Ref. Ares(2019)2632806 - 15/04/2019

JEDINSTVENI DOKUMENT

„DALMATINSKA PEČENICA”

EU br.:

ZOI ( ) ZOZP (X)

1. NAZIV

„Dalmatinska pečenica”

2. DRŽAVA ČLANICA ILI TREĆA ZEMLJA

Hrvatska

3. OPIS POLJOPRIVREDNOG ILI PREHRAMBENOG PROIZVODA

3.1. Vrsta proizvoda

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

3.2. Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.

„Dalmatinska pečenica“ je trajni suhomesnati proizvod bez kosti koji se proizvodi od oblikovanog dugog leđnog mišića svinja, postupcima soljenja ili salamurenja, hladnog dimljenja, sušenja i zrenja isključivo u zemljopisnom području iz točke 4. ovog dokumenta.

„Dalmatinske pečenica“ u trenutku stavljanja na tržište ima sljedeća svojstva:

vanjski izgled: proizvod je cilindričnog oblika, površinski bez zasjeka i drugih oštećenja; boja vanjske površine je svijetlo- do tamno-smeđa sa ili bez svijetlo-žutih do svijetlo-smeđih površina prekrivenih masnim tkivom, što je posljedica dimljenja;

presjek: proizvod je čvrste i elastične konzistencije te kompaktne strukture; presjek je jednolične crvene boje koja na rubovima može biti tamno-crvene do tamno-smeđe boje sa ili bez dijelova bijele do svijetlo-žute ili svijetlo-smeđe boje masnog tkiva, koja je posljedica dimljenja; proizvod se lako narezuje;

okus i aroma: proizvod je blago slankastog okusa, mek, topljiv i sočan u ustima; aroma je svojstvena aromi trajnih suhomesnatih proizvoda od svinjskog mesa, uz blago izraženu aromu po dimu;

kemijska svojstva: udio NaCl u proizvodu iznosi najviše 7,5%, a aktivitet vode (a_w) najviše 0,93.

„Dalmatinska pečenica“ je trajni suhomesnati proizvod koji se uobičajeno konzumira bez prethodne toplinske obrade.

3.3. Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)

„Dalmatinska pečenica“ se proizvodi od rashlađenog ili smrznutog dugog leđnog mišića svinja (*m. longissimus thoracis et lumborum*).

Sirovina za proizvodnju „Dalmatinske pečenice“ je dugi leđni mišić svinja, koji se dobiva odvajanjem dijela leđa i slabina od svinjske polovice. Za proizvodnju „Dalmatinske pečenice“ koristi se rashlađeni dugi leđni mišić svinja zaklanih najmanje 24 i najviše 120 sati prije početka soljenja/salamurenja ili odmrznuti dugi leđni mišić svinja, smrznut najmanje 24 i najviše 120 sati nakon klanja koji je do trenutka pripreme za soljenje/salamurenje čuvan na temperaturi od najmanje -18°C u trajanju do najviše 6 mjeseci. Temperatura mesa u sredini dugog leđnog mišića svinja neposredno prije soljenja/salamurenja mora biti od 0 do +7°C.

3.4. Posebni koraci u proizvodnji koji se moraju provesti u identificiranom zemljopisnom području

Cjelokupan postupak proizvodnje „Dalmatinske pečenice“ obuhvaća sljedeće faze: soljenje ili suho salamurenje, hladno dimljenje te sušenje i zrenje koje se provode u definiranom zemljopisnom području iz točke 4.

3.5. Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv

Proizvod „Dalmatinska pečenica“ na tržište se smije stavljati cijeli, u komadima ili u narescima.

3.6. Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv

Prilikom stavljanja na tržište cijelog proizvoda ili bilo koje vrste pretpakovine koja sadrži komade ili nareske proizvoda, proizvod se mora označiti i nazivom "Dalmatinska pečenica" koji mora biti jasno čitljiv i neizbrisiv te veličinom, vrstom i bojom slova (tipografijom) mora biti jasnije istaknut od bilo kojeg drugog naziva uključujući broj proizvodne šarže (serije) te naziv proizvođača. Uz naziv "Dalmatinska pečenica" 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

Zemljopisno područje proizvodnje „Dalmatinske pancete“ obuhvaća isključivo administrativne granice sljedećih županija, odnosno gradova i općina:

- Ličko-senjska županija - isključivo područje grada Novalje.
- Zadarska županija - isključivo područja gradova: Benkovac, Biograd, Nin, Obrovac, Pag i Zadar, te općina: Bibinje, Galovac, Jasenice, Kali, 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 i Zemunik Donji.

Čitavo područje Dubrovačko-neretvanske, Splitsko-dalmatinske i Šibensko-kninske županije.

5. POVEZANOST SA ZEMLJOPISNIM PODRUČJEM

5.1. Posebnost zemljopisnog područja

Zemljopisno područje proizvodnje „Dalmatinske pečenice“ obuhvaća čitavu Dalmaciju, odnosno izduženi primorski pojas središnjeg i južnog hrvatskog primorja (Središnju i Južnu Jadransku Hrvatsku), dužine oko 400 km i širine do 70 km u središnjem dijelu, a prostire se na površini od oko 12.260 km^2. U prostranijem sjeverozapadnom dijelu navedeno područje je omeđeno planinskim nizovima Velebita, Dinare i Kamešnice, dok je prema jugoistoku prirodna granica manje izražena i nalazi se u neposrednom zaobalju uskog priobalnog pojasa.

Definirano zemljopisno područje karakterizira vrlo specifična klima, koja je rezultat ispreplitanja i međusobnog djelovanja više različitih tipova klime. Naime, u navedenom području klimatski se jasno razlikuju 3 područja: područje uz samo more (priobalno-otočno područje), područja smještena na razmjerno većim visinama (brdsko-planinska područja) i područja u horizontalnom smjeru više ili manje udaljena od mora (niža područja Dalmatinske zagore i Hrvatskog primorja). U priobalno-otočnom dijelu Dalmacije prevladava sredozemna klima s vrućim ljetom, dok u preostalom dijelu uključujući i Dalmatinsku zagoru, prevladava umjereno topla vlažna klima s vrućim ljetom, izuzev gorskih područja (vrh Dinare i Velebita) gdje se javlja snježno šumska klima.

Jedna od najvažnijih odlika klime dalmatinskog podneblja je gotovo stalna izmjena zračnih masa različitih karakteristika, što je u osnovi rezultat posebnog geografskog položaja Dalmacije na kojem se sudaraju suptropsko područje visokog tlaka južnog dijela Sredozemlja i hladna klima kopnenog zaleđa. Značajan utjecaj na klimu imaju i lokalne razlike uvjetovane utjecajem mora i reljefa, odnosno nejednako zagrijavanje mora i kopna.

Navedeno područje je većim dijelom omeđeno planinskim lancem čije se padine često vrlo strmo spuštaju prema moru što je jedan od preduvjeta nastanka bure (hladan zrak iz kopnenog zaleđa gotovo se okomito ruši niz strme obronke gorskog lanca prema moru, postižući na mahove orkansku brzinu). Tijekom zime (od listopada do travnja) u Dalmaciji se izmjenjuju jugo (često vlažan vjetar jugoistočnog smjera, koji donosi naoblaku i kišu, češći je i jači u južnom dijelu Jadrana) i bura (sjeveroistočnog smjera; česta je zimi, uglavnom donosi vedro, suho i hladno vrijeme; često je jaka i olujna, puše na mahove s kopna i najjači je vjetar na Jadranu, a češći je i jači na srednjem i sjevernom Jadranu). Upravo s obzirom na tip prisutnog vjetra, u Dalmaciji postoje tri karakteristična tipa vremena: „po jugu“, „po buri“ i stabilno ljetno vrijeme s dnevnim sjeverozapadnim vjetrom – maestralom i noćnim vjetrićem s kopna – burinom.

Ljudski čimbenici

Primjena tradicionalnih vještina u svim fazama proizvodnje „Dalmatinske pečenice“ jedan je od preduvjeta za postizanje specifičnih svojstava proizvoda. Tradicionalne vještine očituju se već kod odabira sirovine za proizvodnju „Dalmatinske pečenice“, s obzirom da proizvođači temeljem vizualnog pregleda odabiru kvalitetnu sirovinu. Iskusan proizvođač na temelju dugogodišnjeg iskustva točno zna odrediti duljinu faze soljenja, odnosno utvrditi stupanj prosoljenosti i optimalno vrijeme vađenja mesa iz

soli/salamure, tako da zrela „Dalmatinska pečenica“ ne bude preslana, a ujedno da je udio soli dovoljan da se proizvod zaštiti od kvarenja. Posebno je umijeće i korištenje dima u postupku sušenja proizvoda. Naime, kroz povijest gotovo da nije bilo seoskog gospodarstva u Dalmaciji koje se nije bavilo tradicionalnim sušenjem mesa za vlastite potrebe ili za prodaju. Meso se sušilo obično pored ognjišta (u kuhinjama ili posebnim sušnicama), te su ljudi uočili da se dimljenjem mesa za kišnog i vlažnog vremena smanjuje vlažnost zraka u prostoriji, a s vremenom je uočen i njegov konzervirajući učinak. Stoga su za vlažnog vremena (jugo) meso izlagali dimu, a tijekom suhog i hladnog vremena (bura) su ga sušili izlaganjem prirodnom strujanju zraka.

Primjena optimalne količine hladnog dima i procjena optimalnog stupnja osušenosti proizvoda, vještine su koje se stječu iskustvom. Stoga će iskusni proizvođači na temelju izgleda i konzistencije proizvoda točno znati najpovoljnije vrijeme za završnu fazu zrenja „Dalmatinske pečenice“ koje se u Dalmaciji tradicionalno odvijalo u podrumskim prostorijama tzv. konobama, gdje se zrela pečenica ujedno i čuvala sve do konzumacije ili prodaje.

Vještine prerade mesa soljenjem i sušenjem radi čuvanja za kasniju uporabu, koje su korištene još u doba Starog Rima proširile su se i na Dalmaciju u vrijeme kada je ona bila pod rimskom vlašću, a vrlo povoljni klimatski uvjeti te stalna dostupnost morske soli dodatno su doprinijele razvoju tradicije proizvodnje trajnih suhomesnatih proizvoda u Dalmaciji. Vještina proizvodnje suhomesnatih proizvoda prenosila se s generacije na generaciju i vremenom usavršavala, te je danas Dalmacija nadaleko poznata po vrlo specifičnim trajnim suhomesnatim proizvodima.

Prvi pisani povijesni tragovi o uzgoju svinja i preradi svinjskog mesa soljenjem, dimljenjem i sušenjem na području Dalmacije sežu još s početka Novog vijeka, pa se tako u Statutu grada Šibenika iz 1608. godine, u 40. poglavlju pod naslovom „*O cijeni svježeg i soljenog mesa prasaca i prasica*“ navodi i definicija sušenog svinjskog mesa: „*… svinjsko meso slano i najmanje petnaest dana sušeno na dimu …*“ (Knjiga statuta zakona i reformacije grada Šibenika, Tisak Nikole Moretti, 1608., str. 53).

Postupci rasijecanja svinjskog trupa i pripreme mesa za soljenje i sušenje u seoskim domaćinstvima dalmatinskog zaleđa (Poljica - zaleđe Omiša i Splita), detaljno su opisani u literaturi s početka 20. stoljeća. U njoj se navodi da je pečenica kao dio trupa uz „*zarebrice ili zarebrnike*“ (lokalni izričaj za dio leđa u visini rebara koji se koristi u definiranom zemljopisnom području), oduvijek bila vrlo cijenjen proizvod, o čemu svjedoči i rečenica „*a niki ji` vadu za prodaju ili dar komu prijatelju*“ (Frano Ivanišević, 1903-1906, Poljica – narodni život i običaji, Knjižara jugoslavenske akademije, Zagreb; Reprint Društvo Poljičana „Sveti Jure“ – Priko, 2006, str. 85, 257). Specifičan način soljenja, dimljenja i sušenja svinjskog mesa u Dalmaciji, opisan je i u knjizi „Dalmatinska kuhinja“ iz 1939. godine (Dika Marjanović-Radica. Dalmatinska kuhinja, 1939.).

5.2. Posebnosti proizvoda

U usporedbi sa sličnim proizvodima (npr. istarski žlomprt), „Dalmatinska pečenica“ se soli isključivo solju krupne granulacije sa ili bez uporabe aditiva (nitratne ili nitritne soli i dr. dozvoljeni aditivi), te uz obvezno dimljenje u početnoj fazi sušenja (Marina

Krvavica i sur., 2016, Fizikalna svojstva i oksidativni status dalmatinske pečenice proizvedene u različitim tehnološkim uvjetima. Meso 5, str. 415). Naime, uporaba nitratnih soli u procesu soljenja svinjskog mesa u Dalmaciji, te obvezna primjena postupka dimljenja u fazi sušenja, spominje se u literaturi iz 1939. godine (Dika Marjanović-Radica, 1939. Dalmatinska kuhinja, Štamparsko poduzeće „Novo doba“ Split, str. 120).

Procjenom senzornih svojstava „Dalmatinske pečenice“ je utvrđeno da je ona cilindričnog oblika, a zbog dimljenja je boja vanjske površine svijetlo- do tamno-smeđa, sa ili bez svijetlo-žutih do svijetlo-smeđih površina prekrivenih masnim tkivom. Proizvod je blago slan, mek, topljiv i sočan u ustima, a aroma je svojstvena aromi trajnih suhomesnatih proizvoda od svinjskog mesa, uz blago izraženu aromu po dimu (Procjena senzornih svojstava dalmatinske pečenice iz tri dalmatinske županije, PLUS d.o.o. Knin, str 2).

Aroma „Dalmatinske pečenice“ sadrži visok udio spojeva podrijetlom iz dima, a osobito visok udio fenola (45,43%) od kojih su većina iz skupine aromatskih metoksifenola (32,94%), arome po dimu i paljevini te naglašene antioksidativne i antimikrobne aktivnosti, što je rezultat dimljenja hladnim dimom odabranih vrsta tvrdog drveta (Izvješće laboratorija za analitiku hrane –Hlapivi spojevi arome dalmatinske pečenice, Veleučilište „Marko Marulić“ u Kninu, str. 4, 5 i 6).

Naziv „Dalmatinska pečenica“ koristio se, a koristi se i danas u svakodnevnom govoru, o čemu svjedoče novinski članci (Meri Šilović, 2015. Nedjeljna Slobodna Dalmacija 19.04.2015., str. 26, 27) te dokumentacija lokalnih proizvođača (Otpremnica - Račun br. 2500096 od 18.02.2005., Bel-Cro Trade d.o.o.; Račun – Otpremnica br. 2701145 od 10.12.2017., Bel-Cro Trade d.o.o., Pršutana Miljevci, Drinovci).

5.3. Uzročno-posljedična povezanost zemljopisnog područja i proizvoda

Zaštita „Dalmatinske pečenice“ temelji se na ugledu i tradicionalnom načinu proizvodnje „Dalmatinske pečenice“ u definiranom zemljopisnom području iz točke 3. ove Specifikacije. Višestoljetna tradicija stočarstva, burna povijest i utjecaj različitih kultura na život i običaje domaćeg stanovništva, a uz to i višestoljetna tradicija lokalne proizvodnje morske soli duž cijele obale Dalmacije (Stanko Piplović (2003), Prilog poznavanju dalmatinskih solana u XIX. Stoljeću. Radovi Zavoda za povijesne znanosti HAZU u Zadru (1330-0474) 45, str. 309, 317, 315) uz vrlo povoljne specifične klimatske odlike, doprinijeli su stvaranju tradicije proizvodnje suhomesnatih proizvoda u Dalmaciji.

Optimalne niske zimske temperature zraka u početnim fazama prerade osiguravale su povoljne uvjete za soljenje i zaštitu proizvoda od kvarenja, a česti vjetrovi i niska relativna vlažnost zraka pogodovale su optimalnoj brzini sušenja mesa. Stoga su tradicionalni suhomesnati proizvodi Dalmacije, kojima pripada i „Dalmatinska pečenica“, sve do pojave industrijske proizvodnje u drugoj polovici prošlog stoljeća bili sezonski proizvodi, a i danas se sezonski proizvode u seoskim gospodarstvima.

Navedene prirodne odlike definiranog zemljopisnog područja proizvodnje „Dalmatinske pečenice“, a osobito navedene vrlo specifične odlike klime, koje su prije svega rezultat

posebnog zemljopisnog položaja Dalmacije, očito su oduvijek osiguravale vrlo povoljne prirodne uvjete za kvalitetno sušenje mesa.

Nadalje, tradicionalna tehnologija proizvodnje „Dalmatinske pečenice“ koja se temelji na praktičnim vještinama i znanjima lokalnog stanovništva, unaprjeđivana je i usavršavana iz generacije u generaciju. Odabir kvalitetne sirovine dugog leđnog mišića svinje, način, duljina i uvjeti soljenja, blago dimljenje hladnim dimom tvrdog drveta te izlaganje proizvoda uvjetima vanjske klime tijekom sušenja i zrenja, osiguravaju postizanje specifičnih odlika kvalitete „Dalmatinske pečenice“. Pri tome je od ključne važnosti iskustvo i znanje proizvođača u fazi soljenja (postupak i duljina soljenja), fazi sušenja i dimljenja (određivanje najpovoljnijeg vremena i duljina primjene dima, procjena odgovarajućeg momenta i duljine izlaganja proizvoda vanjskim klimatskim uvjetima, procjena stupnja osušenosti proizvoda), te fazi zrenja (određivanje duljine zrenja na temelju senzornih svojstava proizvoda).

„Dalmatinska pečenica“ je tradicionalni dalmatinski suhomesnati proizvod, vrlo cijenjen na domaćem tržištu o čemu svjedoči mišljenje potrošača u Dalmaciji. Istraživanje mišljenja potrošača na području Dalmacije je pokazalo da gotovo 74% ispitanika povremeno konzumira „Dalmatinsku pečenicu“, a više od 85% ispitanika se slaže da je ona specifične kvalitete te boljeg okusa, mirisa i konzistencije u odnosu na druge slične proizvode (Marijo Ćaćić, 2017, Mišljenje potrošača na području Dalmacije o lokalnim tradicionalnim suhomesnatim proizvodima. Meso 3, str. 229, 232, 233).

Upućivanje na objavljenu specifikaciju proizvoda

(članak 6. stavak 1. drugi podstavak ove Uredbe)

https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/proizvodi_u_postupku_zastite-zoi-zozp-zts/Specifikacija%20proizvoda%20Dalmatinska%20pe%C4%8Denica%202019.pdf