Ref. Ares(2014)729606 - 14/03/2014

JEDINSTVENI DOKUMENT

'Drniški pršut'

☐ ZAŠTIĆENA OZNAKA IZVORNOSTI ☒ ZAŠTIĆENA OZNAKA ZEMLJOPISNOG PODRIJETLA

1. **NAZIV ZAŠTIĆENOG POLJOPRIVREDNOG ILI PREHRAMBENOG PROIZVODA**

'Drniški pršut'

2. **DRŽAVA ČLANICA ILI TREĆA ZEMLJA**

Republika Hrvatska

3. **OPIS POLJOPRIVREDNOG ILI PREHRAMBENOG PROIZVODA**

3.1. **Kategorija proizvoda**

Kategorija 1.2. Proizvodi od mesa (kuhani, soljeni, dimljeni itd.)

3.2. **Opis proizvoda**

'Drniški pršut' je s krupnom morskom soli soljen, prešan, hladno dimljen i sušen svinjski but, proizveden tijekom vremenskog perioda od minimalno 12 mjeseci. Karakterističnog je izgleda bez zdjeličnih kosti i nožice, te dijela kože i masnog tkiva s unutrašnje strane buta, pravilno zaobljenog ruba. Izvana, ne smije imati vidljivih oštećenja, a po vanjskoj površini mogu se nalaziti ostaci tankog sloja plijesni. Odlikuje ga jednolična intenzivna rubin-crvena boja nareska, osim bjeline u području masnog tkiva, te intenzivan miris zrelog, blago dimljenog sušenog svinjskog mesa. Karakteristični stupanj osušenosti uvjetuje povoljnu strukturu i rezljivost pršuta, te ujedno i laku žvačnost tako da je zalogaj brzo spreman za gutanje uslijed povoljne sočnosti i tečnosti. Punog je blago slatkastog okusa, umjerene slanost. Nakon gutanja zalogaja zaostaje ugodan olfaktorijalni/gustatorni osjet arome pršuta.

U trenutku stavljanja na tržište 'Drniški pršut' mora imati minimalnu masu od 6,5 kg, uz maksimalni sadržaj vlage u mesnom dijelu do 40 %, sadržaj soli (NaCl) do 7,0 % i aktivitet vode (aw) ispod 0,90.

3.3. **Sirovine (samo za prerađene proizvode)**

'Drniški pršut' proizvodi se isključivo iz svježih butova svinja, koje se, osim hlađenja na –1 do + 4 C°, ne smije podvrći nikakvom drugom postupku očuvanja, uključujući zamrzavanje. Smiju se upotrebljavati samo butovi očuvane svježine i mikrobiološke ispravnosti. Meso promijenjene kvalitete, blijede boje, meko i vodenasto meso ili izrazito tamno, čvrsto i suho

meso ne smije se upotrebljavati. U trenutku soljenja butovi smiju biti stari od 2 do najviše 4 dana od dana klanja svinja.

Minimalna težina obrađenog buta za soljenje iznosi 11 kg.

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

-

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

'Drniški pršut' dobiva se tradicionalnim postupkom proizvodnje kojeg čine obrada buta, suho soljenje, prešanje, ispiranje, dimljenje, sušenje na zraku i zrenje. Sve faze u proizvodnji obavljaju se ručno. U području proizvodnje 'Drniškog pršuta' navedenom u Točci 4, moraju se odvijati sve faze proizvodnje, osim uzgoja, tova, klanja i klaoničke obrade svinja za proizvodnju pršuta.

Obrada buta - but se obrađuje bez nožice, križne i zdjelične kosti te repnih kralježaka, dijela kože i masnog tkiva s unutrašnje strane do visine koljenog zgloba, te dijela muskulature odstranjene polukružno skupa i u istoj ravnini sa masnim tkivom tako da donji rub pršuta bude na udaljenosti od 5 do 8 cm od glavice bedrene kosti.

Suho soljenje - obrađeni but soli se krupnom morskom soli uz prethodno masiranje i istiskivanje zaostale krvi. Količina soli i duljina soljenja prilagode se težini buta. Soli se na hladnom (0 - 5 °C).

Prešanje i ispiranje - nakon soljenja butovi se prešaju na hladnom tijekom 7 - 10 dana. Po završenom prešanju, ispiru se od viška soli mlazom hladne vodovodne vode, vežu konopom u predjelu skočnog zgloba i vješaju da se ocijede.

Dimljenje - obavlja se u sušnicama-pušnicama smještenim okomito smjeru dominantnih vjetrova. Pri dimljenju pršuta, uz drvo bukve i graba, koristi se i suha smrekovina, drvo i ljuske badema i suho smilje, zbog čega dim ima posebnu aromu. Režim dimljenja ovisi o vremenskim prilikama a primjenjuje se hladno dimljenje (< 25 °C). Sredinom procesa dimljenja, pršuti se još jednom drže stiješteni tijekom dodatnih 4 do 5 dana, radi postizanja završnog oblika. Dimljenje traje 30 do 45 dana.

Sušenje na zraku - po završetku dimljenja, pršuti ostaju u istim prostorijama izloženim prirodnim strujanjima zraka. Dolaskom toplih dana, pršuti se premještaju na zrenje.

Zrenje - odvija se u tamnim mikroklimatski stabilnim prostorijama pri temperaturi zraka između 12 i 18 °C i relativnoj vlažnosti zraka između 60 i 75 %. Zrelost pršuta postiže za 12 do 18 mjeseci od soljenja.

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

'Drniški pršut' može se stavljati na tržište cjelovit, razrezan u komadima različitog oblika ili narezan u narescima. Komadi i naresci pršuta stavljaju se u promet u vakuum pakiranju različitog oblika, veličine i težine.

3.7. **Posebna pravila koja se odnose na označavanje**

Zreli pršut koji zadovoljava sve zahtjeve propisane u specifikaciji po završetku proizvodnje označava se na koži s lateralne strane vrućim žigom 'Drniškog pršuta' koji se sastoji od zajedničkog žiga i šifre proizvođača koja je istovjetna kontrolnom veterinarskom broju objekta. Prije stavljanja u promet takav pršut se dodatno označava i lentom s zajedničkim znakom 'Drniškog pršuta'.

Ukoliko se vrši iskoštavanje i rasijecanje pršuta u komade ili nareske, sve pakovine koje se stavljaju u promet moraju sadržavati naziv oznake zemljopisnog podrijetla i zajednički znak 'Drniškog pršuta'. Pršut koji je pripremljen za rasijecanje u komade ili narezivanje u nareske mora prethodno biti označen vrućim žigom. Izgled zajedničkog žiga i znaka 'Drniškog pršuta' propisan je specifikacijom.

4. **SAŽETA DEFINICIJA ZEMLJOPISNOG PODRUČJA**

Područje proizvodnje 'Drniškog pršuta' nalazi se u Republici Hrvatskoj, u Šibensko-kninskoj županiji, unutar administrativnih granica grada Drniša i susjednih općina Promina, Ružić, Unešić i Biskupija.

5**. POVEZANOST SA ZEMLJOPISNIM PODRUČJEM**

5.1**. Specifičnosti zemljopisnog područja**

Zemljopisno područje proizvodnje 'Drniškog pršuta' odlikuju specifične mikroklimatske prilike koje, iako u blizini mora imaju karakter izmijenjene mediteranske klime. To je zbog naglašenog kontinentalnog utjecaja u Petrovu polju i na planinskim padinama koje se spuštaju prema polju. Nešto jači mediteranski utjecaj osjeća se na prostoru Promina-Miljevci i na području Drniške zagore zbog otvorenosti reljefa prema primorju. U cjelini gledano podneblje je uglavnom sub-mediteransko, ljeti toplo (žege i suše), zimi blago s rijetkim snijegom koji se u pravilu se ne zadržava više od dva dana. Za klimatske prilike drniškog područja naročit značaj imaju česti vjetrovi; dominantna bura – suhi i hladni sjeveroistočnjak koji s masiva Dinare (1830 m) i okolnih planina puše u pravcu mora, i jugo, koji s mora donosi toplinu. Vjetrovi prevladavaju u zimskom dijelu godine, kada su magle rijetkost. Zbog blizine Jadrana (20-30 km zračne linije) zimi izostaju ekstremno niske temperature, dok zrak isušuju i hlade česti vjetrovi, stvarajući jedinstveno idealno prirodno okruženje za tradicionalnu proizvodnju 'Drniškog pršuta'.

Iako prvi pouzdani podaci o uzgoju svinja i soljenju i dimljenju svinjskog mesa na drniškom području datiraju još iz ranog 17. st. (¨Knjiga statuta zakona i reformacije grada Šibenika¨, Tisak Nikole Moretti, 1608., str. 53.)., početci ozbiljnije proizvodnje pršuta, vezani su za drugu polovinu 20 stoljeća i početak rada Poljoprivredno industrijskog kombinata (PIK) Petrovo polje 1966. godine ('Drniški pršuti', Šibenski list, 28.04.1966.). Krajem 1970. godine PIK Petrovo polje spaja se sa splitskim Mesoprometom i nastavlja razvijati proizvodnju pršuta. Prirodne prednosti te znanja i poduzetništvo lokalnog stanovništva, brzo su doveli snažnog procvata proizvodnje pršuta u Drnišu, koji se već potkraj 1970-tih pojavljuje na tržištu pod imenom - 'Drniški pršut', a svoje vrhunce doživljava tijekom 1980-

tih, nakon otvaranja nove pršutane kapacitet 50 000 komada pršuta u kojoj je radilo 60 radnika. Izgradnjom vlastite svinjogojske farme osamdesetih godina 20. st. kapaciteta 100 000 svinja godišnje Mesopromet Drniš je osigurao potrebnu sirovinu za pršutanu. Nažalost, ova pršutana je, zajedno s pripadajućom svinjogojskom farmom potpuno uništena tijekom Domovinskog rata (1991-1995) Posljednjih godina nositelj proizvodnje pršuta su mali privatni proizvođači s šireg područja grada Drniša, okupljeni od 2002. godine u Udrugu proizvođača drniškog pršuta.

5.2. **Specifičnost proizvoda**

'Drniški pršut' proizvodi se isključivo suhim soljenjem s krupnom morskom soli. But se soli s primjerenom količinom soli uz uklanjanje tzv. ¨nečiste¨ soli i završno ispiranje, zbog čega je okus 'Drniškog pršuta' manje slan i blago slatkast. Nadalje, u proizvodnji 'Drniškog pršuta' je specifičan način dimljenja. Pri dimljenju pršuta, uz drvo bukve i graba, koristi se i suha smrekovina, drvo i ljuske badema i suho smilje, zbog čega dim ima posebnu aromu. Stoga je specifična aroma dima u zrelom pršutu je uvijek blago naglašena ali nikada ne prekriva aromu zrelog mesa. Također, tijekom zrenja pršuta izvana dolazi do karakterističnog obrastanja plijesni što doprinosi završnoj aromi. Dovoljno dug period zrenje presudan je i za formiranje rubin-crvene boje kao i za povoljnu strukturu pršuta. Zbog dugog sušena/zrenja 'Drniški pršut' karakterizira određeni, nešto viši stupanj dehidracije ali ujedno i laka žvačnost, uz ugodan i postojan osjet arome pršuta nakon konzumacije.

Zbog kakvoće 'Drniški pršut' je uvijek imao poseban renome među pršutima (Nedjeljna Dalmacija,15.04.1978), o čemu govori i podatak da je bio služen na engleskom dvoru prilikom krunjenja kraljica Elizabete II, 2. lipnja 1953. godine, te ponovno prilikom proslave pedesete godišnjice krunidbe (Pismo zahvale, Buckingham Palace, 2002). Do komercijalizacije proizvodnje 'Drniškog pršuta' dolazi posebice 80-tih godina prošlog stoljeća kada je drniška pršutana s godišnjom proizvodnjom između 50 000 i 60 000 komada pršuta bila pravi div među tadašnjim proizvođačima pršuta u bivšoj Jugoslaviji a 'Drniški pršut' poznati *brend* tražen na tržištu.

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

Teritorijalna povezanost 'Drniškog pršuta' prvenstveno proizlazi iz postojanja izuzetno povoljnih prirodnih uvjeta za soljenje i sušenje mesa na prostorima Petrova polja, Miljevačkog platoa i Drniške zagore. Posebnost ovog područja čine specifične klimatske prilika koje pokazuju značajke tople mediteranske i hladne kontinentalne klime. Tako zimi, zbog blizine toplog Jadranskog mora izostaju ekstremno niske temperature dok zrak isušuju i hlade česti vjetrovi. Temperature zraka na području Drniša u zimskim mjesecima optimalne su za provedbu faza suhog soljenja i prešanja pršuta. Povoljnim temperaturnim uvjetima pridružuje se i relativna vlažnost zraka čije uobičajene vrijednosti tijekom zime i ranog proljeća omogućavaju prirodan proces sušenje mesa. Navedenom pogoduje niska količina oborina, izostanak magle te vrlo česti vjetrovi, koji zimi daju glavno obilježje klimatskim prilikama. Stvaranju povoljnih prirodnih uvjeta za proizvodnju suhomesnatih proizvoda osobito pridonosi izmjena bure - suhog i hladnog sjeveroistočnjaka, koji s masiva Dinare i okolnih planina puše u pravcu mora, i juga - jugoistočnjaka, koji s mora donosi toplinu i

vlagu. Porast temperature zraka u travnju i svibnju poklapa se s početkom faze zrenja kada se pršuti premještaju u podrumske prostore ili komore za zrenje koje onemogućavaju porast i značajnija temperaturna kolebanja. U tom periodu dodatno se smanjuje količina oborina i relativna vlažnost zraka što optimalno pogoduje procesu prirodnog sušenja i zrenja pršuta.

Povezanost 'Drniškog pršuta' s zemljopisnim okruženjem, osim iz povoljnih klimatskih prilika, proizlazi i iz duge tradicije proizvodnje i visoke reputacije pršuta iz drniškog kraja. Bogatu tradiciju proizvodnje pršuta stvarale su brojne generacije lokalnih mještana vješto koristeći ¨bogomdane¨ prirodne uvjete zbog čega su područje grada Drniša i njegove šire okolice odavna postali poznati po pršutu. Poznato je da je 'Drniški pršut' bio služen na europskim kraljevskim dvorovima, a do rata 1990-ih pršut iz pršutane u Drnišu bio je komercijalno najznačajniji i najpoznatiji *brend* pršuta na domaćem tržištu. Svoju visoku reputaciju 'Drniški pršut' zadržao je sve do danas, te je dobro poznat ne samo u državama nastalim na području bivše Jugoslavije već i drugim zemljama.

Tradicionalna znanja i vještine lokalnog stanovništva koja su se prenosila iz generacije na generaciju imala su veliki utjecaj na formiranje posebnih svojstva 'Drniškog pršuta'. Uobičajene niske temperature zraka koje su tijekom zime prirodno štitile meso od kvarenje omogućavale su drniškim seljacima soljenje mesa s umjerenom količinom soli. Ovo iskustvo koriste i današnji proizvođači što, uz uklanjanje tzv. ¨nečiste¨ soli i ispiranje butova nakon soljenja, daje 'Drniškom pršutu' prepoznatljiv manje slan, blago slatkasti okus. Još jedna od osobitosti 'Drniškog pršuta' jeste i njegova specifična, blago naglašena aroma dima. Dimljenje pršuta u drniškom kraju datira iz prošlih vremena kada se pršut sušio u starim kužinama i konobama iz kojih se dimom istjerivala vlaga. Pri loženju uvijek se izbjegavalo drvo koje sadrži puno smole a upotrebljavale tvrde vrste drveta i lokalno mirisno raslinje koje je dimu i dimljenom mesu davalo posebnu aromu. Ovakav, tradicionalni način dimljenja zadržao se do danas, pri čemu se osim izboru vrste drveta, posebna pažnja pridaje i režimu dimljenja. Loži se i dalje ručno a pršuti obično dime za toplijeg i vlažnijeg vremena dok ih se za burnih dana samo kontrolirano vjetri. Pažljivo soljenje i dimljenje, te prirodno sušenje i zrenje u trajanju godine pa i više dana presudno utječu na formiranje prepoznatljive boje, strukture, mirisa i okusa 'Drniškog pršuta'. Pri tome su, briga, znanje i iskustvo drniških pršutara, kao i poznavanje lokalnih vremenskih prilika bili i ostali nezamjenjivi čimbenik tradicionalne proizvodnje i prepoznatljive kakvoće 'Drniškog pršuta'.

MJESTO OBJAVE SPECIFIKACIJE

Poveznica na objavu specifikacije:

http://www.mps.hr/UserDocsImages/HRANA/DRNISKI%20PRSUT/Specifikacija%20Drniski%20prsut_OZP_20_12_2011_.pdf