

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

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

- OZNAKA ZEMLJOPISNOG PODRIJETLA -

### **SPECIFIKACIJA PROIZVODA**

Krapina, srpanj 2021.

## 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 kravljjeg sira, vrhnja, jaja i soli. Prema potrebi u nadjev se može dodati i malo maslaca. Nadjevono tijesto se savija u savijutak koji se reže na manje komade pravokutnog oblika, čiji krajevi što je više moguće 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 Visina: 2 - 5 cm Širina: 4 – 6 cm
Masa	Od 70 g do 130 g
Konzistencija svježih	Mekana na opip
Konzistencija smrznutih	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 Visina: 1,5 - 3 cm Širina: 3 – 6 cm
Masa	Od 50 g do 100 g
Konzistencija svježih	Mekana na opip
Konzistencija smrznutih	Tvrda
Boja	Bijelo-žuta (svojstvena tijestu od pšeničnog brašna)

### Preporuka pripreme za konzumaciju

Za pripremu 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 sljedeće evidencije:

- 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 te da se na razvučeno tijesto nanese nadjev 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.

#### **Sirovine za proizvodnju "Zagorskih štrukli" / "Zagorskih štruklji"**

- glatko pšenično brašno tip 550
- sol
- jaja
- svježi kravlji sir
- kiselo vrhnje
- ulje (biljno ili suncokretovo) ili maslac ili svinjska mast
- voda

#### **Preporučena oprema za proizvodnju "Zagorskih štrukli" / "Zagorskih štruklji"**

- vaga
- posuda za mijesiti tijesto ili električna mjesilica
- posuda za pripremu nadjeva ili električna mješalica
- stol ili odgovarajući prostor za odmaranje tijesta
- stol ili druga ravna površina za valjanje tijesta (ručno ili strojno)
- valjak (ili stroj) za valjanje tijesta
- stol ili druga radna površina (izrađena od drva i/ili inoxa) za ručno razvlačenje tijesta
- platno za prekrivanje stola ili druge radne površine za razvlačenje tijesta
- rezači za oblikovanje u formu jastučića
- uređaj i oprema za zamrzavanje
- rashladna komora za skladištenje gotovih proizvoda

#### **Receptura za pripremu svježih "Zagorskih štrukli" / "Zagorskih štruklji"**

##### **Tijesto:**

- Glatko pšenično brašno tip 550: 1kg
- Voda: količina prema potrebi
- Sol: količina prema potrebi
- Ulje (biljno ili suncokretovo) ili maslac ili svinjska mast: količina prema potrebi

##### **Nadjev:**

- Svježi kravlji sir: 1,5 kg
- Jaja: 3 - 6 komada (ili ekvivalent navedenoj količini ukoliko se koriste tekuća pasterizirana jaja)
- Kiselo vrhnje: 0,1- 0,3 L
- Sol: količina prema potrebi

#### **Postupak proizvodnje "Zagorskih štrukli" / "Zagorskih štruklji"**

Za pripremu tijesta potrebno je zamijesiti glatko tijesto od brašna, ulja, soli i vode u koje se može dodati jaje i malo octa. Tijesto se reže u kugle koje se mogu premazati uljem, prekriju platnom ili drugim prikladnim materijalom i ostave mirovati na sobnoj temperaturi najmanje 15 minuta. Nakon toga kugle se ručno ili strojno valjaju na stolu (ili drugoj ravnoj površini), a izvaljano tijesto se ručno razvlači na stolu prekrivenom platnom. Tijesto se tijekom razvlačenja može premazivati/prskati masnoćom (ulje, maslac, svinjska mast). Na razvučeno tijesto stavlja se tanak sloj nadjeva pripremljenog od dobro izmiješane smjese kravljeg sira,

kiselog vrhnja, jaja i soli. Nadjev se može poprskati masnoćom. Tijesto s nadjevom se savije u savijutak koji se reže odgovarajućim rezačem (kako bi se zatvorile stranice i dobio oblik jastučića) na komade ne duže od 11 cm. Dobiveni savijutci predstavljaju sirove "Zagorske štrukle" / "Zagorske štruklje" koji se pakiraju u odgovarajuću ambalažu ili se podvrgavaju zamrzavanju.

Pakiranje proizvoda se mora provesti na opisanom zemljopisnom području kako bi se sačuvala kvaliteta proizvoda.

Pripremljeni "Zagorski štrukli" / "Zagorski štruklji" se pakiraju u odgovarajuću ambalažu te čuvaju u hladnom prostoru kako bi se spriječilo narušavanje kvalitete proizvoda uzrokovano vanjskim čimbenicima (rukovanje tijekom transporta, temperatura, zrak, mikroorganizmi).

Ukoliko se proizvode zamrznuti "Zagorski štrukli" / "Zagorski štruklji", nakon proizvodnje i pakiranja u odgovarajuću ambalažu podvrgavaju se zamrzavanju u proizvodnom pogonu kako bi se izbjeglo svako suvišno rukovanje proizvodom i kako bi se smanjio rizik prekida hladnog lanca i opasnost od mikrobiološke kontaminacije. Tako zamrznuti proizvod se pakira u ambalažu i čuva pri temperaturi od -18 °C ili nižoj.

## 6. POVEZANOST PROIZVODA SA ZEMLJOPISNIM PODRUČJEM

### 6.1. Posebnosti zemljopisnog područja

Hrvatsko zagorje smješteno je u sjeverozapadnom dijelu Republike Hrvatske i zauzima površinu od oko 1900 km<sup>2</sup>, a obuhvaća upravno područje Krapinsko-zagorske županije, Varaždinske županije i rubne dijelove Zagrebačke županije.

To je pretežito brežuljkasti kraj koji je s južne strane omeđen planinom Medvednicom i rijekom Savom, na zapadu rijekom Sutlom, na sjeveru rijekom Dravom, a na istoku planinom Kalnik. U krajoliku Hrvatskog zagorja prevladavaju blagi brežuljci čija nadmorska visina varira od 300 do 400 m.

Na području Hrvatskog zagorja vlada kontinentalno-humidni tip klime koji karakteriziraju umjereno topla ljeta i dosta kišovite i hladne zime. Najviše temperature ljeti prelaze 30°C, a najniže u zimskim mjesecima dostižu i do -20 °C. U području nizina, zbog pogodnih klimatskih uvjeta, uzgajaju se ratarske kulture i to pretežito kukuruz i pšenica, dok se na brežuljkastim područjima uzgajaju vinova loza, jabuke i šljive.

Zbog prenapučenosti, te zbog malo obradivog tla, poljoprivredna gospodarstva Hrvatskog zagorja su tradicionalno bila mala, a stanovništvo siromašno, što je uvjetovalo i način prehrane koja se bazirala na sirovinama koje su sami proizvodili. Stoga su često proizvodili pšenično brašno, kojeg je uvijek bilo dovoljno, te uz dodatak vode i soli mijesili i razvlačili razne vrste tijesta koje su potom kuhali ili pekli ili im dodavali različite nadjeve kao što su svježi kravliji sir, jabuka, buča, orasi i drugo. Gotovo svako domaćinstvo uzgajalo je perad i držalo barem jednu kravu, te je u kući uvijek bilo jaja i svježeg sira i vrhnja od kojih su umješne domaćice pripremale različita jela, a između ostalih i "Zagorske štrukle" / "Zagorske

štruklje" koje su se mogle pripremati za konzumaciju na različite načine što je to jelo činilo vrlo omiljenim.

"Zagorski štrukli" / "Zagorski štruklji" se i danas proizvode po starom i prokušanom receptu posebnim postupkom uz korištenje sirovina pretežito proizvedenih u Hrvatskom zagorju. Posebnost pripreme sastoji se u načinu izrade tijesta, ručnom razvlačenju i punjenju tijesta, te oblikovanju gotovih "Zagorskih štrukli" / "Zagorskih štruklji". Prepoznatljivosti pridonosi i nadjev pripremljen od domaćeg svježeg kravljeg sira i vrhnja proizvedenih na opisanom zemljopisnom području, te jaja i malo soli.

Zahvaljujući bogatstvu termalnih izvora, te povijesnoj i kulturnoj baštini, Hrvatsko zagorje ima dobro razvijen turizam. U Hrvatskom zagorju je gastronomija sastavni dio turističke ponude o čemu svjedoči i turistička brošura TZ Krapinsko-zagorske županije „Bajka na dlanu“ u kojoj se između ostalog spominju i Zagorski štrukli (Prilog 2.12. Tradicionalna jela Zagorja, Bajka na tanjuru, Gastroturizam 2011).

## 6.2. Posebnosti proizvoda

"Zagorski štrukli" / "Zagorski štruklji" su proizvod koji je specifičan zbog načina izrade i zbog upotrijebljenih sirovina. Pored tradicionalne recepture, način pripreme tijesta za "Zagorske štrukle" / "Zagorske štruklje" posebno je umijeće. Miješanjem osnovnih sastojaka za pripremu tijesta dobiva se masa tijesta glatke konzistencije, koja se razreže na manje kugle, pokrije čistom tkaninom ili drugim prikladnim materijalom i ostavi da odleži najmanje 15 minuta. Nakon toga tijesto se valja, te ručno razvlači na stolu prekrivenom tkaninom. Za ovakvo ručno razvlačenje tijesta potrebna je posebna vještina i iskustvo jer je važno da se tijesto razvuče što tanje i ravnomjernije, a da se pri tom ne pokida. Tijesto mora biti vrlo tanko i prozirno. Takva vučena tijesta karakteristična su za hrvatsku tradicionalnu kuhinju, a posebice za Hrvatsko zagorje gdje se ovo umijeće prenosi naraštajima.

Slijedeća specifičnost "Zagorskih štrukli" / "Zagorskih štruklji" je postupak nanošenje nadjeva na tijesto i formiranje konačnog oblika proizvoda. Nadjev se ravnomjerno u tankom sloju nanosi na razvučeno tijesto, a potom se dužinom cijelog lista tijesta stvara savijutak. Dobiveni savijutak se prikladnim rezačem reže u oblik jastučića ne duži od 11 cm. Posebna pozornost se treba posvetiti načinu rezanja, kako bi jastučići na presjeku što je više moguće bili zatvoreni, kako ne bi došlo do istjecanja nadjeva. Tako pripremljeni "Zagorski štrukli" / "Zagorski štruklji" mogu se dogotavljati kuhanjem, pečenjem ili gratiniranjem, a mogu se dodavati i juhama. Serviraju se kao predjelo, desert ili kao mali samostalni obrok.

"Zagorski štrukli" / "Zagorski štruklji" imaju dugu tradiciju pripreme o čemu svjedoči i kuharica koju je izdao zagrebački kanonik Birling 1812. godine. Da se radi o starom zagorskom jelu svjedoči i činjenica da riječ „štrukla“ potječe iz bavarsko-austrijske imenice „*Struckel*“ što znači savitak od tijesta (Prilog 2.8. Leksikografski zavod M. Krleža 2017. Enciklopedija Hrvatskog zagorja).

Recepti za pripremu "Zagorskih štrukli" / "Zagorskih štruklji" mogu se naći u brojnim hrvatskim kuharicama, a posebice onima koje su vezane uz jela Hrvatskog zagorja (J. Ivanišević: „Kako su štrukli postali hrvatski“ u Tradicijska kuhinja: štrukli 2. dio (2011) (Prilog 2.1.), „Hrvatska jela na suvremeni način“ – Podravka, Koprivnica 1992. (Prilog 2.2.),

„Domaća kuhinja“ Jutarnji list, Zagreb 2011.(Prilog 2.3.). U svim ovim publikacijama posebno se naglašava kao važan korak pripreme, razvlačenje tijesta koje mora biti ručno kako bi se dobilo tanko i prozirno tijesto.

U publikaciji „Zagorje gastroturizam“ koju je izdala Turistička zajednica Krapinsko - zagorske županije, u članku S. Večerića naziva „Okusi i mirisi plemićkih gozbi“ može se pronaći recept i detaljan opis pripreme „Zagorskih štrukli“/“Zagorskih štruklji“. Autor, između ostalog, navodi: „...Zagorski su štrukli jedinstven doživljaj za nepce, jelo po kojem se prepoznaje hrvatska kuhinja u cjelini. Također, svojom genijalnom jednostavnošću i mogućnosti prilagodbe svakoj kulinarskoj situaciji, od jednostavne do svečane, taj punjeni svitak od tankog, ručno razvučenog tijesta je pravi trijumf zagorske pučke kuhinje“ (Prilog 2.4.).

O posebnosti "Zagorskih štrukli" / "Zagorskih štruklji" govori i činjenica da su se oni, pored ostalih zagorskih jela, posluživali u posebnim prigodama kao što su crkveni blagdani i svadbe. Uz ostale običaje vezane uz svadbu važno je bilo obilje hrane pa tako, između ostalog u tekstu stoji „...Uz sve to pekli su se štrukli, krafne, orehnjača i makovnjača.....Mladenci su sva jela jeli iz jednog tanjura: piletinu, svinjetinu, salatu, krumpir i puricu s mlincima te kolače, gibanicu, štrukle i kraflinje.“(Prilog 2.5. „Zlatni bregi i ljudi sa snježne strane Ivanšćice“ – Zlatarska udruga mladih, 2012.).

### **6.3. Uzročno - posljedična povezanost između zemljopisnog područja i proizvoda**

Uzročno - posljedična veza "Zagorskih štrukli" / "Zagorskih štruklji" i definiranog zemljopisnog područja temelji se na ugledu koji ovaj proizvod ima, a vezan je za područje Hrvatskog zagorja. Također, veza se temelji i na specifičnom, tradicionalnom načinu pripreme odnosno proizvodnje "Zagorskih štrukli" / "Zagorskih štruklji" i tradicionalnoj recepturi, karakterističnima za ovo zemljopisno područje i očuvanim do danas.

Hrvatsko zagorje, kao atraktivna kontinentalna turistička destinacija u Republici Hrvatskoj, pored povijesno-kulturnih sadržaja, brojne goste privlači i svojom gastronomskom ponudom, baziranom na tradicionalnim proizvodima ovoga kraja. „Zagorski puran“ poslužen zajedno sa „Zagorskim mlincima“ i "Zagorski štrukli" / "Zagorski štruklji", najznačajniji su tradicionalni poljoprivredni i prehrambeni proizvodi Hrvatskog zagorja, poznati u cijeloj Hrvatskoj i šire te su sinonim zagorske kuhinje. O tome svjedoče brojne turističke brošure vezane za Hrvatsko zagorje, a u kojima se redovno spominju i "Zagorski štrukli" / "Zagorski štruklji" koji se ujedno nalaze i na gotovo svim jelovnicima u raznim ugostiteljskim i turističkim objektima („Okusi Zagorja“- Turistička zajednica Krapinsko-zagorske županije, Zagreb, 2017. (Prilog 2.6). U članku „Prehrana u kontekstu nematerijalne kulture“ ( M. Belaj i suradnici, Institut za etnologiju i folkloristiku Zagreb) opisuju se jela koja se konzumiraju tijekom dana na području Međimurja, Podravine i Hrvatskog zagorja gdje se posebno navode „...neka od karakterističnih jela ovog područja: Hrvatsko zagorje: štruklova juha, štrukle, bučnica, purica s mlincima i orehnjača.“ (Prilog 2.7.).

O povezanosti „Zagorskih štrukli“/“Zagorskih štruklji“ s Hrvatskim zagorjem svjedoči i činjenica da su uvršteni kao natuknica u „Enciklopediju Hrvatskoga Zagorja“ kojeg je izdao Leksikografski zavod Miroslav Krleža 2017. godine (Prilog 2.8.).

Kulinarska manifestacija „Chef - Zagorski chef“ je natjecanje kuhara u pripremanju jela od tradicionalnih zagorskih namirnica na inovativan i maštovit način. Ova manifestacija koja se održava već nekoliko godina za redom je, kako kažu u Krapinsko- zagorskoj županiji, mjesto



na kojem se okuplja sve najbolje od gastronomije Zagorja. Ovdje posjetitelji, između ostalog, mogu uživati i u "Zagorski štruklima" / "Zagorskim štrukljima". Posebna manifestacija koja je posvećena "Zagorskim štruklima" / "Zagorskim štrukljima" je „Štruklijada“ koja se svake godine održava u drugom mjestu Hrvatskog zagorja a „..... osnovni cilj joj je promocija i zaštita zagorskih štrukli, prepoznatljivog brenda Zagorja“. Osim toga na taj način želi se dugoročno zaštititi ugled, originalnost recepture i izvornost namirnica. Manifestacija ima izložbeno-natjecateljski karakter u kojem se najbolji zagorski ugostitelji natječu za titulu „prvih štrukla Zagorja“ (INFO 2017. – Krapinsko-zagorska županija, Turistička zajednica Krapinsko-zagorske županije, Krapina 2016. (Prilog 2.9.), Štruklijada Krapinske Toplice 2016. (Prilog 2.10.), „Upoznajmo i uživajmo“ – Turistička zajednica Krapinsko-zagorske županije, 2015. (Prilog 2.11.), Tradicionalna jela Zagorja: Bajka na tanjuru (Prilog 2.12). Pored tradicionalne štruklijade Krapinsko-zagorska županija i njihova turistička zajednica već 11 godina za redom organiziraju i manifestaciju „Babičini kolači“ gdje se sudionice natječu u pripremanju kolača prema tradicionalnim recepturama. Nezaobilazno mjesto svake godine čine i "Zagorski štrukli" / "Zagorski štruklji". Sve recepture i postupci pripreme objavljuju se u brošurama „Babičini kolači“ ( „Babičini kolači“ – Krapinsko-zagorska županija, Krapina 2016., Prilog 2.13.).

O značaju i ugledu "Zagorskih štrukli" / "Zagorskih štruklji" govori i činjenica da ih je Krapinsko-zagorska županija 2012. godine uvrstila na Listu autohtonih poljoprivredno-šumskih prehrambenih proizvoda i jela tradicionalne zagorske kuhinje (Prilog 2.14., Lista autohtonih poljoprivredno-šumskih prehrambenih proizvoda i jela tradicionalne zagorske kuhinje (2012), Krapinsko-zagorska županija). Ministarstvo kulture Republike Hrvatske na Listu zaštićenih nematerijalnih kulturnih dobara uvrstilo je i „Pripremu tradicijskog jela zagorski domaći štrukli“ (Prilog 2.15.).

"Zagorski štrukli" / "Zagorski štruklji" na tržištu se nalaze pod ovim nazivom i mogu se pronaći gotovo u svim restoranima Hrvatskog zagorja i šire (Letak restorana „Kod Starog“ Kumrovec, Prilog 3.1.; letak restorana „Vuglec Breg“ Krapina, Prilog 3.2.). Godišnja manifestacija „Štruklijada“ koja se održava svake godine u drugom mjestu Hrvatskog zagorja a na kojoj sudjeluju brojne ugostiteljske tvrtke govori o dugogodišnjem korištenju naziva "Zagorski štrukli" / "Zagorski štruklji" (Prilog 3.3. – letak poziv na „Štruklijadu“). Letak „Bajka na stolu“ u kojem se reklamiraju pojedini restorani i hoteli Hrvatskog zagorja, pored osnovnih podataka o objektima, ukratko opisuju ponudu jela njihove tradicijske kuhinje, a posebno se navodi „.....neizostavno je probati ....prave domaće zagorske štrukle sa svježim kravljim sirom.....“ (Prilog 3.4.). U mnogim kuharicama te kuharskim receptima koji se objavljuju na raznim internetskim stranicama nalaze se recepti za pripremu „Zagorskih štrukli“ i „Zagorskih štruklji“ što dokazuje upotrebu ovih naziva (Prilog 3.5. – Ivanka Karačić: Domaća kuhinja, Nakladni zavod Znanje, 1987).

O ugledu "Zagorskih štrukli" / "Zagorskih štruklji" i povezanosti sa Hrvatskim zagorjem, ponajbolje govore rezultati ankete provedene u Republici Hrvatskoj 2018. godine na uzorku od 1000 ispitanika. Rezultati ankete, između ostalog pokazali su da 90 % građana povezuje štrukle sa Hrvatskim zagorjem, a 91% ih smatra da su „Zagorski štrukli“ / „Zagorski štruklji“ autohtoni prehrambeni proizvod Hrvatskoga zagorja. Čak 95 % građana smatra da bi "Zagorski štrukli" / "Zagorski štruklji" trebali biti uključeni u promotivne materijale, gastronomske publikacije i monografije koje se odnose na Hrvatsko zagorje. Većina građana (91 %) smatra da "Zagorski štrukli" / "Zagorski štruklji" imaju ugled u Republici Hrvatskoj.

## 7. PODACI O NADLEŽNOM TIJELU

Ministarstvo poljoprivrede  
Ulica grada Vukovara 78  
10 000 Zagreb

## 8. SPECIFIČNA PRAVILA OZNAČIVANJA PROIZVODA