**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 raspisuju 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, Povljana 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