

Udruga dalmatinski pršut

# DALMATINSKI PRŠUT

Oznaka zemljopisnog podrijetla

## SPECIFIKACIJA

**Autori:**

Članovi Udruge dalmatinski pršut

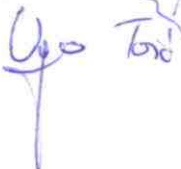
dr. sc. Ivica Kos



Ante Madir, dr. vet. med.



dr. sc. Ugo Toić



siječanj 2012.

SADRŽAJ

1. NAZIV PROIZVODA .....	2
2. OPIS DALMATINSKOG PRŠUTA.....	2
2.1. OPĆA DEFINICIJA PROIZVODA.....	2
2.2. OPIS SIROVINE .....	2
2.3. OPIS GOTOVOG PROIZVODA .....	3
3. ZEMLJOPISNO PODRUČJE PROIZVODNJE DALMATINSKOG PRŠUTA .....	3
4. DOKAZ O PODRIJETLU DALMATINSKOG PRŠUTA.....	4
5. TEHNOLOŠKI POSTUPAK PROIZVODNJE DALMATINSKOG PRŠUTA .....	5
5.1. SOLJENJE PRŠUTA .....	5
5.2. PREŠANJE BUTOVA .....	5
5.3. DIMLJENJE I SUŠENJE PRŠUTA.....	6
5.4. ZRENJE PRŠUTA.....	6
5.5. PAKIRANJE I NAČIN STAVLJANJA NA TRŽIŠTE .....	6
6. POVEZANOST DALMATINSKOG PRŠUTA SA ZEMLJOPISNIM PODRUČJEM PROIZVODNJE .....	7
6.1. POJEDINOSTI O ZEMLJOPISNOM PODRUČJU.....	7
6.2. POJEDINOSTI O UGLEDU I DRUGIM KARAKTERISTIKAMA DALMATINSKOG PRŠUTA .....	8
6.3. UZROČNO MEĐUDJELOVANJE ZEMLJOPISNOG PODRUČJA I KARAKTERISTIKA DALMATINSKOG PRŠUTA .....	10
7. OVLAŠTENO TIJELO ZA PROVJERU SUKLADNOSTI.....	10
8. PRAVILA OZNAČAVANJA DALMATINSKOG PRŠUTA .....	11
9. ZAHTJEVI PROPISANI POSEBNIM PROPISIMA .....	11
PRILOG I – Zemljovid područja proizvodnje „Dalmatinskog pršuta“	
PRILOG II – Fotografije sirovine za proizvodnju „Dalmatinskog pršuta“	
PRILOG III – Prirodni uvjeti u području proizvodnje „Dalmatinskog pršuta“	
PRILOG IV – Obrasci sustava sljedivosti	
PRILOG V – Popis i preslike literature	

## 1. NAZIV PROIZVODA

„Dalmatinski pršut“

## 2. OPIS DALMATINSKOG PRŠUTA

### 2.1. Opća definicija proizvoda

„Dalmatinski pršut“ je trajni suhomesnati proizvod proizveden od svinjskog buta s kosti, kožom i potkožnim masnim tkivom.

„Dalmatinski pršut“ spada u kategoriju 1.2. - Mesni pripravci i proizvodi od mesa.

### 2.2. Opis sirovine

„Dalmatinski pršut“ smije se proizvoditi od svježih butova s kosti dobivenih od svinja koje su potomci komercijalnih mesnih 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 kosti (*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 (vidi Prilog II).

Masa obrađenog buta iznosi 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°C, a zamrzavanje butova nije dozvoljeno. U trenutku ulaska u pršutanu unutarnja temperatura buta mora iznositi između 1 i 4°C.

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

### **2.3. Opis gotovog proizvoda**

„Dalmatinski pršut“ je trajan suhomesnati proizvod proizveden od svinjskog buta s kosti, kožom i potkožnim masnim tkivom.

„Dalmatinski pršut“ ne sadrži nikakve dodatke (nitrite, nitrate, kalijev sorbat, askorbinsku i propionsku kiselinu) osim morske soli.

„Dalmatinski pršut“ posjeduje slijedeća senzorska svojstva:

- a) vanjski izgled: bez pukotina, zarezotina i visećih dijelova mišića i kože, te bez velikih nabora na koži (vidi Prilog II);
- b) presjek: potkožno masno tkivo mora biti bijele do ružičasto-bijele boje, a mišićno tkivo jednolične crvene do svijetlocrvene boje;
- c) miris: 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 do slan;
- e) žvakaća konzistencija: mekana.

„Dalmatinski pršut“ posjeduje slijedeća kemijska svojstva:

- a) sadržaj vode 40 do 55%;
- b) aktivnost vode ( $a_w$ ) ispod 0,93;
- c) sadržaj soli (NaCl) 4,5 do 7,5%.

Masa „Dalmatinskog pršuta“ u trenutku stavljanja na tržište iznosi najmanje 6,5 kg, a njegova starost je, računajući od dana početka prerade, najmanje 12 mjeseci.

## **3. ZEMLJOPISNO PODRUČJE PROIZVODNJE DALMATINSKOG PRŠUTA**

Proizvodnja „Dalmatinskog pršuta“ je unutar područja Dalmacije. Sjevernu granicu čine Grad Novalja, Općina Kolan, Grad Pag, Općina Starigrad, Općina Jasenice, Grad Obrovac, Općina Ervenik i Grad Knin; istočnu granicu čine državne granice s Bosnom i Hercegovinom i Crnom Gorom; južnu i zapadnu granicu čini morska državna granica s Republikom Italijom.

Proizvodnja „Dalmatinskog pršuta“ smije se odvijati isključivo unutar administrativnih granica slijedećih županija: Ličko-senjska, Zadarska, Šibensko-kninska, Splitsko-dalmatinska i Dubrovačko-neretvanska (vidi Prilog I).

---

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, Civiljane, 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, Vrljika; 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.

#### **4. DOKAZ O PODRIJETLU DALMATINSKOG PRŠUTA**

Porijeklo „Dalmatinskog pršuta“ moguće je dokazati primjenom sustava sljedivosti koji se temelji na:

- fizičkom označavanju butova, odnosno gotovog proizvoda,
- dokumentima koje je potrebno popunjavati tijekom različitih faza proizvodnje, odnosno dokumentima koji su različiti subjekti u lancu proizvodnje dužni imati radi zadovoljavanja zakonskih propisa.

U trenutku ulaza u pršutanu svježi butovi moraju se pregledati radi utvrđivanja njihove sukladnosti sa zahtjevima iz ove specifikacije.

Na sve butove koji uspješno prođu fazu kontrole utiskuje se u kožu vrući žig kojim se označava razdoblje početka prerade (faza soljenja). Vrući žig sadrži dan, mjesec i godinu početka prerade.

Navedenim postupkom se u biti formira proizvodni lot čija je oznaka datum početka prerade.

Temeljni podaci o svakoj pojedinoj skupini butova koja je ušla u pršutanu (datum, broj komada, ukupna masa) upisuju se u poseban dokument (vidi Prilog IV). Svaki lot pršuta prati zaseban dokument u koji se upisuju sve radnje propisane ovom specifikacijom koje su obavljene na lotu pršuta na koji se dokument odnosi (vidi Prilog IV). Po završetku minimalnog razdoblja zrenja (12 mjeseci od početka prerade), a prije stavljanja na tržište, pršuti se kontroliraju radi utvrđivanja njihove kvalitete. Rezultati kontrole kvalitete bilježe se na posebnom obrascu (vidi Prilog IV).

Ukoliko pršut zadovoljava sve zahtjeve kvalitete te je utvrđeno da je proizveden u skladu sa specifikacijom, na njega se stavlja drugi vrući žig (zajednički znak „Dalmatinskog pršuta“ iz točke 8.) kojim se jamči kvaliteta proizvoda.

## **5. TEHNOLOŠKI POSTUPAK PROIZVODNJE DALMATINSKOG PRŠUTA**

Postupak proizvodnje „Dalmatinskog pršuta“ započinje kontrolom kvalitete sirovine, odnosno izborom samo onih svježih butova čija fiziklano-kemijska i senzorska svojstva zadovoljavaju odredbe koje su propisane u točki 2.2. ove specifikacije. U slučaju manjih nepravilnosti u obliku buta moguće je pojedine butove dodatno obraditi radi dobivanja konačnog pravilnog oblika. Butovi koji imaju vidljiva oštećenja ili manjkavosti u kakvoći mesa, odnosno kože ili potkožnog masnog tkiva moraju se odstraniti iz proizvodnje.

### **5.1. Soljenje pršuta**

Faza soljenja je najkritičnija u tehnološkom procesu proizvodnje pršuta. Zato se mora tijekom cijele faze soljenja i prešanja održavati niska temperatura, jer u protivnom dolazi do neizbježnog i nepopravljivog smrdljivog zrenja. Soljenje pršuta se stoga vrši pri temperaturi 2 – 6 °C i relativnoj vlazi zraka višoj od 80%. Prije soljenja obvezatno je masažom (stiskanjem) istisnuti zaostalu krv iz cijelog buta, a osobito iz femoralne arterije koja se nalazi u brazdi miškulature s medijalne strane.

Brzo i ravnomjerno prodiranje soli u mišićje buta ima izvanredan značaj za kakvoću gotovog proizvoda. Upravo zbog toga je vrlo važno da butovi imaju istu temperaturu (1 – 4 °C), jer jako hladni butovi apsorbiraju manje soli, a nedovoljno ohlađeni imaju tendenciju kvarenja. „Dalmatinski pršut“ se može samo soliti morskom soli, tj. uz sol se ne smiju koristiti začini. U proizvodnji „Dalmatinskog pršuta“ nije dozvoljena upotreba nikakvih konzervansa, primjerice natrijeva nitrita (E 250), natrijeva nitrata (E 251), kalijeva sorbata (E 202), askorbinske kiseline (E 200), propionske kiseline (E 280), i slični aditivi.

Obradjeni butovi dobro se natrljaju po cijeloj površini sa suhom soli te se ostave ležati s medijalnom stranom okrenutom prema gore. Nakon 7-10 dana (ovisno o masi butova) potrebno je butove ponovno natrljati sa soli i položiti da leže idućih 7-10 dana s medijalnom stranom okrenutom prema dolje.

### **5.2. 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. Butovi se prešaju tako da se slože u redove između ploča i optereće.

---

Faza prešanja traje 7-10 dana, potom se butovi isperu čistom vodom i ocijede, nakon čega su spremni za dimljenje, sušenje i zrenje.

Ako se faza prešanja izostavi, tada se usoljeni butovi, nakon što je prošlo 14-20 dana faze soljenja, ostave ležati još 7-10 dana bez preslagivanja, nakon čega se isperu čistom vodom i ocijede.

Kao i u fazi soljenja, temperatura u fazi prešanja mora iznositi 2 – 6 °C, a relativna vlaga zraka mora biti viša od 80%.

### **5.3. Dimljenje i sušenje pršuta**

Pravilno soljeni butovi, isprani i ocijeđeni vežu se špagom ili se vješaju na kuku od nehrđajućeg čelika iznad petne kvrge (*tuber calcanei*) te prenašaju u drugu, besprijekorno čistu prostoriju (komoru) radi ujednačavanja temperature prije dimljenja. Komora (prostorija) mora imati otvore za zrak zaštićene mrežicom, radi sprječavanja ulaska kukaca. Nakon izjednačavanja temperature soljenih i ocijeđenih butova sa temperaturom komore (prostorije) slijedi faza dimljenja.

Dimljenje se vrši uporabom hladnog dima dobivenog izgaranjem tvrdog drva ili piljevine bukve (*Fagus sp.*), hrasta (*Quercus sp.*) ili graba (*Carpinus sp.*). Ako se dimljenje vrši na klasičan način s otvorenim ložištem, potrebno je voditi osobitu skrb o temperaturi u prostoriji (komori) za dimljenje koja ne smije preći 22 °C. Više temperature prelaze granicu hladnog dimljenja uslijed čega dolazi do denaturacije (umrežavanja) bjelančevina u površinskom sloju pršuta. Na taj se način može stvoriti nepoželjna barijera slobodnom izlasku vode iz unutarnje muskulature buta, a time i do kvarenja pršuta. Dimljenje i sušenje pršuta traje do najviše 45 dana.

### **5.4. Zrenje pršuta**

Nakon faze dimljenja i sušenja pršuti se premještaju na zrenje u prostorije (komore) sa stabilnom mikroklimom i koje imaju otvore za izmjenu zraka (prozore) zbog pravilnog odvijanja tehnološkog procesa. Svi otvori moraju biti zaštićeni gustom mrežicom koja onemogućuje slobodan ulaz kukaca, glodavaca i drugih nametnika. Poželjno je da u prostorijama za zrenje temperatura ne prelazi 20 °C, a relativna vlaga zraka bude ispod 90%. U takvim mikroklimatskim prilikama pršuti ravnomjerno gube vlagu i pravilno zriju. Biokemijski procesi odvijaju se u optimalnim uvjetima, postiže se lijepa boja i optimalna harmonija mirisa i okusa. Tijekom zrenja pršuta dozvoljeno je „štukovati“ pukotine nastale na medijalnoj strani smjesom napravljenom od usitnjenog svinjskog sala pomiješanog pšeničnim ili rižinim brašnom uz dodatak soli. Faza zrenja se odvija u zamračenim prostorima uz blagu izmjenu zraka. Nakon godinu dana od dana početka soljenja pršut je zreo i spreman za konzumaciju.

### **5.5. Pakiranje i način stavljanja na tržište**

Proizvod s oznakom zemljopisnog podrijetla „Dalmatinski pršut“ smije se stavljati na tržište samo po završetku posljednje faze proizvodnje i nakon što je certifikacijsko tijelo utvrdilo sukladnost proizvoda sa specifikacijom. Proizvod 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 točke 8. ove specifikacije.

---

Sve opisane faze proizvodnje „Dalmatinskog pršuta“, osim točke 5.5. moraju se odvijati u zemljopisnom području iz točke 3.

## **6. POVEZANOST DALMATINSKOG PRŠUTA SA ZEMLJOPISNIM PODRUČJEM PROIZVODNJE**

### **6.1. Pojediniosti o zemljopisnom području**

Proizvodnja pršuta u Dalmaciji datira iz vremena kada se vještina prerade i čuvanja 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 postupak proizvodnje koji je specifičan za područje Dalmacije.

Prvi pisani trag o trgovini „Dalmatinskim pršutom“ potječe iz 1557. godine u kojem se navodi da se pršut zajedno sa sirom izvezio u Mletke i to preko Zadra. Zapisano je da izvoz ide iz "Bosne", a u to je doba Bosna obuhvaćala cjelokupno područje zapadno do rijeke Drine koje je bilo pod vlašću Osmana. S obzirom da je turska vlast u 16. stoljeću dopirala do gradskih zidina Zadra, vrlo je vjerojatno da se rodilo o pršutu iz neposrednog zadarskog zaleđa (Ivan Pederin: Mletačka uprava, poljoprivreda i politika u Dalmaciji (1409-1797), Dubrovnik, 1990., str. 132 – vidi Prilog V).

O pršutu kao nezaobilaznoj namirnici uobičajenog dalmatinskog ručka koji se sredinom 19. stoljeća servirao gotovo u svakoj dobrostojećoj obitelji piše pruska barunica Ida von Reinsfeld-Düringsfeld (Njemački putopisi po Dalmaciji, Split, 1989., str. 230 – vidi Prilog V). Premda se u to doba pršut proizvodio u velikom broju seoskih gospodarstava, bilo ga je nedovoljno za neke veće trgovinske tijekove pa se stoga uglavnom prodavao regionalno – unutar područja proizvodnje (Frano Ivanišević: Poljica – narodni život i običaji, Zagreb, 1903.-1906., reprint Priko, 2006., str. 86-87, 257 – vidi Prilog V). Izvorni „Dalmatinski pršut“ bio je cijenjen na stolovima malih i ekskluzivnih krugova, a putnici su znali prepoznati njegovu posebnost pa se u brojnim putopisima spominje kao dalmatinischer Rohschinken.

Do II svjetskog rata, u Dalmaciji se pršut proizvodio samo na seljačkim domaćinstvima u domaćoj kućnoj radinosti, a tek ponegdje u zanatskoj djelatnosti. Ograničena proizvodnja dopuštala je konzumaciju pršuta samo u imućnijim seoskim domaćinstvima. Glavi opskrbljivači tržišta su bila srednje stojeća i siromašnija seoska domaćinstva jer je za njih pršut bio preskupa hrana. Pršut se uglavnom prodavao u gradovima gdje se konzumirao u ugostiteljstvu ili u domovima. Nakon II svjetskog rata, osobito 60-ih godina prošlog stoljeća, porastom životnog standarda, posebno u priobalnom području i u bližem zaleđu, započinje povećanje potrošnje a time i proizvodnje pršuta (Ante Puljić: Istraživanje higijensko-tehnoloških i ekonomskih pokazatelja kooperacijske proizvodnje dalmatinskog („Miljevačkog“) pršuta; Magistarska rasprava, Zagreb, 1986., str. 16 – vidi Prilog V).

„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 – vidi Prilog V).

---



U zadnjem desetljeću prošlog stoljeća, a pogotovo početkom ovog stoljeća započela je ozbiljnija i vrlo kvalitetna organizirana proizvodnja „Dalmatinskog pršuta“. Sve veća zainteresiranost samih proizvođača za povećanje kvalitete „Dalmatinskog pršuta“ i potreba zajedničke promidžbe rezultirala je osnivanjem udruge proizvođača i organiziranjem „Nacionalnog sajma pršuta“ koji se održava već pet godina zaredom na području Dalmacije.

„Dalmatinski pršut“ se proizvodi na cijelom zemljopisnom području Dalmacije koje obuhvaća najdulji i najveći dio hrvatskog primorja duž jadranskog mora. 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. Krško područje je pretežito građeno od vapnenca i dolomita, s iznimkom velikog flišnog područja Ravnih kotara.

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 i maestral, koji puše jedino danju s mora na kopno. Analizom podataka kontingencijske pojave određenog smjera vjetra uočava se da na području Dalmacije najčešće pušu vjetrovi iz prvog kvadranta (vidi Prilog III) koji su obično hladni i suhi.

Osim strujanja zraka za pravilno soljenje, sušenje i zrenje pršuta vrlo je značajna temperatura zraka (°C) i relativna vlažnost zraka (%) atmosfere, odnosno prostorije u kojima se odvija tehnološki proces. Srednja zimska temperatura kreće se 3,6 do 9,0 °C, a srednja ljetna varira između 24.7 i 25.3 °C. Izoterme se pružaju usporedno s obalom, odnosno temperatura pada ili raste s udaljenošću od obale. Relativna vlažnost zraka tijekom godine varira od 56 do 76 %.

U povijesti se proizvodnja „Dalmatinskog pršuta“ odnosno faza soljenja odvijala samo u zimskim mjesecima (XI, XII, I i II) jer je meso bilo potrebno sačuvati od kvarenja kada su temperature zraka niske. Danas se, zahvaljujući mogućnosti kontroliranja mikroklimatskih uvjeta u proizvodnim prostorima, pršuti proizvode tijekom cijele godine s obvezom da se, kad god je moguće, izlože utjecaju vanjske atmosfere stvaranjem prirodne cirkulacije zraka. Naime, makroklimatski uvjeti proizvodnog područja utječu na procese i tok enzimatskih aktivnosti u pršutu, odnosno na tvorbu poželjnih senzorskih svojstava, posebice miris i okus pršuta (Ante Puljić: Istraživanje higijensko-tehnoloških i ekonomskih pokazatelja kooperacijske proizvodnje dalmatinskog („Miljevačkog“) pršuta; Magistarska rasprava, Zagreb, 1986., str. 106 – vidi Prilog V).

Podrobniji podaci o klimatskim prilikama na području Dalmacije nalaze se u Prilogu III.

## **6.2. Pojediniosti o ugledu i drugim karakteristikama dalmatinskog pršuta**

„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. 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. Zbog uvjerenja potrošača, pogotovo onih na zagrebačkom tržištu, o kvaliteti i osobitosti „Dalmatinskog pršuta“ u to se doba nastojala povećati njegova proizvodnja i suradnjom s firmama izvan područja proizvodnje (Ante Puljić: Istraživanje higijensko-tehnoloških i ekonomskih pokazatelja kooperacijske proizvodnje dalmatinskog („Miljevačkog“) pršuta; Magistarska rasprava, Zagreb, 1986., str. 16, 26, 28, 105 – vidi Prilog V). Zbog svoje posebnosti i prepoznatljivosti postaje predmetom znanstvenih istraživanja u svrhu njegove valorizacije (Šime Džapo: Prilog poznavanju proizvodnje i svojstava dalmatinskog pršuta, Magistarski rad, Zagreb, 1969., str. 47-49; Ante Puljić: Istraživanje higijensko-tehnoloških i ekonomskih pokazatelja kooperacijske proizvodnje dalmatinskog („Miljevačkog“) pršuta; Magistarska rasprava, Zagreb, 1986. str. 109; Đ. Roseg, T. Petrak, A. Hraste, K. Botka., K. Babić: Morfološko, fizikalno-kemijska svojstva dalmatinskog pršuta, u Uroš Bego i suradnici: Biodinamika mišića, Zagreb 1987. – vidi Prilog V), a njegov se način proizvodnje opisuje i u sveučilišnim udžbenicima (Josip Živković: Higijena i tehnologija mesa – II dio Kakvoća i prerada; Zagreb, 1986., str. 117, – vidi Prilog V).

„Dalmatinski pršut“ jedan je od malobrojnih autohtonih proizvoda koji se u posljednjih šest desetljeća nudi kao hladno predjelo u mnogim restoranima diljem Hrvatske (Hrvatsko jedinstvo, Varaždin, 1938, br. 60, str. 8.; Hrvatsko jedinstvo, Varaždin, 1940, br. 144, str. 3.; Varaždinske Novosti, Varaždin, 1940, br. 554, str. 4.; Varaždinske Vijesti, Varaždin, 1952., br. 353, str. 4.; Varaždinske Vijesti, Varaždin, 1981., br. 1916, str. 14.; Glas Podravine, Koprivnica, 1971., br. 10, str. 7.; Vinkovačke novosti, Vinkovci, 1973., br. 3, str. 6.; Vinkovačke novosti, Vinkovci, 1985., br. 51-52, str 17.).

Posebnost „Dalmatinskog pršuta“ očituje se prvenstveno u njegovim senzorskim karakteristikama koje su posljedica načina njegove pripreme i uvjeta u proizvodnom području. Karakteristično senzorsko svojstvo „Dalmatinskog pršuta“ jest miris u kojem se uz fermentirano, suho svinjsko meso može prepoznati i blaga aroma dima. Istraživanjima je utvrđeno da postoje razlike u sastavu hlapivih sastojaka između „Dalmatinskog pršuta“ i šest pršuta porijeklom iz južnoeuropskih zemalja, a najveća se razlika očituje u prisutnosti fenola (gvajakol, fenol, o i m-krezol, 2,5- i 2,6-ksilenol, 2,6-dimetoksifenol) u svim uzorcima „Dalmatinskog pršuta“. S obzirom da se u postupku proizvodnje drugih analiziranih pršuta nije koristio dim, vrlo je vjerojatno da su navedeni fenoli odgovorni za aromu dima (Igor Jerković, Josip Mastelić, Snježana Tartaglia: A study of volatile flavour substances in Dalmatian traditional smoked ham: Impact of drycuring and frying, Food Chemistry 104 (2007), str. 1038 – vidi Prilog V).

Neka starija istraživanja kao posebnost „Dalmatinskog pršuta“ navode i veći udio bjelančevina (Šime Džapo: Prilog poznavanju proizvodnje i svojstava dalmatinskog pršuta, Magistarski rad, Zagreb, 1969., str. 48; Ante Puljić: Istraživanje higijensko-tehnoloških i ekonomskih pokazatelja kooperacijske proizvodnje dalmatinskog („Miljevačkog“) pršuta; Magistarska rasprava, Zagreb, 1986. str. 110 – vidi Prilog V).

### **6.3. Uzročno međudjelovanje zemljopisnog područja i karakteristika dalmatinskog pršuta**

Povoljni klimatski uvjeti omogućili su da se na području Dalmacije tijekom povijesti razvije tradicija konzerviranja mesa soljenjem, i sušenjem na zraku, odnosno dimljenjem. Kao i u nekim drugim krajevima Europe najvredniji proizvod koji se dobivao navedenim načinom konzerviranja bio je sušeni svinjski but – pršut. Premda se iz dostupne pisane povijesne građe ne može zaključiti da je „Dalmatinski pršut“ predstavljao značajan proizvod u trgovačkoj razmjeni toga kraja, nedvojbeno je da se umijeće proizvodnje pršuta na seoskim domaćinstvima stoljećima prenosilo iz generacije u generaciju.

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. Popularnost „Dalmatinskog pršuta“ izvan granica proizvodnog područja posebno je narasla 60-ih godina prošlog stoljeća kada je zbog povećanja potražnje i postepeno rasla i njegova proizvodnja. Razvojem turizma i povećanjem potražnje za lokalnim tipičnim proizvodima „Dalmatinski je pršut“ je u posljednjih 20-ak godina postao jedna od prepoznatljivih delicija na području Dalmacije i gospodarski najznačajniji tradicionalni prehrambeni proizvod u Hrvatskoj.

Premda 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. Faza sušenja pršuta se u seoskim domaćinstvima na području Dalmacije prvenstveno provodila pored ognjišta u starim kuhinjama i u sušnicama koje su imale propusne krovove te se dimom prvenstveno rastjerivala vlaga u doba kišnog i vlažnog vremena. Čim bi se vrijeme promijenilo i zapuhali sjeverni vjetrovi (bura) „Dalmatinski pršuti“ su se iznosili vani na zrak. Proizvođači pršuta su spoznali da se dimljeno meso još bolje čuva i konzervira zbog antioksidativnog i baktericidnog djelovanja dima pa su vjerojatno zbog toga nastavili s takvom praksom i u doba kad zbog suhog vremena ne bi bilo potrebno vješati butove pored ognjišta. U suvremenoj praksi proizvodnje pršuta dim gubi svoju funkciju konzerviranja, ali se i dalje koristi jer „Dalmatinskom pršutu“ daje onu svojstvenu i prepoznatljivu aromu. Naime, dio sastojaka dima se rastvara u potkožnom i intramuskularnom masnom tkivu čime se osigurava da „Dalmatinski pršut“ dobije onaj specifičan miris i okus po dimu. Danas se dimljenje obavlja posebnim proizvodnim postupkom uporabom hladnog dima dobivenog izgaranjem tvrdog drva ili piljevine bukve (*Fagus sp.*), hrasta (*Quercus sp.*) ili graba (*Carpinus sp.*) koji su se tradicionalno koristili kao ogrjevno drvo u domaćinstvima u tom području.

## **7. OVLAŠTENO TIJELO ZA PROVJERU SUKLADNOSTI**

Za utvrđivanje sukladnosti proizvodnje, prerade i samog prehrambenog proizvoda sa specifikacijom i provedbu kontrole nad proizvodnjom, preradom i samim prehrambenim proizvodom koji će nositi oznaku zemljopisnog podrijetla "Dalmatinski pršut" koristit će se usluge Biotechnicon poduzetničkog centra d.o.o., Hrvatskih iseljenika 30, 21000 Split.

## 8. PRAVILA OZNAČAVANJA DALMATINSKOG PRŠUTA

Zajednički znak „Dalmatinskog pršuta“ grafički je prikazan na Slici 1. Znak ima ovalni oblik pečata unutar kojeg se nalaze tri lavlje glave, a na gornjem vanjskom obodu piše „Dalmatinski pršut“.

Zajednički znak „Dalmatinskog pršuta“ se po završetku faze zrenja nanosi kao vrući žig na kožu onih pršuta za koje je ovlašteno tijelo utvrdilo da su proizvedeni u skladu s ovom specifikacijom i posjeduju sva propisana fizikalno-kemijska i senzorska svojstva.



Slika 1. – Grafički prikaz zajedničkog znaka „Dalmatinskog pršuta“

Osim zajedničkog znaka, vrući žig sadrži i šifru proizvođača koja je istovjetna kontrolnom veterinarskom broju objekta. Svi primjerci vrućeg žiga čuvaju se pri Udruzi dalmatinski pršut.

Prilikom stavljanja na tržište „Dalmatinski pršut“ mora biti označen nazivom proizvoda i zajedničkim znakom proizvoda. Naziv proizvoda "Dalmatinski pršut" mora biti jasno čitljiv i neizbrisiv te mora veličinom, vrstom i bojom slova (tipografijom) biti jasnije istaknut u odnosu na bilo koji drugi navod.

Pravo na uporabu zajedničkog znaka, pod jednakim uvjetima, imaju svi korisnici oznake koji na tržište stavljaju proizvod koji je sukladan specifikaciji proizvoda.

## 9. ZAHTJEVI PROPISANI POSEBNIM PROPISIMA

-----