

DUGOTRAJAN PROCES

Bogat okus i miris čine ga draguljem mediteranske kuhinje: Udruga tartufara Istre želi zaštititi oznaku zemljopisnog podrijetla istarskog bijelog tartufa

22.10.2023 06:01 | Autor: Gordana Čalić Šverko



Stanište bijelog tartufa je Motovunska šuma (Arhiva Glasa Istre)

Najčitanije

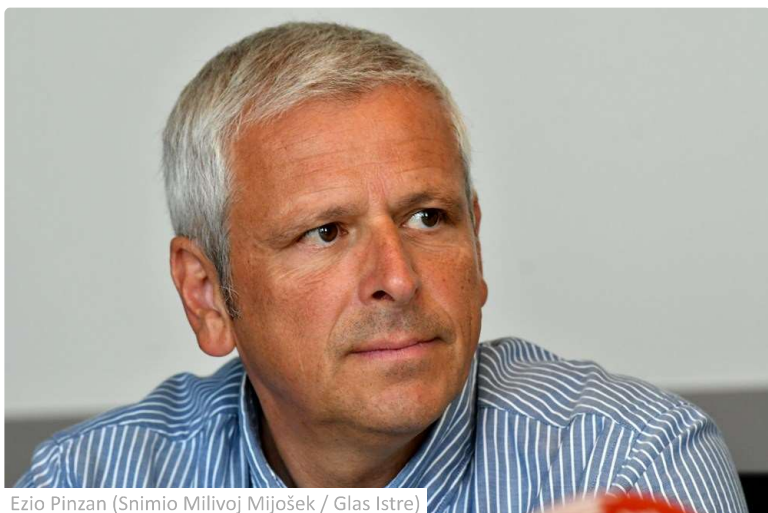
Istarski bijeli tartuf spada među najcjenjenije tartufe na svijetu, tvrde u Udruzi tartufara Istra, koja je u svrhu dodatnog vrednovanja, promocije i očuvanja ovog visokovrijednog proizvoda istarskih šuma, uz potporu Ministarstva poljoprivrede i Istarske županije, započela s procesom zaštite oznake zemljopisnog podrijetla istarskog bijelog tartufa. Procesom u koji će biti uključena cjelokupna zajednica, a čime će se osigurati da i buduće generacije uživaju u njegovoj izvanrednoj aromi i okusu.

Prikupljanje dokaza

Bogat okus i miris čine istarski bijeli tartuf krunskim draguljem mediteranske kuhinje, no on je puno više od samo delicije. Dio je nasljeđa i identiteta Istre, regije koja se ponosi svojom bogatom kulturnom baštinom i prekrasnom prirodom. Zaštita zemljopisnog



provodenijem odgovarajućeg postupka registracije oznake koju provodi za to nadležno tijelo. Jednom registriranu oznaku mogu zajednički koristiti svi proizvođači iz tog područja, koji zadovoljavaju propisane uvjete.



Ezio Pinzan (Snimio Milivoj Mijošek / Glas Istre)

Prva faza je informiranje javnosti i poziv na suradnju.

**veselilo kako to samo
pravi Istrijani znaju**

3. **FOTOGALERIJA / Džunglu, zapušteno zemljište i korunu na rtu Kamenjak, Vlado Leček je pretvorio u mjesto za opuštanje, zabavu i uživanje u prirodi**
4. **Posljednji pozdrav Davoru Šišoviću: Bio je kulturna institucija, strastven, predan, temeljit i – fantastično zanimljiv**
5. **Na granici Italije i Slovenije uvodi se nadzor. Hoće li se to uskoro dogoditi i na granici Slovenije i Hrvatske?**
6. **Svi putovi vode u Tinjan: Slavje u čast neokrunjenog kralja istarske gastronomije**

[Prikaži više vijesti](#)

[Najnovije](#)



organizatorima manifestacija da se aktivno uključe u proces zaštite. Njihovi će kontakti i lokacije biti objavljeni na karti gastronomskog puta istarskog bijelog tartufa, kaže Ivan Vukadinović, potpredsjednik Udruge tartufara Istra sa sjedištem u Motovunu.

Slijedi opisivanje samog proizvoda. Kroz niz anketa opisivat će se istarski bijeli tartuf. Sudionici prve ankete imat će priliku svojim riječima opisati boju, miris i izgled istarskog bijelog tartufa, opisati njegovo stanište te navesti povijesne činjenice koje su

Ocjenjivati istinitosti

U drugom će se koraku sve tvrdnje pokušati grupirati pod zajedničke karakteristike te će sudionici druge ankete ocijeniti istinitost tih tvrdnji. Ankete će se ponavljati dok se većina sudionika ne složi s istinitošću tih tvrdnji, čime će se dobiti zajednički opis istarskog bijelog tartufa.

temperature do 24 °C

3 h Za Istru naručeno 20.000 doza cjepiva protiv gripe

6 h Vremeplov Glasa Istre: Vladajući traže izborni model koji bi im donio najviše glasova

6 h Bogat okus i miris čine ga draguljem mediteranske kuhinje: Udruga tartufara Istre želi zaštititi oznaku zemljopisnog podrijetla istarskog bijelog tartufa

15 h Slijepi planinar Feručo Lazarić o osvajanju planinskih vrhova: "Najbolji osjećaj je kada dođete gore, taj osjećaj pobjede, kontakta s prirodom"

Prikaži više vijesti

Na temelju svih tih podataka, pokrenut će se, u suradnji s Ministarstvom poljoprivrede izrada specifikacije proizvoda koja uključuje naziv proizvoda, njegov opis, definiciju zemljopisnog područja, dokaz da proizvod potječe iz određenog zemljopisnog područja, opis metode dobivanja proizvoda, vezu između zemljopisnog područja i kvalitete, odnosno značajki proizvoda, naziv i adresu nadležnog ili kontrolnog tijela i specifična pravila označavanja.

Jedinstveno stanište

Proces je dugotrajan, kazao je Vukadinović, i dodao da je zaštita oznake zemljopisnog podrijetla značajna i za promoviranje istarskog bijelog tartufa koji bi time dodatno dobio na vidljivosti.

- Za Istarski županiju bi također bilo važno da nakon istarskog pršuta i ostalih proizvoda ima još jednu oznaku koja bi promovirala regiju i obogatila turističku ponudu. Za nas tartufare značila bi sigurno bolju zaštitu staništa i bolju poziciju na tržištu, naglasio je Vukadinović.

Istarski bijeli tartuf krenuo je tako na svoj put prema dobivanju nacionalne, a potom i europske oznake zemljopisnog podrijetla. U Hrvatskoj će ovo biti prvi primjer, a nema baš puno primjera takve zaštite ni u Europi, komentirao je resorni županijski pročelnik Ezio Pinzan.

- Uz suglasnost i potporu resornog ministarstva pokrenut ćemo zaštitu i vjerujemo da ćemo u tome i uspjeti. Istarski bijeli tartuf naš je najjači brend u Istri. Anketa provedena među gostima koji dolaze u Istru pokazala je da je najprepoznatljiviji gastro brend upravo bijeli tartuf. Raste na ograničenim područjima u Europi. Jedno takvo područje je Motovunska šuma i tu je iznimne kvalitete, ima dugu trajnost i aromatičnost. Sve su to elementi da tartuf zaštitimo kako bi mogli svakom gostu koji dođe u Istru ponuditi s garancijom istarski bijeli tartuf. Na taj način će se naši tartufari moći zaštititi od nelojalne konkurencije i od nekog uvoza tartufa koji se prodaje pod istarski bijeli tartuf. Moramo znati da zaštićene oznake na nivou Europske unije su marketinške oznake koje garantiraju porijeklo, sljedivost i kontroliranu kvalitetu svakom potrošaču, kazao je Pinzan.

Specifičan slučaj

To će zasigurno biti dugotrajan proces, rekao je resorni županijski pročelnik.

- Bit će to ujedno specifičan slučaj, jer nema puno takvih primjera da se gljiva zaštititi na nivou Europske unije, ali evo mi ćemo krenuti u to. Važno je zaštititi istarski bijeli tartuf jer on kao brend dalje potiče potrošnju ostalih autohtonih lokalnih proizvoda. Pa se u gastronomiji uz istarski bijeli tartuf konzumira i naše vino, malvazija i teran, ekstra djevičansko maslinovo ulje, tu je kao predjelo istarski pršut, istarski ovčji sir, meso istarskog goveda boškarina, u desertu i istarski med, i tu su svi proizvodi koji su zaštićeni. Motiv dolaska u Istru je sunce i more, drugi motiv je eno gastronomija. U sezoni je prvi motiv eno gastronomija, a predvodnik eno gastronomije i dolazaka u Istru je istarski bijeli tartuf, naglasio je Pinzan.

Povezane vijesti

- [Uskoro počinje sezona lova na bijeli tartuf, ALI VIJESTI NISU DOBRE](#)
- [Ovakva situacija u Istri se ne pamti: Tartufari krenuli u berbu, TARTUFA NEMA, CIJENE LETE U NEBO](#)
- [Impresivan crni tartuf kapitalac od 700 grama najavljuje dobru sezonu crnog tartufa](#)

Podijeli: [f Facebook](#) [t Twitter](#)

PLODINE

Ponuda 1

Ponuda 2

Ponuda 3