

Srednja škola Bartula Kašića Pag, Turistička zajednica grada Paga, Turistička zajednica grada Novalje, Turistička zajednica općine Poveljana, Turistička zajednica općine Kolan, Udruženje obrtnika Pag i Udruženje obrtnika Novalja objavljuju

## JAVNI POZIV

za podnošenje prijava za dobivanje oznake posebnog standarda „Pag na meniju“ (u daljnjem tekstu: Poziv).

Na Poziv se mogu prijaviti svi ugostiteljski objekti koji odgovaraju uvjetima iz Pravilnika o utvrđivanju posebnog standarda „Pag na meniju“ (tradicionalna kuhinja otoka Paga) (u daljnjem tekstu: Pravilnik), a kojeg je utvrdilo Povjerenstvo za provedbu projekta.

Prijava na ovaj javni poziv je dobrovoljna, a na isti se mogu prijaviti:

- a) ugostiteljski objekti iz skupine „restorani“ (restoran, gostionica, bistro, slastičarnica)
- b) ugostiteljski objekti iz skupine „barovi“ (kavana, buffet, konoba)
- c) obiteljska poljoprivredna gospodarstva koja imaju pripadajući ugostiteljski objekt iz skupine a) ili b)
- d) mali i obiteljski hoteli koji imaju pripadajući ugostiteljski objekt iz skupine a) ili b)
- e) vinarije, kušaonice maslinovog ulja, kušaonice sira, kušaonice meda – koji se nalaze na području otoka Paga te imaju vlastiti uzgoj/nasade na navedenom području.

Posebni standard „Pag na meniju“ označit će se certifikatom koji dodjeljuje Povjerenstvo te drugim oznakama koje je prihvatilo Povjerenstvo. Dobitnici oznake posebnog standarda bit će predstavljeni na web stranicama i drugim promidžbenim materijalima lokalno nadležne Turističke zajednice, u posebnoj kategoriji i bez naknade.

Svi zainteresirani mogu se prijaviti na ovaj javni poziv dostavom sljedeće dokumentacije:

- a) Popunjeni obrazac „Pag na meniju“ (u prilogu)
- b) Preslika rješenja ili drugog dokumenta o registraciji tvrtke, obrta, OPG-a
- c) Kopija važećeg jelovnika ugostiteljskog objekta ( za sezonske objekte – kopiju jelovnika iz sezone 2019. ili 2020.)

d) Kopija dokaznice o proizvedenom ili otkupljenom paškom siru, paškoj janjetini, maslinovom ulju, vinu i medu sa područja otoka Paga (može biti dostavljena i naknadno, neposredno prije dodjele oznake Posebnog standarda)

Prijave će se otvarati na sjednici Povjerenstva 2. prosinca 2020. godine u 12.00 sati, a svi prijavljeni će elektronskom poštom biti obaviješteni o rezultatima prijave na javni poziv u roku od 7 dana od otvaranja prijava.

Prijave se dostavljaju poštanskim putem najkasnije do 28. studenog 2020. godine preporučenom pošiljkom na adresu:

Srednja škola Bartula Kašića

Ante Starčevića 9

23250 Pag

S naznakom „Posebni standard – ne otvarati!“

Prilozi:

1) Pravilnik o utvrđivanju posebnog standarda – Pag na meniju (tradicionalna kuhinja otoka Paga)

## **PRAVILNIK**

### **O UTVRĐIVANJU POSEBNOG STANDARDA – PAG NA MENIJU (TRADICIONALNA KUHINJA OTOKA PAGA)**

#### Članak 1.

Ovim Pravilnikom propisuje se posebni standard PAG NA MENIJU (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 dodjeljuje se na temelju javnog poziva koji raspisuje Povjerenstvo. Javni poziv raspisuje se svake dvije godine.
- (2) Posebni standard može se utvrditi za ugostiteljske objekte koji u jelovniku imaju najmanje 30% 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 šest, osim u iznimnim slučajevima (u svakom slijedu jela treba biti zastupljeno barem jedno jelo s Popisa jela).
- (3) Popis jela utvrđuje Povjerenstvo za izradu i provedbu Posebnog standarda (u daljnjem tekstu: Povjerenstvo) i sastavni je dio ovog Pravilnika (Prilog 1.).
- (4) Sadrži li jelovnik 30% jela sukladno stavku 1. ovoga članka, utvrđuje Povjerenstvo, davanjem pismenog mišljenja.
- (5) Iznimno, u 30% jela iz stavka 1. ovoga članka ubrajaju se i tradicionalna otočna jela koja nisu navedena u Popisu jela. Mišljenje može li se jelo smatrati tradicionalnim otočnim jelom, daje Povjerenstvo.
- (6) Na svakom jelovniku je potrebno uvrstiti dvije namirnice/dva jela: paški sir i pašku skutu (skuta samo sezonski).
- (7) Svi ugostitelji – nosioci Posebnog standarda – obvezuju se u pripremi ili prezentaciji jela koristiti sljedeće autohtone proizvode: pašku janjetinu; masline, maslinovo ulje, vino i med - koji su porijeklom sa otoka Paga; autohtone morske namirnice (jadransku ribu, jadranske mekušce i jadranske školjke).

### Članak 3.

(1) Povjerenstvo se sastoji od jednog predstavnika ili njihovih zamjenika Srednje škole Bartula Kašića Pag, Turističkih zajednica Pag, Novalja, Poveljana i Kolan te Udruženja obrtnika Pag i Novalja.

(2) Povjerenstvo ima predsjednika koji je predstavnik Srednje škole Bartula Kašića Pag.

### Članak 4.

(1) Povjerenstvo izdaje mišljenje iz članka 2. stavka 4. i 5. ovoga Pravilnika na zahtjev ugostitelja.

(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 tradicionalnim otočnim jelom, potrebno je dostaviti recepturu (opis) jela.

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

(4) Povjerenstvo će povremeno provoditi posjet ugostiteljskim objektima u smislu kontrole pridržavanja odredbi Pravilnika posebnog standarda. Posjeti se obavljaju bez prethodne najave.

(5) Povjerenstvo ima pravo ugostiteljskom objektu oduzeti oznaku posebnog standarda ukoliko isti, nakon roka određenog za ispravljanje eventualnog nepridržavanja postavki Pravilnika posebnog standarda, ne ispravi utvrđene nepravilnosti.

### Članak 5.

(1) Posebni standard može se utvrditi za sljedeće vrste ugostiteljskih objekata:

- restoran,
- gostionica,
- kavana
- bistro,
- konoba,
- buffet,
- slastičarnica,
- hotel baština (heritage)

- hotel,
- vinarija, kušaonica vina (uz uvjet nasada i uzgoja na otoku Pagu),
- kušaonica sira (uz uvjet uzgoja paške ovce),
- kušaonica maslinovog ulja (uz uvjet nasada i uzgoja na otoku Pagu),
- kušaonica meda i proizvoda od meda – (uz uvjet uzgoja pčela na otoku Pagu).

(2) Pravo uključivanja u projekt te dobivanja oznake nositelja Posebnog standarda imaju oni objekti iz čl. 5. st. 1. koji su:

(2.1.) registrirani na otoku Pagu i obavljaju djelatnost na otoku Pagu

(2.2.) otvoreni za korisnike od 1. lipnja do 30. rujna tekuće godine, ili dulje.

#### Članak 6.

- (1) Srednja škola Bartula Kašića Pag i mjesno nadležna Turistička zajednica snose sve troškove postupka utvrđivanja Posebnog standarda te trošak izrade standardizirane ploče.
- (2) Mjesno nadležna turistička zajednica obvezuje se vršiti promidžbu nositelja Posebnog standarda na svojim web stranicama i društvenim mrežama, te u tiskanim materijalima za promidžbu.

#### 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.

#### Članak 8.

- (1) Standardizirana ploča mora biti istaknuta na ulazu u ugostiteljski objekt.
- (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 utvrđenog Posebnog standarda, o čemu je dužan obavijestiti Povjerenstvo.

(2) Povjerenstvo ima pravo donijeti odluku o prestanku važenja utvrđenog Posebnog standarda ukoliko utvrdi da ugostitelj više ne ispunjava uvjete za dodjelu Posebnog standarda.

## 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 ili namirnici s Popisa jela.

(2) Ugostiteljski objekti koji su ishodili pozitivno mišljenje Povjerenstva iz članka 2. stavka 4. ovoga Pravilnika, mogu, uz naziv jela koje se smatra tradicionalnim otočnim jelom, koristiti oznaku iz stavka 1. ovoga članka.

(3) Oznaka posebnog standarda iz stavka 1. ovog članka utvrđeno je ovim Pravilnikom u Prilogu 3.

Predsjednica Povjerenstva

Marija Pećirko

---

Prilog 1. – Popis jela

Prilog 2. – Grafičko rješenje oznake i tehnički uvjeti standardizirane ploče

Prilog 3. – Oznaka posebnog standarda

OBRAZAC PRIJAVE Pag na meniju

1. Naziv tvrtke/obrta:

---

2. Adresa / naselje:

---

3. OIB:

---

4. Naziv ugostiteljskog objekta koji se prijavljuje:

---

5. Ime i prezime kontakt osobe:

---

6. Telefon / mobitel kontakt osobe:

---

7. Ime i prezime odgovorne osobe:

---

8. Potpis odgovorne osobe:

---

9. Mjesto i datum:

---

M. P.

# **PAG NA MENIJU – POPIS JELA GASTRONOMSKE BAŠTINE OTOKA PAGA**

## **Hladna predjela**

- \* Paški sir
- \* Salata od sipe s piljcima od luka
- \* Salata od srdela sa sirom i motarom
- \* Lignje lešo – na salatu
- \* Salata od hobotnice sa sirom i rajčicom
- \* Hobotnica na salatu
- \* Slane srdele
- \* Pečene srdele
- \* Saur od miješane ribe
- \* Saur od kunića
- \* Sipa sa slanutkom

## **Juhe**

- \* Riblja juha
- \* Janjeća juha
- \* Težačka juha
- \* Juha od boba

## **Topla predjela**

- \* Gulaš od hobotnice s bobom i palentom
- \* Kajgana sa suhom hobotnicom /i šparogama
- \* Hobotnica na lešo s krumpirima
- \* Makaruni sa šparogama
- \* Makaruni s pršutom i sirom
- \* Njoki s umakom od rajčice
- \* Makaruni sa suhom hobotnicom
- \* Krvavica sa zeljem
- \* Sušena bijela riba na lešo s krumpirima
- \* Kuhani poljski puževi
- \* Puževi (brdari) pečeni na žaru/grilu (gradele)
- \* Kuhane šparoge (na lešo) s kuhanim jajima
- \* Lazanje s krumpirima

## **Jela od riba, rakova, školjki i mekušaca**



- \* Školjke – klapuni, prnjavice, klapunići, dagnje, Jakobove kapice
  - na sirovo
  - kuhane
  - na žaru/grilu
  - buzara
- \* Rakovi – jastog, rarog, škampi, kozice, rakovica
  - kuhani
  - na žaru/grilu
  - buzara
- \* Bijela riba na lešo (kuhana)
- \* Bijela riba na brodet
- \* Ribarski brodet
- \* Pečena riba na žaru/grilu (gradele)
- \* Riba pečena u pećnici
- \* Pržena sitna riba
- \* Pržena raža
- \* Suha raža po domaću
- \* Brodet od lignje i sipe s palentom
- \* Pržene domaće lignje (kolutići)
- \* Lignje punjene pršutom i sirom
- \* Lignje punjene rižom i krakovima
- \* Lignje dinstane (u tećici)
- \* Lignje na žaru/grilu (gradele)
- \* Sipa kuhana s krumpirima
- \* Gulaš od sipe s bobom
- \* Brodet od hobotnice
- \* Hobotnica s bobom
- \* Hobotnica/lignje/sipe pod pekom

### **Mesna jela**

- \* Janjetina s graškom
- \* Janjetina u umaku, s makarunima
- \* Pečena janjetina žaru/grilu (gradele)/ pod pekom
- \* Pečena janjetina u pećnici
- \* Janjetina „u tećici“
- \* Kuhana janjetina s povrćem
- \* Paška točada
- \* Janjeće tripice s krumpirom
- \* Ovčetina sa zeljem (u tijesno)
- \* Uskrsno janje
- \* Koprta
- \* Suha janjetina na gulaš sa zeljem
- \* Suho svinjsko meso sa samoniklim biljem

- \* Pečenica, pržena na tavici /s jajima
- \* Pečena krvavica
- \* Kunić na paški
- \* Kuhana ovčetina, s paškim sirom
- \* Kunić na saur
- \* Maunski gulaš

### **Prilozi**

- \* Ječam
- \* Grah
- \* Samoniklo bilje (mišancija)
- \* Krumpir na salatu
- \* Zelje u „tjjesno“
- \* Pole krumpira
- \* Kuhani krumpir
- \* Palenta
- \* Grašak s rajčicom
- \* Blitva s krumpirom
- \* Pečeni krumpir /s krumpirom i slaninom

### **Slatka jela**

- \* Pandešpanj
- \* Rafajoli
- \* Kroštule
- \* Štrudel od skute
- \* Skuta s maraskinom
- \* Ušećereni bademi
- \* Domaći pekmez od: duda/murve, grožđa, smokve, šipka, kupine
- \* Frite
- \* Uskrsna pogača (turta)
- \* Štrika
- \* Smokvenjak
- \* Suhe smokve

### **Pića**

- \* Rožoj
- \* Travarica
- \* Prošek
- \* Bijelo vino (gegić, paška žutica)
- \* Crno vino (brajda)