protected Designation of Origin, PDO*), oznaka je kvalitete koja je najsnažnije povezana s mjestom proizvodnje budući da se svaki dio postupka

proizvodnje, prerade i pripreme mora odvijati na istom zemljopisnom području. Posebnost i kvaliteta ovih proizvoda proizlazi iz snažne veze između jedinstvenih prirodnih i ljudskih čimbenika i specifične zemljopisne regije.

Osim zaštićene oznake izvornosti, zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla (ZOZP) (engl. *Protected Geographical Indication, PGI*), također ističe poveznicu između određenog zemljopisnog područja i kvalitete poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda. Važno je naglasiti kako se najmanje jedan, ključni postupak pripreme i proizvodnje proizvoda, mora obaviti u naglašenom zemljopisnom području. Spomenute oznake kvalitete su zemljopisne oznake za koje je bitno istaknuti kako svojstvene karakteristike i kvaliteta proizvoda proizlaze zbog povezanosti sa zemljopisnim područjem. Utjecaj zemljopisnog područja vidljiv je na stvaranju ugleda i identiteta proizvoda na osnovu kojeg se stvara njegova prepoznatljivost na tržištu prehrambenih proizvoda. Oznake kvalitete koje su vezane uz zemljopisno podrijetlo predstavljaju prava intelektualnog vlasništva osobito bitna za tržište jer sprječavaju zloupotrebu ili primjenu obmanjujućih praksi (5).

Važeće zakonodavstvo ističe još jednu oznaku kvalitete kod koje posebnosti proizvoda nisu direktno vezane uz mjesto njegove proizvodnje. Spomenuta oznaka je oznaka zajamčeno tradicionalnog specijaliteta (ZTS) (engl. *Traditional Specialty Guaranteed, TSG*), čija je glavna svrha očuvanje i zaštita tradicionalnih receptura te metoda i načina proizvodnje autohtonih proizvoda, koji posjeduju dodatnu vrijednost. Posebnost ove oznake je u isticanju činjenice kako se poljoprivredni ili prehrambeni proizvod zaštićen ovom oznakom, najmanje 30 godina unazad proizvodi i upotrebljava. Umijeće njegove pripreme i proizvodnje se kao takvo generacijski prenosi kroz naraštaje, a važno je istaknuti da je proizvod pripremljen od sirovina koji se tradicionalno koriste (6).



a)



b)



c)

Slika 1. Izgled oznaka kvalitete koje se koriste na razini Europske unije: zaštićena oznaka izvornosti (a), zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla (b) i oznaka zajamčeno tradicionalnog specijaliteta (c) (4)

### **2.3. POSTUPAK REGISTRACIJE I ZAŠTITE NAZIVA PROIZVODA NA NACIONALNOJ I EUROPSKOJ RAZINI**

Postupak registracije i zaštite poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda zaštićenom oznakom izvornosti, zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla ili oznakom zajamčeno tradicionalnog specijaliteta provodi se kroz tri faze:

- Predregistracijska faza
- Faza postupka zaštite naziva na nacionalnoj razini
- Faza postupka zaštite naziva na razini Europske unije.

Bitnu ulogu u provedbi nacionalnog postupka zaštite naziva proizvoda i postupku pokretanja procesa na razini EU, ima Ministarstvo poljoprivrede Republike Hrvatske.

Predregistracijska faza započinje udruživanjem skupine ili udruženja registriranih proizvođača ili prerađivača istog proizvoda koji moraju surađivati i s ostalim, odgovornim institucijama koje su uključene u lanac proizvodnje, distribucije i prerade. U posebnim situacijama zahtjev može podnijeti pojedinac koji pritom mora biti jedini proizvođač određenog proizvoda na specifičnom zemljopisnom području koji ga želi zaštititi pri čemu se njegova svojstva razlikuju od sličnih proizvoda iz okolnih područja. Autentičnost, tradicionalnost i jedinstvenost proizvoda su ključni faktori na osnovu kojih se može pokrenuti postupak zaštite proizvoda (7).

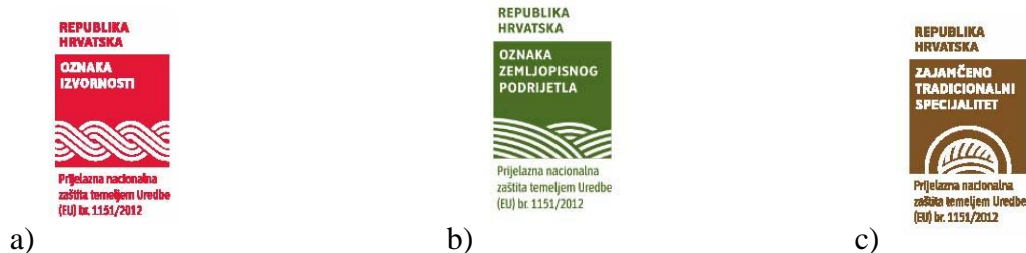
Velik problem prilikom provođenja postupka registracije naziva proizvoda je manjak zainteresiranosti od strane samih proizvođača. Uloga udružene skupine proizvođača je ključna prilikom samog postupka registracije naziva. Skupina može provoditi nadzor nad samim postupkom, kao i informirati javnost o samoj zaštiti proizvoda koja može dovesti do poboljšanja položaja na tržištu. Također, proizvođači nastoje sačuvati i zaštititi običaje koje su često generacijski prenosili i očuvali kroz naraštaje, uz moguću primjenu novih materijala ili sirovina i tehnika i metoda proizvodnje. Budući da je sam proces zaštite i registracije naziva proizvoda ponekad zahtjevan, dugotrajan i financijski iscrpan, presudan je angažman svakog pojedinog člana skupine kako bi postupak rezultirao zadovoljavajućim krajnjim ishodom i zaštitom na razini EU (8).

Postupak zaštite naziva proizvoda na nacionalnoj razini sastoji se od prikupljanja potrebne dokumentacije definirane važećim Uredbama i Pravilnicima te provjere priložene dokumentacije od strane delegiranih tijela. Njihova dužnost je provjeriti ispravnost priložene dokumentacije kao i razmotriti potencijalno ulaganje prigovora koji se trebaju sporazumno riješiti. Naime, tijekom postupka registracije naziva na nacionalnoj i europskoj razini, obavijest

o podnesenom Zahtjevu za registraciju naziva mora biti objavljena javno kako bi se mogli podnijeti mogući prigovori vezani uz sam Zahtjev. Nadalje, slijedi donošenje odluke o prihvaćanju ili odbijanju podnesenog Zahtjeva te donošenje odluke o prijelaznoj nacionalnoj zaštiti nakon koje slijedi postupak zaštite na europskoj razini (9).

Jedan od ključnih dokumenata u procesu ishođenja zaštite naziva poljoprivrednog i prehrambenog proizvoda je Specifikacija proizvoda koja sadrži sve važne podatke o samom proizvodu kojima se dokazuje njegova posebnost i opravdanost potrebe zaštite njegovog naziva. Ovaj dokument u sebi navodi karakteristike poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda uz opis sirovina od kojih se proizvodi i metoda njegove proizvodnje naglašavajući pritom poveznicu sa zemljopisnim područjem koji ga razlikuju od sličnih proizvoda pripremljenih u susjednim područjima. Specifikacija proizvoda čini sastavni dio Zahtjeva za zaštitu naziva na temelju kojeg Ministarstvo poljoprivrede donosi odluku o njegovom prihvaćanju ili odbijanju na nacionalnoj razini. Članovi skupine bi trebali biti uključeni u njenu izradu kako bi mogli definirati sva pravila i parametre bitne za proizvodnju tradicionalnih proizvoda. Svi proizvođači koji žele proizvoditi proizvod zaštićen oznakom kvalitete te ga kao takvog plasirati na tržište, dužni su pridržavati se svih pravila i uvjeta proizvodnje navedenih u Specifikaciji, koji osiguravaju ujednačenu i visoku kvalitetu svih proizvoda. Sam sadržaj Specifikacije i ostale popratne dokumentacije, točno je određen važećim zakonodavnim aktima (Pravilnik 38/19) (10).

Nakon provedene faze registracije na nacionalnoj razini, proizvod dobiva rješenje o prijelaznoj nacionalnoj zaštiti kao zaštićena oznaka izvornosti, zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla ili zajamčeno tradicionalni specijalitet, koja traje sve dok se proizvod ne odobri od strane Europske komisije i kao takav zaštiti specifičnom oznakom kvalitete na razini cijele Europske unije. Proizvodi koji su zadobili prijelaznu nacionalnu zaštitu, dužni su istaknuti pripadajući znak oznake (slika 2). Proizvod zaštićen prijelaznom nacionalnom zaštitom je zaštićen od bilo kakve zlouporabe na teritoriju Republike Hrvatske, a označeni proizvodi mogu biti samo oni koji čiji proizvođači posjeduju certifikat, odnosno Potvrdu o sukladnosti njihovih proizvoda sa Specifikacijom (7).



Slika 2. Izgled znaka prijelazne nacionalne oznake kvalitete za oznaku izvornosti (a), oznaku zemljopisnog podrijetla (b) i oznaku zajamčeno tradicionalnog specijaliteta (c) (10)

Podnositelj zahtjeva u roku dva mjeseca od ishođenja prijelazne nacionalne zaštite, mora isporučiti Ministarstvu poljoprivrede dokumentaciju potrebnu za ishođenje zaštite naziva proizvoda oznakom kvalitete na području Europske unije. Ključni dokument za postizanje toga je Jedinstveni dokument koji predstavlja sažetak Specifikacije proizvoda. Na temelju dokumentacije, delegirano tijelo predvođeno Europskom komisijom donosi odluku o prihvatanju ili odbijanju zahtjeva za zaštitom naziva. Kada se naziv proizvoda registrira na europskoj razini, on je zaštićen od bilo koje zlouporabe ili neprimjerenog korištenja u svim zemljama članicama (7).

Potencijalni problem prilikom pripreme dokumentacije potrebne za provođenje postupka registracije naziva proizvoda je uvođenje standardiziranih metoda proizvodnje i osiguravanje ujednačene kvalitete krajnjeg proizvoda. Ponekad, tradicionalni postupci proizvodnje autohtonih proizvoda nisu ispunjavali higijenske i zdravstvene standarde vezane uz sigurnost prehrambenih proizvoda. Zbog toga je izuzetno važan angažman i zainteresiranost svih sudionika u lancu proizvodnje kako bi se definirali parametri i postupci proizvodnje koji će zadovoljiti zakonske standarde vezane za sigurnost i zdravstvenu ispravnost proizvoda, čuvajući pritom autentičnost i tradicionalni karakter samog proizvoda (11).

#### **2.4. POPIS ZAŠTIĆENIH PROIZVODA REPUBLIKE HRVATSKE**

Iako je tek deset godina Republika Hrvatska ravnopravni član Europske unije, može se pohvaliti značajnim brojem zaštićenih proizvoda. Prema službenim podacima Ministarstva poljoprivrede iz veljače 2023. godine, ukupno je zaštićen 51 hrvatski proizvod. Od toga je čak 38 proizvoda zaštićeno na razini Europske unije: njih 17 nosi oznaku ZOI, a njih 21 ZOZP. Nadalje, 13 proizvoda je u postupku registracije naziva na EU razini, od toga samo jedan proizvod nosi oznaku ZTS. Svi proizvodi koji su zaštićeni na razini Europske unije jednom od

oznaka kvalitete, kao i prehrambeni proizvodi s prijelaznom nacionalnom zaštitom navedeni su u tablici 1. Višestruke su prednosti provedbe zaštite i registracije naziva proizvoda sustavnim oznakama kvalitete, a jedna od njih je kupnja autentičnog kvalitetnog proizvoda s istaknutim lokalnim podrijetlom proizvoda (12,13,14).

Tablica 1. Popis zaštićenih hrvatskih proizvoda (12,13,14)

Prehrambeni i poljoprivredni proizvodi čiji su nazivi registrirani na razini EU	
Zaštićena oznaka izvornosti – ZOI	Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla – ZOZP
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ekstra djevičansko maslinovo ulje Cres</li> <li>• Neretvanska mandarina</li> <li>• Ogulinski kiseli kupus / Ogulinsko kiselo zelje</li> <li>• Istarski pršut / Istrski pršut</li> <li>• Krčko maslinovo ulje</li> <li>• Korčulansko maslinovo ulje</li> <li>• Paška janjetina</li> <li>• Šoltansko maslinovo ulje</li> <li>• Varaždinsko zelje</li> <li>• Slavonski med</li> <li>• Bračko maslinovo ulje</li> <li>• Meso istarskog goveda – boškarina / Meso istrskega goveda – boškarina</li> <li>• Istra</li> <li>• Paška sol</li> <li>• Paški sir</li> <li>• Malostonska kamenica</li> <li>• Zagorski bagremov med</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Krčki pršut</li> <li>• Baranjski kulen</li> <li>• Lički krumpir</li> <li>• Drniški pršut</li> <li>• Dalmatinski pršut</li> <li>• Poljički soparnik / Poljički zeljanik / Poljički uljenjak</li> <li>• Zagorski puran</li> <li>• Slavonski kulen / Slavonski kulin</li> <li>• Međimursko meso \z tiblice</li> <li>• Lička janjetina</li> <li>• Lički škripavac</li> <li>• Zagorski štrukli / Zagorski štruklji</li> <li>• Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka</li> <li>• Lumblija</li> <li>• Zagorski mlinci</li> <li>• Bjelovarski kvargl</li> <li>• Rudarska greblica</li> <li>• Varaždinski klipič</li> <li>• Brački varenik</li> <li>• Dalmatinska panceta</li> <li>• Dalmatinska pečenica</li> </ul>



Tablica 1. Popis zaštićenih hrvatskih proizvoda (12, 13, 14) - nastavak

Prehrambeni proizvodi s prijelaznom nacionalnom zaštitom koji su u postupku ishođenja registracije naziva na razini Europske unije	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ZOI Goranski medun</li> <li>• ZOI Novigradska dagnja</li> <li>• ZOI Dalmatinska janjetina</li> <li>• ZOI Meso crne slavonske svinje</li> <li>• ZOI Istarski med / Istarski med</li> <li>• ZOI Dalmatinski med</li> <li>• ZOI Meso turopoljske svinje</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ZOI Istarski ovčji sir/ Istrski ovčji sir</li> <li>• ZOZP Varaždinsko bučino ulje</li> <li>• ZOZP Komiški rogač</li> <li>• ZOZP Ludbreški hren</li> <li>• ZOZP Slavonska kobasica</li> <li>• ZTS Vrbovečka pera</li> </ul>

## **2.5. PREDNOSTI PROVOĐENJA ZAŠTITE I REGISTRACIJE NAZIVA POLJOPRIVREDNIH I PREHRAMBENIH PROIZVODA**

Cilj poljoprivredne politike Europske unije je proizvodnja prehrambenih i poljoprivrednih proizvoda koji postižu konkurentnost na tržištu jer se zbog svojih posebnosti i svojstvenih karakteristika izdvajaju od sličnih proizvoda na tržištu. Zasiurno jedan od važnijih faktora za postizanje konkurentnosti je visoka kvaliteta samih proizvoda.

Primjena certificiranog sustava oznaka kvalitete ima mnogobrojne prednosti. Prvenstveno se mora naglasiti pravna zaštita proizvoda od zlouporabe ili narušavanja identiteta, kvalitete i ugleda proizvoda. Proizvodi označeni jednom od oznake kvalitete daju jamstvo potrošaču kako je riječ o autentičnom proizvodu priznate kvalitete čija se proizvodnja odvija u skladu sa svim propisanim zakonskim normativima. Iako se potiče standardizacija proizvodnje, proizvodi zadržavaju svoj autentični karakter i notu tradicionalnosti koja ih izdvaja na tržištu. Oznake kvalitete postale su mehanizmi informiranja potrošača koji smanjuju moguće zablude potrošača koje mogu nastati na tržištu proizvoda (7).

Poljoprivredni i prehrambeni proizvodi zaštićenog naziva klasificiraju se kao proizvodi dodane vrijednosti koji spadaju u višu cjenovnu kategoriju što proizvođačima može ostvariti povećanje ekonomske dobiti, ali i pojačanu konkurentnost u odnosu na proizvođače i prerađivače sličnih proizvoda na tržištu. Primjena oznaka kvalitete ujedno postaje i marketinška strategija uz pomoć koje se proizvodi mogu istaknuti među konkurencijom i kao takvi imati značajan utjecaj prilikom odabira i kupovine prehrambenog proizvoda (9).

Nadalje, prepoznatljivost samog zaštićenog proizvoda dovodi do prepoznatljivosti

određenih zemljopisnih regija na nacionalnoj i međunarodnoj razini. Korištenje oznaka kvalitete doprinosi stvaranju prepoznatljivog regionalnog identiteta, osobito bitnog za ruralna područja. Kroz politiku kvalitete želi se osigurati financijski razvitak manjih proizvođača tradicionalnih proizvoda i tako postaviti temelj za gospodarski razvoj ruralnih, često udaljenih i napuštenih područja. Njihov napredak doprinosi smanjenju iseljavanja stanovništva i poboljšanju demografske slike pojedine države. Zaštita autohtonih proizvoda doprinosi očuvanju nacionalnog kulturološkog identiteta i gastronomske baštine pojedine države.

Sam proces registracije započinje osnivanjem interesnih grupa proizvođača koji se zajedničkim nastupom na tržištu mogu izboriti za povećani izvoz tradicionalnih proizvoda na strana tržišta. Osim toga, kontinuirani nadzor nad proizvodnjom zaštićenih proizvoda potiče proizvođače na usavršavanje i standardiziranje proizvodnje što dovodi do ujednačene kvalitete svih proizvoda. Proizvođači su time dobili i veću odgovornost prema postupku proizvodnje, budući da se proces mora odvijati prema specifičnim pravilima i uvjetima.

S ekološkog aspekta, ističe se očuvanje autohtonih životinjskih pasmina i biljnih vrsta koji pridonose očuvanju biološke raznolikosti i okoliša i potiču samoodrživo gospodarenje (7).

## **2.6. NACIONALNI SUSTAV KVALITETE POLJOPRIVREDNIH I PREHRAMBENIH PROIZVODA**

Kroz politiku kvalitete poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda, Europska unija ističe važnost primjene dobrovoljnih sustava kvalitete koji dodatno osiguravaju i unaprjeđuju procese proizvodnje visokokvalitetnih proizvoda pri čemu daju dodatne informacije potrošačima o proizvodima s dodanom vrijednosti. Jedan od dobrovoljnih, nacionalnih sustava kvalitete provodi se i na području Republike Hrvatske. Naime, od kraja 2020. godine provodi se sustav kvalitete „Dokazana kvaliteta“, koji za zadatak ima promoviranje i popularizaciju poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda s posebnim specifikacijama i njihovu zaštitu od zlouporabe. Nacionalna oznaka „Dokazana kvaliteta“ dodjeljuje se ovisno o podrijetlu „glavnog“ sastojka, odnosno sastojka koji čini više od 50 % proizvoda, dajući mu pritom karakteristična svojstva. Taj sastojak nosi ključnu ulogu u proizvodnji poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda. Specifikacija proizvoda, kao najvažniji službeni dokument prilikom pokretanja postupka dobivanja oznake, navodi vrstu poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda, opisuje postupak njegove proizvodnje te naglašava specifičnosti koje ga razlikuju od sličnih proizvoda na tržištu. Nužno je istaknuti kriterije koji utječu na kvalitetu proizvoda, kao i naglasiti podrijetlo glavnog sastojka. Dodjela nacionalnih oznaka regulirana je važećim

Pravilnikom (NN 128/2022) (15).

Ovisno o podrijetlu glavnog sastojaka, proizvodi mogu biti označeni trima različitim oznakama:

- „Dokazana kvaliteta Hrvatska“ (slika 3a) se koristi za označavanje poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda koji su proizvedeni i/ili prerađeni u Republici Hrvatskoj, pri čemu je Hrvatska zemlja podrijetla glavnog sastojka.
- Znak „Dokazana kvaliteta“ s oznakom države (slika 3b) predstavlja znak kojim se obilježavaju poljoprivredni i prehrambeni proizvodi kod kojih je država podrijetla glavnog sastojka ujedno i država u kojoj se proizvod proizvodi i/ili prerađuje.
- Oznaka „Dokazana kvaliteta“ bez naznake države (slika 3c) se koristi za obilježavanje poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda kod kojih zemlja podrijetla glavnog sastojka nije zemlja u kojoj su proizvode ili prerađuju (16).



a)



b)



c)

Slika 3. Vrste nacionalnih oznaka „Dokazana kvaliteta“ (17)

Ministarstvo poljoprivrede Republike Hrvatske dosad je dodijelilo nacionalne oznake kvalitete za voće, konzumna jaja, povrće i meso peradi. Detaljan opis Specifikacije zaštićenih proizvoda, kao i certificiranih proizvođača, nalazi se na stranicama Ministarstva poljoprivrede. Brojni su benefiti korištenja nacionalne oznake „Dokazana kvaliteta“ čijim označavanjem proizvodi postanu prepoznatljivi na tržištu i dobiju dodatnu vrijednost koja posljedično rezultira povećanjem proizvodnje i prodaje proizvoda. S druge strane, kroz dobrovoljni, nacionalni sustav potrošačima se žele ponuditi autohtoni proizvodi visoke kvalitete i lokalnog podrijetla. Stoga se kao slogan nacionalnog sustava kvalitete nametnula rečenica „Biraj najbolje, kupuj domaće!“. Ono što je glavna obaveza proizvođača i prerađivača je da poštuju sve kriterije i parametre navedene u Specifikaciji proizvoda, kako bi proizveli proizvod provjerene kvalitete (16).

## **2.7. BUDUĆNOST PRIMJENE OZNAKE KVALITETE ZAJAMČENO TRADICIONALNI SPECIJALITET**

Uredba Europskog Vijeća i Komisije br. 1151/2012 postavlja jasne zakonske okvire vezane uz proizvodnju visokokvalitetnih proizvoda prepoznatljivih potrošačima zbog svojih tradicionalnih karakteristika i zemlje porijekla. Već se na početku vidjela razlika među oznakama kvalitete budući da su neke od njih usko vezane uz mjesto proizvodnje. Prema definiciji, kod zemljopisnih oznaka ZOI i ZOZP ističe se jasna poveznica između prirodnih ili ljudskih čimbenika koji su karakteristični za određeno zemljopisno područje i kvalitete proizvoda koja je iz toga proizašla. S druge strane, proizvod zaštićen kao ZTS, nema nužno naglašenu poveznicu između kvalitete i specifičnog mjesta proizvodnje. Kod ovakvih proizvoda bitno je da su zadovoljeni kriteriji proizvodnje, odnosno da je proizvod pripremljen prema tradicionalnoj recepturi ili tradicionalnim postupcima proizvodnje (2).

Razlozi za registraciju proizvoda oznakom zajamčeno tradicionalnog specijaliteta jesu priprema proizvoda od sirovina koje se tradicionalno koriste ili primjena odgovarajućeg tradicionalnog postupka. Osim pravne zaštite, kroz stvaranje certificiranog sustava oznaka kvalitete, željela se olakšati komunikacija između proizvođača tradicionalnih proizvoda i kupaca, pri čemu bi se kupce dodatno informiralo o svim posebnostima označenog proizvoda.

Zajamčeno tradicionalni specijaliteti su ponajviše određeni postupkom svoje proizvodnje. Budući da tradicijski običaji i načini pripreme potječu iz prošlosti, često nemaju precizno određene postupke proizvodnje. Zbog toga je važno u Specifikaciji proizvoda, pomno odrediti i naglasiti sve parametre ključne u fazi proizvodnje. To je važno zbog postizanja optimalnih uvjeta u standardiziranoj proizvodnji, koja će rezultirati visokokvalitetnim proizvodom koji je u sebi zadržao autohtoni i tradicionalni karakter.

Kako bi proizvod dobio oznaku zajamčeno tradicionalnog specijaliteta, važno je da ima izgrađen identitet i kulturološki utjecaj koji proizlazi iz povijesnih činjenica i tradicijskih običaja koji se vežu uz spomen njegova imena. Ono što je karakteristično za oznaku kvalitete zajamčeno tradicionalni specijalitet je činjenica da za njeno ishodenje moraju postojati dokazi kako se proizvod proizvodi prema ustaljenoj recepturi barem 30 godina. Upravo na tom podatku proizvodi mogu opravdati razlog za ishodenjem oznake, jer se praksa tradicionalne proizvodnje i pripreme proizvoda održala kroz duže vremensko razdoblje. Svi navodi naglašavaju ulogu ZTS-a kao oznake kvalitete koja zaštićuje proizvode koji su postali dio povijesnog nasljeđa i kulturološkog identiteta pojedine zemlje. Uz proizvode se vežu običaji i tradicije koji oslikavaju način života jednog naroda u prošlosti koje je potrebno zaštititi pravnim putem od zaborava i zloupotrebe (5).

Istraživanje provedeno od strane Europske Komisije, otkrilo je da je tržišna cijena proizvoda označenih oznakom kvalitete ZOI, ZOZP ili ZTS prosječno 2,07 puta veća u odnosu na proizvod iste kategorije koji ne posjeduju oznaku kvalitete. Ako izuzmemo ZTS, prosječna cijena zaštićenih proizvoda viša je čak 2,11 puta. Iako nije provedeno posebno istraživanje vezano samo uz cijenu proizvoda s oznakom ZTS-a, može se zaključiti kako je njihova cijena u usporedbi s drugim oznakama kvalitete manja (18).

Iako se veliki napori ulažu u daljnji napredak sustava oznaka kvalitete, zabrinjava činjenica kako korištenje oznake zajamčeno tradicionalni specijalitet nije ostvarilo predviđene rezultate. Njen doprinos i značaj imaju više utjecaja na nacionalnoj razini. Jedan od razloga je manjak informiranosti od strane proizvođača i potrošača koji nisu detaljno upoznati s ovom oznakom kvalitete. Također, oznake zemljopisnog podrijetla predstavljaju pravo intelektualno vlasništvo koje je kao takvo podložnije pravnoj zaštiti na razini cijele Europske unije.

Budućnost ove oznake kvalitete je teško odrediti. S jedne strane, u usporedbi s oznakama zemljopisnog podrijetla, postigla je manji uspjeh i popularnost na tržištu. Ipak, njena uloga je nemjerljiva u zaštiti i popularizaciji tradicionalnih proizvoda, koji bi inače izgubili svoj identitet i ugled. Europska unija kroz nove prijedloge Uredbi nastoji olakšati i pojednostaviti sustav registracije zajamčeno tradicionalnih specijaliteta kako bi se ostvarile još veće koristi njegove primjene za proizvođače i potrošače (5).

## **2.8. ULOGA TRADICIONALNIH PROIZVODA U FORMIRANJU GASTRONOMSKOG IDENTITETA**

Zajednička poljoprivredna politika Europske unije potiče stvaranje gastronomske raznovrsnosti ističući pritom važnost popularizacije tradicionalne kuhinje različite prema državama članicama. Pojam „tradicionalni prehrambeni proizvod“ ima višestruko značenje. Ono predstavlja gastronomsko i kulturološko naslijeđe proizašlo iz prehrambenih navika određenog geografskog područja. Epitet tradicionalan može biti povezan s posebnim tehnikama proizvodnje ili sa specifičnim zemljopisnim područjem. Isticanje tih atributa daje jamstvo potrošačima da se radi o proizvodu istaknute kvalitete koje u sebi nosi satkane običaje i kulturu pojedine zemlje. Zbog toga je Europska unija uložila velike napore u pravnu zaštitu proizvoda naglašenog tradicionalnog karaktera, a to im je uspjelo primjenom oznaka kvalitete. Osim zaštite od zlouporabe, oznake kvalitete su napravile jasnu razliku između tradicionalnih proizvoda i konvencionalno proizvedenih. Tradicionalni proizvodi predstavljaju gastronomsko i kulturološko naslijeđe proizašlo iz prehrambenih navika određenog područja (19).

Način na koji potrošači percipiraju pojam „tradicionalan“ različit je ovisno prema državama i kulturama. Prema istraživanju provedenom među potrošačima u Austriji i Hrvatskoj dalo se naslutiti kako potrošači doživljavaju ovaj pojam. Potrošači u Hrvatskoj uz pojam „tradicionalan“ povezuju proizvodnju prema recepturi koja je opstala kroz duži vremenski period, a potrošači Austrije taj pojam vežu uz domaće proizvode čije se recepture prenose generacijski kroz naraštaje (20).

Prehrambeni tradicionalni proizvodi i običaji vezani uz njihovu pripremu, dijelom su određeni zemljopisnim podrijetlom i s dostupnošću osnovnih sastojaka. Tradicija pripreme pojedinih proizvoda raširena je na cijelu zemlju, dok pojedini proizvodi ostaju vezani uz usko područje čime postaju njegov zaštitni znak. Bogatstvo prirodnih resursa dovelo je do velike raznovrsnosti hrvatske gastronomije koja privlači turiste iz cijelog svijeta. Vidljiv je utjecaj različitih povijesnih događaja i okolnih kultura na razvoj hrvatske gastronomije. Budući da gastronomija s uključenim tradicionalnim proizvodima postaje identitet naroda i zemlje, potrebno ju je zaštititi od zlouporabe i raditi na njenom očuvanju i unaprjeđenju (21). Gastronomija igra važnu ulogu u stvaranju prepoznatljivog identiteta Hrvatske jer je usko povezana s tradicijom. Postala je sastavni dio turističke ponude, privlačeći tako mnogobrojne turiste željne upoznavanja tradicionalnih jela i običaja vezanih uz njihovo pripremanje. Naime, postoje turisti koji su ljubitelji isprobavanja tradicionalne hrane zemlje koje posjećuju, koja za njih predstavlja svojevrsnu atrakciju. Njihova želja za upoznavanjem lokalne gastronomije daje mogućnost da lokalni proizvodi postanu popularni izvan mjesta svoje proizvodnje. Ako uz same proizvode dodamo i legende o njihovom nastanku, kao i prikaz tradicionalnih metoda proizvodnje, jasno je zašto su turisti željni autohtonih proizvoda. Proizvodi s lokalnim podrijetlom postaju simbol kulture i života pojedinog mjesta, u kojem su satkane priče i legende uz pomoć kojih su opstali kroz povijest (19).

Od velikog je značaja provođenje aktivnosti promocije hrvatskog gastronomskog turizma koristeći se aktivnostima, poput: organiziranja sajмова, festivala i priredbi, gastronomskih tura i vodiča, što dodatno pridonosi razvoju ruralnog turizma. Jedan od primjera uspješnog očuvanja tradicijske proizvodnje autohtonog proizvoda „Lumblija“ je organiziranje posebnih svečanosti na otoku Korčuli. Postoji dugogodišnja tradicija održavanja manifestacija čime se njeguje tradicija njenog pripravljanja, a ujedno i okuplja sve veći broj posjetitelja čime popularnost tradicionalne hrvatske slastice raste (22). Još jedan uspješan primjer promocije autohtonog proizvoda je muzej na otoku Rabu otvoren u čast njihove najpoznatije slastice, Rapske torte. Muzej pod nazivom „Kuća Rapske torte“ u svojoj ponudi prikazuje običaj pripreme tradicionalne slastice koji postoji još od davnina. Ovaj jedinstveni muzej na Jadranu nudi priliku

posjetiteljima da se upoznaju s poviješću nastanka slatke delicije i da promatranjem vrsnih i iskusnih kuhara dobiju potrebno znanje i osnovu za pripremu rapske slastice. Tako se provodi popularizacija proizvoda, a redovitim pripremanjem slastice čuva se od zaborava poseban način njene pripreme (23).

## **2.9. TRADICIONALNA SLASTICA KAO PREPOZNATLJIV SIMBOL OTOKA**

Hrvatska gastronomija obiluje tradicionalnim jelima bogate povijesti. Nerijetko se uz njihov spomen vežu legende i narodni običaji. Jedno od takvih jela je slastica „Rapska torta“, tradicionalna slastica otoka Raba pripremljena od prhkog tijesta nadjevenog smjesom od badema obogaćenog aromatičnim komponentama. Posebnost njenog nastanka vezana je uz dolazak Pape Aleksandra III. davne 1177. godine kada je njemu u čast, ova ukusna slastica prvi put pripremljena. Autohtona delicija objedinjuje u sebi svu čaroliju okusa i mirisa Mediterana. Slastica se sastoji od tanko razvaljanog tijesta, a središnja komponenta torte je nadjev pripremljen od vrhunskih badema obogaćenih koricom limuna i naranče i likerom, proizvedenim od višnji maraski ili latica ruža. Ono što je svojstveno za „Rapsku tortu“ je da receptura nije dovoljna za njenu pripremu, već su potrebni umijeće i iskustvo za pripremu tijesta i aromatičnog nadjeva. Iskusne kuharice koje su razvile zanat njene pripreme, mogu osjetilno odrediti idealan omjer svih sastojaka od kojih će proizvesti slastičarsku poslasticu. Ukrašavanje torte s trakicama tijesta zvanima „merlići“ je postupak u kojem dolazi do izražaja vještina potrebna za stvaranje prepoznatljivog izgleda tradicionalne slastice. „Rapska torta“ se najčešće proizvodi u obliku izduženog pravokutnika ili u spiralnom obliku puža. Originalnost slastice vidi se u tehnici njene proizvodnje, koja objedinjuje sastojke dostupne tom podneblju koji se uz vještinu i spretnost, savršeno međusobno ukomponiraju i daju bogatstvo okusa i izgleda. Korištenje svega nekoliko sastojaka u pripremi ukusne slastice podrazumijeva složen postupak proizvodnje kako bi nastao proizvod vrhunske kvalitete i prepoznatljivog okusa, mirisa i izgleda. Prema narodnom vjerovanju i usmenoj predaji, tradicionalna rapska slastica prvi put je pripremljena u čast velikog i važnog događaja za stanovnike otoka Raba. I danas, mnogo godina kasnije, ona ima posebno mjesto u srcima stanovnika. Postala je dio identiteta grada i njegove kulturne baštine kao jedan od najpoznatijih suvenira kojeg turisti mogu ponijeti sa sobom kao uspomenu na otok. Jedinstven i prepoznatljiv izgled autohtone slastice prikazan je na slici 4. (24).

Jedna od posebnosti rapske slastice je umijeće njene pripreme koje je zaštićeno kao nematerijalno kulturno dobro i uvršteno je u Registar zaštićenih kulturnih dobara Republike Hrvatske (25).

Autentična slastica nosi oznaku „otočni proizvod“. Projekt „Hrvatski otočni proizvod“ ima za cilj promoviranje kvalitetnih proizvoda koji imaju tradiciju proizvodnje na otocima kako bi oni postali prepoznatljivi i izvan granica samog otoka. Projektom se želi unaprijediti postupak proizvodnje, pružiti svojevrsnu zaštitu tradicionalnim i autentičnim proizvodima te potaknuti gospodarski razvoj otoka Hrvatskog primorja. Osim „Rapske torte“ kao najpoznatijeg suvenira i simbola otoka, mnogobrojne delicije pripremljene od svježih plodova mora, smokva i grožđa postali su sastavni dio hrvatske gastronomske baštine (26).



Slika 4. Prikaz tradicionalne hrvatske slastice „Rapska torta“ (23)



### **3. EKSPERIMENTALNI DIO**

U eksperimentalnom dijelu diplomskog rada obrazloženi su razlozi za pokretanje postupka registracije i zaštite naziva proizvoda „Rapska torta“. Sukladno svim uredbama i zakonskim aktima i na temelju prikupljene i obrađene dokumentacije, iznesen je prijedlog Specifikacije i popratne dokumentacije ključne za provođenje postupka zaštite i dobivanja oznake kvalitete zajamčeno tradicionalnog specijaliteta za navedeni proizvod na nacionalnoj i europskoj razini.

#### **3.1. MATERIJALI**

Pri izradi prijedloga dokumentacije koja je potrebna za dobivanje oznake kvalitete zajamčeno tradicionalnog specijaliteta za proizvod „Rapska torta“, korišteni su nacionalni i europski propisi vezani uz registraciju i zaštitu naziva poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda. Uredbe donesene na razini Europske unije predstavljaju opći zakonski okvir koji je obvezujući za sve članice države, a provedbu istih olakšavaju i reguliraju nacionalni propisi. Postupak zaštite i registracije naziva poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda zaštićenom oznakom izvornosti, zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla ili oznakom zajamčeno tradicionalnog specijaliteta na teritoriju Europske unije reguliran je pravilima i propisima koji su navedeni u sljedećim Uredbama:

- Provedbena Uredba Komisije (EU) 2022/892 od 1. travnja 2022. o izmjeni Provedbene uredbe (EU) br. 668/2014 o utvrđivanju pravila za primjenu Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode
- Delegirana Uredba Komisije (EU) 2022/891 od 1. travnja 2022. o izmjeni Delegirane uredbe Komisije (EU) br. 664/2014 o dopuni Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća s obzirom na utvrđivanje simbola Unije za zaštićene oznake izvornosti, zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla i zajamčeno tradicionalne specijalitete i s obzirom na određena pravila o podrijetlu, određena pravila postupka i određena dodatna prijelazna pravila
- Uredba (EU) 2021/2117 Europskog Parlamenta i Vijeća od 2. prosinca 2021. o izmjeni uredaba (EU) br. 1308/2013 o uspostavljanju zajedničke organizacije tržišta poljoprivrednih proizvoda, (EU) br. 1151/2012 o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode, (EU) br. 251/2014 o definiciji, opisivanju, prezentiranju, označivanju i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla aromatiziranih proizvoda od vina i

(EU) br. 228/2013 o utvrđivanju posebnih mjera za poljoprivredu u najudaljenijim regijama Unije (27).

Proces zaštite naziva poljoprivrednog i prehrambenog proizvoda jednom od oznaka kvalitete u Republici Hrvatskoj provodi se prema važećim propisima:

- Zakon o poljoprivredi (NN br. 118/18, NN 42/20, NN 52/2021, NN 152/2022, Odluka Ustavnog suda Republike Hrvatske, NN br. 52/21)
- Pravilnik o zaštićenim oznakama izvornosti, zaštićenim oznakama zemljopisnog podrijetla i zajamčeno tradicionalnim specijalitetima poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda i neobveznom izrazu kvalitete „Planinski proizvod“ (NN br. 38/19) (27).

Receptura i detaljan opis postupka proizvodnje i pripreme „Rapske torte“ ustupljeni su od obrta „Vilma Slastice d.o.o“, koji su zaslužni za djelovanje muzeja „Kuća Rapske torte“, i Samostana Časnih sestri Benediktinki Sv. Andrije na Rabu i tvrtke Benemir d.o.o. koji se bave proizvodnjom i očuvanjem naslijeđa tradicionalne slastice. Navedena literatura korištena je za izradu prijedloga Specifikacije i popratne dokumentacije za postupak zaštite i registracije naziva „Rapska torta“ oznakom zajamčeno tradicionalni specijalitet. Postupak zaštite oznakom zajamčeno tradicionalni specijalitet predstavlja vrijedan doprinos tradiciji i ugledu kao i kvaliteti zaštićenog proizvoda čime se promiče tradicija i autohtonost ponude Republike Hrvatske (24).

### **3.2. METODE**

Priprema dokumentacije za pokretanje postupka zaštite naziva „Rapska torta“ oznakom zajamčeno tradicionalni specijalitet na razini Republike Hrvatske i Europske unije sastoji se od nekoliko ključnih faza:

1. Opis sirovina i postupka proizvodnje „Rapske torte“
2. Proučavanje zakonskih okvira potrebnih za postupak zaštite i registracije naziva oznakom zajamčeno tradicionalni specijalitet
3. Priprema dokumentacije nužne za ishodenje oznake zajamčeno tradicionalni specijalitet na nacionalnoj razini
4. Prikupljanje ključnih podataka za izradu Specifikacije proizvoda
5. Izrada Specifikacije proizvoda „Rapska torta“
6. Priprema dokumentacije nužne za ishodenje oznake zajamčeno tradicionalni specijalitet na razini Europske unije (27).

## **4. REZULTATI I RASPRAVA**

Primjena oznaka kvalitete predstavlja jedan od ključnih mehanizama zaštite i popularizacije tradicionalnih proizvoda koji su vrijedan doprinos tradiciji i ugledu Republike Hrvatske. Povijesni zapisi o njihovom nastanku i narodni običaji vezani uz njihovo pripremanje doveli su do toga da su tradicionalni proizvodi postali dio kulturne baštine i gastronomskog identiteta pojedine zemlje i naroda. Prava je umjetnost bila stvoriti vrhunska jela u vremenima kada su bile dostupne samo najosnovnije životne namirnice.

U ovom radu iznesen je prijedlog Specifikacije proizvoda kao ključnog dokumenta u postupku zaštite naziva slastice „Rapske torte“, s ciljem očuvanja i zaštite njene recepture i tradicionalnog načina pripreme. Postupak zaštite i registracije naziva na nacionalnoj i europskoj razini počinje prikupljanjem potrebne dokumentacije. Budući da se razlozi za provođenjem i dobivanjem oznake kvalitete mogu temeljiti na svojstvima upotrebljenih sirovina i sastojaka koji se tradicionalno koriste, na samom početku su detaljno opisane sirovine potrebne za pripremu slastice. Nadalje, obrazložen je tradicionalni način pripreme navedene delicije koji se generacijski prenosi usmenom predajom i poučavanjem. Istaknute su posebnosti i tradicionalna svojstva proizvoda koja potvrđuju razloge za zaštitom i ishođenjem oznake kvalitete. Zbog utjecaja kojeg ima u hrvatskoj gastronomiji i važnosti njenog očuvanja, iznesen je prijedlog i popratne dokumentacije koja je potrebna za provođenje postupka zaštite i registracije naziva „Rapska torta“ oznakom kvalitete zajamčeno tradicionalni specijalitet.

### **4.1. OPIS SIROVINA ZA IZRADU „RAPSKE TORTE“**

„Rapska torta“ pripremljena je od jednostavnih sastojaka koji su u prošlosti bili dostupni stanovništvu otoka, poput: badema, šećera, brašna i jaja. Za postizanje kompleksnosti i bogatstva arome, koristili su se likeri domaće proizvodnje i korica agruma. Iako je prema svojim osnovnim sirovinama slična pojedinim slasticama koje se proizvode u ostatku Mediterana, tradicionalan način njene pripreme i specifičan oblik u kojem se priprema, pridonose njenoj autentičnosti i izdvajaju je kao jedan od simbola identiteta otoka Raba i njegovih mještana. Ova autohtona slastica Hrvatskog primorja sastoji se od dva osnovna dijela: ručno rađenog tijesta i nadjeva spremljenog od smjese badema i ostalih sastojaka. Priprema slastice je kompleksna, proteže se kroz nekoliko faza i traje do nekoliko dana. Prema legendi, slastica se priprema u spiralnom obliku puža koji podsjeća na vrh biskupskog štapa (24). U sljedećim poglavljima bit će detaljno opisani osnovni sastojci potrebni za pripremu slastice.

#### 4.1.1. Badem

Temelj za izradu vrhunske otočne slastice „Rapske torte“ je badem ili kako ga mještani Raba zovu, mendula. Spada u skupinu orašastih plodova vrlo popularnih u svijetu jer se mogu koristiti na razne načine i primjenjivati u različite svrhe. Bademi su bogati mikro- i makronutrijentima, a kao namirnica najčešće se konzumiraju sirovi ili djelomično termički obrađeni. Od njih se mogu pripremiti paste, maslaci i ulja, a najčešća primjena im je kao dodatak mnogobrojnim prehrambenim proizvodima gdje do izražaja dolazi utjecaj koji imaju na poboljšanje teksture i okusa (28). Brojni znanstveni radovi pokazuju kako konzumacija orašastih plodova, uključujući badema, ima pozitivan učinak na zdravlje. Nutritivni sastav badema pokazuje prisutnost lipida, proteina, ugljikohidrata, vitamina, minerala, fitosterola i fenola (29).

Najčešće metode obrade badema koje se koriste u prehrambenoj industriji su njihovo blanširanje, prženje i usitnjavanje. Navedene metode imaju utjecaja na promjenu osnovnih fizikalnih i kemijskih svojstava badema, i sastava bioaktivnih komponenti (30). Za potrebe izrade „Rapske torte“ bademima je potrebno ukloniti kožicu i samljati ih do sitno mljevenih čestica. Jedan od postupaka uklanjanja kožice badema je proces blanširanja u kojem se kožica badema ljušti nakon što se jezgra termički obrađuje primjenom vruće vode temperature od 85-100 °C tijekom 2-5 minuta (31). Najčešće je to prvi postupak u obradi sirovina kojim se želi inaktivirati enzime i smanjiti rizik od potencijalne kontaminacije. Nakon što se bademi kratko vrijeme potope u vodu zagrijanu do temperature vrenja, uklanja im se kožica i slijedi postupak sušenja i hlađenja badema. Uklanjanjem kožice badema može doći do promjene u nutritivnom sastavu budući da je kožica bogata flavonoidima (32). Postupak usitnjavanja badema na čestice određene veličine, dovodi do narušavanja strukture stanice. Što su čestice sitnije formulacije, više je porušenih struktura stanica čime se povećava otpuštanje hranjivih tvari (33).

Bademi su nezamjenjiva sirovina za proizvodnju „Rapske torte“. Njihova kvaliteta utječe na kvalitetu pripremljene slastice i stvaranje specifičnog okusa po kojem je postala prepoznatljiva. Bademi daju svojstven i poseban miris i okus slastici, i na jedinstven način zaokružuju cjelokupnu harmoniju okusa i mirisa. Postupak pripreme badema kao sirovine je važan korak jer utječe na formiranje teksture i okusa finalnog proizvoda. Bademe se ne smije presušiti prilikom procesa sušenja jer moraju zadržati određenu vlažnosti u sebi na osnovu koje bi se mogla pripremiti sočna smjesa za nadjev „Rapske torte“ (24).

#### 4.1.2. Brašno

Jedan od osnovnih sastojaka mnogih slastičarskih proizvoda je brašno. Prilikom proizvodnje finih pekarskih proizvoda najčešće se koristi bijelo pšenično brašno. Kvaliteta brašna ovisi o kvaliteti zrna žitarica od koje je proizvedeno, ali i o samom postupku mljevenja i proizvodnje brašna. Jakost brašna, definirana kao sastav i količina prisutnih proteina, određuje namjenu za koju se brašno koristi (34). Brašno koje ima manji udjel proteina našlo je svoju primjenu u proizvodnji finih pekarskih proizvoda, osobito slastica. Jedan od razloga primjene brašna finije strukture je taj što je raspodjela čestica sitnija i pogodnija za razvoj finije teksture proizvoda. Naime, povećani udio proteina glutena dovodi do jačeg stvaranja glutenske mreže koju karakteriziraju svojstva rastezljivosti i elastičnosti koja bi smanjila kvalitetu finih pekarskih proizvoda. Brašno s manjim udjelom proteina ima manje oštećenog škroba te je time smanjena mogućnost pretjeranog upijanja vode (35). Veći stupanj mljevenja rezultira česticama manje veličine i povećane površine što dovodi do bolje interakcije s drugim sastojcima. Čestice brašna imaju sposobnost upijanja i zadržavanja vode što ima utjecaja na razvoj viskoznosti tijesta. Prirodno prisutni protein koji se nalazi u pšenici i ostalim vrstama žitarica je gluten. Tijekom pripreme tijesta i kolača, uz brašno se dodaju i ostale komponente poput šećera, jaja i masnoća koji umanjuju razvitak glutenske mreže što dovodi do nastanka mekanog tijesta. Na razvoj kvalitete pekarskih proizvoda utjecaja ima škrob, kojeg karakterizira bitno svojstvo želatinizacije koje ima utjecaja na teksturu proizvoda (36).

#### 4.1.3. Šećer

Ugljikohidrati su važna komponenta prehrane jer predstavljaju izvor energije. Postoje mnoge vrste njihove podjele, od kojih je najpoznatija prema broju gradivnih jedinica. Najjednostavniji ugljikohidrati su monosaharidi, poput glukoze, fruktoze i galaktoze. Dvije jedinice monosaharida tvore disaharide od kojih su najčešći saharoza, maltoza i laktoza. Saharoza se sastoji od jedne molekule glukoze i jedne molekule fruktoze povezane glikozidnom vezom. Ustaljen je izraz da se pod pojmom „šećer“ misli na monosaharide i disaharide prisutne u hrani. Oligosaharidi se sastoje od 3-10 monosaharida, a polisaharidi sadrže više od deset gradivnih jedinica. Šećerna repa i šećerna trska su najvažniji izvori šećera u industrijskoj proizvodnji (37).

Bijeli rafinirani šećer, saharoza, predstavlja jedan od najraširenijih zaslađivača koji se koriste u prehrambenoj industriji. Šećer predstavlja jedan od osnovnih sastojaka slastica, a njegova primjena daje višestruk utjecaj na formiranje senzorskih svojstava prehrambenog proizvoda. Glavni utjecaj njegove primjene u proizvodnji hrane vidljiv je u postizanju slatkog

okusa, što je osobito važno pri proizvodnji slastica. Osim slatkoće, dodatak šećera ima utjecaja i na razvitak specifične boje proizvoda. Molekule šećera na sebe vežu molekule vode pri čemu povećavaju vlažnost proizvoda, ali i smanjuju razvitak glutenske mreže. Korištenje šećera prilikom izrade krema ili tijesta dovodi do ugradnje molekula zraka, što dovodi do promjena u volumenu, teksturi i viskoznosti proizvoda. Važnost korištenja šećera u proizvodnji pekarskih proizvoda vidi se u procesu modifikacije okusa, jer šećer općenito poboljšava okusa i osjećaj u ustima. Često se koristi kao sirovina za proizvodnju glazura i preljeva te kao komponenta za ukrašavanje i dekoriranje finih pekarskih proizvoda (36).

Za pripremu tradicionalne slastice otoka Raba, koristi se bijeli rafinirani šećer, saharoza. Prilikom pripreme nadjeva od smjese badema, jaja, aromatičnih komponenti uz dodatak šećera, potrebno je temeljito izmiješati sve sastojke kako bi dobili homogenu i kompaktnu smjesu. Za postizanje boljeg okusa i mirisa, u pripremi nadjeva, koristi se šećer obogaćen aromom vanilije. Jedan od detalja koji je važan pri izradi nadjeva je veličina kristala šećera, koja može imati utjecaja na količinu jaja koju je potrebnu dodati kako bi se postigla optimalna konzistencija i vlažnost i mekoća smjese. Kao završni dodatak nakon pečenja, „Rapska torta“ se može ukrasiti šećerom u prahu (24).

#### 4.1.4. Jaja

Namirnica prisutna u tijestu i nadjevu „Rapske torte“ su kokošja jaja, koja imaju višestruku primjenu u proizvodnji širokog spektra prehrambenih proizvoda. Osobito su važna za industriju proizvodnje slastica, jer su postala jedna od glavnih sirovina koja imaju veliki utjecaj na formiranje senzorskih svojstava. Osnovne komponente jaja su ljuska, bjelanjak i žumanjak. Bjelanjak je sastavljen od većeg broja proteina što ga čini reaktivnijom komponentom. Nutritivno bogat žumanjak ima velik utjecaj na organoleptička svojstva. Iako se smatraju jednom od hranjivijih namirnica, jaja spadaju u najčešće alergene. Korištenje jaja ima utjecaja na poboljšanje prehrambene i nutritivne vrijednosti prehrambenih proizvoda (38).

U industriji proizvodnje slastica, do izražaja dolaze funkcionalna svojstva pojedinih komponenti jaja. Jedna od njih je svojstvo povezivanja s ostalim komponentama. Jaja su vezivna tvar između dodanih sastojaka koja omogućava formiranje homogene smjese čime će se olakšati daljnje metode obrade i prerade prehrambenih proizvoda. Navedeno svojstvo ima značajan utjecaj na poboljšanje teksture i viskoznosti proizvoda. Budući da je za jaja karakterističan visok sadržaj proteina, imaju mogućnost povezivanja s proteinom iz brašna, glutenom, i stvaranja strukture koja ima utjecaj na razvoj volumena proizvoda. Nadalje, jedno

od ključnih karakteristika jaja izrazito bitnih za proizvodnju slastica, je njihova sposobnost stvaranja pjene. Postupak prozračivanja osobito je karakterističan za bjelanjak kod kojeg se tijekom mehaničke obrade, tučenja i miješanja, u tekuću fazu bjelanjka veže zrak pri čemu nastaje pjena ili snijeg. Ukomponirani mjehurići zraka utječu na povećanje volumena i nastanak pjenaste i lagane teksture prehrambenog proizvoda. Proteini prisutni u jajima i njihove međusobne interakcije su zaslužne za sposobnost pjenjenja. Komponenta koja se nalazi u žumanjku jajeta, lecitin, zaslužan je za svojstvo emulgiranja. Osim navedenih funkcionalnih svojstava važnih za stvaranje teksture proizvoda, jedan od razloga korištenja jaja u proizvodnji slastica jest njihov utjecaj na razvoj arome i boje (36).

Toplinski tretmani su jedna od tradicionalnih metoda kojom se postiže povećanje mikrobiološke sigurnosti. Povišene temperature pri obradi jaja imaju utjecaja na poboljšanje teksture i okusa prehrambenog proizvoda. Važno je naglasiti kako prisutnost ostalih sirovina i njihova međusobna interakcija utječu na samu strukturu proteina jaja. Dodatak mlijeka, soli ili šećera narušava koagulaciju proteina. Pri obradama na povišenim temperaturama, do izražaja dolaze koagulacijske sposobnosti proteina jaja koje dovode do stabilnosti strukture proizvoda. Proteini koji se nalaze u komponentama jaja, pri povišenim temperaturama denaturiraju i stvaraju proteinsku mrežu koja ima utjecaja na formiranje meke strukture proizvoda. Za postizanje mekše strukture proizvoda i poboljšanje okusa zaslužne su masti koje se nalaze u žumanjku (38).

#### 4.1.5. Margarin

Za proizvodnju pekarskih proizvoda važan sastojak su masti i ulja, čija primjena dovodi do postizanja mekane i nježne teksture proizvoda. Za pripremu finih pekarskih proizvoda često se koristi margarin (39). On predstavlja plastičnu emulziju prvenstveno tipa voda u ulju. Prvotno je proizvedena kao biljna alternativa maslacu koja je ujedno bila i ekonomski prihvatljivija verzija. Višestruka je upotreba masti prilikom proizvodnje prehrambenih proizvoda, osobito u pekarskoj industriji. Primjerice, masti djeluju kao omekšivači koji emulgiraju tekućinu u tijestu čime se postiže meka i sočna tekstura slastica. Prilikom miješanja, čestice masnoće oblažu čestice proteina i škroba što dovodi do nemogućnosti nastanka njihove mreže. Također, na sebe vežu molekule zraka što rezultira prozračnom strukturom pripremljenih kolača. Sudjeluju i u formiranju nježnog, kremastog i bogatog okusa u ustima. Skladištenje margarina mora biti u hladnim i tamnim prostorima bez direktnog svjetla (40).

#### 4.1.6. Agrumi

Za postizanje punoće okusa i mirisa prilikom pripreme tradicionalne hrvatske slastice „Rapske torte“ koristi se naribana korica limuna i naranče. Navedeno voće pripada kategoriji agruma koji su postali zanimljivi potrošačima zbog pozitivnog učinka na zdravlje i svog utjecaja na razvoj i poboljšanje senzorskih svojstva prehrambenih proizvoda. Kora plodova agruma sadrži širok raspon različitih bioloških spojeva, počevši od pektina, flavonoida, alkaloida, karotenoida, esencijalnih ulja i masnih kiselina (41). Navedene komponente imaju antimikrobnu i antioksidativnu aktivnost i mnoge druge povoljne utjecaje na zdravlje. Budući da prehrambena industrija želi osigurati održivu proizvodnju potiče se korištenje kore plodova agruma, koja nastaje kao otpad u industriji prerade agruma jer predstavlja izvor različitih bioaktivnih komponenti. Kora plodova bogata je pektinima, koji su zbog svoje sposobnosti želiranja našli primjenu u proizvodnji raznih prehrambenih proizvoda. Osim toga, kora sadrži esencijalna ulja koja se koriste za poboljšavanje arome pečenih slastičarskih proizvoda budući da korica zadržava svu kompleksnost arome i na povišenim temperaturama. Za pripremu tijesta i nadjeva otočne slastice „Rapske torte“ koriste se netretirani plodovi agruma uzgojeni na otoku Rabu. Osim što se koristi za poboljšanje okusa i mirisa, kora agruma obiluje karotenoidima koji su zaslužni za stvaranje boje. Korištenje agruma rezultira razvojem osvježavajuće, voćne arome prehrambenih proizvoda s naglašenom mirisnom notom (42).

#### 4.1.7. Maraschino

Maraschino je jedno od najpoznatijih alkoholnih pića u Republici Hrvatskoj koji ima dugu povijest proizvodnje. Tradicionalna receptura potječe iz 16. stoljeća, a usko je vezana uz Zadarsko područje. Zadarski maraschino je bezbojno jako alkoholno piće kojemu je svojstvena naglašena nota višnje maraske koja daje profinjen okus i miris. Proizvodi se sljubljanjem destilata macerata zrelih plodova, peteljke i listova višnje maraske, s etilnim alkoholom. Nosi oznaku zemljopisnog podrijetla jakih alkoholnih pića te postaje jedan od zaštitnih simbola hrvatske industrije alkoholnih pića. U slasticama do izražaja dolazi njegova osebujna aroma, odnosno voćne i slatke komponente koje dodatno obogaćuju slastice. Uz koricu citrusa i bademe, glavni je nosilac komponenti arome „Rapske torte“. Posebnost recepture koja se čuva u Samostanu sv. Andrije je da se uz maraschino dodaje i rosolio, liker od latica crvenih ruža koje proizvode časne sestre benediktinke. Prema legendi, u početku se za pripremu rapske slastice koristio samo liker od ruža, a kada su franjevci stigli na otok u 15. stoljeću, sa sobom su donijeli tradicionalni zadarski liker koji je postao neizostavan dio recepture otočne slastice (43).



#### 4.1.8. Nutritivna vrijednost proizvoda

Prema tradicionalnoj recepturi i nutritivnoj deklaraciji, „Rapska torta“ spada u kategoriju trajnih kolača koja u sebi sadrži do 40 % badema. U tablici 2 navedena je prosječna energetska vrijednost koju autohtoni hrvatski proizvod „Rapska torta“ sadrži.

Tablica 2. Prosječna energetska vrijednost na 100 g proizvoda „Rapska torta“ (24)

Energetska vrijednost hrane	2077 kJ / 499 kcal
Bjelančevine	12,87
Masti	30,99
Od toga:	
Zasićene masne kiseline	6,07
NaCl	0,32
Ugljikohidrati	38,59
Od toga:	
Šećeri	33,40
Vlaga	10,25
Vlakna	6,98

#### 4.2. OPIS POSTUPKA PROIZVODNJE „RAPSKE TORTE“

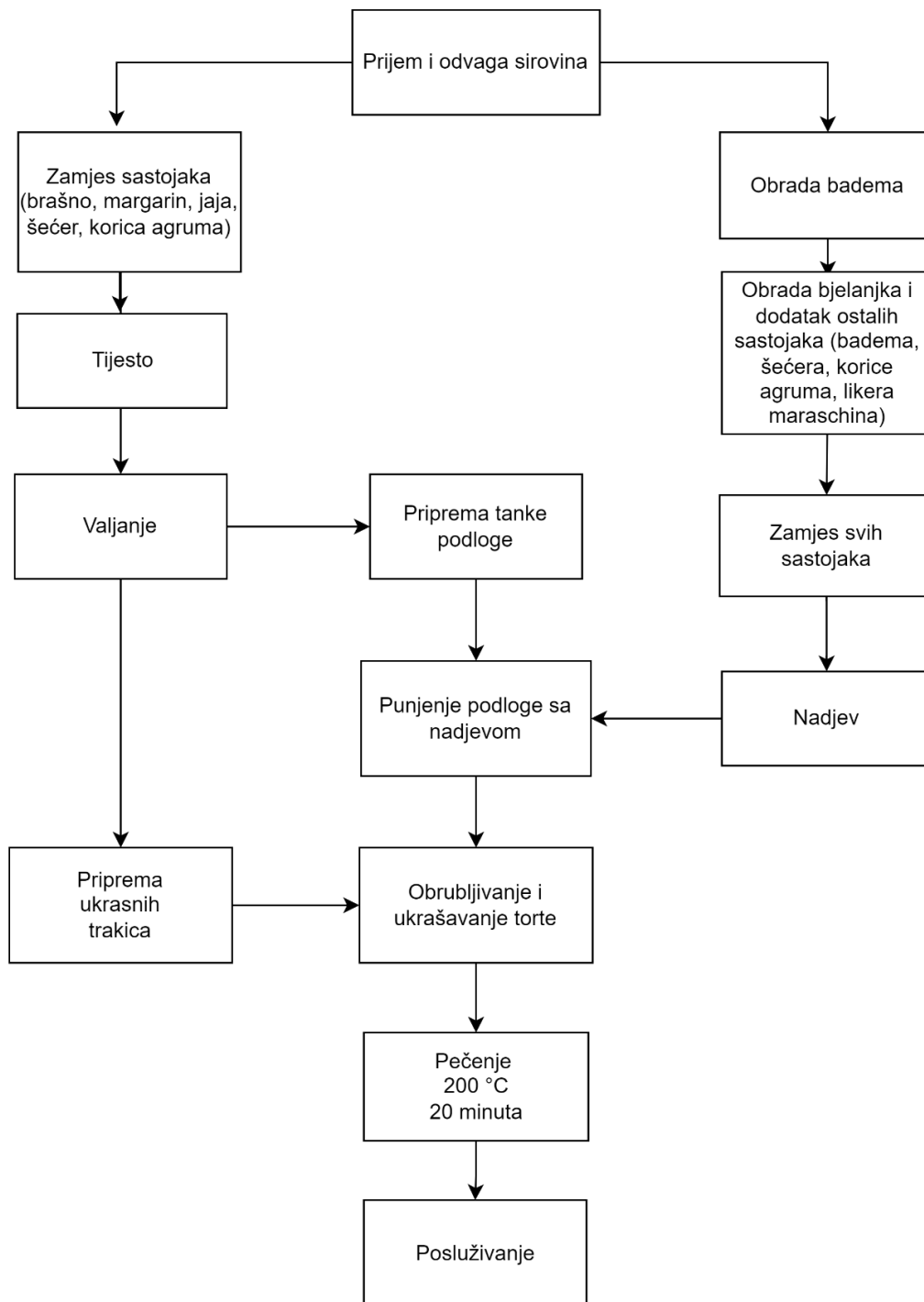
Tradicionalna slastica otoka Raba, „Rapska torta“ je ukusna delicija koju simbolizira harmonija okusa upakirana u tortu posebnog i upečatljivog izgleda. Receptura je sastavljena od nekoliko sastojaka lako dostupnih otočanima i krije u sebi umijeće i spretnost potrebnu za njeno uspješno pripremanje. Iako je recept poznat i svima dostupan, sama priprema torte zahtjeva posebnu vještinu u proizvodnji koja se stječe njenim redovitim spravljanjem. Tajna pripreme vrhunske delicije spravljene od jednostavnih sastojaka kroz povijest se prenosila usmenom predajom, a podučavala promatranjem. Časne sestre benediktinke su zaslužene za postizanje statusa kakvog slastica ima danas jer su one nekoliko stoljeća čuvale od zaborava samu recepturu i jedinstvenu tehniku spremanja ovog tradicionalnog specijaliteta. Prema predaji, slastica je prvi puta pripremljena u 12. stoljeću i od tada se zadržao tradicionalan način njene proizvodnje. Tajna njene proizvodnje nalazi se u talentiranosti i umijeću kuhara koji iskustveno mora odrediti optimalnu teksturu nadjeva i tijesta, odrediti količinu sastojaka koje je potrebno dodati i na kraju znati oblikovati i ukrasiti tortu kako bi ona poprimila svoj jedinstveni oblik po

kojem je nadaleko poznata. Sama priprema ove delicije proteže se kroz nekoliko faza, što može potrajati do nekoliko dana. Zbog specifičnosti umijeća „Rapske torte“ i njene popularnosti koja se kroz vrijeme povećavala, postala je jedna od najpoznatijih slastica hrvatske tradicionalne kuhinje i gastronomske baštine.

Proizvodnja započinje pripremom glavne namirnice, badema, kojem je potrebno ukloniti kožicu. Nakon toga bademe je potrebno samljeti do sitne granulacije. Njima se dodaju ostali sastojci nadjeva, šećer, jaja, uz dodatak aromatičnih komponenti, korica limuna i naranče i likera, najčešće pripremljenog od višnji maraski. Potrebno je detaljno izmiješati sve sastojke, kako bi se međusobno povezali što dovodi do nastanka kompaktne smjese, koja ima željenu teksturu i sočnost u sebi. Za izradu tijesta, potrebno je izmiješati brašno, margarin, jaja, šećer, a za aromu koristiti koricu agruma, naranče i limuna. Na tanko razvaljano tijesto stavlja se nadjev koji se potom ukrašava tankim trakicama tijesta oblikujući čipkaste ukrase „merlice“. Postupak čipkanja tijesta služi za povezivanje tanko pripremljene podloge tijesta s nadjevom kako bi torta zadržala formirani oblik. Osim toga, nabiranje trakica tijesta poboljšava vizualni izgled same slastice, a za pravilno ukrašavanje i obrubljivanje torte potrebna je vještina i iskustvo. Slastica se tradicionalno priprema u spiralnom ili izduženo pravokutnom obliku. Peče se do nastanka zlatnožute boje, a po želji se prilikom serviranja ukrašava šećerom u prahu. Prilikom pripreme slastice, bitno je postići optimalan omjer dodanih sastojaka i iskustveno zamjesiti nadjev i tijesto kako bi proizveli hrskavo tijesto nadjeveno sočnim i mekanim nadjevom, kod kojeg su sve komponente naglašene, čineći pritom sklad u okusu i mirisu. Osim kvalitetnih sirovina i kulinarskog umijeća, za pripremu jedne od najpoznatijih slatkih delicija Hrvatskog primorja potrebno je uložiti trud i vrijeme zbog čega je priprema „Rapske torte“ manufakturna. Tradicionalna slastica otoka Raba je postala simbol njezove prošlosti i najpoznatiji suvenir, koji kao ručni rad oduševljava ljubitelje slastica i tradicionalnih jela. Detaljan prikaz dijagrama tradicionalnog postupka proizvodnje autohtone hrvatske slastice prikazan je na slici 5 (24).

Velike zasluge za popularizaciju autohtone slastice idu i obrtu „Slastice Vilma“ koji su uspjeli približiti način i postupak tradicionalne pripreme mnoštvu ljudi i turista. Kroz muzej „Kuća Rapske torte“ posjetitelji se mogu okušati u proizvodnji slastice kao i degustirati svježe pripremljene torte. Iako je njena proizvodnja započela u 12. stoljeću, tek je nedavno ona postala prepoznatljiv simbol i suvenir nadaleko poznat i cijenjen od strane potrošača i ljubitelja autohtonih proizvoda. Budući da se kod izrade „Rapske torte“ sve zasniva na spretnosti i vještini, 2016. godine je umijeće izrade i priprema tradicijske slastice uvrštena na Listu zaštićenih kulturnih dobara Republike Hrvatske kao nematerijalno kulturno dobro. Postala je

svojevrsni identitet otoka i slastica poznata kao simbol autohtone hrvatske kuhinje (25).



Slika 5. Dijagram tradicionalnog postupka pripreme „Rapske torte“ napravljen prema ustupljenoj literaturi (24)

#### **4.3. PRIPREMA DOKUMENTACIJE ZA ISHOĐENJE OZNAKE ZAJAMČENO TRADICIONALNI SPECIJALITET NA NACIONALNOJ RAZINI**

Dokumentacija, koja je potrebna za ishođenje oznake kvalitete zajamčeno tradicionalni specijalitet za proizvod „Rapska torta“, zasniva se na Pravilniku o zaštićenim oznakama izvornosti, zaštićenim oznakama zemljopisnog podrijetla i zajamčeno tradicionalnim specijalitetima poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda i neobveznom izrazu kvalitete „Planinski proizvod“, Narodne novine broj 38/2019 (10).

Prema Članku 5. spomenutog Pravilnika, Zahtjev za zaštitu naziva poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda kao zajamčeno tradicionalni specijalitet sastoji se od sljedećih stavki:

(1) Zahtjev za zaštitu naziva poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda kao ZTS podnosi se na propisanom obrascu iz Priloga II. Pravilnika (NN br. 38/19) Ministarstvu.

(2) Podnositelj zahtjeva je obavezan, uz ispunjeni obrazac iz Priloga II. ovoga Pravilnika, dostaviti i sljedeću dokumentaciju koja čini sastavni dio zahtjeva:

– izjavu mjerodavnog tijela skupine o usvojenoj odluci o zaštiti naziva poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda kao ZTS, u tiskanom obliku ili elektroničkom obliku

– punomoć (ako skupinu zastupa ovlašteni zastupnik ili opunomoćenik, ovjerenu od strane javnog bilježnika), u tiskanom obliku

– Specifikaciju proizvoda iz Priloga II. Provedbene uredbe Komisije (EU) br. 668/2014; u tiskanom i elektroničkom obliku

– popunjen obrazac iz Priloga III. ovoga Pravilnika, u tiskanom i elektroničkom obliku

– izjavu o poznavanju opsega zaštite i Specifikacije proizvoda iz Priloga IV. ovoga Pravilnika, u tiskanom obliku i

– dokaz o korištenju naziva na tržištu za proizvod za koji se podnosi zahtjev za zaštitu, u tiskanom obliku ili elektroničkom obliku.

(3) Dokumentacija navedena u stavku 2. ovoga članka koja se dostavlja Ministarstvu u elektroničkom obliku, dostavlja se na nekom od prijenosnih medija.

(4) Uz zahtjev iz stavka 1. ovoga članka se prilaže upravna pristojba sukladno posebnom propisu o upravnim pristojbama (10).

U nastavku će biti navedeni obvezujući obrasci koje je potrebno isporučiti Ministarstvu poljoprivrede Republike Hrvatske prilikom pokretanja postupka zaštite i registracije naziva, a u poglavlju Prilozi bit će navedeni slikoviti prikazi pojedinačnih obrazaca:

1. Zahtjev za zaštitu naziva poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda kao ZTS prema Prilogu II. Pravilnika (NN 38/19) (obrazac prikazan u Prilogu 1)
2. Izjavu mjerodavnog tijela skupine o usvojenoj odluci o zaštiti naziva poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda kao ZTS, u tiskanom obliku ili elektroničkom obliku
3. Punomoć (ako skupinu zastupa ovlaštenu zastupnik ili opunomoćenik, ovjerenu od strane javnog bilježnika), u tiskanom obliku
4. Specifikaciju proizvoda iz Priloga II. Provedbene uredbe Komisije (EU) br. 668/2014; u tiskanom i elektroničkom obliku
5. Popunjen obrazac iz Priloga III. Pravilnika (NN 38/19), Podaci o članovima skupine, u tiskanom i elektroničkom obliku

Zahtjev za Zaštitu naziva poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda kao ZOI, ZOZP ili ZTS može podnijeti skupina proizvođača. Prema zakonskim aktima, najmanje polovica članova skupine mora biti registrirana i upisana u odgovarajuće upisnike subjekata ili objekata u poslovanju s hranom. U iznimnim slučajevima, Zahtjev za zaštitu i registraciju naziva može podnijeti pojedinac, ako se utvrdi da je on jedini proizvođač određenog proizvoda, koji se zbog svojih posebnih karakteristika razlikuje od sličnih proizvoda pripremljenih na istom mjestu te da on jedini želi provesti postupak zaštite i registracije naziva (10). Kako bi se započeo proces registracije, potrebno je dostaviti potvrdu o registraciji subjekta ili objekta u poslovanju s hranom te ispuniti obrazac vezan uz Podatke o članovima skupine iz Priloga III. važećeg Pravilnika (obrazac prikazan u Prilogu 2) (10).

6. Izjavu o poznavanju opsega zaštite i Specifikacije proizvoda iz Priloga IV. Ovog Pravilnika, u tiskanom obliku (obrazac prikazan u Prilogu 3)
7. Dokaz o korištenju naziva na tržištu za proizvod za koji se podnosi zahtjev za zaštitu, u tiskanom obliku ili elektroničkom obliku.

#### **4.4. PRIPREMA DOKUMENTACIJE ZA IZRADU SPECIFIKACIJE PROIZVODA**

Specifikacija poljoprivrednih ili prehrambenih proizvoda čiji naziv se želi zaštititi oznakom kvalitete zajamčeno tradicionalni specijalitet, definirana je Provedbenom Uredbom Komisije (EU) 2022/892, te sadrži sljedeće elemente:

- (1) Naziv proizvoda
- (2) Vrsta proizvoda (kao u Prilogu XI. Provedbene Uredbe Komisije (EU) 2022/892)
- (3) Razlozi za registraciju (proizvod može biti rezultat tradicionalnog načina proizvodnje ili se proizvodi od sirovina koje se tradicionalno koriste. Njegov naziv se može tradicionalno koristiti za označavanje specifičnog proizvoda ili sam naziv opisuje tradicionalna svojstva proizvoda)
- (4) Opis (svojstva proizvoda, metode proizvodnje, ključnih elemenata koji potvrđuju tradicionalna svojstva proizvoda) (44).

Ključni podaci potrebni za izradu Specifikacije proizvoda „Rapska torta“ u cilju dobivanja oznake kvalitete zajamčeno tradicionalni specijalitet, ustupljeni su od strane obrta koji se bavi proizvodnjom, prodajom i popularizacijom navedene slastice. Važno je bilo istaknuti tradicionalni postupak pripreme hrvatske autohtone slastice te istaknuti razlog zbog kojih bi spomenuta slastica zadobila oznaku kvalitete. Ovaj ključni dokument u postupku zaštite i registracije naziva proizvoda, izrađen je prema važećim zakonskim okvirima i Pravilnicima (27).

#### **4.5. IZRADA SPECIFIKACIJE PROIZVODA „RAPSKA TORTA“**

### **SPECIFIKACIJA PROIZVODA ZA ZAJAMČENO TRADICIONALNI SPECIJALITET**

„Rapska torta“

EU br.: [samo za uporabu u EU-u]

„Hrvatska“

#### **1. NAZIV(NAZIVI) KOJE JE POTREBNO UPISATI U REGISTAR**

„Rapska torta“

#### **2. VRSTA PROIZVODA [KAO U PRILOGU XI.]**

Razred 2.27. Kruh, fino pecivo, kolači, slastice, keksi i drugi pekarski proizvodi

#### **3. RAZLOZI ZA REGISTRACIJU**

##### **3.1. Proizvod:**

je rezultat načina proizvodnje, prerade ili sastava odgovarajućeg tradicionalnog postupka za taj proizvod ili prehrambeni proizvod

se proizvodi od sirovina ili sastojaka koji se tradicionalno koriste

Proizvod “Rapska torta” tradicionalna je slastica pripremljena od ručnog rađenog tijesta punjenog nadjevom od badema uz dodatak aromatičnih komponenti za postizanje bogatstva okusa i mirisa. Tradicionalno se priprema u obliku štangica ili puža.

Ova autohtona slastica Hrvatskog primorja proizvodi se prema tradicionalnoj recepturi i jedinstvenom načinu pripreme koji datira stotinama godina unazad. Postoji nekoliko legendi i narodnih vjerovanja o nastanku ove ukusne slastice. Naime, časne sestre benediktinke su ispekile prvu “Rapsku tortu” u čast dolaska pape Aleksandra III. davne 1177. godine. Zbog olujnog nevremena koje ih je zadesilo, pronašli su utočište na otoku Rabu te je papa tom prilikom blagoslovio katedralu Uznesenja Blažene Djevice Marije. Kako bi mu iskazale čast, časne sestre su pripremile kolač sa sastojcima koji su bili dostupni na otoku, koji je podsjećao na kolač iz papinog rodnog kraja. Također, postoji teorija kako je papa donio slasticu na otok koju su stanovnici kasnije prihvatili i prilagodili sebi. Časne sestre su nastavile tradiciju i običaj

njene proizvodnje kroz povijest, štiteći od zaborava recepturu koja je na početku bila poznata njima i odabranim obiteljima rapskog plemstva. Za pripremu “Rapske torte” nije dovoljna receptura već umijeće i iskustvo potrebno za izradu ove zahtjevne slastice. Spretnost prilikom njene pripreme vidi se u određivanju količine pojedinih sastojaka potrebnih dodati jelu u postizanju idealnog omjera sastojaka kako bi se postigla sočnost i harmonija okusa i mirisa.

Iako svojstvena za otok Rab, torta napravljena u karakterističnim obliku puža i s naglašenom aromom badema postala je prepoznatljiva i popularna izvan njegovih granica. Tome su, dakako, pridonijele legende i narodni običaji koji se povezuju uz samo ime slastice. Još jedna od posebnosti ove slastice je u očuvanju recepture stare stotinama godina koja se usmenom predajom i podučavanjem prenosila s koljena na koljeno. Zbog kompleksnosti pripreme koja zahtjeva posebnu vještinu izrade, proizvodnja je manufakturna.

### **3.2. Naziv:**

- tradicionalno se koristi za označivanje specifičnog proizvoda
- opisuje tradicionalna svojstva ili specifična svojstva proizvoda

Tradicionalna slastica “Rapska torta” pripremljena je od tanko razvaljanog tijesta koji oblaže bademovu smjesu obogaćenu aromatičnim komponentama, koricom agruma i tradicionalnim likerima domaće proizvodnje. Naziva se tortom jer je izvorno bila okruglog oblika, iako se strukturom razlikuje od današnjeg shvaćanja pojma torta. Danas se najčešće proizvodi u prepoznatljivom spiralnom obliku.

U samom nazivu “Rapska torta” krije se poveznica ove slastice i mjesta njenog porijekla. Za mještane otoka Raba, “Rapska torta” nije samo slastica. Ona je postala simbol kulture i njihovog identiteta te jedan od najvažnijih suvenira otoka. Važnost koju je zavrijedila među stanovništvom otoka, najbolje se vidi u činjenici da je postala neizostavno jelo mnogih blagdana i svečanosti. Kroz njeno ime sačuvane su sve legende i narodni, tradicijski običaji vezani uz tradicionalnu proizvodnju jedinstvene slastice čarobnog okusa i mirisa. Na svojstven način, ime “Rapska torta” povezuje vremena u dalekoj prošlosti kad je, s velikom časti i ljubavi prvi put pripremljena, s današnjim vremenima u kojima je postala jedna od najpoznatijih tradicionalnih slastica hrvatske gastronomije, čije je umijeće pripreme opstalo kroz dugi niz godina.



## 4. OPIS

### 4.1. Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1., uključujući njegova glavna fizikalna, kemijska, mikrobiološka i senzorska svojstva koja dokazuju njegov specifičan karakter (članak 7. stavak 2. ove Uredbe)

“Rapska torta” pripada kategoriji pekarskih proizvoda. Ukratko bi je mogli opisati kao slasticu dobivenu pečenjem tijesta nadjevenog smjesom od badema, koja se tradicionalno proizvodi u obliku puža ili izduženih pravokutnika, štangica. Njena posebnost se vidi u primjeni nekoliko jednostavnih sastojaka, koji u pravom omjeru i pravilnom tehnikom pripreme rezultiraju vrhunskim proizvodom bogatog okusa i specifične teksture.

Senzorska svojstva koja dokazuju specifičan karakter “Rapske torte” su sljedeća:

Izgled – “Rapska torta” se tradicionalno priprema u obliku dužih pravokutnika štangica ili spiralno zavijenom obliku puža. Kako je sam nastanak slastice vezan uz dolazak Pape, prema narodnim vjerovanjima se smatra kako je torta pripremljena u obliku puža, baš kako je izgledao završetak biskupskog štapa. Na vrlo tanko razvaljano tijesto stavlja se nadjev, u kojem kao glavna namirnica dominira badem, koji se obloži ukrasima od tijesta. Ukrasni rub torte naziva se “merlići” i u njemu se krije posebna čar ove slastice. Čipkasto tijesto oblaže sočni nadjev, čija se tekstura može vidjeti na vrhu torte. Nakon pečenja je zlatnosmeđe boje, uz dodatak šećera u prahu prilikom serviranja.

Miris – svojstven bademima uz naglašene note korice naranče i limuna. Također, dodatak likera tradicionalne proizvodnje zaokružuje cjelokupnu mirisnu komponentu.

Okus – Iako pripremljena od jednostavnih sastojaka, “Rapska torta” posjeduje svu čaroliju okusa. Osnova okusa je nadjev spremljen od prvoklasnih badema, a cjelokupni doživljaj zaokružen je dodatkom aromatičnih komponenti: korice agruma i likera, proizvedenih od aromatične sorte višnje, maraske ili latica crvenih ruža. Okusi se međusobno nadopunjuju i daju harmoničnu cjelinu.

Tekstura – “Rapska torta” pripremljena je od dva osnovna dijela, tijesta i nadjeva. Tijesto mora biti tanko razvaljano i imati hrskavu notu, a nadjev mora biti sastavljen od sitno samljevenih sastojaka te oblikovan u kompaktnu masu. Prilikom pečenja treba obratiti pozornost da se slastica ne prepeče i da ne postane presuha, jer se čar krije u sočnosti nadjeva.

**4.2. Opis metode proizvodnje proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1. uključujući, gdje je to prikladno, prirodu i svojstva upotrijebljenih sirovina ili sastojaka i metodu pripreme proizvoda (članak 7. stavak 2. ove Uredbe)**

“Rapska torta” proizvodi se tradicionalnim postupkom proizvodnje koji se generacijski prenosio s koljena na koljeno unutar rapskih obitelji. Proces proizvodnje zahtjeva posebnu spretnost prilikom pripreme aromatičnog nadjeva i prhkog tijesta, ali i iskustvo stečeno redovitim pripremanjem ukusne slastice. Zbog složenosti pripreme tradicionalne delicije proizvodnja se odvija manufakturno. “Rapska torta” zahtjeva trud, strpljenje i uloženo vrijeme, jer njena priprema može potrajati i do nekoliko dana. Tradicionalan način pripreme koji čudesno sljubljuje sve sastojke, krije tajnu uspješnosti slastice u koju je utkana sva čarolija Mediterana.

Potrebni sastojci:

za tijesto

brašno.....1 kg  
margarin.....25 dag  
jaja..... 4 komada  
šećer.....4 žlice šećera  
prstohvat soli  
korica limuna i naranče

za nadjev

badem.....1 kg  
šećer.....70 dag  
vanilin šećer  
jaja  
korica limuna i naranče  
liker (maraschino i/ili rosilio)

### Priprema sastojaka

Priprema sastojaka može potrajati tri dana. Potrebno je ukloniti koru s badema, uranjanjem u kipuću vodu ili na pari, potom ih osušiti i sitno samljeti. Važno je odrediti optimalnu dužinu trajanja sušenja badema, kako se ne bi presušili i izgubili vlažnost potrebnu za pripremanje nadjeva. Proces uklanjanja kože s badema je jedan od ključnih trenutaka u proizvodnji slastice, jer utječe na kvalitetu konačnog proizvoda. Kvaliteta badema kao sirovine također utječe na kvalitetu same torte. Tradicionalno su se za proizvodnju slastice koristili bademi uzgajani na otoku Rabu ili mjestu Lun na otoku Pagu. Tako je u pripremi slastice dodatno naglašen element autohtonosti i povezanosti s mjestom proizvodnje.

### Priprema tijesta

Tijesto se zamiješa prema recepturi. Tekstura tijesta mora biti mekana. Poželjno je da pripremljeno meko tijesto neko vrijeme odstoji i da se potom oblikuje u željene oblike.

### Priprema nadjeva

Na početku se odvoje žutanjak i bjelanjak, pri čemu se bjelanjak istuče u čvrsti snijeg. Potom se u njega doda preostali žumanjak, samljeveni bademi, šećer, vanilin šećer, naribana korica limuna i naranče, koja daje osvježavajući okus i miris, uz dodatak likera, najčešće maraschina. Pri dodavanju sastojaka, potrebno je smjesu svaki put temeljito promiješati, kako bi se sve komponente sjedinile i povezale.

### Priprema za pečenje

“Rapska torta” se može pripremati u obliku štangica, poznatijih kao baštun ili u spiralnom puževom obliku. Pripremljeno tijesto se tanko razvalja u podlogu izduženog pravokutnog oblika na koju se dodaje odgovarajuća količina ručno napravljenog nadjeva. Potom kreće najsloženiji postupak same izrade u kojem se krije sva posebnost ove slastice. Taj postupak se naziva “čipkanje tijesta”, jer se od tanko razvaljanog tijesta pripremaju “merlići”, trakice koje čine čipkasti ukras torte. Prave se tako što se trakice razvaljanog tijesta priljepljuju za rubni kraj podloge i pričvršćuju za nadjev s bočnih strana, pri čemu se svakih pola centimetra tijesto povlači prema van. Tako se tijesto i nadjev sljube jedno uz drugo i torta dobije prepoznatljivi oblik. Ukrasne trakice se režu posebnim alatom kako bi njihov rub bio dodatno ukrašen, a nazivaju se još i “ukrasnim valovima” pa cijela torta izgleda kao lađica. Dodatno se površina nadjeva izrezbari vilicom i ukrasi s nekoliko oguljenih badema.

## Pečenje

“Rapska torta” se peče na srednjoj jakosti temperature, na 200 °C. Duljina trajanja pečenja može varirati, a najčešće traje oko 20 minuta dok torta ne poprimi zlatnožutu boju. Prilikom pečenja je bitno ne presušiti tijesto i nadjev, jer ono mora zadržati sočnost i vlažnost. Po želji se, nakon pečenja, “Rapska torta” može ukasiti sa šećerom u prahu (24).

### **4.3. Opis ključnih elemenata koji određuju tradicionalna svojstva proizvoda (članak 7. stavak 2. ove Uredbe)**

“Rapska torta” ima dugogodišnju tradiciju proizvodnje karakterističnu za otok Rab. Postala je dio identiteta grada, zaslužna za njegovu prepoznatljivost izvan granica otoka. Njena poveznica s otokom vidljiva je u samom nazivu proizvoda. Tradicija njene stoljetne pripreme i proizvodnje ostavila je neizbrisiv trag na kulturnu i gastronomsku baštinu samog otoka.

Jedan od ključnih elemenata u određivanju tradicionalnih svojstava je umjetnost njene pripreme. U prošlosti se receptura skrivala i bila je namijenjena samo za odabrane stanovnike kojima su časne sestre prenosile svoje znanje. Ipak, važno je napomenuti kako je receptura samo temelj i osnova za pripremu ove delicije, budući da količina potrebnih sastojaka ovisi o mnogim faktorima i podložna je promjeni. Za izradu otočnog specijaliteta potrebno je odrediti najbolji omjer sastojaka koji se trebaju dodati. Uspjeh ove slastice se krije u pripremi nadjeva. Potrebno je koristiti prvoklasne sastojke. Rabljani su veliku pozornost pridavali kvaliteti badema, te su koristili bademe uzgajane na otoku Rabu ili u mjestu Lun na otoku Pagu. Ti bademi imali su naglašenu gorčinu koja je na poseban način utjecala na formiranje okusa i mirisa i dala svojstvenu notu aromi torte. Priprema badema uključuju uklanjanje njihove kožice i njihovo usitnjavanje. Kožica se uklanjanja blanširanjem i naknadnim hlađenjem nakon kojeg slijedi usitnjavanje badema. Važno je napomenuti kako proces pripreme badema i same smjese ovisi o mnogim faktorima, a jedan od njih su vremenske prilike koje mogu utjecati na vlažnost badema. Naime, bademi mogu zahtijevati dodatak veće količine preostalih sastojaka ovisno proizvodi li se torta u ljetnom ili zimskom periodu. Bademi se tijekom pripreme ne smiju presušiti, jer od njihove suhoće ovisi količina dodanih jaja. Također, bitna je i veličina kristala šećera, kao i niz drugih detalja koji određuju uspješnost njenog pripremanja. Kroz sve navedeno ističe se važnost iskustva stečenog promatranjem i redovitim pripremanjem “Rapske torte”, jer je receptura samo osnova za njeno pripremanje.

Čarolija “Rapske torte” krije se u balansiranju količine dodanih sastojaka. Sve sastojke je potrebno nekoliko puta detaljno izmijesiti rukama kako bi se sve komponente međusobno pomiješale i sjedinile. Tijesto mora biti vrlo tanko razvaljano kako bi gotov proizvod imao hrskavu notu. Prema legendi, časne sestre su prve verzije “Rapske torte” pripremale na hostijama. Pripremljeni nadjev mora biti kompaktne i nježne teksture. Majstori pripreme ove unikatne slastice ističu kako mudrost njene pripreme leži u osjetima pod prstima u kojem možemo osjetiti teksturu pripremljenog nadjeva i tijesta. Budući da je receptura podložna izmjenama, upravo se prema tom osjećaju i iskustvu stečenom redovitom pripremom, može zamijesiti torta optimalne teksture i okusa. Prilikom završne obrade torte, važno je čvrsto povezati tanko razvaljano tijesto s nadjevom i ukrasnim obrubom kako se ne bi tijekom pečenja oblik deformirao, ali tu se otkriva razina spretnosti i vještine koje slastičar posjeduje jer ovaj postupak čipkanja tijesta daje finalni i prepoznatljivi izgled koju ova slastica ima.

“Rapska torta” opstala je dugi niz godina jer ona za stanovnike otoka Raba ne predstavlja samo jelo. Ona je postala dio identiteta otoka i njegovog stanovništva. S obzirom na značenje koje ima u životu Rabljana, postalo je nemoguće zamisliti proslavu važnih blagdana i životnih događaja bez ukusne slastice za koju kažu da su utkane najdivnije mirisne i okusne note Mediterana. S vremenom je ova tradicionalna rapska slastica postala zanimljiva turistima koji osim unikatnog i jedinstvenog okusa, pamte legende vezane uz njen nastanak kao i poseban, tradicionalan način njene proizvodnje. “Rapska torta” je kao ručni rad postala prepoznatljiv suvenir otoka kojeg turisti rado odnose u svoje zemlje kako bi se s užitkom konzumirali čarobnu slasticu tradicionalne hrvatske gastronomije i kroz njene okuse i mirise prisjetili se uspomena proživljenih na jednom od najljepših otoka Jadrana.

Zbog specifičnosti proizvodnje, umijeće pripreme “Rapske torte” uvršteno je u Registar kulturnih dobara Republike Hrvatske, zaštićeno kao nematerijalno kulturno dobro. Ovom zaštitom potvrđio se značaj i uloga koju ova slastica ima u hrvatskoj gastronomiji. Proces njene izrade okarakteriziran je kao posebno umijeće koje se prenosi i podučava usmenom predajom i promatranjem. Za postizanje bogatstva i punoće okusa i mirisa potrebno je svega nekoliko sastojaka uz spretnost i zahtjevnu tehniku izrade. Posebnost “Rapske torte” je u njenom izgledu i specifičnom obliku, koji ukazuje na tehniku i znanje koje kuhar ima. Čarolija okusa satkana u naizgled jednostavnoj slastici postala je jedna od najpoznatijih slastica Hrvatskog primorja.

Još jedna od mnogih posebnosti koju slatka delicija posjeduje, krije se u stoljetnom očuvanju recepture i umijeća njene pripreme. Časne sestre benediktinke su davne 1177. godine pripremale slasticu u čast dolaska pape Aleksandra III. ne sluteći da će slastica opstati kroz dugi

niz godina i postati jedna od simbola identiteta mjesta i naroda. One su bile zaslužene da se običaj spremanja jedinstvene slastice hrvatske gastronomije zadrži kroz stoljeća, dok danas brižljivo i s ljubavlju čuvaju izvorni recept “Rapske torte” u samostanu sv. Andrije. Pretpostavlja se kako zapis o originalnoj recepturi potječe s kraja 19. stoljeća, a ispisan je isječku papira. U prošlosti je receptura o rapskoj deliciji bila tajnovita te se ona pripremala samo odabranim plemićkim obiteljima, a časne sestre su poučavanjem i usmenom predajom prenosile znanje i detalje ključne za proizvodnju ukusne slastice. Kako je vrijeme odmicalo, tako je njena popularnost rasla do toga da je danas “Rapska torta” zaštitni znak otoka Raba (24).

Tradicionalna otočna slastica “Rapska torta” proizvodi se duže od 30 godina. Jedan od dokaza njene dugogodišnje proizvodnje nalazi se u knjizi “Otok Rab”, autora fra Vladislava Brusića iz 1926. godine, u kojoj je opisan geografski, povijesni i umjetnički pregled razvoja otoka kroz povijest. Opisana je tradicionalna prehrana stanovnika u kojoj se navodi kako su se konzumirali “veoma slasni rapski *slatki kolači – rapska torta*”. To je još jedan od pokazatelja zašto bi se trebao prihvatiti zahtjev za zaštitom i registracijom naziva i uz ime “Rapska torta” pridružiti oznaku kvalitete zajamčeno tradicionalnog specijaliteta (45).

#### **4.6. PRIPREMA DOKUMENTACIJE ZA ISHOĐENJE OZNAKE ZAJAMČENO TRADICIONALNI SPECIJALITET NA RAZINI EUROPSKE UNIJE**

Nakon ishođenja oznake kvalitete i provedenog postupka zaštite i registracije naziva poljoprivrednih ili prehrambenih proizvoda na razini Republike Hrvatske, proizvod zadobiva prijelaznu nacionalnu zaštitu naziva proizvoda zaštićenom oznakom izvornosti, zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla ili oznakom zajamčeno tradicionalnog specijaliteta. Tijekom trajanja prijelazne zaštite, proizvodi su pravno zaštićeni na teritoriju Republike Hrvatske i moraju se proizvoditi sukladno Specifikaciji proizvoda.

Postupak zaštite i registracije naziva na razini Europske unije započinje sa skupinom proizvođača koja podnosi Zahtjev za registraciju naziva proizvoda na razini Europske unije. Zahtjev se podnosi u roku od 30 dana nakon dobivanja Rješenja o prijelaznoj nacionalnoj zaštiti. Podnositelj zahtjeva dostavlja potrebnu dokumentaciju Ministarstvu poljoprivrede koja je potom prosljeđuje Europskoj Komisiji.

Jedna od ključnih postupaka prilikom ishođenja oznake kvalitete na europskoj razini je postupak potvrđivanja sukladnosti proizvoda sa Specifikacijom proizvoda. Navedeni postupak provodi ovlašteno delegirano tijelo koje izrađuje Plan kontrole, a u samom postupku moraju sudjelovati svi sudionici prehrambenog lanca. U važećem Pravilniku (NN 38/2019) naveden je obrazac za pokretanje postupka ovlašćivanja delegiranog tijela, koji je prikazan u Prilogu 4 ovog diplomskog rada (10).

Zahtjev za registraciju naziva zajamčeno tradicionalni specijalitet na razini Europske unije sastoji se od popunjenog obrasca iz Priloga V. Pravilnika (NN 38/2019). Dokumentaciju potrebnu za ishođenje oznake kvalitete i registracije naziva zajamčeno tradicionalni specijalitet na razini Europske unije potrebno je dostaviti Ministarstvu u elektroničkom obliku pri čemu se od podnositelja Zahtjeva može tražiti dopuna ili izmjena dokumentacije. U poglavlju Prilozi nalazi se slikoviti prikaz Obrasca za registraciju naziva ZOI, ZOZP ili ZTS na razini Europske unije.

Europska komisija, na osnovu priložene dokumentacije i uloženi Prigovora, donosi odluku o prihvaćanju ili odbijanju Zahtjeva za registraciju naziva proizvoda na razini Europske unije. Ako je Zahtjev odobren, naziv proizvoda se upisuje u Registar zaštićenih oznaka izvornosti, zaštićenih oznaka zemljopisnog podrijetla ili zajamčeno tradicionalnih specijaliteta te je kao takav zaštićen na teritoriju Europske unije.

## 5. ZAKLJUČCI

Nakon provedenog postupka analize podataka i prikupljanja dokumentacije potrebne za dobivanje oznake kvalitete zajamčeno tradicionalni specijalitet za proizvod „Rapska torta“, proizlaze sljedeći zaključci:

1. Prikupljeni podaci svjedoče o tome kako je „Rapska torta“ jedinstvena slastica, pripremljena od nekoliko sastojaka koji uz posebno umijeće i vještinu prilikom tradicionalnog načina proizvodnje, daju slasticu specifičnog izgleda s naglašenom harmonijom okusa i mirisa.
2. Zapisi dokazuju da je kroz nekoliko stoljeća sačuvana njena originalna receptura i poseban način pripreme. „Rapska torta“ je postala zaštitni i prepoznatljivi znak identiteta otoka, ali i simbol hrvatske gastronomske baštine.
3. U skladu sa svim zakonskim propisima, sakupljena je i obrađena dokumentacija potrebna za pokretanje postupka zaštite i registracije naziva „Rapska torta“ na razini Republike Hrvatske.
4. Izrađena je Specifikacija „Rapske torte“ u kojoj su istaknute sve posebnosti proizvoda, uključujući recepturu i tradicionalan način proizvodnje koji se prenosi usmenom predajom dugi niz godina. Naglašeni su i ključni elementi koji dokazuju njena tradicionalna svojstva na osnovu kojih se proizvod može zaštititi oznakom kvalitete.
5. Pripremljen je i prijedlog dokumentacije potrebne za pokretanje postupka zaštite i registracije naziva „Rapska torta“ na razini Europske unije, koji slijedi nakon dobivanja prijelazne nacionalne zaštite.
6. Postupak zaštite tradicionalnih proizvoda oznakom kvalitete potiče i promiče autohtonost i raznolikost gastronomske ponude Republike Hrvatske. Od izuzetne je važnosti zaštititi naziv proizvoda „Rapska torta“ na nacionalnoj i europskoj razini dodjeljujući mu oznaku kvalitete zajamčeno tradicionalni specijalitet koja će uvelike olakšati očuvanje ugleda i zaštitu recepture i tradicionalnog načina njene proizvodnje.



## 6. LITERATURA

1. Hegeđušić P, Đugum J, Kolarić Kravar S, Dujmić S, Golob B (2018) Oznake iz EU sustava kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode. U: Novo vrijeme – vrijeme za ruralni turizam, 4. međunarodni kongres o ruralnom turizmu, Zbornik radova, Brač, str. 338-342.
2. Uredba (EU) br. 1151/2012 Europskog Parlamenta i Vijeća od 21. studenog 2012. o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode. Službeni list Europske unije (SL L 343, 14. 12. 2012). [https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/zastita\\_naziva/Uredba\\_EU\\_br\\_2.pdf](https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/zastita_naziva/Uredba_EU_br_2.pdf) Pristupljeno 20. siječnja 2023.
3. Ministarstvo poljoprivrede Republike Hrvatske, Oznake kvalitete (2022) Letak – Hrvatski proizvodi s oznakama kvalitete Europske unije. <https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/zoi-zozp-zts/Letak%20EU%204.pdf> Pristupljeno 20. siječnja 2023.
4. European Commision (2022) Geographical indications and quality schemes explained. Agriculture and rural development. [https://agriculture.ec.europa.eu/farming/geographical-indications-and-quality-schemes/geographical-indications-and-quality-schemes-explained\\_en#logos](https://agriculture.ec.europa.eu/farming/geographical-indications-and-quality-schemes/geographical-indications-and-quality-schemes-explained_en#logos) Pristupljeno 20. siječnja 2023.
5. Zappalaglio A (2022) Anatomy of Traditional Specialities Guaranteed: Analysis of the Functioning, Limitations and (Possible) Future of the Forgotten EU Quality Scheme. *GRUR International* **71**, 1147–1161. <https://academic.oup.com/grurint/article/71/12/1147/6760284>
6. Ministarstvo poljoprivrede Republike Hrvatske, Oznake kvalitete (2022) Katalog – Hrvatski zaštićeni poljoprivredni i prehrambeni proizvodi. [https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/zoi-zozp-zts/Katalog\\_zasticeni2022.pdf](https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/zoi-zozp-zts/Katalog_zasticeni2022.pdf) Pristupljeno 1. veljače 2023.
7. Minivodič za poslovnu zajednicu (2015) Registracija i zaštita naziva hrvatskih autohtonih proizvoda. <https://www.mingo.hr/public/Poduzetnistvo/115-vodic-zastita-autohtonih-proizvoda-lowres.pdf>
8. Srbinovska S, Corsinovi P (2020) Short guidelines on the steps and procedures for „Registration of quality products with geographical indications and traditional

- specialties“. [https://seerural.org/wp-content/uploads/2020/03/Guidelines-for-PDO-PGI-TSG-registration\\_EN\\_2v-1.pdf](https://seerural.org/wp-content/uploads/2020/03/Guidelines-for-PDO-PGI-TSG-registration_EN_2v-1.pdf)
9. Brečić R, Tomić Maksan M, Đugum J (2019) The case of the PDO and PGI labels in the Croatian market. *IJMBS* **5**, 63-70. <https://hrcak.srce.hr/file/321444>
  10. Pravilnik (2019) Pravilnik o zaštićenim oznakama izvornosti, zaštićenim oznakama zemljopisnog podrijetla i zajamčeno tradicionalnim specijalitetima poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda i neobveznom izrazu kvalitete „Planinski proizvod“. Narodne novine 38, Zagreb. [https://narodne-novine.nn.hr/clanci/sluzbeni/2019\\_04\\_38\\_786.html](https://narodne-novine.nn.hr/clanci/sluzbeni/2019_04_38_786.html) Pristupljeno 22. siječnja 2023.
  11. FAO (2018) Geographical indication schemes in Croatia, Hungary and Poland: Synthesis report. FAO-Food and Agriculture Organization of the United Nations. <https://www.fao.org/3/CA0938EN/ca0938en.pdf> Pristupljeno 25. siječnja 2023.
  12. Ministarstvo poljoprivrede Republike Hrvatske, Oznake kvalitete (2023) Zaštićena oznaka izvornosti (ZOI) <https://poljoprivreda.gov.hr/istaknute-teme/hrana-111/oznake-kvalitete/zoi-zozp-zts-poljoprivrednih-i-prehrambenih-proizvoda/zasticena-oznaka-izvornosti-zoi/1206> Pristupljeno 2. veljače 2023.
  13. Ministarstvo poljoprivrede Republike Hrvatske, Oznake kvalitete (2023) Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla (ZOZP) [Ministarstvo poljoprivrede - Zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla \(ZOZP\) \(gov.hr\)](https://poljoprivreda.gov.hr/istaknute-teme/hrana-111/oznake-kvalitete/zoi-zozp-zts-poljoprivrednih-i-prehrambenih-proizvoda/zajamceno-tradicionalni-specijalitet-zts/1260) Pristupljeno 2. veljače 2023.
  14. Ministarstvo poljoprivrede Republike Hrvatske, Oznake kvalitete (2023) Zajamčeno tradicionalni specijalitet (ZTS) <https://poljoprivreda.gov.hr/istaknute-teme/hrana-111/oznake-kvalitete/zoi-zozp-zts-poljoprivrednih-i-prehrambenih-proizvoda/zajamceno-tradicionalni-specijalitet-zts/1260> Pristupljeno 2. veljače 2023.
  15. Pravilnik (2022) Pravilnik o izmjenama i dopunama Pravilnika o nacionalnom sustavu kvalitete poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda „Dokazana kvaliteta“. Narodne novine 128, Zagreb. [https://narodne-novine.nn.hr/clanci/sluzbeni/2022\\_11\\_128\\_1945.html](https://narodne-novine.nn.hr/clanci/sluzbeni/2022_11_128_1945.html). Pristupljeno 25. siječnja 2023.
  16. Ministarstvo poljoprivrede Republike Hrvatske, Dokazana kvaliteta (2022) Vodič o nacionalnom sustavu kvalitete poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda „Dokazana kvaliteta“ [https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/Dokazana\\_kvaliteta/Dokazana%20kvaliteta%20brosura%20B5%2012-2022\\_web\\_azurirano.pdf](https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/Dokazana_kvaliteta/Dokazana%20kvaliteta%20brosura%20B5%2012-2022_web_azurirano.pdf) Pristupljeno 25. siječnja 2023.

17. Ministarstvo poljoprivrede Republike Hrvatske, Dokazana kvaliteta (2021) Priručnik s uputama za korištenje znaka i grafički izgled znaka Dokazana kvalitete. Dostupno na [https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/Dokazana\\_kvaliteta/Dokazana%20kvaliteta%20STANDARDI%20A4%2009-2021%20WEB.pdf](https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/Dokazana_kvaliteta/Dokazana%20kvaliteta%20STANDARDI%20A4%2009-2021%20WEB.pdf)  
Pristupljeno 25. siječnja 2023.
18. European Commission (2021) Study on Economic Value of EU Quality Schemes, Geographical Indications (GIs) and Traditional Specialities Guaranteed (TSGs). Publications Office, str. 102. <https://data.europa.eu/doi/10.2762/396490>
19. Caputo V, Sacchi G, Lagoudakis A (2017) Traditional Food Products and Consumer Choices: A Review. U: Cavicchi A, Santini C (ured.) Case Studies in the Traditional Food Sector, Elsevier, Amsterdam, str. 47-87.
20. Cerjak M, Haas R, Brunner F, Tomić M (2014) What motivates consumers to buy traditional food products? Evidence from Croatia and Austria using word association and laddering interviews. *Brit Food J* **116**, 1726-1747. <https://doi.org/10.1108/BFJ-02-2014-0090>
21. Čačić Kenjerić D, Sokolić D (2021) Chapter 7 - Food, nutrition, and health in Croatia. U: Gostin AI, Bogueva D, Kakurinov V (ured.) Nutritional and Health Aspects of Food in the Balkans, Academic Press, Cambridge, str. 91-106.
22. Ministarstvo poljoprivrede Republike Hrvatske, Oznake kvalitete (2022) Zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla (ZOZP), Specifikacija proizvoda „Lumblija“. [https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/proizvodi\\_u\\_postupku\\_zastite-zoi-zozp-zts/Lumblija\\_specifikacija\\_proizvoda10032022.pdf](https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/proizvodi_u_postupku_zastite-zoi-zozp-zts/Lumblija_specifikacija_proizvoda10032022.pdf) Pristupljeno 28. siječnja 2023.
23. Kuća Rabske torte (2023) Ponuda za grupe. Vilma slastice d.o.o. [Kuća Rabske Torte & Slastice Vilma \(rabskatorta.com\)](https://www.kucarabsketorte.com/) Pristupljeno 28. siječnja 2023.
24. Dokumentacija vezana uz recepturu, tradicionalan način pripreme, nastanak i povijesni razvoj Rapske torte ustupljena od strane:
  - Samostana Časnih sestri Benediktinki sv.Andrije na Rabu i tvrtke BENEMIR d.o.o. <https://benemir.com/home> Pristupljeno 6.veljače 2023.
  - Vilma slastice d.o.o. <https://rabskatorta.com/hr/proizvodnja/rabska-torta/> Pristupljeno 6. veljače 2023

25. Ministarstvo kulture i medija Republike Hrvatske (2016) Registar kulturnih dobara Republike Hrvatske, Umijeće pripreme rapske torte, <https://registar.kulturnadobra.hr/#/details/Z-7348> Pristupljeno 3. veljače 2023.
26. Ministarstvo regionalnog razvoja i fondova Europske unije (2023) Hrvatski otočni proizvod, otok Rab. <https://otocni proizvod.hr/hr/otok/rab/9> Pristupljeno 3. veljače 2023.
27. Ministarstvo poljoprivrede Republike Hrvatske, Oznake kvalitete (2023) ZOI/ZOZP/ZTS poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda. <https://poljoprivreda.gov.hr/istaknute-teme/hrana-111/oznake-kvalitete/zoi-zozp-zts-poljoprivrednih-i-prehrambenih-proizvoda/228> Pristupljeno 5. veljače 2023.
28. Grudy ML, Lapsley K, Elis PR (2016) A review of the impact of processing on nutrient bioaccessibility and digestion of almonds. *Int J Food Sci Technol* **51**, 1937-1946. <https://doi.org/10.1111/ijfs.13192>
29. Yada S, Lapsley K, Huang GW (2011) A review of composition studies of cultivated almonds: macronutrients and micronutrients. *J Food Compos Anal* **24**, 469-480. <https://doi.org/10.1016/j.jfca.2011.01.007>
30. Altan A, McCarthy KL, Tikekar R, McCarthy MJ, Nitin N (2011) Image analysis of microstructural changes in almond cotyledon as a result of processing. *J Food Sci* **76**, 212-221. <https://doi.org/10.1111/j.1750-3841.2010.01994.x>
31. Wareing PW, Nicolaidis L, Twiddy DR (2000) Nuts and nut products. U: Lund BM, Baird- Parker TC, Gould GW (ured.) *The Microbiological Safety and Quality of Food*, Aspen Publishers, Gaithersburg, str. 919-940.
32. Garrido I, Monagas M, Gomez-Cordoves C, Bartolome B (2008) Polyphenols and antioxidant properties of almond skins: influence of industrial processing. *J Food Sci* **73**, 106-115. <https://doi.org/10.1111/j.1750-3841.2007.00637.x>
33. Grundy MML, Wilde PJ, Butterworth PJ, Gray R, Ellis PR (2015b) Impact of cell wall encapsulation of almonds on in vitro duodenal lipolysis. *Food Chem* **185**, 405-412. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0308814615005452>
34. Goesaert H, Brijs K, Veraverbeke WS, Courtin CM, Gebruers K, Delcour JA (2005) Wheat flour constituents: how they impact bread quality, and how to impact their functionality. *Trends Food Sci Tech* **16**, 12-30. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2004.02.011>

35. Morris CF (2016) Evaluation of wheat-grain quality attributes. U: Wrigley C, Corke H, Seetharaman K, Faubion J (ured.) Encyclopedia of Food Grains, 2. izd., Academic Press, Oxford, str. 251-256.
36. Godefroidt T, Ooms N, Pareyt B, Brijs K, Delcour JA (2019) Ingredient Functionality During Foam-Type Cake Making: A Review. *Compr Rev Food Sci F* **18**, 1550-1562. <https://doi.org/10.1111/1541-4337.12488>
37. Clemens R, Jones JM, Kern M, Lee SY, Mayhew EJ, Slavin JL, Zivanovic S (2016) Functionality of Sugars in Foods and Health. *Compr Rev Food Sci F* **15**, 433-470. <https://doi.org/10.1111/1541-4337.12194>
38. Gibson M, Newsham P (2018) Chapter 11 – Milk and Dairy. U: Food Science and the Culinary Arts, Academic Press, Cambridge, 133-167. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-811816-0.00011-7>
39. Silva TJ, Barrera-Arellano D, Badan Ribeiro AP (2021) Margarines: Historical approach, technological aspects, nutritional profile, and global trends. *Food Res Int* **147**. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2021.110486>
40. Wilderjans E, Luyts A, Brijs K, Delcour JA (2013) Ingredient functionalitiy in batter type cake making. *Trends Food Sci Tech* **30** , 6-15. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2013.01.001>
41. Panwar D, Saini A, Panesar PS, Chopra HK (2021) Unraveling the scientific perspectives of citrus by-products utilization: Progress towards circular economy. *Trends Food Sci Tech* **111**, 549-562. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2021.03.018>
42. Wedamulla NE, Fan M, Choi YL, Kim EK (2022) Citrus peel as a renewable bioresource: Transforming waste to food additives. *J Funct Foods* **95**. <https://doi.org/10.1016/j.jff.2022.105163>
43. Ministarstvo poljoprivrede Republike Hrvatske, Oznake kvalitete (2013) Oznake zemljopisnog podrijetla jakih alkoholnih pića, Tehnička dokumentacija Zadarski maraschino. <https://poljoprivreda.gov.hr/istaknute-teme/hrana-111/oznake-kvalitete/oznake-zemljopisnog-podrijetla-jakih-alkoholnih-pica/230> Pristupljeno 10. veljače 2023.
44. Provedbena Uredba Komisije (EU) 2022/892 od 1. travnja 2022. o izmjeni Provedbene uredbe (EU) br. 668/2014 o utvrđivanju pravila za primjenu Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode. Službeni list Europske unije (SL L 155/8, 8.6.2022). <https://eur-lex.europa.eu/legal->

<content/HR/TXT/HTML/?uri=CELEX:32022R0892&qid=1683534322776>

Pristupljeno 12. veljače 2023.

45. Brusić V (1926) Otok Rab, Kmapor, Zagreb. str 37.

## 7. PRILOZI

Prilog 1. Zahtjev za zaštitu naziva poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda kao ZTS  
(Pravilnik NN 38/19)

### PRILOG II.

#### ZAHTJEV ZA ZAŠTITU NAZIVA POLJOPRIVREDNOG ILI PREHRAMBENOG PROIZVODA KAO ZTS

(ovdje zalijepiti  
35,00 kn državnih  
biljega ili sukladno  
propisu o  
upravnim  
pristojbama)

1. **NAZIV POLJOPRIVREDNOG ILI PREHRAMBENOG PROIZVODA** za koji se traži zaštita naziva oznake (*upisati na crtu*):

#### 2. PODACI O PODNOSITELJU ZAHTJEVA:

Naziv skupine:	
Pravni status skupine:	
Broj članova skupine:	
Adresa skupine:	
Kontakt podaci:	Kontakt telefon: Kontakt e-mail:
Odgovorna osoba skupine koja podnosi zahtjev	Ime i prezime: Adresa: Kontakt telefon: Kontakt e-mail:
Opunomoćena osobe koja zastupa skupinu koja podnosi zahtjev	Ime i prezime: Adresa: Kontakt telefon: Kontakt e-mail:

#### 3. PRILOZI UZ ZAHTJEV (*označiti priloženo- upisati X*):

Izjava mjerodavnog tijela skupine o usvojenoj odluci o zaštiti naziva poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda kao ZOI ili ZOZP, u tiskanom obliku;

Punomoć (dostaviti samo ako skupinu zastupa ovlašteni zastupnik ili opunomoćenik, ovjerenu od javnog bilježnika), u tiskanom obliku;

Specifikacija proizvoda sukladno članku 7. Uredbe (EU) br. 1151/2012, u tiskanom i elektroničkom obliku

Izjava o poznavanju opsega zaštite i Specifikacije proizvoda iz Priloga IV. ovoga Pravilnika, u tiskanom obliku

Dokaz o korištenju naziva na tržištu za proizvod za koji se podnosi zahtjev za zaštitu, u tiskanom obliku ili elektroničkom obliku

Mjesto i datum:	Potpis odgovorne osobe:
-----------------	-------------------------

Prilog 2. Podaci o članovima skupine (Pravilnik NN 38/19)

PRILOG III.

PODACI O ČLANOVIMA SKUPINE

Naziv skupine:						
R. br.	Naziv/ime pravne ili fizičke osobe koja je član skupine	Adresa	Broj rješenja o registraciji subjekta/ objekta (za prerađene proizvode obavezno KLASA i UR BROJ rješenja o registraciji subjekta / objekta u poslovanju s hranom)*	Kontakt telefon	Kontakt e-mail	Djelatnost člana skupine (proizvođač, prerađivač i dr.)

\* sukladno posebnom propisu o registraciji i odobravanju objekata i subjekata u poslovanju s hranom

Mjesto i datum:	Potpis odgovorne osobe:
-----------------	-------------------------



### Prilog 3. Izjava o poznavanju opsega zaštite i Specifikacije proizvoda (Pravilnik NN 38/19)

#### PRILOG IV.

#### IZJAVA O POZNAVANJU OPSEGA ZAŠTITE I SPECIFIKACIJE PROIZVODA

Članovi skupine \_\_\_\_\_, koja podnosi Zahtjev za zaštitu naziva poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda \_\_\_\_\_

(napisati naziv proizvoda čiji se naziv želi zaštititi)

upoznati su sa izrađenom Specifikacijom proizvoda te su suglasni sa svim njezinim dijelovima.

Također, članovi skupine su upoznati sa sljedećim odredbama:

zaštićeni nazivi proizvoda zaštićeni su od bilo kakvog izravnog ili neizravnog komercijalnog korištenja registriranog naziva za proizvode koji nisu obuhvaćeni zaštitom, od iskorištavanja ugleda zaštićenog naziva, bilo kakve zlouporabe, oponašanja ili podsjećanja, čak i ako je označeno pravo podrijetlo proizvoda, bilo kakve druge lažne oznake ili druge prakse koja može dovesti potrošača u zabludu

pravna ili fizička osoba koja proizvodi proizvod čiji je naziv zaštićen kao ZOI, ZOZP i ZTS mora proizvod proizvoditi u skladu sa Specifikacijom proizvoda, a proizvod označen zaštićenim nazivom koji se stavlja na tržište mora udovoljavati zahtjevima Specifikacije

na temelju Specifikacije proizvoda ovlašteno kontrolno tijelo izraditi će Plan kontrole temeljem kojeg će biti kontroliran svaki subjekt koji proizvodi i na tržište stavlja proizvod koji je označen zaštićenim nazivom

svaki proizvođač koji proizvodi proizvod koji će na tržište biti stavljen označen zaštićenim nazivom, kao i svaki sudionik u lancu proizvodnje, prerade i stavljanja na tržište naveden u Specifikaciji proizvoda dužan je podnijeti zahtjev za potvrđivanje sukladnosti sa Specifikacijom ovlaštenom kontrolnom tijelu

za vrijeme trajanja prijelazne nacionalne zaštite pravna i fizička osoba na tržište može staviti proizvod označen sa zaštićenim nazivom samo ako je za taj proizvod izdana Potvrda o sukladnosti proizvoda sa Specifikacijom

nazivi proizvoda zaštićeni prijelaznom nacionalnom zaštitom kao ZOI, ZOZP i ZTS imaju jednaku zaštitu kao i registrirani nazivi na razini EU, ali samo na području Republike Hrvatske

proizvođači koji ne posjeduju Potvrdu o sukladnosti proizvoda sa Specifikacijom (certifikat) ne mogu koristiti zaštićene nazive proizvoda.

Mjesto i datum:	Potpis odgovorne osobe:
-----------------	-------------------------

Prilog 4. Zahtjev za ovlašćivanje delegiranog tijela (Pravilnik NN 38/19)

PRILOG IX.

**ZAHTJEV ZA OVLAŠĆIVANJE KONTROLNOG TIJELA**  
za potvrđivanje sukladnosti proizvoda sa Specifikacijom za ZOI,  
ZOZP ili ZTS

*(ovdje zalijepiti  
35,00 kn državnih  
bilježa ili sukladno  
propisu o  
upravnim  
pristojbama)*

**1. PODACI O PODNOSITELJU ZAHTJEVA:**

Naziv podnositelja zahtjeva	
Adresa podnositelja zahtjeva	
Kontakt podaci	Telefon: E-mail:
Ime i prezime odgovorne osobe	
Naziv oznake za koju je kontrolno tijelo akreditirano od strane Hrvatske akreditacijske agencije	<input type="checkbox"/> oznaka izvornosti <input type="checkbox"/> oznaka zemljopisnog podrijetla <input type="checkbox"/> zajamčeno tradicionalni specijalitet

**2. PRILOZI UZ ZAHTJEV (označiti priloženi dokument upisom X):**

Potvrda nadležne Porezne uprave o nepostojanju duga prema državi, ne starija od 30 dana od dana podnošenja zahtjeva, u izvorniku

Popis djelatnika za postupak potvrđivanja sukladnosti po kategorijama proizvoda uz prilog sljedeće dokumentacije: životopis, dokaz o osposobljenosti (npr. diploma, uvjerenje, svjedodžba, potvrda o edukacijama)

Popis vanjskih suradnika za postupak potvrđivanja sukladnosti po kategorijama proizvoda uz prilog sljedeće dokumentacije: životopis, dokaz o osposobljenosti (npr. diploma, uvjerenje, svjedodžba, potvrda o edukacijama), i Izjavu o poslovnoj suradnji temeljem sklopljenih Ugovora

Datum i mjesto:	Potpis odgovorne osobe:
-----------------	-------------------------

Prilog 5. Obrazac za registraciju naziva ZOI, ZOZP ili ZTS na razini Europske unije  
(Pravilnik NN 38/19)

PRILOG V.

**OBRAZAC ZA REGISTRACIJU NAZIVA ZOI, ZOZP ILI ZTS NA RAZINI  
EUROPSKE UNIJE**

<b>Naziv i adresa skupine koja podnosi zahtjev za registraciju naziva Europskoj komisiji:</b>	
<b>Naziv proizvoda za koji se traži registracija oznake:</b>	
<b>Oznaka (ZOI, ZOZP ili ZTS):</b>	
<b>Odabrano ovlašteno kontrolno tijelo:</b>	
<b>Priloženi dokumenti (<i>upisati X</i>): (za ZOI i ZOZP)</b>	<input type="checkbox"/> Jedinstveni dokument na Obrascu iz Priloga I. Provedbene uredbe Komisije (EU) br. 668/2014 usklađen sa Specifikacijom proizvoda
<b>Priloženi dokumenti (<i>staviti X</i>): (za ZTS)</b>	<input type="checkbox"/> Specifikacija proizvoda na Obrascu iz Priloga II. Provedbene uredbe Komisije (EU) br. 668/2014 za ZTS, službena verzija objavljena na mrežnoj stranici Ministarstva

Mjesto i datum:	Potpis odgovorne osobe:
-----------------	-------------------------

## IZJAVA O IZVORNOSTI

Ja SARA LJUBIĆ izjavljujem da je ovaj diplomski rad izvorni rezultat mojeg rada te da se u njegovoj izradi nisam koristio/la drugim izvorima, osim onih koji su u njemu navedeni.

Sara Ljubić

Vlastoručni potpis