Ref. Ares(2014)557008 - 03/03/2014

JEDINSTVENI DOKUMENT

DALMATINSKI PRŠUT

☐ ZAŠTIĆENA OZNAKA IZVORNOSTI X ZAŠTIĆENA OZNAKA ZEMLJOPISNOG PODRIJETLA

1. NAZIV ZAŠTIĆENOG POLJOPRIVREDNOG ILI PREHRAMBENOG PROIZVODA

Dalmatinski pršut

2. DRŽAVA ČLANICA ILI TREĆA ZEMLJA

Republika Hrvatska

3. OPIS POLJOPRIVREDNOG ILI PREHRAMBENOG PROIZVODA

3.1. Kategorija proizvoda

Kategorija 1.2. Mesni pripravci i proizvodi od mesa

3.2. Opis proizvoda

Dalmatinski pršut je trajan suhomesnati proizvod proizveden od svinjskog buta s kosti, kožom i potkožnim masnim tkivom, suho soljen morskom soli, dimljen blagim izgaranjem tvrdog drva bukve, hrasta ili graba, te podvrgnut procesu sušenja i zrenja u trajanju od najmanje godinu dana.

Gotov proizvod se odlikuje osebujnom aromom, blagim slanim okusom, jednoličnom crvenom bojom mesa i poželjnom konzistencijom.
Dalmatinski pršut ne smije sadržavati nikakve dodatke (nitrite, nitrate, kalijev sorbat, askorbinsku i propionsku kiselinu) osim morske soli.

U trenutku stavljanja na tržište dalmatinski pršut mora posjedovati slijedeća senzorska svojstva:

a) vanjski izgled – pršut mora biti pravilno oblikovan, bez pukotina, zarezotina i visećih dijelova mišića i kože, te bez velikih nabora na koži;

b) presjek: potkožno masno tkivo mora biti bijele do ružičasto-bijele boje, a mišićno tkivo jednolične crvene do svijetlocrvene boje;

c) miris: ugodne arome na fermentirano, usoljeno, suho i dimljeno svinjsko meso, bez stranih mirisa (katran, nafta, svježe meso, mokra ili suha trava); miris dima mora biti blago izražen;

d) okus: blago slankast ili slan; preslan pršut, kiselkasto gorak ili isprepletena i nedefinirana mješavina okusa nije dozvoljena;

e) žvakaća konzistencija: mekana, dok tvrda konzistencija nije prihvatljiva kao ni minimalna topivost.

Osim navedenih senzorskih svojstava, dalmatinski pršut mora posjedovati slijedeća kemijska svojstva:

a) sadržaj vode 40 do 55%;

b) aktivnost vode (aw) ispod 0,93;

c) sadržaj soli (NaCl) 4,5 do 7,5%.

Masa dalmatinskog pršuta u trenutku stavljanja zajedničkog vrućeg žiga (postupak kojim se odobrava stavljanje pršuta na tržište) mora iznositi najmanje 6,5 kg.

3.3. Sirovine (samo za prerađene proizvode)

Dalmatinski pršut smije se proizvoditi od svježih butova s kosti dobivenih od svinja koje su potomci komercijalnih mesnatih pasmina, križanaca ili linija odnosno njihovih križanaca u bilo kojoj kombinaciji.

Izgled buta: but mora biti odvojen od svinjske polovice između zadnjeg slabinskog kralješka (*v. lumbales*) i prvog križnog kralješka (*v. sacrales*). U butu se ne smiju nalaziti zdjelične kosti, odnosno bočna kost (*os ilium*), sjedna kost (*os ishii*) i preponska kost (*os pubis*), te križna kost (*os sacrum*), a moraju biti odstranjeni i repni kralješci (*v. caudales*). But mora biti odvojen od zdjelice u bočnom zglobu (*articulus coxae*) koji povezuje glavu bedrene kost (*caput femoris*) i zdjeličnu čašicu (*acetabulum*) na kukovlju. U muskulaturi buta mora ostati samo dio sjedne kosti s hrskavicom (*tuber ishii*). Muskulatura buta mora biti pravilno polukružno zaobljena tako da proksimalni rub obrađenog buta bude cca 8 do 10 cm (4 prsta) udaljen od glave bedrene kosti (*caput femoris*). But nema nogicu koja je odvojena u skočnom zglobu (*articulus tarsi*) na način da je odstranjen proksimalni red skočnih kosti. U vezi s tibiom i fibulom smije ostati samo petna kvrga (*tuber calcanei*) iznad koje se veže ili vješa but za sušenje. S medijalne i lateralne strane but ima kožu i potkožno masno tkivo. Na muskulaturi s otvorene medijalne strane ne smije biti visećih dijelova, a distalni dio kože s pripadajućim masnim tkivom mora biti zaobljen.

Masa obrađenog buta mora iznositi najmanje 11 kg.

Kvaliteta mesa: na svježem butu ne smije biti vidljivih znakova bilo kakvih traumatskih procesa. Meso buta mora biti crvenkasto-ružičaste boje, kompaktne strukture i suhe površine (RFN). Zabranjena je uporaba blijedog, mekanog i vodenastog mesa – BMV (PSE) ili tamnog, suhog i tvrdog mesa – TST (DFD), odnosno mesa normalne boje, ali mekog i vodenastog (RSE) te mesa koje je čvrsto i nije vodenasto, ali je blijede boje (PFN).
Vrijednost pH, u trenutku ulaska buta u pršutanu, mjerena u području poluopnastog mišića (*m. semimembranosus*), treba iznositi između 5,5 i 6,1.

Prekrivenost slaninom: debljina slanine s kožom na vanjskom dijelu svježeg obrađenog buta, mjereno okomito ispod glave bedrene kosti, treba iznositi najmanje 15 mm, a poželjno je da debljina slanine s kožom bude 20 – 25 mm.
Na obodu cijelog buta prekrivenost mašću mora biti takva da onemogući odvajanje kože od mišića koji se nalaze ispod nje.

Temperatura mesa: svježi butovi ne smiju biti podvrgnuti bilo kojem postupku konzerviranja osim hlađenja. Pod hlađenjem se podrazumijeva da se u fazama skladištenja i transporta butovi moraju čuvati na temperaturi u rasponu od 1 do 4 ^{o}C, a zamrzavanje butova nije dozvoljeno. U trenutku ulaska u pršutanu unutarnja temperatura buta mora iznositi između 1 i 4 ^{o}C.

Vrijeme koje smije proteći od klanja svinja do početka soljenja buta ne smije biti kraće od 24 ni dulje od 96 sati.

3.4. Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla)

- - -

3.5. Faze proizvodnje koje se moraju odvijati u određenom zemljopisnom području

Sve faze proizvodnje dalmatinskog pršuta moraju se odvijati unutar zemljopisnog područja iz točke 4.

Prva faza: soljenje butova

Faza soljenja je najkritičnija u tehnološkom procesu proizvodnje pršuta, pa se u ovoj fazi treba održavati niska temperatura i visoka relativna vlaga zraka.

Prije soljenja obvezatno je masažom (stiskanjem) istisnuti zaostalu krv iz cijelog buta, a osobito iz femoralne arterije koja se nalazi u brazdi muskulature s medijalne strane.

But se može soliti samo morskom soli.

Druga faza: prešanje butova

U posljednjem dijelu faze soljenja butovi se mogu i prešati. Osnovni cilj ove dodatne faze butova jest pravilno oblikovanje pršuta, što je posebno važno kada se pršut stavlja na tržište u cjelovitom obliku, s kosti.

Treća faza: dimljenje i sušenje pršuta

Nakon soljenja, butovi se operu i iscijede te prenašaju u drugu prostoriju u kojoj se dime uporabom hladnog dima dobivenog izgaranjem tvrdog drva ili piljevine bukve, hrasta ili graba.

Četvrta faza: zrenje pršuta

Zrenje se odvija u prostorijama sa stabilnom mikroklimom i koje imaju otvore za izmjenu zraka (prozore). Nakon godinu dana od dana početka soljenja pršut je zreo i spreman za konzumaciju.

3.6. Posebna pravila koja se odnose na rezanje, ribanje, pakiranje itd.

Dalmatinski pršut se na tržište smije stavljati kao cijeli pršut ili u komadima. U slučaju kada se proizvod stavlja na tržište u komadima ili narezan, tj. već porcioniran u zatvorenim pakovinama namijenjenim daljnjoj prodaji, svaka pakovina mora biti označena u skladu s odredbama iz specifikacije koje se odnose na označavanje proizvoda.

3.7. Posebna pravila koja se odnose na označavanje

Po završetku faze zrenja, na kožu onih pršuta za koje je nakon propisanih kontrola utvrđeno da posjeduju sva fizikalno-kemijska i senzorska svojstva koja su predviđena specifikacijom, nanosi se vrući žig koji sadrži zajednički znak dalmatinskog pršuta i šifru proizvođača koja je istovjetna kontrolnom veterinarskom broju objekta. Svi primjerci vrućeg žiga čuvaju se pri Udruzi dalmatinski pršut.

Prilikom stavljanja na tržište cijelog proizvoda ili bilo koje vrste pakovine koja sadrži komade ili nareske proizvoda, proizvod se mora, osim podacima predviđenim zakonskom regulativom, označiti i natpisom „Dalmatinski pršut“ te zajedničkim znakom proizvoda.

Natpis „Dalmatinski pršut“ mora biti jasno čitljiv i neizbrisiv te mora veličinom, vrstom i bojom slova (tipografijom) biti jasnije istaknut od bilo kojeg drugog natpisa uključujući zajednički znak, broj proizvodne šarže (serije) te zaštitni znak, slike i natpise proizvođača.

Uz oznaku zemljopisnog podrijetla „Dalmatinski pršut“ nije dozvoljeno navođenje drugih termina poput pridjeva: pravi, tradicionalni, obrtnički, tipični, autohtoni, domaći i slično, kao ni termina koji označavaju toponime vezane uz područje proizvodnje.

4. SAŽETA DEFINICIJA ZEMLJOPISNOG PODRUČJA

Proizvodnja dalmatinskog pršuta smije se odvijati isključivo unutar administrativnih granica slijedećih županija: Ličko-senjska, Zadarska, Šibensko-kninska, Splitsko-dalmatinska i Dubrovačko-neretvanska.

Unutar administrativnih granica Ličko-senjske županije dalmatinski pršut smije se proizvoditi u gradu Novalji.

Unutar administrativnih granica Zadarske županije dalmatinski pršut smije se proizvoditi u gradovima: Benkovac, Biograd na Moru, Nin, Obrovac, Pag, Zadar; te općinama: Bibinje, Galovac, Jasenice, Kolan, Kukljica, Lišane Ostrovičke, Novigrad, Pakoštane, Pašman, Polača, Poličnik, Posedarje, Povljana, Preko, Privlaka, Ražanac, Sali, Stankovci, Starigrad, Sukošan, Sveti Filip i Jakov, Škabrnja, Tkon, Vir, Vrsi, Zemunik Donji.

Unutar administrativnih granica Šibensko-kninske županije dalmatinski pršut smije se proizvoditi u gradovima: Drniš, Knin, Skradin, Šibenik, Vodice; te općinama: Bilice, Biskupija, Civljane, Ervenik, Kijevo, Kistanje, Murter-Kornati, Pirovac, Primošten, Promina, Rogoznica, Ružić, Unešić, Tisno, Tribunj.

Unutar administrativnih granica Splitsko-dalmatinske županije dalmatinski pršut smije se proizvoditi u gradovima: Hvar, Imotski, Kaštela, Komiža, Makarska, Omiš, Sinj, Solin, Split, Stari Grad, Supetar, Trilj, Trogir, Vis, Vrgorac, Vrlika; te općinama: Baška Voda, Bol, Brela, Cista Provo, Dicmo, Dugi Rat, Dugopolje, Gradac, Hrvace, Jelsa, Klis, Lećevica, Lokvičići, Lovreć, Marina, Milna, Muć, Nerežišća, Okrug, Otok, Podbablje, Podgora, Podstrana, Postira, Prgomet, Primorski Dolac, Proložac, Pučišća, Runovići, Seget, Selca, Sućuraj, Sutivan, Šestanovac, Šolta, Tučepi, Zadvarje, Zagvozd, Zmijavci.

Unutar administrativnih granica Dubrovačko-neretvanske županije dalmatinski pršut smije se proizvoditi u gradovima: Dubrovnik, Korčula, Metković, Opuzen, Ploče; te općinama:

Dubrovačko primorje, Janjina, Konavle, Kula Norinska, Orebić, Pojezerje, Slivno, Ston, Trpanj, Zažablje, Župa Dubrovačka, Blato, Lastovo, Lumbarda, Mljet, Smokvica, Vela Luka.

5. POVEZANOST SA ZEMLJOPISNIM PODRUČJEM

5.1. Specifičnosti zemljopisnog područja

Područje proizvodnje dalmatinskog pršuta obuhvaća veći dio hrvatskog primorja duž jadranskog mora koji se sastoji se od otočnog i obalnog dijela te submediteranske unutrašnjosti. Obala, otoci i planine u zaleđu pružaju se uglavnom usporedno u smjeru sjeverozapad-jugoistok. Reljef je u unutrašnjosti planinski s krškim oblicima kao ponikve, uvale, spilje, ponori i krška polja.

Klima je sredozemna s toplim i suhim ljetima te blagim i vlažnim zimama. Područje Dalmacije izloženo je vjetrovima najveći dio godine zbog čega su na tom području oduvijek postojali prirodni uvjeti za kvalitetno sušenje mesa. Naime, pravilno i stalno strujanje zraka jedan je od bitnih parametara za optimalno sušenje i zrenje pršuta. Najznačajniji vjetrovi su bura koja puše s kopna prema moru, zatim jugo, levant te maestral koji puše jedino danju s mora na kopno.

Proizvodnja pršuta u Dalmaciji najvjerojatnije je započela kada se vještina prerade i očuvanja svinjskog mesa soljenjem i sušenjem proširila iz Starog Rima europskim kontinentom. Od tada pa do današnjih dana vještina proizvodnje pršuta prenosila se iz generacije u generaciju, te se s vremenom razvio poseban postupak proizvodnje karakterističan za područje Dalmacije.

Prvi pisani trag o trgovini dalmatinskim pršutom potječe iz 1557. godine u kojem se navodi da se pršut zajedno sa sirom izvozio u Mletke i to preko Zadra (*Ivan Pederin: Mletačka uprava, poljoprivreda i politika u Dalmaciji (1409-1797), Dubrovnik, 1990., str. 132*).

Dalmatinski pršut počeo se organizirano proizvoditi tek nakon II svjetskog rata kada dolazi do značajnijeg razvoja zadrugarstva i osnivanja novih zadruga od kojih se mnoge bave i proizvodnjom pršuta (*Privreda Dalmacije, 1987., br. 6, str. 52, 54-58; PZ Sapina Doca - Popis poljoprivrednih proizvoda, konto 66 za 1957., u Gradski arhiv Šibenik*). Od tada pa do danas proizvodnja dalmatinskog pršuta u registriranim specijaliziranim pogonima u neprestanom je porastu.

5.2. Specifičnost proizvoda

Dalmatinski pršut je tradicionalni proizvod koji se do prije 50 godina proizvodio gotovo isključivo na seoskim gospodarstvima. Bez obzira na skromnu proizvodnju on se već prije II svjetskog rata razlikovao od drugih pršuta koji su se u to doba pojavljivali na tržištu, i to ne samo imenom veći po svojim senzorskim svojstvima. Novi gospodarski uvjeti nakon II svjetskog rata omogućuju da kvaliteta i posebnost dalmatinskog pršuta budu prepoznate i izvan područja proizvodnje. Sredinom 80-ih godina prošlog stoljeća dalmatinski je pršut još uvijek najznačajniji proizvod u svojoj kategoriji na području cijele bivše Jugoslavije. Dalmatinski pršut jedan je od malobrojnih autohtonih proizvoda koji se u posljednjih šest desetljeća redovito nudi kao hladno predjelo u mnogim restoranima diljem Hrvatske.

Posebnost dalmatinskog pršuta očituje se prvenstveno u njegovim senzorskim karakteristikama koje su posljedica načina njegove pripreme i uvjeta u proizvodnom

području. Odlikuju ga osebujna aroma i okus, blaga slanost i blagi miris po dimu. Najznačajnije razlikovno svojstvo u odnosu na ostale pršute iz šire regije jest aroma po dimu, po kojoj se dalmatinski pršut najlakše prepoznaje. Naime, kemijskim analizama utvrđeno je postojanje pojedinih fenola u dalmatinskom pršutu koji su vjerojatno odgovorni za aromu i miris dima.

5.3. Za zaštićenu oznaku zemljopisnog podrijetla uzročna veza između zemljopisnog područja i kakvoće, ugleda ili drugih karakteristika proizvoda

Povoljni klimatski uvjeti omogućili su da se na području Dalmacije tijekom povijesti razvije tradicija konzerviranja mesa soljenjem, i sušenjem na zraku, odnosno dimljenjem. Premda se smatra da je dimljenje jedno od najstarijih načina konzerviranja mesa vrlo je vjerojatno da se od samih početaka dalmatinski pršut prvenstveno konzervirao soljenjem, odnosno sušenjem, a ne dimljenjem. Dimom se naime prvenstveno rastjerivala vlaga u doba kišnog i vlažnog vremena, a čim bi se vrijeme promijenilo i zapuhali sjeverni vjetrovi (bura) pršuti su se iznosili vani na zrak. Stari proizvođači pršuta su empirijski spoznali da se dimljeno meso još bolje čuva i konzervira pa su vjerojatno zbog toga nastavili s takvom praksom i u doba kad zbog suhog vremena dimljenje nije bilo potrebno. U suvremenoj praksi proizvodnje pršuta dim gubi svoju funkciju konzerviranja, ali se i dalje koristi jer dalmatinskom pršutu daje onu svojstvenu i prepoznatljivu aromu.

Zbog posebnih senzorskih svojstava koji su rezultat tradicionalnih postupaka, odnosno sušenja na vjetru i dimu, dalmatinski pršut odavno je prepoznat i izvan granica proizvodnje kao poseban proizvod s definiranim teritorijalnim podrijetlom. Postoje pisani tragovi da se već se krajem 30-ih godina prošlog stoljeća dalmatinski pršut nudio u restoranima kontinentalne Hrvatske kao poseban i prepoznatljiv dalmatinski proizvod. Povećana potražnja i proizvodnja dalmatinskog pršuta 60-ih godina prošlog stoljeća pridonijela je njegovoj popularnosti i izvan granica proizvodnog područja. Kasnijim razvojem turizma i povećanjem potražnje za lokalnim tipičnim proizvodima dalmatinski je pršut postao jedan od prepoznatljivih simbola Dalmacije i ekonomski najznačajniji tipični prehrambeni proizvod u Hrvatskoj.

MJESTO OBJAVE SPECIFIKACIJE

http://www.mps.hr/UserDocsImages/HRANA/DALM%20PRSUT/Specifikacija%20dalmatinski%20pršut8%20plus%20cover.pdf