



REPUBLIKA HRVATSKA  
MINISTARSTVO KULTURE I MEDIJA

UPRAVA ZA ZAŠTITU KULTURNE BAŠTINE

KLASA: UP/I-612-08/26-06/0010

URBROJ: 532-05-01-02-02/1-26-1

Zagreb, 13. veljače 2026.

Ministarstvo kulture i medija (OIB 37836302645) na temelju članka 15. stavka 2. Zakona o zaštiti i očuvanju kulturnih dobara ("Narodne novine", broj 145/24 i 151/25) i članka 6. stavka 2. Pravilnika o obliku, sadržaju i načinu vođenja Registra kulturnih dobara Republike Hrvatske („Narodne novine“, broj 128/2025), donosi

## ODLUKU

1.

Proglašava se da **Umijeće pripreme istarske supë** ima status kulturnoga dobra.

2.

Utvrđuje se sljedeći sustav mjera zaštite kulturnoga dobra iz točke 1. ove Odluke:

- identificiranje, evidentiranje, dokumentiranje, znanstveno-stručno istraživanje, praćenje stanja
- omogućavanje dostupnosti javnosti sukladno načinima na koje nositelji upravljaju pristupom vlastitoj kulturnoj baštini ili njezinu dijelu
- poticanje prenošenja i njegovanja u izvornoj i drugim sredinama, poticanje revitalizacije kulturnog dobra ili njegovih segmenata
- uključivanje tema vezanih uz nematerijalna kulturna dobra u programe formalnoga i neformalnoga obrazovanja
- osiguravanje međusektorskog i interdisciplinarnog pristupa zaštiti i očuvanju uz prilagodbe suvremenim potrebama zajednica i nositelja
- povećanje vidljivosti, promicanje uloge i značenja kulturnoga dobra u društvu
- uključivanje zaštite i očuvanja kulturnog dobra u razvojne programe, planove i strategije
- u provedbe mjera zaštite potrebno je uključiti nositelje i po potrebi zajednicu, osigurati njihov pristanak u svim fazama provedbe mjera

3.

Nositelji su sve pravne i fizičke osobe evidentirane na Popisu nositelja koji je sastavni dio ove Odluke. Nositelj kulturnoga dobra dužan je provoditi mjere zaštite radi njegova očuvanja, sukladno Zakonu o zaštiti i očuvanju kulturnih dobara i svim propisima koji se odnose na kulturna dobra. Područni konzervatorski ured/slужba dužan je o svim promjenama Popisa nositelja obavijestiti stručnu službu nadležne Uprave Ministarstva kulture i medija.

4.

Predmetno kulturno dobro s mjerama zaštite i očuvanja kulturnih dobara upisat će se u Registar kulturnih dobara Republike Hrvatske – Listu zaštićenih kulturnih dobara pod brojem **Z- 7971**.

## O b r a z l o ž e n j e

**Umijeće pripreme *istarske supe*** svojom snažnom simbolikom nadilazi prehrambeni značaj ovoga, za istarski kulturni prostor vrlo karakterističnog napitka. Pridjev „istarska“ zadobila je zato jer je doista prisutna na cijelom poluotoku, ali i zato da bi se lakše mogla razlikovati od juhe s kojom, osim tekuće konzistencije, nema puno zajedničkog. Naziv dolazi od glagola *supati*, što znači namakati kruh u juhu ili piće. Lokalno ima naziv *supa* ili *supica*. Ne pamti se otkada je dio istarske tradicije, no pouzdano se može utvrditi da je prisutna u sjećanjima barem četiri naraštaja.

Naputak za pripremu *supe* vrlo je jednostavan. Domaći kruh treba izrezati na debljinu od jednog centimetra, prepeći ga i tu krišku, još toplu, umočiti u *bukaletu* (bokal u kojem se sprema i konzumira *supa*) u litru crnog vina, često terana. Njemu se prethodno dodala žlica maslinovog ulja, žlica šećera i prstohvat papra. Žlicom treba nekoliko puta promiješati sadržaj. *Bukaleta* potom kruži od ruku do ruku – okupljeni iz nje otpiju vino, žlicom zahvate i pojedu natopljeni kruh, a zatim dodaju *bukaletu* sljedećem do sebe. U nedostatku *bukalete*, *supa* se znala spremati i u loncu ili kakvoj drugoj priručnoj posudi. To se sve događa u društvenom kontekstu u kojem je ispijanje *supe* polagano, praćeno pričama, šalama i prisjećanjima, ponekad i svirkom harmonike. „*To je hrana za dušu i tilo*“ – kažu u Istri.

U prošlosti, dok je bilo ognjišta, kruh bi se prepekao na gradelama ili kovanim tronošcima. Ognjište je nerijetko sadržavalo i veliki kovani prijeklad koji je imao ugrađenu košaricu za *bukaletu* u kojoj se vino zagrijavalo. Premda su starinska ognjišta nestala iz kuhinja, mnoge istarske kuće sadrže *lišijeru* u kojoj je ognjište. U prošlosti su služile kao sušare za suhomesnate proizvode i/ili kao ljetne kuhinje. Mnogi su ih zadržali i danas ih rabe kao prostore za druženja, a nerijetko ih u novije vrijeme i građe, uključivši i ognjište, upravo radi društvenog okupljanja. U tom kontekstu *supa* zaokružuje i objedinjuje simbole istarskoga ruralnog života u domeni socijalne kulture koji, osim nje same, uključuju ognjište, *bukaletu* i vino. Svojevrsan je okidač sentimentalnih sjećanja na nekadašnja okupljanja oko ognjišta i prisnije odnose u zajednicama. Važan je simbol identiteta i među iseljenim Istranima.

U privatnim kontekstu, *supa* se u prošlosti, kao i danas, konzumirala prilikom proslava i društvenih okupljanja, bilo da se radi o obilježavanju važnih životnih događaja pojedinaca ili skupina (vjenčanja, godišnjica mature, rođendana) ili pak, tradicionalno, u ruralnim područjima povodom završetka poljoprivrednih radova (berbe, žetve, vršidbe). Također se konzumira za Martinje, Pepelnicu, Veliki petak, Badnjak i tijekom drugih vjerskih blagdana. Česta je i na svečanostima građanskih udruga poput lovačkih društava, planinara, prilikom sportskih susreta i drugih.

U posljednjih dvadesetak godina 20. stoljeća u Istri se otvorio niz konoba s „domaćom“ hranom, kao i tzv. agroturizama. Dio njih uvrstio je *supu* u svoju ponudu. Danas je nudi otprilike trideset posto ugostiteljskih objekata tog tipa. Ono što je umanjilo njezinu prihvatljivost, kada je riječ o konzumaciji iz jedne *bukalete*, jesu higijenske mjere, osobito naglašene u vrijeme pandemije COVID-a. Tomu su ugostitelji doskočili posluživanjem *supe* u manjim *bukaletama* od 3 dl ili čašama, što omogućava zasebnu, individualnu konzumaciju *supe*.

Vidljivosti i popularnosti *supe* u novije je vrijeme pridonio *Festival istarske supe* u Rovinjskom selu u organizaciji udruge „Agrorovinj“ iz Rovinja, pokrenut 2014. godine. Održava se krajem tjedna oko dana sv. Antona, 17. siječnja. Festival je natjecateljskog karaktera, a nagrade se dodjeljuju u dvije kategorije. Jedna se odnosi na tradicionalnu *istarsku supu*, a druga na „kreativnu *supu*“ čiji su sastojci slobodan odabir natjecatelja. Kako prisutnost ognjišta pripada doživljaju *supe*, organizatori su osmislili pokretno ognjište na kojem se peče kruh i grije vino.

Recept za istarsku *supu* u tiskanim se kuharicama pojavio 1982. godine, a potom u više domaćih i inozemnih tiskanih i internetskih kuharica i gastro-vodiča. Osim toga, o *supi* je napisano mnoštvo publicističkih i književnih tekstova, od eseja do lijepe književnosti, a također je i motiv iz popularnih pjesama.

Nedvojbeno je poistovjećivanje stanovnika Istre s tom kulturnom tradicijom, tako da je zajednica koja se može identificirati kao nositelj doista sveistarska. Ovo kulturno dobro predstavlja vrlo živu tradiciju koja u suvremenosti doživljava i svoje nove interpretacije.

Na osnovi postupka provjere i stručnog vrednovanja kojim je utvrđeno da su ispunjeni svi kriteriji propisani člankom 14. Zakona o zaštiti i očuvanju kulturnih dobara, Stručno povjerenstvo nadležno za vrednovanje svojstva nematerijalnih kulturnih dobara, na sjednici održanoj 19. ožujka 2025. godine donijelo je odluku kojom proglašava da **Umijeće pripreme istarske supe** ima status kulturnoga dobra u smislu članka 15. Zakona o zaštiti i očuvanju kulturnih dobara te se, sukladno članku 19. stavku 2. istoga Zakona, određuje upis u Registar kulturnih dobara Republike Hrvatske – Listu zaštićenih kulturnih dobara (točka 4. Odluke).

Sustav mjera zaštite (točka 2. Odluke) određen je sukladno članku 19. stavcima 2 i 4. Zakona o zaštiti i očuvanju kulturnih dobara.

Iz navedenih razloga riješeno je kao u izreci.

**Uputa o pravnome lijeku:**

Protiv ove Odluke nije dopuštena žalba, ali se može pokrenuti upravni spor tužbom nadležnom Upravnom sudu. Tužba se podnosi u roku od 30 dana od isteka osmog dana od dana javne objave Odluke na mrežnim stranicama Ministarstva kulture i medija. Tužba se predaje nadležnom Upravnom sudu neposredno u pisanom obliku, usmeno na zapisnik ili se šalje poštom. Uz tužbu se dostavlja izvornik ili preslika ove Odluke za Upravni sud, prijepis tužbe i priloga za tuženika, a ako ih ima i za svaku zainteresiranu osobu.



TRAVNATELJ,

Tomislav Petrinec, dipl. ing. arh.

Dostaviti:

1. *Svim nositeljima – objavom Odluke na mrežnim stranicama Ministarstva kulture i medija (strankama u postupku):*  
Istarska županija – Upravni odjel za kulturu i zavičajnost, Mlinska ulica-Via del Mulino 4b, 52466 Novigrad-Cittanova  
Istarska županija – Upravni odjel za poljoprivredu, šumarstvo, lovstvo, ribarstvo i vodno gospodarstvo, Matka Brajše Rašana 2/1, 52000 Pazin  
Grad Rovinj-Rovigno, Trg Matteotti 2, 52210 Rovinj-Rovigno  
Općina Kanfanar, Trg Marka Zelka 6, 52352 Kanfanar  
Mjesni odbor Rovinjsko Selo, Ulica Stjepana Žiže 1, Rovinjsko Selo, 52210 Rovinj-Rovigno
2. Institut za etnologiju i folkloristiku, Šubićeva 42, 10 000 Zagreb
3. Ministarstvo kulture i medija, Uprava za zaštitu kulturne baštine, Runjaninova 2, 10000 Zagreb
  - Područna konzervatorska služba Pula, Ul. Grada Graza 2, 52000 Pula
  - Odjel za etnografsku i nematerijalnu kulturnu baštinu, ovdje
  - Pismohrana, ovdje
4. Ministarstvo kulture i medija, Uprava za arhive, knjižnice i muzeje, Runjaninova 2, 10000 Zagreb
  - Odjel za Registar kulturnih dobara RH, ovdje





REPUBLIKA HRVATSKA  
MINISTARSTVO KULTURE I MEDIJA

UPRAVA ZA ZAŠTITU KULTURNE BAŠTINE

KLASA: UP/I-612-08/26-06/0010

URBROJ: 532-05-01-02-02/1-26-2

Zagreb, 13. veljače 2026.

### Popis nositelja nematerijalnoga kulturnog dobra

#### Umijeće pripreme *istarske supe*

Nositelji dobra dužni su provoditi mjere zaštite radi njezina očuvanja, sukladno Zakonu o zaštiti i očuvanju kulturnih dobara i svim propisima koji se odnose na kulturna dobra, pridržavajući se njegove povijesno tradicijske matrice i pojavnosti. O svim promjenama nositelja nadležno tijelo je dužno obavijestiti stručnu službu nadležnu za nematerijalnu kulturnu baštinu, koje će sukladno izmjenama revidirati Popis nositelja.

Fizičke/pravne osobe koje prakticiraju ili aktivno promiču *Umijeće pripreme istarske supe*

1. Istarska županija – Upravni odjel za kulturu i zavičajnost, Mlinska ulica-Via del Mulino 4b, 52466 Novigrad-Cittanova
2. Istarska županija – Upravni odjel za poljoprivredu, šumarstvo, lovstvo, ribarstvo i vodno gospodarstvo, Matka Brajše Rašana 2/1, 52000 Pazin
3. Grad Rovinj-Rovigno, Trg Matteotti 2, 52210 Rovinj-Rovigno
4. Općina Kanfanar, Trg Marka Zelka 6, 52352 Kanfanar
5. Mjesni odbor Rovinjsko Selo, Ulica Stjepana Žiže 1, Rovinjsko Selo, 52210 Rovinj-Rovigno



Tomislav Pešmec, dipl. ing. arh.