

Udruga za zaštitu, očuvanje i promociju tradicionalnih zagorskih  
proizvoda „Tradicija Zagorja“

## **„ZAGORSKI ŠTRUKLI“ / „ZAGORSKI ŠTRUKLJI“**

- OZNAKA ZEMLJOPISNOG PODRIJETLA -

### **SPECIFIKACIJA PROIZVODA**

Krapina, travanj 2019.

## SADRŽAJ

1. NAZIV PROIZVODA
2. OPIS PROIZVODA
3. ZEMLJOPISNO PODRUČJE PROIZVODNJE
4. DOKAZ O PODRIJETLU
5. OPIS METODE DOBIVANJA PROIZVODA
6. POVEZANOST PROIZVODA SA ZEMLJOPISNIM PODRUČJEM
  - 6.1. Posebnosti zemljopisnog područja
  - 6.2. Posebnosti proizvoda
  - 6.3. Uzročno-posljedična povezanost između zemljopisnog područja i proizvoda
7. PODACI O NADLEŽNOM TIJELU
8. SPECIFIČNA PRAVILA OZNAČIVANJA PROIZVODA

Prilozi:

PRILOG 1. ZEMLJOVIDI

PRILOG 2. PRESLIKE IZVORA PODATAKA IZ PUBLIKACIJA I LITERATURA

PRILOG 3. DOKAZI O KORIŠTENJU NAZIVA

PRILOG 4. REZULTATI ANKETNOG ISPITIVANJA

## 1. NAZIV PROIZVODA

"Zagorski štrukli" / "Zagorski štruklji"

## 2. OPIS PROIZVODA

"Zagorski štrukli" / "Zagorski štruklji" su pekarski proizvod iz skupine „drugi pekarski proizvodi“ za čiju pripremu se upotrebljavaju slijedeći sastojci: glatko pšenično brašno tip 550, svježi kravljji sir, sol, ulje (biljno ili suncokretovo) ili maslac ili svinjska mast, jaja i kiselo vrhnje u omjerima definiranim ovom specifikacijom. Od brašna, ulja, soli i vode priprema se vučeno tijesto u koje se može dodati jaje i malo octa. Tijesto se puni nadjevom od svježeg kravljeg sira, vrhnja, jaja i soli. Prema potrebi u nadjev se može dodati i malo maslaca. Nadjeveno tijesto se savija u savijutak koji se reže na manje komade pravokutnog oblika čiji krajevi trebaju biti zatvoreni da se spriječi istjecanje nadjeva. Tako pripremljeni sirovi "Zagorski štrukli" / "Zagorski štruklji" moraju imati oblik jastučića definiranih dimenzija. Na tržište dolaze u svježem stanju ili zamrznuti.

Kriteriji kvalitete svježih i smrznutih "Zagorskih štrukli" / "Zagorskih štruklji"

|  |   |
|--|---|
| Oblik  | Oblik jastučića   |
| Dimenzije  | Dužina: 8 - 11 cm<br>Visina: 2 - 5 cm<br>Širina: 4 – 6 cm |
| Masa   | Od 70 g do 130 g  |
| Konzistencija svježih<br>Konzistencija smrznutih | Mekana na opip<br>Tvrda                                   |
| Boja   | Bijelo-žuta (svojstvena tijestu od pšeničnog brašna)      |

Kriteriji kvalitete svježih i smrznutih "Zagorskih štrukli" / "Zagorskih štruklji" namijenjenih kuhanju u juhi

|  |  |
|--|--|
| Oblik  | Oblik jastučića  |
| Dimenzije  | Dužina: 5 - 7 cm<br>Visina: 1,5 - 3 cm<br>Širina: 3 – 6 cm |
| Masa   | Od 50 g do 100 g   |
| Konzistencija svježih<br>Konzistencija smrznutih | Mekana na opip<br>Tvrda                                    |
| Boja   | Bijelo-žuta (svojstvena tijestu od pšeničnog brašna)       |

### Preporuka pripreme za konzumaciju

Za proizvodnju pečenih "Zagorskih štrukli" / "Zagorskih štruklji" sirovi savijuci se lagano poprskaju masnoćom (ulje ili maslac ili svinjska mast) ili kiselim vrhnjem, stavljaju na namašćeni lim za pečenje i peku u pećnici do formiranja zlatno žute boje.

### 3. ZEMLJOPISNO PODRUČJE PROIZVODNJE

Sve faze do dobivanja svježeg ili smrznutog proizvoda moraju se odvijati na definiranom zemljopisnom području proizvodnje "Zagorskih štrukli" / "Zagorskih štruklji" koje obuhvaća područje Hrvatskog zagorja odnosno cijelo područje Krapinsko-zagorske županije, cijelo područje Varaždinske županije i rubne dijelove Zagrebačke županije koji graniče s Krapinsko-zagorskom i Varaždinskom županijom odnosno općine: Brdovec, Marija Gorica, Pušća, Dubravica, Luka, Jakovlje, Bistra i Bedenica. (Prilog 1.1. Karta Republike Hrvatske s prikazom položaja Hrvatskog zagorja i Prilog 1.2. Karta Hrvatskog Zagorja).

### 4. DOKAZ O PODRIJETLU

Praćenje i nadzor sljedivosti u proizvodnji "Zagorskih štrukli" / "Zagorskih štruklji" vrši se putem dokumentacijskog sustava koji bilježi podatke o svim subjektima u lancu proizvodnje, sirovinama, proizvodnji, gotovom proizvodu i ambalaži.

Kako bi se osigurala sljedivost proizvoda "Zagorski štrukli" / "Zagorski štruklji" proizvođači vode evidenciju iz koje se mogu iščitati sljedeće informacije:

- podaci o proizvođaču "Zagorskih štrukli" / "Zagorskih štruklji": naziv poslovnog subjekta, ulica i kućni broj, mjesto, OIB, te matični broj proizvođača, adresa proizvodnog pogona, ime i prezime odgovorne osobe i njena funkcija, telefon i E-mail adresa;
- evidencijske liste sa popisom svih dobavljača sirovina i materijala i svim podacima o dobavljaču (naziv, OIB, adresa, telefon, E-mail);
- evidencijsku listu prijema sirovina i materijala koja sadrži podatke o dobavljaču i proizvođaču, opis i vrstu sirovine i materijala uz LOT oznaku i rok trajanja;
- evidenciju dnevne proizvodnje u kojoj se bilježi: utrošak sirovine, oznaka lota ili rok trajanja, kontrola parametara proizvodnje, datum pakiranja, završna kontrola parametara kvalitete proizvoda propisanih ovom Specifikacijom, evidencija utrošene ambalaže te oblik pakiranja gotovog proizvoda "Zagorski štrukli" / "Zagorski štruklji" sa oznakom lota;
- evidencijsku listu otpreme "Zagorskih štrukli" / "Zagorskih štruklji" sa datumom otpreme, šifrom kupca, brojem dokumenta, šifrom proizvoda, količinom, lotom proizvoda i rokom upotrebe.

### 5. OPIS METODE DOBIVANJA PROIZVODA

"Zagorski štrukli" / "Zagorski štruklji" se proizvode iz glatkog pšeničnog brašna tip 550, vode, soli, jaja, sira i vrhnja i ulja (ili maslaca ili svinjske masti) tradicionalnim načinom izrade prema omjerima propisanim u ovoj Specifikaciji. Sir i vrhnje trebaju biti proizvedeni u definiranom zemljopisnom području proizvodnje. Posebnost „Zagorskih štrukli“/“Zagorskih štruklji“ je način izrade i razvlačenja tijesta. Bitno je da se tijesto razvuče tanko i da se pola tijesta nadjene nadjevom i poškropi masnoćom budući da to kasnije određuje gotov proizvod. Proizvodnja "Zagorskih štrukli" / "Zagorskih štruklji" (svježih i zamrznutih) mora se odvijati na zemljopisnom području definiranom u točki 3. ove Specifikacije.

