

MINISTARSTVO TURIZMA

1332

Na temelju članka 16. stavka 1. Zakona o ugostiteljskoj djelatnosti (»Narodne novine«, broj 138/06, 152/08, 43/09 i 88/10) ministar turizma donosi

PRAVILNIK

O UTVRĐIVANJU POSEBNOG STANDARDA – HRVATSKA AUTOHTONA KUHINJA

Članak 1.

Ovim Pravilnikom propisuje se posebni standard HRVATSKA AUTOHTONA KUHINJA (u daljnjem tekstu: Posebni standard) koji se može utvrditi za ugostiteljske objekte iz skupina »Restorani« i »Barovi« i »Hoteli«, vrste ugostiteljskih objekata iz skupina za koje se može utvrditi Posebni standard, uvjeti i elementi koji moraju biti ispunjeni za Posebni standard, oznaka i način označavanja Posebnog standarda te način utvrđivanja Posebnog standarda.

Članak 2.

(1) Posebni standard može se utvrditi za ugostiteljske objekte koji u jelovniku imaju najmanje 70% jela svoje ponude s Popisa jela gastronomske baštine (u daljnjem tekstu: Popis jela), s tim da u ponudi broj jela s Popisa ne može biti manji od četiri.

(2) Popis jela utvrđuje ministar nadležan za ugostiteljstvo (u daljnjem tekstu: ministar) na prethodni zajednički prijedlog Hrvatske obrtničke komore, Hrvatske gospodarske komore i Hrvatskog kuharskog saveza, i sastavni je dio ovog Pravilnika (Prilog 1.).

(3) Da li jelovnik sadrži 70% jela sukladno stavku 1. ovoga članka utvrđuje Povjerenstvo za ocjenu jelovnika (u daljnjem tekstu: Povjerenstvo), davanjem pismenog mišljenja.

(4) Iznimno, u 70% jela iz stavka 1. ovoga članka ubrajaju se i autohtona hrvatska jela koja nisu navedena u Popisu jela. Mišljenje da li se jelo može smatrati autohtonim hrvatskim jelom daje Povjerenstvo.

Članak 3.

(1) Povjerenstvo se sastoji od po dva predstavnika i njihovih zamjenika Hrvatske obrtničke komore, Hrvatske gospodarske komore i Hrvatskog kuharskog saveza, a imenuje ga rješenjem ministar.

(2) Povjerenstvo ima predsjednika kojeg između članova Povjerenstva biraju članovi Povjerenstva.

(3) Povjerenstvo donosi Poslovnik o svom radu.

(4) Članovi Povjerenstva imaju pravo na naknadu putnih troškova i dnevnica, koje se isplaćuju iz sredstava koje Hrvatska obrtnička komora prikupi temeljem članka 6. stavka 3. ovoga Pravilnika.

Članak 4.

(1) Povjerenstvo izdaje mišljenje iz članka 2. stavka 3. i 4. ovoga Pravilnika na zahtjev ugostitelja koji se podnosi Hrvatskoj obrtničkoj komori.

(2) Zahtjev iz stavka 1. ovoga članka mora sadržavati primjerak jelovnika i kratki opis jela koja su u jelovnik uvrštena s Popisa jela. Za jelo za koje se traži mišljenje da se može smatrati autohtonim hrvatskim jelom potrebno je dostaviti recepturu (opis) jela.

(3) Povjerenstvo može, ukoliko zahtjev ocijeni nepotpunim, zatražiti od ugostitelja njegovu dopunu.

(4) Mišljenje Povjerenstva potpisuje predsjednik Povjerenstva.

(5) Na negativno mišljenje Povjerenstva ugostitelj ima pravo podnijeti prigovor Hrvatskoj obrtničkoj komori. Odlukom Skupštine Hrvatske obrtničke komore, prenose se ovlasti na Komisiju za prigovore pri Upravnom odboru Hrvatske obrtničke komore.

(6) Ugostitelj ima pravo prigovora Hrvatskoj obrtničkoj komori i ukoliko Povjerenstvo mišljenje ne donese u roku od 3 mjeseca.

Članak 5.

Posebni standard može se utvrditi za sljedeće vrste ugostiteljskih objekata:

- restoran,
- gostionica,
- kavana
- krčma,
- konoba,
- klet,
- hotel baština (heritage)
- hotel,
- aparthotel.

Članak 6.

(1) Posebni standard utvrđuje rješenjem Ministarstvo odnosno nadležni ured na zahtjev ugostitelja.

(2) Uz zahtjev ugostitelj je dužan priložiti mišljenje Povjerenstva iz članka 4. stavka 1. ovoga Pravilnika.

(3) Ugostitelj snosi sve troškove postupka utvrđivanja Posebnog standarda te trošak izrade standardizirane ploče. Odluku o visini troškova rada Povjerenstva iz članka 3. ovoga Pravilnika donosi Upravni odbor Hrvatske obrtničke komore

(4) Primjerak rješenja iz stavka 1. ovog članka dostavlja se radi evidencije Hrvatskoj obrtničkoj komori.

Članak 7.

(1) Posebni standard označava se standardiziranom pločom koja sadrži naziv Posebnog standarda na hrvatskom i engleskom jeziku i odgovarajuću grafiku.

(2) Grafičko rješenje i tehnički uvjeti standardizirane ploče s oznakom Posebnog standarda utvrđeni su ovim Pravilnikom u Prilogu 2.

(3) Standardiziranu ploču iz stavka 1. ovoga članka mogu proizvoditi fizičke i pravne osobe (obrtnici, trgovci pojedinci, trgovačka društva, zadruge) koji za tu proizvodnju pribave prethodnu suglasnost Ministarstva.

Članak 8.

(1) Standardizirana ploča mora biti istaknuta na ulazu u ugostiteljski objekt sukladno odredbi članka 9. točke 1. Zakona o ugostiteljskoj djelatnosti.

(2) Ugostitelj je dužan stalno za vrijeme rada ispunjavati uvjete za Posebni standard sukladno ovom Pravilniku.

Članak 9.

(1) Ugostitelj ima pravo podnijeti zahtjev za prestanak važenja rješenja o utvrđivanju Posebnog standarda, o čemu je Ministarstvo odnosno nadležni ured donosi rješenje.

(2) Povjerenstvo ima pravo predložiti donošenje rješenja o prestanku važenja rješenja o utvrđivanju Posebnog standarda ukoliko utvrdi da ugostitelj više ne ispunjava uvjete za dodjelu Posebnog standarda, o čemu Ministarstvo odnosno nadležni ured donosi rješenje.

Članak 10.

(1) Sve vrste ugostiteljskih objekata mogu u jelovniku uz naziv jela s Popisa jela, koristiti oznaku koja označava da se radi o jelu s Popisa jela.

(2) Ugostiteljski objekti koji su ishodili mišljenje Povjerenstvo iz članka 2. stavka 4. ovoga Pravilnika mogu uz naziv jela koje se smatra autohtonim hrvatskim jelom koristiti oznaku iz stavka 1. ovoga članka.

(3) Grafičko rješenje oznake iz stavka 1. ovoga članka utvrđeno je ovim Pravilnikom u Prilogu 3.

Članak 11.

Ovaj Pravilnik stupa na snagu osmoga dana od dana objave u »Narodnim novinama«.

Klasa: 011-01/11-01/42

Urboj: 529-01-11-05

Zagreb, 29. svibnja 2011.

Ministar
Damir Bajs, v. r.

PRILOG 1.

POPIS JELA GASTRONOMSKE BAŠTINE

Popis jela čine sljedeće grupe jela:

1. HLADNA PREDJELA, KRUH I PECIVA

2. TOPLA PREDJELA

3. JUHE

4. VARIVA I OSTALA JELA SA ŽLICOM

5. GLAVNA JELA

6. PRILOZI

7. SALATE

8. DESERTI

1. HLADNA PREDJELA, KRUH I PECIVA

- ARTIČOKE U ULJU

- BAKALAR NA BIJELO

- BEĆARSKA SATRICA

- BENKOVAČKI PRISNAC

- BIJELI KOBASI

- ČEŠNJOVKE
- ČVARCI
- DUGOREŠKA ŽULJICA
- FAZAN NA GROFOVSKI S PAŠTETOM OD PREPELICA
- GOVEĐI JEZIK
- HLADETINA
- HRBAT OD VEPRA U SJECKANOJ MASTI
- INĆUNI U OCTU I ULJU
- IZBOR HRVATSKIH SIREVA (KOZJI SIR, OVČJI SIR, KRAVLJI SIR, PUINA KOZJA VELEBITSKA, BASA LIČKA, PAŠKI SIR, SIR IZ ULJA, ŠKRIPAVAC, DIMLJENI SIR, PRGICE, TUROŠ SIR...)
- JADRANSKI RAKOVI NA SALATU
- KAMENICE
- KOSANA MAST
- KRUH DOMAĆI (nužna je priprema u objektu) (KUKURUZNI, BIJELI, KRUH S MASLINAMA, KADULJOM I ORIGANOM, ZMESNI KRUH, KRUH OD FRMENTUNA, SOČNI KRUH)
- KRVAVICE
- KULEN
- LANETINA S OREHNJAČOM
- MARINADA OD RIBA JADRANSKOG MORA
- MESO IZ BANJICE, LODRICE, TIBLICE
- MUZGAVCI S KRUMPIROM
- PASTRVA DIMLJENA
- PAŠTETA OD FAZANA
- PAŠTETA OD KOPUNA
- PAŠTETA OD RIBA IZ HRVATSKIH RIJEKA

- PAŠTETA OD RIBA IZ JADRANSKOG MORA
- POGAČA OD TIKVINIH KOŠTICA ILI KOŠIČNJAK
- POGAČA SA SLANIM SRDELAMA I LUKOM
- POGAČICE OD SIRA
- PRESNAC – SLANI
- PRŠUT
- SALAMA ŽDREBEČA
- SALATA »VARAŽDIN«
- SALATA OD GOVEDINE
- SALATA OD HOBOTNICE
- SALATA OD KOKOŠJEG MESA NA SLAVONSKI NAČIN
- SALATA OD MORSKIH PUŽEVA I JEŽEVA
- SALATA OD OSLIĆA
- SALATA OD SLANIH INĆUNA
- SALATA OD SMUCNJA I KUHANIH JAJA
- SALATA ŠOKAČKA
- SATRICA
- SAVOR
- SRDELE SLANE
- SVJEŽI SIR SA VRHNJEM
- ŠOKOL
- ŠPEK/PANCETA DOMAĆI
- ŠTRUNCİ
- ŠUNKA U KRUHU
- ŠVARGL/PRESVURŠT

- TRDEK
- TUNINA U ULJU
- VARAŽDINSKI KLIPIC
- VIŠKA POGAČA

2. TOPLA PREDJELA

- ARTIČOKE S GRAŠKOM
- BASA S PROJOM
- BUZARA
- CICVARA
- ČEPURKE NA PLEVU
- ČIKMAŠI S VRHNJEM
- DIVINA S KROMPIROM I POHANIM SRDELAMA
- FRIGANA JANJEĆA KRV
- FRITAJA SA ŠPAROGAMA
- FRITURA S KUHANIM GRAMPERIMA
- FRKANA KAŠICA S PREPEČENIM SLANIM VRHNJEM
- GAMBALOCI
- GULAŠ S KELJOM
- INĆUNI U KORI
- JAJE NA PLEVU
- JEČMENAC OD VRGANJA
- JETRICA S LUKOM
- KAJGANA SA SUHOM HOBOTNICOM (ŠTOKALJ)
- KAŠNJAČA – UMAK OD VRGANJA
- KAŠNJAKI SLANI

- KRAFI-SLANI
- KRAM POGAČICE SA ČVARCIMA
- KRPICE S DOMAĆOM ŠUNKOM
- KRPICE SA ZELJEM
- KUKE I ŠPAROGE S KRUMPIROM
- KUKURUZNİ TROPANEC
- LIČKA POGAČA SA SIROM
- LOPARANČIĆ S RIŽI
- LUNICE
- MASNICA
- MLINCI NA VARAŽDINSKI
- NABUJAK OD ŠPAROGA
- NADJEVENE RAJČICE NA PRIMORSKI
- NAMAZ OD ČVARAKA
- NONINA KANAVACA
- PEČENA JAJCA S KURUZNIM MELOM
- POPARA
- POPARA OD RIBE
- RAGU OD PUŽEVA S BIJELOM KAŠOM
- RIŽOT CRNI
- RIŽOT S MORSKIM PLODOVIMA IZ JADRANSKOG MORA
- RIŽOT S MARTINČICAMA
- RIŽOT SKRADINSKI
- RUDARSKA GREBLICA
- SOPARNIK

- ŠČIPANCI SA SVJEŽIM SIROM I KOSANOM MASTI
- ŠPALETA NA VINU
- ŠPAROGE DIVLJE S JAJIMA
- ŠTRUKLI POSNI
- ŠTRUKLI S REPOM I ČVARCIMA
- ŠTRUKLI SIRNI KUHANI (slani)
- ŠTRUKLI TENKI OD SIRA I HAJDINE KAŠE ZAPEČENI ŠTRUKLJI
- ŠTRUKLI ZDIGANI SVATOVSKI
- ŠTRUKLJI ZAPEČENI
- TOPLA PREDJELA S DOMAĆOM TJESTENINOM:
 - o TJESTENINA DOMAĆA S MLADIM BOBOM
 - o TJESTENINA DOMAĆA (REZANCI) SA SIROM, MAKOM, ORASIMA
 - o TJESTENINA DOMAĆA S PLODOVIMA MORA
 - o REZANCI S PRŠUTOM
 - o FUŽI BLATNI
 - o ŠURLICE SA ŠKAMPIMA
 - o TJESTENINA DOMAĆA S TARTUFIMA
 - o FUŽI NA PASTIRSKI NAČIN
 - o MAKARUNI NA KRVAVO, ŠPORKI MAKARUNI
 - o NJOKI S DOMAĆIM ŠPAROGAMA, ŠKAMPIMA
 - o KRALJEVSKI PLJUKANCI
 - o RAVIOLI S ŠPAROGAMA
 - o DOMAĆI TRGANCI S PREPEČENIM VRHNJEM ILI TROPOM
- VALJUŠCI S KOPRIVOM
- VANJKUŠI

- VRGANJI NA ZAGORSKI NAČIN
- ZAPEČENA KROMPIRICA
- ŽGANCI BELI
- ŽGANCI KUKURUZNI S KRUMPIROM I VRHNJEM
- ŽGANCI KUKURUZNI S LUKOM I ŠPEKOM

3. JUHE

- BELA JUHA
- BRAVEĆA JUHA
- ČRNA JUHA
- GOVEĐA JUHA S DOMAĆOM TJESTENINOM
- GULAŠ JUHA
- GUSTA JUHA OD BUNDEVE
- GUSTA JUHA OD GRAHA
- HABSBURŠKA JUHA
- HLEBINSKA JUHA
- JANJEĆA JUHA
- JANJEĆA RAGU JUHA
- JUHA OD KESTENA
- JUHA OD KOPRIVE
- JUHA OD KRUMPIRA
- JUHA OD KUKURUZNOG BRAŠNA
- JUHA OD PIJEVCA S DOMAĆIM REZANCIMA O KOPRIVE
- JUHA OD PILETINE I SITNIŠA SA ŽLIČNJACIMA OD JETRE
- JUHA OD PODOLCA
- JUHA OD POVRĆA I SOČIVA S MASLINOVIM ULJEM

- JUHA OD RAJČICA
- JUHA OD REPE
- JUHA OD RIBA IZ HRVATSKIH RIJEKA
- JUHA OD RIBA IZ JADRANSKOG MORA
- JUHA OD ŠUMSKIH GLJIVA
- JUHA OD VRGANJA
- JUHA OD ZAPRŠKE S KRUHOM (AJMPREM), PREŽGANA JUHA
- JUVA OD PALENTE
- KISELA JUHA
- KOKOŠJA JUHA S DOMAĆOM TJESTENINOM
- KONAVOSKA BIJELA JUHA »MENESTRA«
- KREM JUHA OD GRAHA
- KRUMPIROVA JUHA NA BARANJSKI
- LIČKA JUHA
- LIČKA KISELA JUHA OD JANJETINE
- NOVODVORSKA JUHA
- PILEĆA JUHA S JEČMOM
- PILEĆI UJUŠAK (AINGEMAHTEC)
- PRETEPENA JUHA
- SVINJOKOLJSKA JUHA KOLINJSKA JUHA
- ŠTRUKLI U JUHI
- VRGANJOVA JUHA S HAJDINOM KAŠOM
- VRNJENA JUVA SA ŠIROKI I DEBJIM DOMAĆIM REZANCIMA
- ZAGORSKA JUHA S VRGANJIMA

4. VARIVA I OSTALA JELA SA ŽLICOM

- ARTIČOKI S BIŽIMA I BOBOM
- BATUDA (PRIMORSKI LONAC)
- BOB U TEĆI
- ČOBANAC
- ČUŠPAJZ OD LOBODE
- FIŠ PAPRIKAŠ
- GRAH SA SUHIM MESOM
- GRAH VARIVO S KISELOM REPOM / KISELIM ZELJEM
- GULAŠ ĆORAVI
- GULAŠ GORIČKI
- GULAŠ GOVEĐI
- GULAŠ OD PILEĆIH ŽELUDACA
- GULAŠ OD SVINJETINE S KISELIM KUPUSOM
- GULAŠ SLAVONSKI
- GULAŠ VINSKI
- GUŠČJI PAPRIKAŠ
- JOTA
- KAPUZ Z OVCOM
- KAŠTRADINA
- KELJ SA SUHIM REBRICAMA
- LIČKI LONAC
- LUNICE
- MANEŠTRA
 - o MANEŠTRA DUBROVAČKA
 - o MANEŠTRA ISTARSKA

- o MANEŠTRA KRČKA
- o MANEŠTRA OD BOBA I KOMORAČA
- o MANEŠTRA OD BOBA I KRUMPIRA S DOMAĆIM REZANCIMA
- o MANEŠTRA OD BOBIĆI
- o MANEŠTRA OD RIŽE I KRUMPIRA (BELA MANEŠTRA)
- o MANEŠTRA OD JAČMIKA
- o RAVNO KOTARSKA MANESTRA
- o MANEŠTRA OD KOMORAČA I SVINJSKOG JEZIKA
- o MANEŠTRA OD POVRĆA SA SUHIM SVINJSKIM REBRIMA
- o MANEŠTRA OD SLANUTKA I DAGNJI
- o MANEŠTRA OD STAROG STUPANOG KUKURUZA
- PAŠTA FAŽOL
- PAŽOL S JEČMOM
- PAŽOL S KRPICAMI
- PORILUK S BUNCEKOM
- PRISILJENO ZELJE
- PUNTARSKA KISELICA
- RAPSKO SOČIVO
- RAŠTIKA NA IMOTSKI
- SUVA PRASETINA NA JEČMU
- TRIPICE
- VARA-STANKOVAČKA
- VARIVO OD BUĆE I KRASTAVCA
- VARIVO OD FRIŠKOG ZELJA

5. GLAVNA JELA

- ARAMBAŠIĆI
- BAKALAR NA BRODET
- BAKALAR PO DOMAĆU (BAKALAR ZI KUMPIRON)
- BIFTEK
- BRAVETINA (SUHA) KAŠTRADINA U LOPIŽU
- BRODET OD RIBE I PLODOVA IZ JADRANSKOG MORA/OD MIJEŠANE RIBE
- BRŽOLICA OD MEDVJEDA
- BUNCEK KUHANI DIMLJENI
- ČABRANSKE KRVAVICE
- ČURKE
- DALMATINSKA PAŠTICADA
- DALMATINSKA PRŽOLICA
- DIVLJI ZEC S MLADIM VARAŽDINSKIM ZELJEM I PŠENICOM
- DOMAĆE KOBASICE S RESTANIM KRUMPIROM I PIRJANIM VARAŽDINSKIM KISELIM ZELJEM
- ĐUVEĐ OD VEPROVINE
- FAŠIRANCI
- FAZAN NA MOSLAVAČKI
- FILE OD JELENA U KORI OD MEDENJAKA
- FRIGANA SITNA JADRANSKA RIBA
- GOVEĐI FILE »PATAČIĆ«
- GRDOBINA U BIJELOM VINU
- GREGADA
- GULAŠ OD DIVLJAČI
- GULAŠ OD KOKOŠI
- GULAŠ OD PODOLCA

- GUSKA NA TUROPOLJSKI NAČIN
- GUŠČJI PAPRIKAŠ
- HOBOTNICA I LIGNJA POD PEKOM S KRUMPIROM
- ISTARSKI OMOLO I KOBASICE SA KISELIM KUPUSOM
- IŠKI LOPIŽ
- IVONJSKI PEČENI ČUČEK S KAPRIVUMI
- JADRANSKE LIGNJE NA PADELU
- JANJEČI ZVACET (ŽGVACET) S NJOKIMA OD KOROMAČA
- JANJEĆA JETRICA I PALENTA
- JANJEĆE TRIPICE
- JANJETINA ISPOD ČRIPNJE (PEKE)
- JANJETINA S BIŽIMA
- JARETINA POD PEKOM
- JEGULJA NA DALMATINSKI NAČIN
- KISELI KUPUS S BUNCEKOM
- KOPUN U TAMNOM UMAKU OD VRGANJA, CRNOG VINA I HAJDINE KAŠE
- KRVAVICE
- KUHANA JANJETINA SA SALSOM OD RAJČICE
- KUHANA RIBA IZ HRVATSKIH RIJEKA
- KUHANA RIBA IZ JADRANSKOG MORA
- KUHANA ŽUMBERAČKA JANJETINA U POVRĆU
- KUHANI LOKOTI U KISELOJ REPI
- KUNELIĆ U PADELI
- KUNIĆ NA SAFT KLINČEKIMA
- KUTJEVAČKI SRNEĆI MEDALJONI

- LISKA NA LOVAČKI NAČIN
- MARTINJSKA GUSKA S MARUNIMA
- MEDVJEĎA ŠAPA
- NERETVANSKI BRODET OD JEGULJA I ŽABA
- OBORITA JADRANSKA RIBA U SOLI
- OBORITA RIBA U ŠKROVADI
- PAPRIKAŠ OD DIVLJAČI
- PAPRIKAŠ OD PREPELICA
- PAPRIKAŠ PILEĆI
- PEČENA GUSKA S VOĆEM
- PEČENA RACA PUNJENA HELJDINOM KAŠOM
- PEČENA TELEĆA KOLJENICA S POVRĆEM
- PEČENI FAZAN S CRVENIM KUPUSOM
- PEČENICE
- PERKELT OD SOMA
- PEVEC Z SLATKOM REPOM
- PIJANI ŠARAN
- PIJETAO S ORASIMA
- PISANICA STUBICA
- PLEĆKA DIVLJE SVINJE S KISELIM KUPUSOM
- PLUČICA NA KISELO
- POHANE SARDELICE ZI BLITVOM I BOBOM NA PADELU
- POHANI ŽABLJI KRACI
- PUNJENI FAZAN »ZELENDVOR«
- PUNJENI KOPUN

- PUNJENI ŠARAN
- PURICA Z MLINCIMA
- PURICA NA LOVRANSKI NAČIN
- PUŽEVI NA VINOGRADARSKI NAČIN
- RAGU OD KUNIĆA S PASUTICAMA
- RIJEČNA RIBA U KUKURUZNOM BRAŠNU
- SARMA
- SARMICE U SLATKOM ZELJU
- SMUĐ U ČEŠNJAKU
- SOM U VINU
- SVINJSKI KOTLET U MOŠTU
- ŠARAN NA RAŠLJAMA
- ŠESTINSKA PEČENICA
- ŠLJUKA NA DIVLJAČ
- ŠTUFAD OD OVČETINE
- VARAŽDINSKA PEČENKA
- VARAŽDINSKO SVINJSKO PEČENJE
- VEPAR NA LOVAČKI
- ZEC NA MASTI
- ŽGVACET OD DOMAĆE KOKOŠI
- ŽGVACET OD JANJETINE
- ŽGVACET OD TELETINE

6. PRILOZI

- BLITVA I KOPRIVA NA PADELU
- BLITVA NA LEŠO

- BUDLA – GORANSKI NADJEV
- ČIKMAŠI
- DOMAĆI ŠIROKI REZANCI
- FRKICE
- FUŽI
- GRANATIR
- HELJDINA KAŠA
- KNEDLI
- KRUMPIR NA SVINJSKOJ MASTI
- KRUMPIROVA SAVIJAČA
- KUPUS FLEKICE
- LULEKI
- MIŠANCA
- MLINCI
- MUDLINI
- NJOKI
- OKRUGLICE OD KISELOG KUPUSA
- OKRUGLICE OD KRUHA
- OKRUGLICE OD SIRA
- PALENTA S KOPRIVOM
- PODMETAŠ OD KISELOG ZELJA
- PROSENA KAŠA PO PODRAVSKI
- RESTANI KRUMPIR
- SUKANCI
- ŠALŠA OD POMIDORA

- ŠIŠKRLINI
- ŠURLICE
- ZAPEČENA KROMPIRICA
- ZELEVNAKI
- ŽGANCI (BIJELI, GRAHOVI, HAJDINI, KRUMPIROVI, KUKURUZNI, S PREPEČENIM VRHNJEM)

7. SALATE

- ĐURĐEVAČKA SALATA
- KRUMPIR SALATA
- MAHUNE SALATA
- MATOVILAC S KRUMPIROM
- PAŽULOVA ŠALATA
- POPARENA SALATA
- SALATA OD BOBA
- SALATA OD CIKLE
- SALATA OD CRNE ROTKVE
- SALATA OD DIVLJEG RADIČA
- SALATA OD GRAHA S BUČINIM ULJEM
- SALATA OD KISELOG KUPUSA
- SALATA OD KRSTAVACA S VRHNJEM
- SALATA OD SAMONIKLOG BILJA
- SALATA OD VRGANJA
- ŠPAROGE DIVLJE NA SALATU
- ZELENA SALATA (ENDIVIJA) S KRUMPIROM I ČEŠNJAKOM

8. DESERTI

- BAJAMINI

- BAZLAMAČA
- BELA ZLEVANKA SA SLATKIM MLEKOM
- BIŠKOTINI
- BOBIĆI
- BREGOVSKA PITA
- BUČNICA
- BUHTLI
- CARSKI DROBLJENAC (ŠMARN)
- CUKARINI
- CVETLINSKA GIBANICA
- DUBROVAČKA BAKLAVA
- DUBROVAČKA TORTA OD SKORUPA
- FANJKI/KROŠTULE
- FRAMENTUNJAČA
- FRITULE
- GAČANSKI DOMAĆI KEKSI
- GRAČANSKA TENKA GIBANICA
- GRIŠKI KRES
- JABUKE U ŠLAFROKU
- KIFLICE S ORASIMA
- KIFLINI NA VODI
- KLECINPROT
- KNEDLE (SA ŠLJIVAMA, MARELICAMA)
- KOLAČ OD ROGAČA S JABUKAMA
- KOTONJATA

- KRAFNE (POKLADNICE)
- KUKURUZNA ZLEVKA S ORASIMA
- KURUZNA DIGANA CICVARA ILI KURUŽNJAČA
- KUTEREVSKA STARINJSKA MASNICA
- LIČKI PRESNAC
- LISTANCI
- MAKARULI
- MAKOVNJAČA
- MANDULAT
- MASNICA
- MAZANICA
- MEDENJACI
- MEĐIMURSKA GIBANICA
- OPERNJAK
- OREHNJAČA
- OTOČKA MASNICA S GERMOM
- OTOČKE CAPICE
- OTOČKI FINI MILIPRUT
- OTOČKI KOLAČ S PEKMEZOM
- PAPRENJACI
- PARADIŽOT
- PELJEŠKA TORTA OD MIJENDULA
- PERA
- POGAČA S ORASIMA
- POGAČA SA SKUTOM

- POGAČA SA SUHIM SMOKVAMA
- POVITICA OD JABUKA
- PRESNAC
- RAFIOLI
- RAPSKA TORTA
- RING TORTA-PROŠNJAK
- ROŽATA, ROZATA
- SALENJACI
- SAVIJAČA (SA ŠLJIVAMA, VIŠNJAMA, JABUKAMA, SIROM, S BUČOM I MAKOM, SMOKVAMA, TREŠNJAMA, SUHIM ŠLJIVAMA)
- SIRNICA/POGAČA
- SMOKVENJAK
- STARINSKA PITA
- STONSKA TORTA OD MAKARULA
- ŠKANJATE BRAČKE
- ŠTRUKLI S BADEMIMA
- ŠTRUKLI SA SIROM (slatki)
- ŠTRUKLI SA ŠLJIVAMA
- ŠTRUKLI S TIKVOM I MAKOM
- ŠVIČKI ŠTRUDCL OD KISANOG TESTA
- TANKA KUKURUZNA ZLEVANKA
- TAŠKRLI
- TIKVENJAK
- TORTA HRAPAĆUŠA
- TORTA MAKARANA
- TORTA OD DUNJA

- TORTA OD GRAHA
- TORTA OD KESTENA
- TRNOVEČKA MAKOVNJAČA
- VARAŽDINSKA TORTA
- VIDOVEČKI HAJDINI GIBANEK
- VIŠKI HIB
- ZDIGANA GIBANICA SA SIROM
- ZLEVANKA

PRILOG 2.

GRAFIČKO RJEŠENJE I TEHNIČKI UVJETI STANDARDIZIRANE PLOČE S OZNAKOM POSEBNOG STANDARDA



Standardizirana ploča je veličine 30x30 cm i izrađena je od visokopoliranog nehrđajućeg čelika na kojem je otisnuta oznaka Posebnog standarda – Hrvatska autohtona kuhinja, u okviru od nebojanog visokopoliranog nehrđajućeg čelika. Opis boja: lijevi gornji ugao crveno, desni donji ugao modro, osnovna podloga bijelo, stilizirani natpis Croatia sivo, naziv posebnog standarda u dnu crno. Font slova: Weiss BT.

Tehnički uvjeti

- dimenzije standardizirane ploče 30x30 cm, debljine 1 mm
- dimenzije aplikacije 26x26 cm
- materijal INOX 18/10
- boja otporna na UV zračenja, u konačnoj fazi obrade tisak se zaštititi lakom
- 4 perforacije za vijke
- Definicija boja:

Crveno: CMYK- M: 100, Y: 100; Pantone: 186C

Modro: CMYK-C: 100, M: 70, K: 30; Pantone 280C

Sivo: CMYK-K: 30; Pantone Grayscale: 172

Font crno: CMYK-K: 100; Pantone Grayscale: 0

PRILOG 3.

GRAFIČKO RJEŠENJE OZNAKE



Znak se smije proporcionalno povećavati ili smanjivati do utvrđene najmanje veličine.

Najmanja veličina znaka je 10 mm. Opis boja kao u Prilogu 2.