

Izrada dokumentacije za provođenje postupka zaštite naziva "Samoborska kremšnita" oznakom zajamčeno tradicionalni specijalitet

Mioč, Josip

Master's thesis / Diplomski rad

2019

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:159:682653>

Rights / Prava: [In copyright](#) / [Zaštićeno autorskim pravom](#).

Download date / Datum preuzimanja: **2025-03-10**



Repository / Repozitorij:

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



SVEUČILIŠTE U ZAGREBU
PREHRAMBENO-BIOTEHNOLOŠKI FAKULTET

DIPLOMSKI RAD

Zagreb, travanj 2019.

Josip Mioč
969/USH

**IZRADA DOKUMENTACIJE
ZA PROVOĐENJE POSTUPKA
ZAŠTITE NAZIVA
"SAMOBORSKA KREMŠNITA"
OZNAKOM ZAJAMČENO
TRADICIONALNI SPECIJALITET**

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 dr. sc. Marine Krpan, doc. Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu te uz pomoć Saše Drakula, mag. ing.

ZAHVALA

Zahvalio bih se svojoj majci Miri, ocu Stipi kao i braći Ivanu i Juri na potpori tijekom studiranja. Velika zahvala Adeli koja uvijek vjeruje u mene bez obzira na okolnosti te svim mojim prekrasnim prijateljima koje sam stekao u ovoj predivnoj ustanovi. Hvala mentorici Marini jer je jednostavno najbolja mentorica te Vesni i Mirjani na pomoći, potpori i savjetima tijekom čitavog studiranja.

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

IZRADA DOKUMENTACIJE ZA PROVOĐENJE POSTUPKA ZAŠTITE NAZIVA "SAMOBORSKA KREMŠNITA" OZNAKOM ZAJAMČENO TRADICIONALNI SPECIJALITET

Josip Mioč 969/USH

Sažetak: Područje označavanja poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda oznakom izvornosti i zemljopisnog podrijetla predstavlja snažno nasljeđe Europske unije u smislu ograničavanja izmještanja autohtonih proizvoda izvan njihovog tradicionalnog područja. Tradicionalni proizvodi su oni proizvodi koji konkuriraju svojom kvalitetom i posebnošću pred ostalim proizvodima na globalnom tržištu zbog svojih tehnoloških, prehrambenih te senzorskih posebnosti. Važnu ulogu među tradicionalnim jelima imaju i slastice jer su pozitivno povezane s umom potrošača kao ukusan proizvod s određenim poželjnim karakteristikama. Stoga je cilj ovog rada bio izraditi potrebnu dokumentaciju, koja uključuje i specifikaciju proizvoda, kako bi se moglo pristupiti postupku zaštite naziva tradicionalnog specijaliteta "Samoborska kremšnita" oznakom *zajamčeno tradicionalni specijalitet*. Zaštita naziva proizvoda oznakama kvalitete odnosno njihova registracija zaštićenom oznakom izvornosti, zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla ili zajamčeno tradicionalnog specijaliteta daje veliki doprinos kvaliteti i posebnosti takvih proizvoda te omogućuje proizvođačima plasiranje proizvoda dodatne vrijednosti na tržište.

Ključne riječi: autohtoni, Hrvatska, oznaka kvalitete, slastice, tradicionalan proizvod

Rad sadrži: 48 stranica, 9 slika, 50 literaturna navoda

Jezik izvornika: hrvatski

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

Mentor: Doc. dr. sc. Marina Krpan

Pomoć pri izradi: Saša Drakula, mag. ing.

Stručno povjerenstvo za ocjenu i obranu:

1. Prof. dr. sc. Mirjana Hruškar
2. Doc. dr. sc. Marina Krpan
3. Prof. dr. sc. Ines Panjkota Krbavčić
4. Doc. dr. sc. Irena Barukčić (zamjena)

Datum obrane: 25. travnja 2019.

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

DOCUMENTATION PREPARATION FOR THE OBTAINING OF THE PROTECTED DESIGNATION OF THE "SAMOBORSKA KREMŠNITA" AS TRADITIONAL SPECIALTY GUARANTEED

Josip Mioč, 969/USH

Abstract: The labelling of agricultural and food products with the “designation of origin” and “geographical indication” represents a strong EU heritage in terms of restricting the relocation of autochthonous products beyond their traditional area. Autochthonous products compete with other products on the global market with their quality and uniqueness achieved by specific technological, nutritive and sensory properties. Sweets have an important role as a traditional dish since consumers perceived them as tasty products with desirable sensory properties. Therefore, the aim of this paper was to compile the necessary documentation, including product specification, in order to start the procedure of protecting the title of traditional speciality “Samoborska kremšnita” by labelling it as “traditional speciality guaranteed”. Protection of the product title with quality labels such as “protected designation of origin”, “geographical indication” or “traditional speciality guaranteed” contributes to its quality, uniqueness and also enables placing value-added products on the market.

Keywords: autochthonous, Croatia, sweets, quality label, traditional product

Thesis contains: 48 pages, 9 figures, 50 references

Original in: Croatian

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

Mentor: PhD. Marina Krpan, Assistant professor

Technical support and assistance: Saša Drakula, BSc, Research Assistant

Reviewers:

1. PhD. Mirjana Hruškar, Full professor
2. PhD. Marina Krpan, Assistant professor
3. PhD. Ines Panjkota Krbavčić, Full professor
4. PhD. Irena Barukčić, Assistant professor (substitute)

Thesis defended: 25. april, 2019.

SADRŽAJ

1. UVOD	1
2. TEORIJSKI DIO	2
2.1. TRADICIONALNA PREHRANA	2
2.1.1. Tradicionalna hrana.....	2
2.2. TRADICIONALNI PROIZVODI U EUROPSKOJ UNIJI.....	3
2.3. TRADICIONALNI PROIZVODI U REPUBLICI HRVATSKOJ.....	4
2.4. TRADICIONALNA HRVATSKA KUHINJA PO REGIJAMA	5
2.4.1. Međimurje i Podravina.....	5
2.4.2. Hrvatsko zagorje	5
2.4.3. Prigorje i Posavina	6
2.4.4. Slavonija.....	6
2.4.5. Banija i Kordun.....	7
2.4.6. Lika i Gorski Kotar	7
2.4.7. Istra i Hrvatsko primorje	8
2.4.8. Dalmacija.....	8
2.5. TRADICIONALNE HRVATSKE SLASTICE.....	9
2.5.1. Hrvatsko zagorje	9
2.5.2. Podravina i Međimurje.....	10
2.5.3. Slavonija	10
2.5.4. Prigorje i Posavina	11
2.5.5. Lika i Gorski Kotar	11
2.5.6. Banija i Kordun.....	11
2.5.7. Istra i Hrvatsko primorje	12
2.5.8. Dalmacija.....	12
2.6. OZNAKE EU SUSTAVA ZA POLJOPRIVREDNE I PREHRAMBENE PROIZVODE ...	13
2.7. SVRHA ZAŠTITE NAZIVA POLJOPRIVREDNOG ILI PREHRAMBENOG PROIZVODA	16
2.8. POSTUPAK ZAŠTITE NAZIVA PREHRAMBENIH I POLJOPRIVREDNIH PROIZVODA NA NACIONALNOJ RAZINI.....	17

2.9. HRVATSKI PROIZVODI REGISTRIRANI NA RAZINI EUROPSKE UNIJE	18
3. EKSPERIMENTALNI DIO	20
3.1. MATERIJALI	20
3.2. METODE.....	21
4. REZULTATI I RASPRAVA	22
4.1. OPIS SIROVINA ZA IZRADU SAMOBORSKE KREMŠNITE	22
4.1.1. Brašno.....	23
4.1.2. Šećer.....	23
4.1.3. Maslac	24
4.1.4. Mlijeko	24
4.1.5. Jaja	24
4.2. METODE PROIZVODNJE.....	26
4.2.1. Tehnološki postupak tradicionalne izrade lisnatog tijesta.....	26
4.2.2. Tehnološki postupak tradicionalne proizvodnje kremšnita	28
4.3. PRIPREMA DOKUMENTACIJE	30
4.3.1. Izrada dokumentacije	30
5. ZAKLJUČCI.....	42
6. LITERATURA	43

1. UVOD

Upotreba određenih sastojaka hrane kao i sam način pripremanja hrane, prenošen s generacije na generaciju najjednostavniji je opis tradicionalne prehrane. Tradicionalna hrana uključuje hranu koja se konzumira lokalno i regionalno tijekom dužeg vremenskog razdoblja i jedno je od glavnih obilježja mnogih kultura i religija već tisućama godina. Kao takva, tradicionalna hrana ima specifična svojstva, ali i značajke koje ju jasno razlikuju od drugih sličnih proizvoda iste kategorije.

Područje označavanja poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda zaštićenom oznakom izvornosti, zemljopisnog podrijetla ili zajamčeno tradicionalnog specijaliteta omogućuje zadržavanje tradicije proizvodnje autohtonih proizvoda, kao i njihovu geografsku dosljednost te autonomiju od ostalih proizvoda na tržištu. Hrvatska, kao punopravna članica Europske Unije nakon registracije na nacionalnoj razini, dužna je prenijeti i argumentirati važnost zaštićenog proizvoda za nacionalno gospodarstvo uključujući i prednosti uvrštavanja određenog proizvoda na popis europskih zaštićenih proizvoda.

Prihvatanjem pravila o zaštiti kao i uvažavanjem propisa, hrvatskim se proizvođačima otvara poseban segment tržišta, prema kojem su njihovi proizvodi u odnosu na druge proizvode iste djelatnosti smatrani djelom kulture, tradicije i gastronomije Europe.

U Hrvatskoj je, prema regulativi koja regulira područje oznaka izvornosti, oznaka zemljopisnog podrijetla i oznaka zajamčeno tradicionalnog specijaliteta ukupno dvadeset zaštićenih proizvoda na području Europske Unije, dok još devet proizvoda, zaštićenih na nacionalnoj razini, čeka svoje odobrenje od strane Europske Komisije. Svi proizvodi koji su do sada zaštićeni oznakom, kao i oni koji čekaju na odobrenje zaštite, zaštićeni su oznakama izvornosti ili zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla. Za sada niti jedan proizvod Republike Hrvatske ne nosi oznaku zaštite zajamčeno tradicionalnog specijaliteta.

Cilj ovog rada bio je izraditi potrebnu dokumentaciju, kako bi se moglo pristupiti postupku zaštite tradicionalnog specijaliteta „Samoborska kremšnita“ oznakom zajamčeno tradicionalni specijalitet. Zaštita naziva proizvoda oznakama kvalitete, odnosno njihova registracija zaštićenom oznakom izvornosti, zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla ili zajamčeno tradicionalnog specijaliteta daje veliki doprinos kvaliteti i posebnosti takvih proizvoda te omogućuje proizvođačima plasiranje proizvoda dodatne vrijednosti na tržište.

2. TEORIJSKI DIO

2.1. TRADICIONALNA PREHRANA

Poput služenja vatrom, koje je element kulture, i kuhanje je postalo ljudskom vještinom, zahtijevajući društvenu organizaciju i prenošenje kulture. Ono se uči u skupinama, prenosi se s jednoga na drugi naraštaj i dijeli se s pripadnicima skupine. Razvoj kulinarskih navika ovisi o društvenom, geografskom i povijesnom aspektu pa se prema tome, razlikuju i kulinarske kulture kao skupovi stavova i ukusa koje ljudi povezuju s kuhanjem i prehranom. U zapadnim kulturama razvitak gastronomije obično je povezan sa stupnjem ekonomskog blagostanja, dok istočnjačke tradicije prehranu više vezuju uz medicinu i zdravlje. Takvim razlikama u shvaćanju hrane, možemo zahvaliti postojanje dviju, danas vjerojatno najpopularnijih svjetskih gastronomija – kineske i francuske. Dok se prva razvila cijeneći sklad i ravnotežu suprotstavljenih načela jina i janga, druga svoje bogatstvo i raskoš može zahvaliti zadivljenošću velikom maštovitošću i kompliciranošću spravljanja jela. (1)

Tradicionalna prehrana tema je mnogih etnoloških istraživanja i radova, i domaćih i svjetskih stručnjaka. U domaćoj literaturi najčešće je zastupljeno obrađivanje narodne prehrane kao marljivoga prikupljanja te opisivanja regionalnih osobitosti u načinu uzgoja, pripremanju jela i konzumacije hrane isključivo ruralnoga stanovništva u periodu od kraja 19. do polovice 20. stoljeća. Teorijske studije o hrani kao sredstvu izražavanja identiteta grupe te odnosa prema ostalim, susjednim grupama još su uvijek zastupljenije u svjetskoj nego u domaćoj literaturi. Osobitosti određene skupine, važne za razumijevanje identiteta, definiraju se kao obilježja koja bi pripadnici prepoznavali i pamtili kao razlikovne elemente i simbole identiteta u odnosu na osobitosti drugih skupina. Oni se dijele na one koji se oslanjaju na objektivna obilježja i na one koji počivaju na subjektivnoj želji za razlikovanjem. (2)

2.1.1. Tradicionalna hrana

Tradicionalna hrana imala je povijesno važnu ulogu u tradicijama različitih kultura i regija doprinoseći njihovom osjećaju identiteta i ponosa. Tradicionalna hrana je proizvedena na tradicionalan način, te se konzumira lokalno i regionalno tijekom duljeg vremenskog razdoblja.

Iako većina ljudi vjerojatno može imenovati barem jedno tradicionalno jelo regije iz koje potječe, tradicionalnu hranu nije lako definirati kao tradicionalnu jer različitim pojedincima predstavlja različito značenje. (3)

Osim rastuće privlačnosti među potrošačima, tradicionalni prehrambeni proizvodi dobivaju sve veću političku potporu u zemljama Europske Unije. (4)

Definicija tradicionalne hrane prema EuroFIR (*engl.* European food information resource), odobrena je od Organizacije za hranu i poljoprivredu Ujedinjenih nacija *engl.* Food and Agriculture Organization (FAO) i glasi: „Tradicionalna hrana je hrana s određenim svojstvima ili osobinama koje ju jasno razlikuju od drugih sličnih proizvoda iste kategorije u smislu korištenja ‘tradicionalnih sastojaka’ (primarne sirovine proizvoda) ili ‘tradicionalni sastav’ ili ‘tradicionalni tip’ način proizvodnje i/ili prerade“. Sa stajališta potrošača, tradicionalna hrana se može definirati kao „proizvod koji se često konzumira ili povezuje s određenim proslavama i/ili godišnjim dobima, prenoseći se s jedne generacije na drugu, izrađen na specifičan način prema gastronomskoj baštini, prirodno obrađen, prepoznatljiv te poznatih senzorskih svojstava pridruženih određenom lokalnom području, regiji ili zemlji“. (3)

2.2. TRADICIONALNI PROIZVODI U EUROPSKOJ UNIJI

U lipnju 1993. Europska unija usvojila je Propis (No. 2081/92) (5), kojim su propisani kriteriji za zaštitu naziva tradicionalnih proizvoda koje karakterizira kvaliteta kao i određene, posebne značajke nastale djelovanjem ljudskih ili prirodnih čimbenika. Nakon propisanih oznaka izvornosti (ZOI) i zemljopisnog podrijetla (ZOZP) Europska unija usvaja propis (No. 1804/99.) kojim je proširena zaštita i na proizvode zajamčeno tradicionalnog specijaliteta (ZTS). Svaki proizvod, zaštićen navedenim oznakama je specifičan po svojem zemljopisnom području ili metodama proizvodnje ili je pak proizveden prema tradicionalnim recepturama. Važno je napomenuti kako je zaštita specifičnih poljoprivrednih proizvoda i kultura oznakama izvornosti (ZOI), zemljopisnog podrijetla (ZOZP) i zajamčeno tradicionalnog specijaliteta (ZTS) dozvoljena i u zemljama koje nisu članice EU. (6)

Tradicionalni proizvodi su danas vrlo važni za europski seoski prostor, ali i društvo u cjelini. Tradicionalni proizvodi su posebno važni kao izvor dohotka i zaposlenosti na malim i srednje velikim poljodjelskim gospodarstvima, oni su zapravo proizvodi dodane vrijednosti mnogih

europskih regija, gdje doprinose diversifikaciji ruralnih područja kao i sprječavanju depopulacije. (7)

Zaštićeni proizvodi predstavljaju ključan element za poboljšanje konkurentnosti poljoprivrednih poduzeća kao i proizvođača što je razlog povećanog interesa, kako na nacionalnoj, tako i na međunarodnoj razini, za zaštitu i promicanje autohtonih poljoprivredno-prehrambenih proizvoda. (8)

2.3. TRADICIONALNI PROIZVODI U REPUBLICI HRVATSKOJ

Republika Hrvatska zbog svojih raznolikih geografskih obilježja ima potencijalno veliki broj tradicionalnih proizvoda. Splet je to njenog zemljopisnog položaja, različitih klimatskih uvjeta kao i kulturološke i geografske raznolikosti. (9) Zaštita tradicionalnih poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda zaštićenim oznakama izvornosti i zaštićenim oznakama zemljopisnog podrijetla u Republici Hrvatskoj provodi se od 1991. godine. Ministarstvo poljoprivrede uspostavilo je i provodi postupak zaštite proizvoda sukladno propisima (uredbama, zakonima, pravilnicima) na nacionalnoj razini. (10) Hrvatska kao jedna od zemalja jugoistočne Europe s dugom tradicijom kulture prehrane koja je iskusila značajne političke, društvene i ekonomske promjene tijekom svoje prošlosti, ima 16 tradicionalnih prehrambenih proizvoda koji su zaštićeni kao nematerijalna kulturna baština, dok dva od njih - Paprenjaci iz Sjeverne Hrvatske i Mediteranska prehrana - su na Unescovom popisu nematerijalne kulturne baštine. (4)

Nakon šest godina od ulaska u Europsku uniju, Republika Hrvatska ima dvadeset registriranih, zaštićenih, proizvoda. Također u postupku registracije naziva na EU razini se nalazi još devet proizvoda. (11)

Proizvođači pokazuju sve veći interes za zaštitu autohtonih proizvoda koju je moguće ostvariti kroz različite sustave kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode što s druge strane potrošačima daje garanciju da se radi o proizvodu kojemu je priznata i zaštićena posebnost na osnovu njegovih kakarakterističnih svojstava kao proizvoda, sirovine ili tradicionalne metode proizvodnje. (9)

2.4. TRADICIONALNA HRVATSKA KUHINJA PO REGIJAMA

Teritorijem Republike Hrvatske, na razmjerno malom prostoru susreću se nizine, brežulljkasti i planinski predjeli te Jadransko more. Tim prostorima prevladavaju čak tri različita tipa klime: kontinentalna, planinska i mediteranska klima koje uz različite kulturne utjecaje, od srednje Europe i Mediterana kao i Balkana te Bizanta, kroje raznovrsnu kartu hrvatskih tradicionalnih jela. (8)

2.4.1. Međimurje i Podravina

Tradicionalna jela Međimurja i Podravine se ne mogu odvojiti s obzirom na činjenicu da su usko povezana procesima pripreme i svojim sastojcima. (12) Uglavnom su to jela od mesa i riječnih riba pripremljena pečenjem i prženjem te razni suhomesnati domaći specijaliteti kao i mliječne namirnice poput vrhnja, maslaca i sira. Ono po čemu je kuhinja ovih krajeva prepoznatljiva je kopriva, koja se sve češće kao namirnica vraća na jelovnike ugostiteljskih objekata ovih krajeva, u pripremi slanih i slatkih jela. (13) Tradicionalna jela ovih područja su:

Međimurje – Kalapajsani kalamper, Meso „z“ tiblice (blago dimljeni komadi pečene svinjetine poslagani u drvenu posudu – tiblicu i zaliveni mašču), Međimurska gibanica, Lucijska pogača.

Podravina – Bregovska pita ili gibanica devet vrsti, Kašnjaki, Pajdašeki, Lucijska pogača. (11)

2.4.2. Hrvatsko zagorje

Tradicionalna zagorska kuhinja nastala je pod utjecajem prirode odnosno njenih plodova te vjerno odražava život lokalnog stanovništva. Prehrana je morala biti visoko kalorična kako bi se izdržali svi naponi koji su bili sastavni dio težačkog načina života. (14)

Ovo područje poznato je po mesnim specijalitetima složenije pripreme. Pečena purica, guska ili raca s mlincima, nadjevena heljdinom kašom, sušena pa kuhana svinjska koljenica, krvavice s kiselim kupusom, kotlovina i štrukli samo su neki od specijaliteta ovog područja. (15) Zagorski puran je najpoznatiji i autohtoni puran koji se uzgaja u Hrvatskoj. Početkom 20. stoljeća bio je značajan izvozni proizvod Hrvatske. Uzgoj je počeo još u 16. stoljeću kada su prve jedinice

dopremljene iz Italije. Zagorski purani se uzgajaju slobodnim načinom držanja na otvornim pašnjacima, livadama i voćnjacima. Samo tijekom nepovoljnih vremenskih uvjeta i noću osigurava im se sklonište, odnosno peradarnik. U tradicionalnoj zagorskoj kuhinji, kao prvi obrok u danu uglavnom su se pripremali žganci od kukuruznog brašna preliveći mlijekom, kavom od ječma, maslacem, čvarcima, lukom prepečenim na masti ili prežganom juhom. Spremala su se i jaja: pečena na masti (Cvrtje) ili pečena i pomiješana s brašnom (Prežetina), a neizostavna poslastica bili su sir i vrhnje s komadićima domaćeg špeka. Neka od tradicionalnih jela Hrvatskog zagorja svakako su: Bijela juha s lukom, Zameteni grah s repom, Varivo od ribanih tikvica, Mlinci, Prisiljeno zelje, Svinjska pisanica, Zagorski puran s mlincima, Grah s vrhnjem, Zagorski odrezak, Bidra i Repnjača. (15)

2.4.3. Prigorje i Posavina

Kao jedno od osnovnih obilježja Prigorja je veliki broj žitarica za proizvodnju kruha i žganaca kao i uzgoj peradi (gusaka i pataka) i goveda. Također, postojala je učestala upotreba mlijeka i mliječnih prerađevina u svakodnevnoj prehrani kao i svinjskog mesa. (11) Neka od tradicionalnih jela Prigorja koja su bila sastavni dio doručka su Hajdina kaša, Rudarska greblica, Kukuruzna teranica i Žličnjaci, dok su se za ručak i večeru pripremali: Varivo od krastavaca, Prisiljeno zelje, Zamućeni božul, Prežgana (ajnpre) juha, Sarma, Sekeli gulaš itd. (16)

Kuhinja Posavine stoljećima je obiteljski oblikovana i sastojala se od jednostavnih i ukusno spravljenih jela. Za Posavinu je karakterističan način pripreme povrća u obliku variva povezanog zaprškom (Grah varivo, Kelj varivo, kupus i mnoga druga). Omiljena su jušna (čorbasta) jela koja se jedu sa žlicom. Također, kada govorimo o tradicionalnim jelima Posavine neizostavna su jela od tjestenina, bilo ukuhanih u juhu ili kao samostalno jelo, rezanci s makom ili sirom te okruglice sa šljivama. (17)

2.4.4. Slavonija

Slavonska kuhinja nastala je pod utjecajem češke, slovenske, mađarske, srpske te austrougarske kuhinje te predstavlja mješavinu raznolikih jela koja su prepoznatljiva po svojoj začinjenosti i visokoj energetske vrijednosti. Prehrana seoskog stanovništva svodila se na nekoliko vrsta

namirnica u koje ubrajamo: grah, zelje, krumpir, mrkvu, jaja, brašno (pšenično, kukuruzno), svinjsko meso, kokoške i pileće meso, rjeđe govedinu i divljač, a u okolici rijeka spremala se i riječna riba, najčešće šaran i smuđ. (18)

Neka od tradicionalnih slavonskih jela su: svinjokoljski doručak od svinjskih jetara, jelenska pisanica Slavonski dukati (ukrašena žutim kolutima kuhanih klipova mladog kukuruza), kotleti punjeni na svatovski način (začinjeni ružmarinom koji je i svatovsko znamenje), Šokački lonac (čorbasto varivo od mesa i povrća), Teleća koljenica na našički način (prema autentičnim naputcima iz dvorca grofa Pejačevića), Parbiks (slavonsko jelo koje se nekada služilo beračima grožđa ili kukuruza). Parbiks se priprema na tradicionalan način tako da se grah kuha s mrkvom, celerom, peršinom te se izvadi kada je kuhan. Na zagrijanoj masnoći se propirja iskosani luk, doda crvena mljevena paprika i ocijeđeni grah. Promiješa se i usitni kao pire. U dobiveni pire doda se malo juhe, malo brašna, soli, promiješa i zapeče. Ovako pripremljeni grah služi se uz pečeno meso i salatu). (19)

2.4.5. Banija i Kordun

Jela Banije i Korduna se nisu puno razlikovala od jela ostalih dijelova Hrvatske i pretežno su to bile: juhe od povrća i mesa, variva, jela od tijesta i krumpira te mliječni proizvodi, dok su se jela od mesa rjeđe pripremala. Tradicionalna jela Banije i Korduna su: Banijska cicvara, Gužvara od kopriava, Hajdučka orehnjača, Zeljara, Krumpir čorba, Vojnički grah, Krumpir gulaš, Banijska sarma, Šaran na krajiški način te Cvibak. (20)

2.4.6. Lika i Gorski Kotar

Kulinarska ponuda Like i Gorskog Kotara sadrži vrijedna jela zahvaljujući uzgoju krave, ovce i svinje. Također, velike zasluge ima i šuma, kao izvor mesa i raznolikih plodova dok je sadnja krumpira i kukuruza te malo žita što se sijalo ili kupovalo pridonijelo stvaranju nekoliko vrijednih jela ovog podneblja. (21)

Ovčji i kozji sir Škripavac, maslo, kupus, grah, korjenasto povrće, razne kaše te peka, kao način pripreme jela, dio su ljudske povijesti ovog područja, a ujedno i njene kulinarske povijesti. Raširena konzumacija Urde od sirutke pomiješane s mlijekom karakteristična je za ovo područje,

kao i Base, mješavine kuhanoga i zasoljenog nekuhanog mlijeka. Vrste mesa, koje su prepoznatljivi simbol ovoga kraja su janjetina, kozletina, ovčatina i jaretina. Prga, Pura, Cicvara, Pole sa slaninom i basom također neka su od tradicionalnih jela ličkoga kraja. (1)

2.4.7. Istra i Hrvatsko primorje

Istra je vjerojatno naše gastronomski neprepoznatljivije područje. Istra je u kulinarstvu prepoznata zahvaljujući cijenjenoj vrsti gljive, tartufu. (1)

Istra i Hrvatsko primorje temelje svoju kuhinju na namirnicama iz mora, te jelima pripravljenim po starim nautcima uz jaku zastupljenost lokalnih aromatičnih trava i začinskog bilja. Izvorna kuhinja uključuje raznovrsne tjestenine koje se pripremaju od domaćeg brašna (fuži, posutice i pljukanci), različite složenice ili maneštre, među kojima je i poznata jota od kupusa i graha, zatim šparoge pripremljene na bezbroj načina, neizbježne mušule iz Linskog zaljeva. (1)

Tradicionalna jela su Fritaja sa šparogama, Makaruni s kobasicom, Žgvacet od kokoši s fužima, Brudet, Štrunjeci s pancetom, Ravioli s krušnim mrvicama, Bucolaj, Labinski krafi (17) Fritaja s pršutom, Maneštra od bobici ili komorača, Grah s ječmenom kašom, Fuži, Pljukanci, Posutice, Broskve na padelu, Salata od hobotnice. (11) Od paške ovce proizvodi se vrhunska paška janjetina, dok se ovčje mlijeko prerađuje u poznati Paški sir. Prvi zapis o proizvodnji Paškoga sira datira iz 1912. godine. (22) Paški sir je gastronomska delicija otoka Paga koja se proizvodi isključivo od mlijeka paške ovce. Za specifičnu i prepoznatljivu slanost i aromu ovog sira zaslužni su jedinstveni uvjeti na otoku Pagu. Paške se ovce hrane aromatičnim biljem koje je oskudno, ali karakteristično za pašku vegetaciju. (23)

2.4.8. Dalmacija

Specifična obilježja dalmatinske kuhinje su, na prvome mjestu, jednostavnost u načinima pripreme jela, raznolikost te odabir svježih namirnica. (11) Tradicionalnu dalmatinsku kuhinju opisuju sljedeći atributi: zdrava, lagana, umjerena, ukusna, ekonomična i usklađena s godišnjim dobima. Temelj dalmatinske kuhinje su svježe domaće namirnice, začinsko bilje i maslinovo ulje kao i česta upotreba svježeg povrća, mahunarki i žitarica. Najpopularnija tradicionalna jela od mesa su Paštica, Pečena tuka i Pečeno meso dok u izvorna dalmatinska jela od riba/plodova mora

ubrajamo: Brudet od škarpine, Crni rižot (koji se priprema od sipe), Bakalar na bijelo, Jegulja s bižima (graškom), Riba s gradela (roštilj), Riba lešo, Pašta fažol. (24) Neka od tradicionalnih jela od mesa su: Janjetina s bižima, Janjetina ispod peke i Kaštradina spravljena od bravetine. (25)

2.5. TRADICIONALNE HRVATSKE SLASTICE

Važnu ulogu među tradicionalnim jelima imaju i slastice. Pekarski proizvodi predstavljaju jednu od najviše konzumirane hrane u svijetu. Među njima, naročito su popularni kolači, jer su pozitivno povezani s umom potrošača kao ukusan proizvod s određenim poželjnim senzorskim karakteristikama. Masnoće, šećer, jaja i brašno su glavni sastojci koji se koriste u izradi kolača i svaki od njih ima važnu funkcionalnu ulogu u njegovoj strukturi kao i u samoj kvaliteti gotovog proizvoda. Točnije, kolač predstavlja kompleksan sustav emulzije i pjene, koji uglavnom nastaje toplinskom pripremom. Pečenje kolača vodi laganoj aeriranoj strukturi kao i formiranju velike količine hlapljivih spojeva, koji imaju glavnu ulogu u razvoju svojstvenog okusa i mirisa. Naravno, sam izbor namirnica i procesa pripreme mijenjaju strukturu i sastav komponenata arome, a time okus i miris gotovog proizvoda. Kolači pružaju zadovoljstvo i poseban užitak našim osjetilima, ali isto tako i emocionalni užitak. Znanstveno je dokazano da kolači spravljani na tradicionalan način i od pomno biranih namirnica imaju veća funkcionalna svojstva i poželjniji sastav od industrijski spravljanih kolača. (26)

2.5.1. Hrvatsko zagorje

- *Zagorski štrukli*

Zagorski su štrukli jedinstven doživljaj za nepce, jelo po kojem se prepoznaje hrvatska kuhinja u cjelini, te se mogu spremati na desetke različitih načina, nadijevati kravljim sirom, heljdom, orasima, jabukom, bučom, makom itd. Taj punjeni svitak od tankog, ručno razvučenog tijesta zaštićen je kao nematerijalno kulturno dobro od strane Ministarstva kulture Republike Hrvatske. (13)

2.5.2. Podravina i Međimurje

- *Debela gibanica*

Gibanice su kolači od dizanog tijesta, a nadijevaju se raznim nadjevima: orasima, makom, sirom, pekmezom, rogačem. Nekada je u Prigorju *rožičak* (rogač) bio omiljen nadjev. Budući da je bio jeftiniji, zamjenjivao je skupe orahe. Čini se neobičnim jer je rogač mediteranska biljka. No, prema kazivanju, rogače su donosili Dalmatinci, koji su s punim vrećama dolazili u Prigorje i mijenjali ga za žito. (15)

- *Bregofska pita*

Slasni kolač bez kojeg je blagdan Božića nezamisliv u svakoj kući u Bregima već više od dvjesto godina. Drugi naziv za ovu pitu je i božićna pita te se peče po starom receptu koji se prenosio generacijama među lokalnim stanovništvom. Važno je napomenuti kako je ovaj slatki specijalitet 2012. godine proglašen nematerijalnim kulturnim dobrom Republike Hrvatske, a glavni sastojci ovog specijaliteta su: domaće jabuke, mljeveni orasi, sušeno grožđe, cimet, guščja ili kokošja mast, šećer i vrhnje. (12)

2.5.3. Slavonija

- *Mali peretak (perec) – pijanci*

U davnoj prošlosti, ovaj požeški tvrđi kolač, bio je obavezni sastojak životnih i godišnjih slavlja. Prvotno je bio *ukuvan* samo od bijelog brašna, jaja i soli, dok se kasnije u svom „bogatom“ obliku spravljao s kvasom te bio nadjeven orasima, makom ili „cvebama“ (suhim grožđicama). Nekada je peretak bio simbol obilja te se pripremalo onoliko komada koliko je bilo duša (osoba, članova domaćinstva) u družini. (27)

2.5.4. Prigorje i Posavina

- *Samoborske kremšnite*

Njihova povijest započinje 1921. godine kad je Marko Lukačić otvorio svoju prvu slastičarnu u Samoboru. Braća Marko i Đuro izučavali su svoj zanat u časničkim restoranima austrougarske vojske kao i zagrebačkim slastičarnama Kostinčer i Hajoš. Đuro je, kombinirajući recepture majstora od kojih je učio, dobio poslasticu koja je proslavila Samobor te se smatra ocem prave samoborske kremšnite. Tehnika izrade nekadašnjih kremšnita bila je sporija, jer nije bilo miksera kao i mnogih suvremenih slastičarskih pomagala. (28) Samoborske kremšnite sastoje se od dvije kore lisnatog tijesta između kojih se nalazi lagana i prozirna slastičarska krema u koju je dodan snijeg od bjelanjaka te je cijeli kolač naposljetku posut šećerom u prahu. Zanimljivost kao i posebnost samoborske kremšnite jest da se konzumira topla. (29)

2.5.5. Lika i Gorski Kotar

- *Borovnice s prženim žemljama*

Diljem lijepe naše možemo pronaći brojne vinske ceste, koje okupljaju proizvođače vina u zajednički turistički proizvod. Gorski kotar je specifičan jer tamo možemo pronaći cestu plodova gorja. Kupine i borovnice, autohtoni su proizvod ovog podneblja te sastavni dio mnogih slastica, pa tako i ove slastice koja se sastoji od borovnica, bijelog vina, šećera, cimeta te prženih žemlji. (30)

2.5.6. Banija i Kordun

- *Česnica*

Česnica se, prema starim običajima, pripremala od brašna i izvorske vode dok se u pojedinim dijelovima pripremala samo od kora i pekmeza od jabuka te se kao takva nazivala gibanicom. Danas se česnica najčešće priprema kao božićna slastica, te je dio tradicije mnogih obitelji ovog

podneblja. Česnica se sastoji od tankih kora (jufki), mljevenih oraha, usitnjenog suhog grožđa, šećera i meda. (31)

2.5.7. Istra i Hrvatsko primorje

- *Istarske kroštule*

Kroštule su hrvatska slastica koja se tradicionalno izrađuje u Istri. Spravlja se od tijesta, koje se sastoji od brašna, šećera, žumanjka, ulja i mlijeka, te je tijesto u obliku trake. Tradicionalno je začinjena likerom *limoncellom* ili limunovom koricom. Posipaju se šećerom u prahu dok su još tople te su najčešće pripremaju za vrijeme karnevalske sezone. (32)

- *Krafi*

Krafi su tradicionalna slastica s područja Labina. Predstavljaju skromnu istarsku tradicionalnu kuhinju koja je stvorila mnoge maštovite kreacije pa tako i ovo slatko tijesto sa sirom u obliku *raviola*. Krafi se izrađuju od jednostavnih namirnica – brašna, masti, jaja i sira te se poslužuju sa slatkim umacima poput umaka na bazi višnje. (33)

2.5.8. Dalmacija

- *Rapska torta*

Tradicionalna torta podrijetlom s hrvatskog otoka Raba. Prvi put je poslužena 1177. godine papi Aleksandru III. Ovaj dekadentni kolač odlikuje prepoznatljivi spiralni oblik te sastojci poput badema, korice limuna, korice naranče te liker Maraschino. Kolač je vrlo popularan suvenir, koji se za te potrebe peče u različitim oblicima, dok lokalno stanovništvo ovu slasticu priprema samo za svečane prigode poput krštenja ili vjenčanja. (34)

- *Torta Hrapaćuša*

Hrapaćuša potječe iz malog mjesta Dol, smještenog na otoku Braču. Izvorna receptura je i danas strogo čuvana tajna među mještanima, dok se kao glavni elementi ovog kolača ističu gusti spužvasti biskvit sa čvrstim preljevom koji se sastoji od oraha presvučenih snijegom od bjelanjaka i šećera. Naziv ove slastice potječe od lokalnog izraza koji opisuje grube, nepravilne stijene. (35)

- *Rožata*

Rožata je vrsta kremastog pudinga pripravljenog od nekoliko osnovnih sastojaka: jaja, mlijeka i šećera. Kremasta mješavina začinjena je lokalnim likerima ruže poznatim kao *Rozalin*. Rožata se peče u malim keramičkim posudama, prethodno prelivecima karamelom. Desert potječe iz grada Dubrovnika gdje je pripreman još od srednjeg vijeka, no zbog jednostavnosti sastojaka, kao i načina pripreme, stoljećima se zadržao kao prepoznatljivi simbol tradicije ovog podneblja. (36)

2.6. OZNAKE EU SUSTAVA ZA POLJOPRIVREDNE I PREHRAMBENE PROIZVODE

Europska unija je unazad gotovo tri desetljeća počela voditi politiku kvalitete poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda te je ona sastavni dio zajedničke poljoprivredne politike EU kojoj se pridodaje iznimno značenje. EU smatra kako poljoprivredni proizvođači unutar unije moraju, kako bi postigli konkurentnost i profitabilnost, graditi ugled visokom kvalitetom svojih proizvoda te je upravo kvaliteta ključno pitanje za svakog poljoprivrednika i potrošača. (9) U Republici Hrvatskoj zaštita naziva regulirana je zakonom o poljoprivredi (NN 30/15). (37) Uredba (EU) br.1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća od 21. studenog 2012. o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode je napravljena s ciljem da se uz neupitnu sigurnost hrane, sačuva raznolikost i tradicija. Također, uredba je osobita pomoć proizvođačima, pri promicanju tradicionalnih kvalitetnih proizvoda na tržištu, ali i potrošačima koji primaju dodatne informacije o obilježjima proizvoda i njegovim svojstvima proizvodnje gdje je sustav kvalitete temelj uredbom propisanih sustava kvalitete. (38)

Danas regulativa za autohtone proizvode razlikuje oznake:

- zaštićena oznaka izvornosti (slika 1.)
- zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla (slika 2.)
- zajamčeno tradicionalni specijalitet (slika 3.)



Slika 1. Nacionalni znak za zaštićenu oznaku izvornosti (39)



Slika 2. Nacionalni znak za zaštićenu oznaku zemljopisnog podrijetla (39)



Slika 3. Nacionalni znak za zaštićenu oznaku zajamčeno tradicionalni specijalitet (39)

Zaštićene oznake izvornosti i zemljopisnog podrijetla odnose se na naziv koji označava proizvod koji potječe iz određene regije, mjesta ili, iznimno, zemlje, s tim da se zaštićena oznaka izvornosti (ZOI), *engl.* Protected Designation of Origin (PDO) definira kao naziv proizvoda čija svojstva ili kvaliteta potječu iz te zemljopisne sredine i nerazdvojivi su od prirodnih te ljudskih faktora koji vladaju tim prostorom te čiji se svi proizvodni koraci odvijaju u tom definiranom zemljopisnom području.

Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla (ZOZP) odnosno *engl.* Protected Geographical Indication (PGI) podrazumijeva naziv koji identificira proizvod čija se kvaliteta, reputacija ili drugo obilježje pripisuje njegovom zemljopisnom podrijetlu, a čiji se barem jedan proizvodni postupak odvija u tom zemljopisnom području.

Zajamčeno tradicionalni specijalitet (ZTS), odnosno *engl.* Traditional Specialty Guaranteed (TSG) je naziv koji se koristi pri registraciji određenog proizvoda koji se tradicionalno koristi za taj proizvod u dužem vremenskom periodu te ako identificira specifično ili tradicionalno svojstvo tog proizvoda. Oznaka se može dodijeliti ukoliko način proizvodnje, prerade ili sastava proizlaze iz tradicionalnih postupaka proizvodnje, točnije ako se proizvodi od sastojaka ili sirovina koje su se tradicionalno koristile. Bitno je napomenuti kako registracija ovog naziva nije povezana sa zemljopisnim područjem. (40)

2.7. SVRHA ZAŠTITE NAZIVA POLJOPRIVREDNOG ILI PREHRAMBENOG PROIZVODA

Zaštita naziva proizvoda oznakama kvalitete odnosno njihova registracija zaštićenom oznakom izvornosti, zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla ili zajamčeno tradicionalnog specijaliteta omogućuje proizvođačima plasiranje proizvoda dodatne vrijednosti na tržište. Proizvodi dodatne vrijednosti postižu višu cijenu u odnosu na konkurentne proizvode na tržištu, dok odgovarajuća EU oznaka na proizvodu pruža dodatnu informaciju potrošaču o posebnim svojstvima proizvoda te je svojevrsan komunikacijski kanal u odnosu proizvođač – potrošač. Ovim oznakama potrošač može biti siguran i u stupanj sigurnosti proizvoda zbog cijelog postupka certifikacije proizvoda te su iste određeno jamstvo u zamjenu za višu cijenu proizvoda. (36)

Nekoliko je bitnih aspekata zaštite naziva poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda nekom od pripadajućih oznaka. S pravnog aspekta, oznaka služi kao zaštita od zlouporabe i narušavanja izgleda izvornog proizvoda. Kada spominjemo gospodarski aspekt, bitno je napomenuti da proizvod čiji je naziv registriran jednom od oznaka pripada proizvodima više cjenovne kategorije te da proizvođač tog proizvoda ujedno i povećava dohodak. Doprinos održivom razvoju ruralnih područja, jačanje turističke ponude te veća mogućnost izvoza takvih proizvoda su također dio gospodarskog aspekta zaštite naziva poljoprivrednih ili prehrambenih proizvoda. S potrošačkog aspekta, proizvod čiji je naziv registriran jednom od oznaka jamči prepoznatljivu kvalitetu te sve veću potražnju potrošača za autohtonim proizvodima (proizvodima posebne kvalitete). Očuvanje tradicije, a time i lokalnog, regionalnog i nacionalnog identiteta predstavlja kulturni aspekt. Očuvanje autohtonih pasmina domaćih životinja i biljnih sorti jedan je od ekoloških aspekata zaštite naziva poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda kao i zaštite prirodnih vrijednosti u regiji te samoodrživo gospodarenje. Socijalni aspekt zaštite govori o sprječavanju odljeva stanovništva iz regije i povećanju dohotka regionalnih proizvođača. (9)

2.8. POSTUPAK ZAŠTITE NAZIVA PREHRAMBENIH I POLJOPRIVREDNIH PROIZVODA NA NACIONALNOJ RAZINI

Zaštita naziva poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda kao zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla, zaštićena oznaka izvornosti ili zajamčeno tradicionalni specijalitet provodi se prema važećem europskom i nacionalnom zakonodavstvu. Nadležno tijelo, u Republici Hrvatskoj, koje provodi cijeli postupak zaštite je Ministarstvo poljoprivrede. Cjelokupni se postupak odvija u dvije faze gdje se u prvoj fazi, na nacionalnoj razini, štiti naziv proizvoda koji naposljetku postupka dobiva rješenje o prijelaznoj nacionalnoj zaštiti naziva kao zaštićena oznaka izvornosti, zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla ili zajamčeno tradicionalni specijalitet. Nakon ispunjenja uvjeta iz prve faze slijedi druga faza postupka registracije naziva koju na razini Europske unije provodi Europska komisija. (41) Postupak za zaštitu naziva, prema propisanoj proceduri, pokreće skupina (svako udruženje, bez obzira na njihov pravni oblik, sastavljeno uglavnom od proizvođača ili prerađivača istog proizvoda) (42) čiji je proizvod karakterističan za određeno zemljopisno područje, te se razlikuje od sličnih proizvoda, susjednih područja. Specifikacija proizvoda predstavlja ključan dokument u postupku zaštite naziva te mora sadržavati sve karakteristike proizvoda te faze, kao i metode proizvodnje. Također, mora sadržati opisanu uzročnu posljedičnu vezu posebnih svojstva proizvoda sa zemljopisnim područjem proizvodnje. Ministarstvo poljoprivrede, kao nadležno tijelo, na temelju specifikacije proizvoda u nacionalnom postupku donosi odluku o zaštiti naziva prijelaznom nacionalnom zaštitom. Donošenjem rješenja, Ministarstva poljoprivrede, o prijelaznoj nacionalnoj zaštiti naziva kao zaštićena oznaka izvornosti, zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla ili zajamčeno tradicionalni specijalitet, skupina je kao podnositelj zahtjeva dužna u roku od dva mjeseca dostaviti Ministarstvu poljoprivrede dokumentaciju nužnu za registraciju naziva odnosno oznake na razini Europske unije. Jedinstveni dokument, koji predstavlja sažetak specifikacije proizvoda, temelj je prema kojem Europska komisija donosi odluku o registraciji naziva te kao takav predstavlja ključan dokument u postupku registracije naziva, odnosno oznake. Cjelokupan postupak zaštite na razini Europske unije završava donošenjem Provedbene uredbe o upisu naziva u registar zaštićenih oznaka izvornosti i zaštićenih oznaka zemljopisnog podrijetla, odnosno Provedbene uredbe o upisu naziva u registar zajamčeno tradicionalnih specijaliteta. (38) Ministarstvo poljoprivrede i Europska komisija, ovisno radi li se o postupku zaštite na nacionalnoj ili europskoj razini,

objavljaju obavijest o podnesenom zahtjevu za zaštitu naziva u Narodnim novinama odnosno Službenom listu Europske unije te nakon tog slijedi Period za prigovor u kojem svaka osoba ili skupina s pravnim interesom može uložiti prigovor na podneseni zahtjev. Ukoliko dođe do podnošenja prigovora, suprotstavljene strane pokušavaju postići dogovor. Nadležno tijelo naposljetku, ukoliko ne dođe do dogovora, donosi konačnu odluku o zaštiti naziva. (43)

Donošenjem rješenja o prijelaznoj nacionalnoj zaštiti, naziv proizvoda je zaštićen na području Republike Hrvatske od svakog direktnog ili indirektnog korištenja i bilo kakvog oblika zlouporabe koja bi potrošača dovodila u zabludu s obzirom na podrijetlo proizvoda i narušavanje ugleda proizvoda. Registracijom naziva odnosno oznake na razini Europske unije, isti oblik zaštite postaje važeći u svim zemljama članicama Europske unije. (44)

2.9. HRVATSKI PROIZVODI REGISTRIRANI NA RAZINI EUROPSKE UNIJE

Područje označavanja poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda oznakom izvornosti, oznakom zemljopisnog podrijetla i zajamčeno tradicionalnog specijaliteta predstavlja snažan alat kojim Europska unija štiti tradicionalne, autohtone proizvode od izmještanja izvan njihovog tradicionalnog područja. Prihvaćajući te propise i pravila, hrvatskim se proizvođačima pruža mogućnost da svoje proizvode na prikladan način registriraju kao dio kulture, tradicije i gastronomije Europske zajednice. (45)

Hrvatski proizvodi registrirani na razini Europske unije su:

- Krčki pršut – zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla
- Neretvanska mandarina – zaštićena oznaka izvornosti
- Ekstra djevičansko maslinovo ulje Cres – zaštićena oznaka izvornosti
- Ogulinski kiseli kupus – zaštićena oznaka izvornosti
- Baranjski kulen – zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla
- Lički krumpir – zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla
- Istarski pršut – zaštićena oznaka izvornosti
- Drniški pršut – zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla

- Dalmatinski pršut- zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla
- Poljički soparnik – zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla
- Zagorski puran – zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla
- Krčko maslinovo ulje – zaštićena oznaka izvornosti
- Paška janjetina – zaštićena oznaka izvornosti
- Korčulansko maslinovo ulje – zaštićena oznaka izvornosti
- Šoltansko maslinovo ulje – zaštićena oznaka izvornosti
- Varaždinsko zelje - zaštićena oznaka izvornosti
- Slavonski kulen - zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla
- Međimursko meso'z tiblice - zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla
- Slavonski med - zaštićena oznaka izvornosti
- Lička janjetina - zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla
- Istra – zaštićena oznaka izvornosti (46)

3. EKSPERIMENTALNI DIO

3.1. MATERIJALI

U ovom diplomskom radu iznesen je prijedlog pripreme dokumentacije za ishodaenje zaštite naziva proizvoda „Samoborska kremšnita“ oznakom zajamčeno tradicionalni specijalitet. Kako bi proizvod postigao status, odnosno ishodio zaštitu naziva kao zajamčeno tradicionalni specijalitet potrebno je zadovoljiti zahtjeve uredbi na razini Europske unije, koja time regulira registraciju i zaštitu naziva. Uredbe na razini Europske unije definiraju osnovne pojmove te postavljaju osnovu za zakonske te podzakonske akte donesene na nacionalnoj razini, dok je svrha nacionalnih propisa osigurati provedbu europskih uredbi.

Obvezujuće uredbe Europske unije korištene pri izradi ovog diplomskog rada su:

- Uredba Europskog Parlamenta i Vijeća (EU) br. 1151/2012 o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode (SL L 343, 14. 12. 2012.);
- Delegirana Uredba 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;
- Provedbena Uredba Komisije (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. (47)

Obvezujući nacionalni propisi korišteni pri izradi diplomskog rada su:

- Zakon o poljoprivredi, Narodne novine broj 30/15; - GLAVA XI. Sustavi kvalitete poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda i priznavanje prirodnih mineralnih i prirodnih izvorskih voda; Poglavlje A. Sustavi kvalitete poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda;

- Pravilnik o zaštićenim oznakama izvornosti, zaštićenim oznakama zemljopisnog podrijetla i zajamčeno tradicionalnim specijalitetima poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda, Narodne novine broj 65/15. (47)

Izuzev obvezujućih uredbi Europske unije te nacionalnih propisa, pri izradi diplomskog rada korištene su ustupljene recepture kao i postupci pripreme od strane obrta koji ih koristi u izradi i pripremi samoborskih kremšnita. Također je korištena dokumentacija o sastavu i opisu proizvoda.

3.2. METODE

Eksperimentalni dio rada temelji se na pregledu i obradi svih potrebnih postupaka i prikupljanju sve potrebne dokumentacije i podataka kako bi se pripremio prijedlog dokumentacije za zaštitu naziva oznakom zajamčeno tradicionalnog specijaliteta. Svi podaci i potrebna dokumentacija podijeljeni su na :

- Opis sirovina i metoda proizvodnje
- Pregled zakonske regulative i priprema dokumentacije;
- Definiranje postupaka zaštite na nacionalnoj razini;
- Određivanje procedure za izradu specifikacije proizvoda;
- Obrada podataka za izradu specifikacije proizvoda;
- Izrada specifikacije proizvoda;
- Priprema dokumentacije za pokretanje postupka zaštite naziva proizvoda na nacionalnoj razini oznakom zajamčeno tradicionalni specijalitet.

4. REZULTATI I RASPRAVA

Tradicionalni kolači potječu iz vremena u kojima je raspon namirnica koje se moglo iskoristiti za spravljanje slatkih jela bio mnogo skromniji od onoga danas. Trgovine su bile rijetkost, a i broj onih koji su si mogli priuštiti stvari iz takvih trgovina također je bio – rijetkost. Stoga su tradicionalne hrvatske slastice prije svega odraz lokalne kulture i gastronomije pojedinoga kraja, sjedinjujući u sebi namirnice dostupne uglavnom u tim dijelovima Hrvatske. Tradicionalne su hrvatske slastice prije svega odraz lokalne kulture i gastronomije pojedinoga kraja, sjedinjujući u sebi namirnice dostupne uglavnom u tim dijelovima Hrvatske.

4.1. OPIS SIROVINA ZA IZRADU SAMOBORSKE KREMŠNITE

„Samoborska kremšnita“ (Slika 4.) proizvodi se od osnovnih, tradicionalnih sirovina: brašna, šećera, maslaca, mlijeka i jaja. Priprema kremšnita sastoji se od dva osnovna dijela koji ujedno i čine ovu slasticu. To su domaće manufakturno izrađeno lisnato tijesto i ručno izrađena krema. (48)



Slika 4. „Samoborska kremšnita“ (49)

4.1.1. Brašno

Tip brašna korišten pri izradi je T 550 kojeg karakterizira žućkasto bijela boja koja je svojstvena za srednji stupanj izmeljavanja pri kojem dolazi do djelomičnog povećanja udjela čestica posija u brašnu. Njegova svojstvena boja posljedica je prisutnosti karotenoida koji su kao žuti pigmenti određeni sortom pšenice i načinom uzgoja te se sastoje od karotena i ksantofila te estera ksantofila. Unatoč utjecaju karotenoida i njihovog žutog obojenja, brašno tijekom skladištenja postaje svjetlije kao posljedica oksidacije iz zraka. Oštro brašno koje se koristi pri postupku izrade doprinosi svojstvenoj žućkastoj boji brašna. Gledajući tehnološki aspekt boje brašna, ona nema odlučujuću ulogu u dobivanju kvalitetnih proizvoda. Bijela boja brašna ne definira dobru pecivnu sposobnost brašna.

Brašno korišteno pri izradi treba imati svojstven svjež i ugodan miris pri čemu treba obratiti pažnju na skladištenje jer brašno lako poprima mirise drugih sirovina s kojim je skladišteno što naposljetku utječe na to da su gotovi proizvodi u smislu kvalitete neispravni. Okusom brašno treba imati svojstven, gorkast, te nakon zadržavanja u ustima slatkast okus. Slatkast okus brašna je dokaz djelovanja enzima te pokazatelj djelomične razgradnje škroba. što naposljetku upućuje na to da je brašno dobiveno od proklijale pšenice.

4.1.2. Šećer

Konzumni bijeli kristalni šećer, odnosno saharoza industrijski se dobiva iz šećerne repe, šećerne trske i šećerne palme. Saharozu je najpoznatiji disaharid, nastaje iz dva jednostavna šećera, glukoze i fruktoze, reakcijom kondenzacije uz izdvajanje vode. Bijeli kristalni šećer korišten pri pripremi, prema svojoj veličini kristala spada u srednje fini šećer.

Šećer u prahu je fino mljeveni kristalni šećer kojem je površina mnogo veća u odnosu na kristalni šećer što kao posljedicu ima znatno višu razinu vezanja vode.

4.1.3. Maslac

Maslac je emulzija mliječne masti koja sadrži topljive proteine, mliječni šećer laktozu, mineralne tvari i organske kiseline. Maslac je bogat vitaminima topljivim u mastima dok njegova kvaliteta ovisi o količini zadržane vode koja je kod maslaca između 16 i 20 %. Za razliku od ostalih masti, maslac se ističe posebnim okusom i smatran je visokovrijednom živežnom namirnicom stoga proizvodi koji u svojoj pripremi uključuju maslac svrstavaju se u visokokvalitetne te se kao takvi i deklariraju. Na temelju senzorskih svojstava koristimo maslac prve kvalitete te onaj koji je dobiven iz kiselog vrhnja. Maslac mora biti čuvan u hladnom i tamnom prostoru, zaštićen od zraka. Prisutnost vode izlaže ga procesima poput užeglosti, oksidacije ili pojave lojavosti. Svi ti procesi, ukoliko maslac nije pravilno skladišten, brzo nastupaju i utječu negativno na kvalitetu maslaca kao i na konačan proizvod.

4.1.4. Mlijeko

Mlijeko ima pozitivan tehnološki učinak na pšenična tijesta jer djeluje na gluten brašna dajući stabilnija tijesta brašneno-konditorskim proizvodima. Mlijeko djeluje na obogaćenje okusa i arome te doprinosi prepoznatljivoj, privlačnoj boji kore slastičarskih proizvoda. Homogenizacija mlijeka provodi se kako bi se spriječilo izlučivanje mliječne masti (vrhnja). Takvo mlijeko ima niz prednosti poput:

- ostaje u stalnoj emulziji,
- lakše se resorbira zbog smanjene veličine kapljice masti,
- bolja iskoristivost vitamina,
- homogenizirano mlijeko ima puniji okus (nalik na okus vrhnja, dobiva se dojam da mlijeko ima više masti),
- onemogućeno je patvorenje ovakvog mlijeka.

4.1.5. Jaja

Pri izradi kremšnita koriste se jaja A klase čija ljuska i kožica moraju biti čiste i neoštećene. Također, veličina zračne komorice ne smije biti veća od 6 mm, dok bjelanjak treba biti jasan,

proziran, hladetinasto čvrst i bez drugih nakupina. Žumanjak smije biti sjenasto vidljiv, a klica ne smije biti vidljiva. Sadržaj ne smije imati strani miris, ljuska ne smije biti oprana niti očišćena. Visoka prehrambena vrijednost sastojaka kao i specifična fizikalna svojstva čine jaje poželjnom sirovinom u proizvodnji slastičarskih proizvoda. Karakteristična fizikalna svojstva jaja utječu naposljetku na senzorska svojstva gotovog proizvoda kao posljedica djelovanja na fizikalna svojstva tijesta u koja se ugrađuju. Niti jedna druga sirovina koja se koristi kao dodatak u slastičarstvu, izuzev brašnenih dodataka, nema u tolikoj mjeri raznovrstan utjecaj poput jaja. Pri izradi se koriste kokošja jaja. Jaja imaju dobru sposobnost stvaranja pjene gdje pri procesu tučenja, zrak kao plinska faza, dispergira u vodenoj fazi bjelanjka i žumanjka te uzrokuje nastanak pjene. Mehanizam nastanka pjene u procesu tučenja jaja sastoji se u tome da se zrak uklopi u tekući dio bjelanjka i u njemu zatvori. Takvim načinom dolazi do stvaranja mjehurića zraka koji se tučenjem povećavaju i umnožavaju sve do nastanka pjene, odnosno snijega. Stvaranjem pjene jaja gube tekuće svojstvo te je pjena iznimno male gustoće, od 0,1 do 0,2 gmL^{-1} . Glavno svojstvo pjene je njena stabilnost kroz duže vrijeme, što uključuje i proces zagrijavanja. Stvaranje pjene odvija se djelovanjem bjelančevina koje zbog smanjenje površinske napetosti, prilikom tučenja daju veću površinu. Bjelančevine tijekom procesa tučenja koaguliraju te poprimaju svojstva jednaka zagrijanim denaturiranim bjelančevinama. Posljedica je nastanak stabilne mreže ireverzibilno denaturiranih bjelančevina s uklopljenim zrakom. Bjelanjak svježih jaja ima veću viskoznost u odnosu na bjelanjke starih jaja te se dodatkom šećera u bjelanjak prilikom tučenja povećava viskoznost snijega. Bjelanjak daje elastičnu, poroznu, a ponekad i suhu teksturu sredine. U pjenastu masu od bjelanjka, tučenjem se dodaje šećerna otopina temperature od 112 °C do 116 °C. Sposobnost emulgiranja jedno je od mnogih svojstava jaja koja površinskom aktivnošću fosfolipoproteina žumanjka postižu sposobnost tvorbe uljno-vodne emulzije. Žumanjak predstavlja emulziju ravnomjerno i fino raspodijeljenih uljnih kapljica u kontinuiranoj vodenoj fazi što posebice dolazi do izražaja kod pripreme finih tučenih masa bez dodatka masti. Posljedica toga je nastanak fino porozne, mekane i sočne strukture. Žumanjak između ostalog utječe na žutu boju sredine kolača i potpomaže stvaranju boje kore u procesu pečenja zbog Maillardovih reakcija proteina i šećera. Prisutnost masti u žumanjku sprječava žilavost te poboljšava okus proizvoda i pospješuje nježnu i podatnu strukturu sredine.

4.2. METODE PROIZVODNJE

4.2.1. Tehnološki postupak tradicionalne izrade lisnatog tijesta

Lisnato tijesto se sastoji od osnovnog tijesta u koje se ugrađuju slojevi masnoće postupcima turiranja i preklapanja. Lisnato tijesto, za razliku od kvasno-lisnatog tijesta ne sadrži kvasac niti druge kemijske tvari za dizanje tijesta te se rahljenje i listanje tijesta postiže fizikalnim putem. Djelovanjem topline, pri temperaturi od 95 °C do 100 °C, tijekom pečenja dolazi do stvaranja vodene pare u slojevima tijesta koje se rasteže. Slojevi masti predstavljaju svojevrstne barijere koje ne propuštaju paru već ju zadržavaju u slojevima tijesta, koje se diže sloj po sloj, sve do stvaranja stabilne strukture tijesta. Opisano povećanje naziva se fizikalno rahljenje pri kojem dolazi do povećanja volumena tijesta utjecajem pare u tijestu. Osnovno lisnato tijesto sadrži brašno, sol, masnoću, jaja, malo šećera, ali bez kvasca te je u odnosu na standardno tijesto, tvrđe konzistencije radi lakše obrade. Prema vrsti masnoće i načinu njene ugradnje razlikujemo nekoliko vrsta lisnatih tijesta. Pri izradi kremšnita služi se njemačim lisnatim tijestom koje prema pravilniku sadrži između 61 kg i 62 kg maslaca na količinu od 99 kg do 100 kg brašna te se slojevi masnoće nalaze unutar osnovnog tijesta. Prednost ovakvog tipa lisnatog tijesta je manja osjetljivost na temperaturu u odnosu na francuski način pripreme kao i postizanje velikog volumena u peći.

Tehnološki parametri sadrže:

- Zamjes tijesta: spiralna mjesilica: 5 minuta u prvoj brzini i 4 minute u drugoj brzini
- Temperatura tijesta: 22 °C do 24 °C, a ako je masnoća koja će se uklapati u tijesto maslac tada temperatura treba biti niža, ne viša od 21,5 °C do 22 °C
- Konzistencija tijesta: nešto čvršća, treba biti usklađena s konzistencijom masnoće koja će se uklapati u tijesto.

Laminiranje tijesta

U svrhu prerade u lisnato tijesto, za osnovno tijesto je poželjna dobra povezanost i rastezljivost. Za postizanje takvog svojstva potrebno je brašno dobre kvalitete. U pripremi tijesta potrebno je tijesto dobro zamijesiti i postići željenu čvrstoću. Prerađivačka svojstva osnovnog tijesta ne ovise samo o sastojcima recepture već i o mjerama proizvodnje i prerade. Osnovno tijesto i masnoća koja se uklapa u tijesto rastežu se i stanjuju pri turiranju i preklapanju i stvaraju mnogo vrlo tankih slojeva tijesto-masnoća čija debljina doseže debljinu svilenog papira. Tanki slojevi masnoće i tijesta osnovna su pretpostavka postizanja lisnatih proizvoda velike rahlosti i prhkosti. Iako vrlo tanki, slojevi tijesta i masnoće moraju biti dovoljno čvrsti kako se pri razvlačenju, oblikovanju i pečenju ne bi oštetili.

Pri postizanju poželjnog svojstva osnovnog tijesta bitno je:

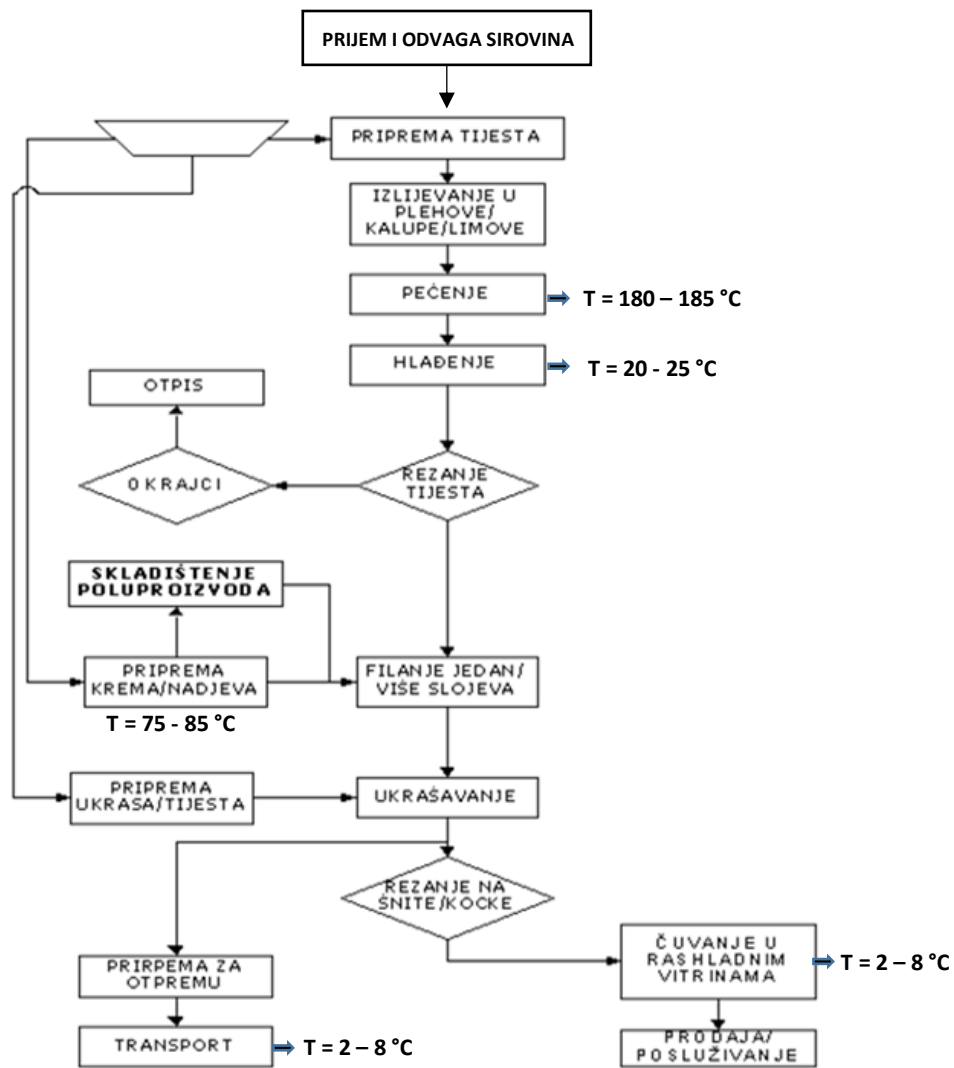
- Uskladiti konzistenciju osnovnog tijesta s čvrstoćom masnoće za uklapanje, na taj način ne dolazi do kidanja i sljepljivanja tijesta pri stanjivanju i preklapanju;
- Osnovno tijesto treba proizvoditi na temperaturi koja ne prelazi 20 °C kako masnoća za uklapanje ne bi postala maziva;
- Osnovno tijesto potrebno je intenzivno izmijesiti kako bi se glatko i nabubreno tijesto lakše laminiralo;
- Osnovno tijesto prije turiranja potrebno je ostaviti između 25 i 30 minuta kako bi se izbjeglo kvrčenje tijesta pri razvlačenju i preradi;
- Osnovno tijesto pri relaksaciji i hlađenju treba zamotati u plastičnu foliju kako bi se spriječilo isušivanje i stvaranje kore na tijestu.

Turiranje lisnatog tijesta je postupak u proizvodnji lisnatog tijesta gdje se osnovno tijesto nakon zamjesa ostavi mirovati između 25 i 30 minuta da se opusti. Uobičajen postupak pri izradi je da se primjene dva jednostavna preklopa s tri sloja i dva dvostruka preklopa s po četiri sloja masnoće, što na kraju preklapanja rezultira s 140 do 144 sloja masnoće. U postupku preklapanja najprije se izvede jedan jednostavni i jedan složeni ili dvostruki preklop, nakon čega se bula tijesta zamota u plastičnu foliju, te ostavi u hladnjaku 30-45 minuta, a zatim se opušteno tijesto preklapa ponovno kao i u prvom slučaju s dva preklopa, jedanput jednostavno i jedanput dvostruko. Slijedom ovog postupka dobivamo između 140 i 144 sloja masnoće. Nakon završetka turiranja, bula lisnatog tijesta se zamota u plastičnu foliju kako bi se spriječilo isušivanje tijesta i odlaže se u hladnjaku.

Ne preporuča se nakon kratkog odmaranja poslije turiranja, tijesto odmah završno stanjivati, oblikovati i peći. Posljedica prekratkog odmaranja nakon turiranja je nedovoljno opuštanje, gdje tijekom procesa pečenja dolazi do deformacije oblika proizvoda kao posljedice neujednačenog listanja. Proizvodi se u peći skupljaju i često dolazi do nepravilnog listanja zbog njihovog prevrtanja. Zbog navedenih pojava preporuča se da se nakon završetka turiranja lisnato tijesto ostavi zamotano u plastičnu foliju u hladnjaku do drugog dana i tek tada završno turira i oblikuje.

4.2.2. Tehnološki postupak tradicionalne proizvodnje kremšnita

U počecima izrade slastica, koristili su se sastojci koji su bili dostupni u domaćinstvu. Možda i zbog siromašnog izbora namirnica, nastale su najfinije slastice. Pravi primjer takve slastice su Samoborske kremšnite. Od uvijek su se spravljale od osnovnih sastojaka: jaja, brašna, šećera, mlijeka i maslaca. Krema za Samoborske kremšnite izrađuje se od mlijeka, jaja, brašna i šećera. Prilikom postupka izrade potrebno je razdijeliti žumanjke od bjelanjaka te zatim žumanjke, brašno, šećer izmiješati električnom miješalicom. U velikom loncu zakuhati mlijeko te kada zavrije u to dodati izmiješane žutanjke, brašno i šećer. Kada smjesa zavrije treba ju miješati oko 15 minuta na laganoj vatri dok se sastojci ne zgusnu. Posebno istući bjelanjke i šećer u prahu te lagano umiješavati dok je smjesa vruća. U ovom koraku dolazi do pravog umijeća jer bjelanjke treba brzo i oprezno umiješati da smjesa bude rahla i pjenasta (prozračna). Nakon što se ispeče lisnato tijesto, stavi se na dno kalupa te prelije sadržaj kreme na tijesto. Gornja kora se najprije izreže na željene dimenzije te se zatim složi na kremu.



Slika 5. Dijagram tijeka pripreme kremšnita

4.3. PRIPREMA DOKUMENTACIJE

Priprema dokumentacije izrađena je prema obvezujućim uredbama Europske unije te nacionalnom Zakonu o poljoprivredi. U ovom poglavlju biti će predstavljeni dokumenti, potrebni za zaštitu naziva oznakom *Zajamčeno tradicionalni specijalitet* sukladno prethodno iznesenom pravilniku. (50) U nastavku će sva dokumentacija biti prikazana onim redoslijedom, kako ju je i potrebno ishoditi.

4.3.1. Izrada dokumentacije

U izradi dokumentacije za potrebe ovog diplomskog rada korišteni su sljedeći materijali: Postupak zaštite naziva oznakom *tradicionalno zajamčeni specijalitet* temelji se na Pravilniku o zaštićenim oznakama izvornosti, zaštićenim oznakama zemljopisnog podrijetla i zajamčeno tradicionalnim specijalitetima poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda, Narodne novine broj 65/15., članak 4. Zahtjev za *zajamčeno tradicionalni specijalitet* prema kojem:

- (1) Postupak zaštite za ZTS poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda započinje podnošenjem zahtjeva za ZTS Ministarstvu poljoprivrede od strane podnositelja zahtjeva.
- (2) Podnositelj zahtjeva za ZTS dostavlja dokumentaciju sukladno članku 88. stavku 1. Zakona.
- (3) Podnositelj zahtjeva za ZTS je obavezan, uz dokumentaciju iz stavka 2. ovog članka, u pisanom obliku i na nekom od elektroničkih medija dostaviti i:
 - popunjen Obrazac iz priloga IV. ovoga Pravilnika
 - presliku dokaza o registraciji skupine
 - izjavu mjerodavnog tijela skupine o usvojenoj odluci o zaštiti naziva poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda kao ZTS
 - punomoć (ukoliko skupinu zastupa ovlaštenu zastupnik ili opunomoćenik, ovjerenu od strane javnog bilježnika)



- specifikaciju proizvoda sukladno članku 19. Uredbe (EU) br. 1151/2012 i priloge kojima se dokazuje da proizvod ima posebna i tradicionalna svojstva na Obrascu iz Priloga II. Provedbene uredbe Komisije (EU) br. 668/2014
- popunjen Obrazac iz Priloga II. ovoga Pravilnika
- popunjen Obrazac iz Priloga III. ovoga Pravilnika. (50)

U nastavku će biti predstavljeni dokumenti, potrebni za zaštitu naziva oznakom ZTS sukladno prethodno iznesenom pravilniku.

1. (slika 6.) : Zahtjev za zaštitu naziva oznake zajamčeno tradicionalnog specijaliteta

U svrhu zaštite oznakom zajamčeno tradicionalni specijalitet potrebno je objediniti skupinu koju čine obrt i tvrtke koji se bave isključivo proizvodnjom tradicionalnih slastica. Za zaštitu oznakom zajamčeno tradicionalni specijalitet „Samoborske kremšnite“ skupinu će sačinjavati dva proizvođača slastica iz grada Samobora i jedan slastičarski obrt iz grada Zagreba kojima je u zajedničkom interesu ishođenje oznake zaštite.

PRILOG IV.

UPRAVNA PRISTOJBA
 MINISTARSTVO POLJOPRIVREDE 

**ZAHTJEV ZA ZAJAMČENO TRADICIONALNI
SPECIJALITET**

Naziv skupine	
Pravni status skupine	
Broj članova skupine	
Adresa skupine	
Broj telefona, fax, e-mail	
Ime i prezime, adresa i broj telefona odgovorne osobe skupine koja podnosi zahtjev	
Ime i prezime, adresa opunomoćene osobe koja zastupa skupinu koja podnosi zahtjev	

PRILOZI UZ ZAHTJEV (*označiti priloženo* – staviti križić X):

- Preslika dokaza o registraciji skupine
- Izjavu mjerodavnog tijela skupine o usvojenoj odluci o zaštiti naziva poljoprivrednih ili prehrambenih proizvoda zajamčeno tradicionalnog specijaliteta
- Punomoć (dostaviti samo ako skupinu zastupa ovlašteni zastupnik ili opunomoćenik, ovjerenu od javnog bilježnika)
- Specifikacija proizvoda

Mjesto i datum:

Pečat i potpis odgovorne osobe:

Slika 6. Prilog IV. Zahtjev za zajamčeno tradicionalni specijalitet (50)

- 2. Preslika dokaza o registraciji skupine (potrebno je dostaviti jedan od navedenih dokumenata: Izvod iz sudskog registra ili Izvod iz trgovačkog registra ili Izvod iz registra Udruga ili preslika Rješenja iz Upisnika poljoprivrednih gospodarstava).**

U tijeku je postupak registracije skupine tvrtki i obrtnika koji se bave proizvodnjom tradicionalnih slastica u Hrvatskoj. Nakon provedene registracije, ishodit će se Izvod iz odgovarajućeg registra te priložiti dokumentaciji.

- 3. Punomoć (dostaviti samo ako skupinu zastupa ovlašteni zastupnik ili opunomoćenik, ovjerenu od javnog bilježnika)**
- 4. Specifikacija proizvoda sukladno članku 19. Uredbe (EU) br. 1151/2012 (slika 7.) i priloge kojima se dokazuje da proizvod ima posebna i tradicionalna svojstva na Obrascu iz Priloga II. Provedbene uredbe Komisije (EU) br. 668/2014.**

U ovoj specifikaciji proizvoda detaljno je prikazan tradicionalni način proizvodnje tradicionalne slastice „Samoborske kremšnite“ s opisom sirovina koje se koriste pri izradi. Također je naveden i razlog prijave zaštite oznakom zajamčeno tradicionalni specijalitet. Pripremljeni dokument specifikacije proizvoda je u obliku kakav treba biti za prijavu nadležnom tijelu, a sukladno s ranije spomenutim uredbama i pravilnicima.

Članak 19.

Specifikacija proizvoda

1. Zajamčeno tradicionalni specijalitet mora biti u skladu sa specifikacijom proizvoda koja uključuje najmanje:

- (a) naziv koji se predlaže za registraciju, u odgovarajućim jezičnim inačicama;
- (b) opis proizvoda uključujući njegova glavna fizikalna, kemijska, mikrobiološka i senzorska svojstva, koja dokazuju njegov specifičan karakter;
- (c) opis metode proizvodnje koju proizvođači mora slijediti, uključujući, tamo gdje je to prikladno, prirodu i svojstva upotrijebljenih sirovina ili sastojaka i metodu pripreme proizvoda; te
- (d) ključne elemente koji određuju tradicionalna svojstva proizvoda.

2. Kako bi se osiguralo da specifikacije proizvoda pružaju odgovarajuće i sažete informacije, Komisija je ovlaštena donositi delegirane akte u skladu s člankom 56., utvrđujući pravila koja ograničavaju informacije sadržane u specifikaciji iz stavka 1. ovog članka, kada je takvo ograničenje nužno za izbjegavanje podnošenja opsežnih zahtjeva za registraciju.

Komisija može donijeti provedbene akte koji utvrđuju pravila o izgledu specifikacije. Ti se provedbeni akti donose u skladu s ispitnim postupkom iz članka 57. stavka 2. ove Uredbe.

Slika 7. Članak 19. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Specifikacija proizvoda (47)

SPECIFIKACIJA PROIZVODA ZA ZAJAMČENO TRADICIONALNI SPECIJALITET

„Samoborska kremšnita“

EU br:

Država članica ili treća zemlja „**Hrvatska**“

1. NAZIV KOJ JE POTREBNO UPISATI U REGISTAR

„SAMOBORSKA KREMŠNITA“

2. VRSTA PROIZVODA

Članak 2.2. Kruh, pecivo, kolači, slastice, keksi i ostali pekarski proizvodi

3. RAZLOZI ZA REGISTRACIJU

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

Samoborska kremšnita je već desetljećima simbol grada Samobora te se tradicionalno proizvodi još od 1922. godine kada je otvorena prva slastičarnica u Samoboru. Tehnika izrade nekadašnjih kremšnita bila je sporija, jer nije bilo miješalica kao i mnogih suvremenih slastičarskih pomagala. Samoborske kremšnite sastoje se od dvije kore lisnatog tijesta između kojih se nalazi lagana i prozirna slastičarska krema u koju je dodan snijeg od bjelanjaka te je cijeli kolač naposljetku posut šećerom u prahu. Zanimljivost kao i posebnost samoborske kremšnite jest da se konzumira topla.

Naziv:

tradicionalno se koristi za označavanje specifičnog proizvoda

opisuje tradicionalna svojstva ili specifična svojstva proizvoda

Specifičnost naziva je povezanost s mjestom proizvodnje kremšnita, gradom Samoborom. Naziv se desetljećima tradicionalno koristi i povezuje sa specifičnim svojstvima Samoborskih kremšnita. Legenda kaže da je potražnja za kremšnitama bila tolika da su redovi ljudi prekrivali cijeli Samoborski trg. Tada se kremšnite nisu stigle niti ohladiti, kolika je bila potražnja. Spomenuta specifičnost, da se serviraju tople, se zadržala do danas.

4. OPIS

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

Samoborske kremšnite su se oduvijek spravljale od osnovnih sastojaka: jaja, brašna, šećera, mlijeka i maslaca. Krema za Samoborske kremšnite izrađuje se od mlijeka, jaja, brašna i šećera, a kore od lisnatog tijesta. Proizvod je specifičan po hruskavoj kori od lisnatog tijesta koja treba biti ispečena do zlatnožute boje te raspoređena na dnu i vrhu proizvoda. Između kora lisnatog tijesta se nalazi krema od jaja, mlijeka, šećera i brašna, spravljena manufakturno na tradicionalan način. Posebnost izrade kreme je u umiješavanju istučenih bjelanjaka sa šećerom, u vruću smjesu mlijeka, žutanjaka, šećera i brašna. Bjelanjci se umiješavaju kada je prva smjesa postigla gustu kremastu teksturu. Osobito se mora paziti na brzinu umiješavanja bjelanjaka. U konačnici krema treba biti svijetložute boje, rahla i pjenasta. Specifičnost Samoborske kremšnite je da se poslužuje topla.

4.2. Opis metode proizvodnje proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1. uključujući, gdje je to prikladno, prirodu isvojtva upotrebljenih sirovina ili sastojaka i metodu pripreme proizvoda (članak 7. Stavak 2. Ove Uredbe)

Sastojci:

- 2 litre mlijeka
- 280 grama oštrog brašna,
- 15 grama vanilin.šećera
- 250 grama šećera,
- 12 jaja
- lisnato tijesto – dvije kore

Potrebno je razdijeliti, žumanjke od bjelanjaka te žumanjke, brašno, šećer izmiješati električnom miješalicom u 1 litri mlijeka.

Drugu litru mlijeka kuhati dok ne zakipi te kad zakipi dodati prvu smjesu pripremljenu od mlijeka, brašna, žumanjaka i vanili šećera.

Kada smjesa zavrije, miješati 12 do 15 minuta na laganoj vatri dok se sastojci ne zgusnu.

Posebno istući bjelanjke i šećer u prahu te lagano umiješavati u pripremljenu smjesu dok je vruća sve dok se ne postigne rahla i pjenasta konzistencija kreme. U ovom koraku dolazi do pravog umijeća jer bjelanjke treba brzo i oprezno umiješati da smjesa bude rahla i pjenasta (prozračna).

Speći dvije kore lisnatog tijesta. Prvu koru položiti u kalup te na nju preliteri sadržaj kreme. Gornju koru najprije izrezati na željene dimenzije te zatim složiti na kremu i posipati šećerom u prahu.

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

„Samoborska kremšnita” je tradicionalan proizvod karakterističan za područje grada Samobora gdje se proizvodi isključivo manufakturno na tradicionalan način, Proizvodnja te slastice se na području grada Samobora nije mijenjala već oko stotinu godina, te se i danas koristi ista izvorna receptura I sastojci prema naputku Đure Levančića iz 1922. godine. Također „Samoborska kremšnita” svojevrsni je simbol grada Samobora te proizvod koji se jednolično povezuje sa spomenom Samobora. Mišljenja smo i predlažemo da se na temelju predložene dokumentacije, uz održavanje izvornog tradicionalnog načina proizvodnje, „Samoborska kremšnita” zaštiti oznakom *zajamčeno tradicionalni specijalitet*.

5. (slika 8.) : Podaci o Skupini – podnositelju zahtjeva

SLUŽBENI LIST REPUBLICE HRVATSKE

PRILOG II.



MINISTARSTVO POLJOPRIVREDE



PODACI O ČLANOVIMA SKUPINE

Naziv i adresa skupine:				
Redni broj	Naziv pravne ili fizičke osobe člana skupine	Adresa ili sjedište člana skupine	Djelatnost člana skupine (proizvođač, prerađivač i dr.)	MIBPG/OIB/MATIČNI BROJ pravne ili fizičke osobe*

* traženi broj upisati ovisno o statusu člana skupine

Mjesto i datum:

Pečat i potpis odgovorne osobe:



Slika 8. Podaci o članovima skupine (50)

U prilogu 2. potrebno je ispuniti nazive svih pravnih ili fizičkih osoba, članova skupine s njihovim osnovnim podacima kako je prikazano na slici 8. Članovi skupine mogu biti tvrtke ili obrti koji zajedničkim interesom za ishođenje zaštite naziva oznakom zajamčeno tradicionalni specijalitet ostvaruju zajedničku korist.

Specifikacija proizvoda je dokument koji mora biti priložen pri svakoj prijavi za neku od zaštićenih oznaka.

6. (slika 9.): Pokazatelji proizvodnje i/ili prodaje proizvoda za koji se traži zaštita naziva zaštićenom oznakom izvornosti, zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla ili zajamčeno tradicionalnog specijaliteta.

PRILOG III.


 MINISTARSTVO POLJOPRIVREDE
 

**POKAZATELJI PROIZVODNJE I/ILI PRODAJE
PROIZVODA ZA KOJI SE TRAŽI ZAŠTITA NAZIVA
ZAŠTIĆENOM OZNAKOM IZVORNOSTI, ZAŠTIĆENOM
OZNAKOM ZEMLJOPISNOG PODRIJETLA ILI
ZAJAMČENO TRADICIONALNOG SPECIJALITETA**

Naziv skupine	
Adresa skupine	
Broj telefona, fax, e-mail	
Ime i prezime, adresa i broj telefona odgovorne osobe skupine koja podnosi zahtjev	
Ime i prezime, adresa opunomoćene osobe koja zastupa skupinu koja podnosi zahtjev	
Naziv proizvoda	
Podaci o ukupnoj godišnjoj količini proizvodnje/prodaje (kom, litara, kilograma) članova skupine	
Podaci o ukupnoj godišnjoj količini proizvodnje/prodaje (kom, litara, kilograma) na razini Republike Hrvatske	
Vrijednost proizvodnje izražena u kunama	
Tržište: (npr. na obiteljskom gospodarstvu, tržnici, marketu, trgovačkom lancu, i sl.)	
Postoji li trend povećanja proizvodnje	<input type="checkbox"/> da <input type="checkbox"/> ne <input type="checkbox"/> nema podataka koji bi ukazivali na trend povećanja proizvodnje

Slika 9. Prilog 3. Pokazatelji proizvodnje i/ili prodaje proizvoda za koji se traži zaštita naziva.

(50)

Prilog 3. uz osnovne informacije o skupini te odgovornoj osobi skupine, iziskuje podatke o količini proizvodnje odnosno prodaje skupine te ukupnu količinu prodaje i proizvodnje na nacionalnoj razini. Prema podacima slastičarskog obrta iz Zagreba, koji je jedan od članova skupine u osnivanju, na godišnjoj razini njihov obrt prodaje oko 18 000 komada kremšnita.

Zaštitom naziva oznakom zajamčeno tradicionalni specijalitet, proizvodu se stvara dodana vrijednost te usmjerava proizvođača na usavršavanje i standardiziranje proizvodnje što pozitivno utječe na kvalitetu konačnog proizvoda. S aspekta potrošača, proizvod zaštićen oznakom zajamčeno tradicionalni specijalitet, ulijeva sigurnost u kupnju proizvoda provjerene i poznate kvalitete. (43) Svakako još jedan od motiva za zaštitu naziva oznakom je i činjenica da taj proizvod posjeduje dodatnu vrijednost što predstavlja prednost s aspekta prodaje proizvoda u odnosu na konkurentne obrte i prepoznatljivost proizvoda na cijelom području Europske unije.

5. ZAKLJUČCI

Nakon obrađenih podataka i izrade potrebne dokumentacije za ishođenje oznake zajamčeno tradicionalni specijalitet „Samoborske kremšnite“ možemo zaključiti sljedeće:

1. Prikupljena je i obrađena sva potrebna dokumentacija te se može pokrenuti postupak registracije interesne skupine za pokretanje postupka ZTS.
2. Tradicionalan način pripreme i upotreba prirodnih namirnica izdvaja „Samoborsku kremšnitu“ od ostalih sličnih proizvoda na tržištu.
3. Svi prikupljeni dokazi ukazuju da „Samoborska kremšnita“ ima gotovo stoljetnu tradiciju i da je svojevrsni simbol grada Samobora.
4. Na temelju prikupljenih podataka može se predvidjeti godišnja proizvodnja specijaliteta „Samoborska kremšnita“.
5. Izrađena je specifikacija proizvoda koja detaljno opisuje izvornost i tradicionalna svojstva proizvoda te se može usporediti s načinom proizvodnje.
6. Obrađeni su svi potrebni dokumenti te se nadležnom Ministarstvu poljoprivrede može predati zahtjev za ishođenje oznake *zajamčeno tradicionalni specijalitet*.
7. Ishođenje oznake kvalitete *zajamčeno tradicionalni specijalitet* bio bi veliki doprinos zaštiti tradicionalnog ugleda, očuvanju dugogodišnje tradicije i svojevrsnog simbola grada Samobora.

6. LITERATURA

-
- (1) Žaper, A. (2004) Kulinarstvo – dio kulture življenja i duhovne baštine u Hrvatskoj turističkoj ponudi. *More i turizam* **51 (5-6)**, str. 227-238.
- (2) Jurković, J. (2004) Tradicijska prehrana kao prilog poznavanju primorsko-bunjevačkog identiteta. *Senj. zb.* **31**, 189.
- (3) 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. *British Food Journal* **116 (11)**, 1726-1727.
- (4) Renko, S., Bucar, K. (2014) Sensing nostalgia through traditional food: an insight from Croatia. *British Food Journal* **116 (11)**, 1672-1691.
- (5) Dokument IP/02/422. (2002.): Food quality: Commission proposes better protection for geographical names. Brussels, 15th March, 1-4.
- (6) Samaržija, D., Antunac, N. (2002) Oznake kvalitete: izvornost (PDO), zemljopisno podrijetlo (PGI) i garantirano tradicijski specijalitet (TSG) u socijalnoj i gospodarstvenoj zaštiti tradicionalne proizvodnje sira. *Mljekarstvo* **52 (4)**, 279-290.
- (7) Guerrero, L., Claret, A., Verbeke, W., Enderli, G., Issanchou, S., Zakowska-Biemans, S., Vanhonacker, F., Sajdakowska, M., Granli, B.S., Scalvedi, L., Contel, M., Hersleth, M. (2010) Perception of traditional food products in six European countries using free word association. *Food Quality and Preference* **21 (2)**, 225-233.
- (8) Platania, M., Privitera, D. (2006) Typical products and consumer preferences: the “sostr.ressata” case. *British Food Journal* **108 (5)**, 385-395.

(9) Kovačić, D., Mesić, Ž., Cerjak, M. (2014) Stručni rad - Hrvatski tradicijski proizvodi. Agronomski fakultet, Sveučilište u Zagrebu, Zagreb.

(10) Registracija i zaštita naziva hrvatskih autohtonih proizvoda, minivodič za poslovnu zajednicu (2012) Ministarstvo poljoprivrede, Zagreb.

(11) European Commission (2019) Agriculture and rural development, <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html?&recordStart=0&filter.dossierNumber=&filter.comboName=&filterMin.milestone__mask=&filterMin.milestone=&filterMax.milestone__mask=&filterMax.milestone=&filter.country=HR&filter.category=&filter.type=&filter.status=>>. Pristupljeno 6. ožujka 2019.

(12) Belaj, M., Blagaić-Bergman, M., Ivanišević-Caput, J. (2014) Prehrana u kontekstu nematerijalne kulture. Institut za etnologiju i folkloristiku, Zagreb.

(13) Podravina i Prigorje na dlanu (2016) Turistička zajednica Koprivničko-križevačke županije, AKD d.o.o. Zagreb.

(14) Krapinsko-zagorska županija (2011) Zagorje gastroturizam: Bajka na dlanu, <http://www.kzz.hr/sadrzaj/dokumenti/brosura-gastrotur/KZZ_Brosura_Gastro.pdf>. Pristupljeno 1. ožujka 2019.

(15) Nadvornik, Z. (2003) ZAGrebački STOL, 1. izd., Finkor, Zagreb, str. 567.

(16) Habuš Skendžić, D. (2013) Kaj je u tanjuru, debela gibanica il prežgana juha, 1.izd., Muzej Prigorja, Sesvete.

(17) Nadvornik, Z. (2013) Hrvatska tradicionalna jela i pila i zimnica s nostalgичnim okusom baka i nona, 1. izd., HAA (Hrvatska autorska agencija), Zagreb.

(18) Ivanišević-Caput, J., Belaj, M., Dučak, D., Belaj, J. (2014) Okusi tradicije - kuharica tradicijske kuhinje Slavonije i Istre, Pučko otvoreno učilište Andragog, Županja.

(19) Nadvornik, Z. (2013) Hrvatska tradicionalna jela i pila i zimmica s nostalgичnim okusom baka i nona, 1. izd., HAA (Hrvatska autorska agencija), Zagreb, str. 704.

(20) Nadvornik, Z. (2013) Hrvatska tradicionalna jela i pila i zimmica s nostalgичnim okusom baka i nona, 1. izd., HAA (Hrvatska autorska agencija), Zagreb, str. 1219.

(21) Nadvornik, Z. (2013) Hrvatska tradicionalna jela i pila i zimmica s nostalgичnim okusom baka i nona, 1. izd., HAA (Hrvatska autorska agencija), Zagreb, str. 1366.

(22) Kalit, S. (2015) Sirarstvo u teoriji i praksi. U: Opće sirarstvo, (Matijević, B., ured.), Veleučilište u Karlovcu, Karlovac, str. 29-45.

(23) Anonymous (2014) Gastronomija: Paški sir, <<https://www.otok-pag.hr/tours/paski-sir/PG-TR-322>>. Pristupljeno 2. ožujka 2019.

(24) Duvnjak, N. (2012) Analiza sadržaja kuharica posvećenih dalmatinskoj kuhinji: prilog definiranju načina prehrane u Dalmaciji. *Nar. umjet.* **49** (2), str. 97-113.

(25) Nadvornik, Z. (2013) Hrvatska tradicionalna jela i pila i zimmica s nostalgичnim okusom baka i nona, 1. izd., HAA (Hrvatska autorska agencija), Zagreb, str. 1977.

(26) Krpan, M. (2013) Kolači su zabranjeni ili sastavni dio pravilne prehrane?. U: *100 (i pokoja više) crtica iz znanosti o prehrani* (Šatalić, Z., ured.), Hrvatsko društvo prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista, Zagreb, str. 245-248.

(27) Nadvornik, Z. (2013) Hrvatska tradicionalna jela i pila i zimmica s nostalgичnim okusom baka i nona, 1. izd., HAA (Hrvatska autorska agencija), Zagreb, str. 1137.

(28) Nadvornik, Z. (2003) ZAgrebački STOL, 1. izd., Finkor, Zagreb, str. 567.

(29) Anonymous (2018) Taste Atlas: Samoborska kremšnita, <<https://www.tasteatlas.com/samoborska-kremsnita>>. Pristupljeno 2. ožujka 2019.

(30) Nadvornik, Z. (2013) Hrvatska tradicionalna jela i pila i zimnica s nostalgичnim okusom baka i nona, 1. izd., HAA (Hrvatska autorska agencija), Zagreb, str. 1406.

(31) Nadvornik, Z. (2013) Hrvatska tradicionalna jela i pila i zimnica s nostalgичnim okusom baka i nona, 1. izd., HAA (Hrvatska autorska agencija), Zagreb, str. 1304.

(32) Anonymous (2018) Taste Atlas: Kroštule, <<https://www.tasteatlas.com/krostule>>. Pristupljeno 2. ožujka 2019.

(33) Nadvornik, Z. (2013) Hrvatska tradicionalna jela i pila i zimnica s nostalgичnim okusom baka i nona, 1. izd., HAA (Hrvatska autorska agencija), Zagreb, str. 1648.

(34) Anonymous (2018) Taste Atlas: Rapska torta, <<https://www.tasteatlas.com/rapska-torta>>. Pristupljeno 2. ožujka 2019.

(35) Anonymous (2019) Taste Atlas: Torta Hrapaćuša, <<https://www.tasteatlas.com/torta-hrapacusa>>. Pristupljeno 2. ožujka 2019.

(36) Anonymous (2019) Taste Atlas: Rozata, <<https://www.tasteatlas.com/rozata>>. Pristupljeno 2. ožujka 2019.

(37) Zakon o poljoprivredi (2019) *Narodne novine* **118/18**, Zagreb.

(38) Hegedušić, P., Đugum, J., Kolarić Kravar, S., Dujmić, S., Golob, B. (2018) Oznake iz EU sustava kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode. 4. međunarodni kongres o ruralnom turizmu, Zbornik radova, str. 338-342.

(39) Pravilnik o nacionalnom znaku zaštićene oznake izvornosti, zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla i zajamčeno tradicionalnog specijaliteta poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda (2014) Narodne novine 69, Zagreb.

(40) European Commission (2019) Food safety and quality: Quality schemes explained, <https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/quality-schemes-explained_en>. Pristupljeno 28. veljače 2019.

(41) Ministarstvo poljoprivrede (2019) Nacionalni postupak zaštite naziva ZOI, ZOZP i ZTS, <<https://poljoprivreda.gov.hr/istaknute-teme/hrana-111/oznake-kvalitete/zoi-zozp-zts-poljoprivrednih-i-prehrambenih-proizvoda/nacionalni-postupak-zastite-naziva-zoi-zozp-i-zts/254>>. Pristupljeno 28. veljače 2019.

(42) Uredba EU br. 1151/2012 Europskog parlamenta i vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode (2012) Službeni list Europske unije.

(43) Đugum, J. (2017) Oznake kvalitete namijenjene označavanju hrane u RH. Ministarstvo poljoprivrede, Uprava za hranu i fitosanitarnu politiku, Zagreb.

(44) Sinković, K. (2017) Sheme kvalitete hrane, zaštićena oznaka izvornosti, zemljopisnog podrijetla i zajamčenog tradicionalnog specijaliteta. Sustavi kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode. Ministarstvo poljoprivrede, Zagreb.

(45) Volar Pantić, E. (2015) Sustavi kvalitete poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda. Ministarstvo poljoprivrede, Uprava za hranu i fitosanitarnu politiku, Zagreb.

(46) European Commission (2018) Agriculture and rural development. Agriculture and food, <<http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html>>. Pristupljeno 27. veljače 2019.

(47) Ministarstvo poljoprivrede (2019) 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. ožujka 2019.

(48) Nadvornik, Z. (2003) ZAgrebački STOL, 1. izd., Finkor, Zagreb, str. 21.

(49) Izvor: Vlastita fotografija

(50) Pravilnik o zaštićenim oznakama izvornosti, zaštićenim oznakama zemljopisnog podrijetla i zajamčeno tradicionalnim specijalitetima poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda (2015) Narodne novine 65, Zagreb.