

DRUGI AKTI

EUROPSKA KOMISIJA

Objava zahtjeva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

(2015/C 241/05)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća ⁽¹⁾.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„DRNIŠKI PRŠUT”

EU br.: HR-PGI-0005-01212-13-13.3.2014

ZOI () ZOZP (X)

1. Naziv

„Drniški pršut”

2. Država članica ili treća zemlja

Hrvatska

3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda

3.1. Vrsta proizvoda

Razred 1.2. Mesni proizvodi (kuhani, soljeni, dimljeni itd.)

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

„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 nareška, 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 slatkasto-slani postojan olfaktorijalni/gustatorni osjet arome pršuta bez kiselosti, gorčine ili užglosti .

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. Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i 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 podvrgi 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.

Za proizvodnju drniškog pršuta but se obrađuje bez nožice, križne i zdjelične kosti i repnih kralježaka, a u butu ostaju bedrena (femur) i potkoljenična kost (tibia i fibula) s patelom, urašteni dio sjedne kosti (sjedna kvrga) te, ovisno o visini reza kojim se odstranjuje nožica, ostaci tarzalnih kosti. But obrađen za soljenje je bez odstranjenog dijela kože i masnog tkiva s unutrašnje strane do visine koljenog zgloba te dijela mišićne mase odstranjene

(¹) SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

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. Obradeni but mora biti bez oštećenja i krvavih podljeva, neravnina i stršećih dijelova. 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. *Posebni koraci u proizvodnji koji se moraju provesti u identificiranom zemljopisnom području*

Sve faze proizvodnje drniškog pršuta moraju se odvijati unutar zemljopisnog područja iz točke 4. Postupak proizvodnje čine faze suhog soljenja, prešanja, ispiranja, dimljenja, sušenja na zraku i zrenja.

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

„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.

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

„Drniški pršut” koji zadovoljava sve zahtjeve propisane u specifikaciji proizvoda po završetku proizvodnje označava se na koži s lateralne strane vrućim žigom drniškog pršuta. Prije stavljanja u promet takav pršut se označava i zajedničkim znakom drniškog pršuta.

Ukoliko se vrši iskoštavanje i rasijecanje pršuta u komade ili nareske, sve pakovine koje se stavljaju u promet moraju sadržavati zajednički znak drniškog pršuta.

Izgled vrućeg žiga i zajedničkog znaka drniškog pršuta propisan je specifikacijom proizvoda. Pravo na uporabu vrućeg žiga i zajedničkog znaka drniškog pršuta pod jednakim uvjetima imaju svi korisnici oznake koji na tržište stavljaju proizvod koji je sukladan specifikaciji proizvoda. Izgled vrućeg žiga i zajedničkog znaka drniškog pršuta prikazani su na slikama 1. i 2.

Slika 1.

Vrući žig drniškog pršuta



Slika 2.

Zajednički znak drniškog pršuta



4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

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

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

„Drniški pršut” proizvodi se na zemljopisnom području koje karakteriziraju specifične mikroklimatske prilike. Iako u blizini mora (20–30 km zračne linije) područje ima karakter izmijenjene mediteranske klime. U cjelini gledano podneblje je uglavnom sub-mediteransko, ljeta topla (žege i suše), zime blage s rijetkim snijegom. Za klimatske prilike čitavog područja naročit značaj imaju česti vjetrovi iz istočnog (E), jugoistočnog (SE) i sjeveroistočnog (NE) smjera, koji tijekom godine prosječno pušu gotovo 65 % vremena. Vjetrovi prevladavaju u zimskom dijelu godine kada isušuju i hlade zrak, što povoljno utječe na sušenje mesa. Ovom osobito pridonosi izmjena dominantne bure - suhog i hladnog sjeveroistočnog vjetra, koji s masiva Dinare i okolnih planina puše u pravcu mora, i juga - jugoistočnog vjetra, koji s mora donosi toplinu i vlagu. Zbog izmjena bure i juga te blizine Jadranskog

mora, zimi izostaju ekstremno niske temperature dok zrak isušuju i hlade česti vjetrovi s planina pružajući prirodnu zaštitu od kvarenja mesa, neophodnu naročito u početnim fazama proizvodnje drniškog pršuta tijekom suhog soljenja i sušenja. Tako se srednja temperatura zraka na području Drniša od prosinca do veljače kreće između 3,7 i 5 °C uz relativnu vlažnost zraka od 76 do 78 %, što osigurava hladne i suhe uvjete potrebne za siguran proces konzerviranja drniškog pršuta suhim soljenjem i sušenjem. Ovakve vrijednosti temperature i vlage, u kombinaciji s hladnim i suhim vjetrom pogoduju proizvodnji drniškog pršuta koja započinje upravo u tom periodu godine.

Specifičnost drniškog pršuta proizlazi iz određenih karakteristika proizvoda, kao što su manje slan okus, blaga aroma dima i stupanj osušenosti, koje su rezultat tradicionalnog načina proizvodnje i prilagodbe lokalnim klimatskim prilikama, te njegove dugogodišnje reputacije i značaja na domaćem tržištu i šire.

„Drniški pršut” proizvodi se isključivo suhim soljenjem s krupnom morskom soli bez korištenja ikakvih drugih aditiva. But se soli s propisanom količinom soli uz uklanjanje tzv. „nečiste” soli i završno ispiranje, zbog čega je okus drniškog pršuta manje slan (npr. sadržaj NaCl-a u gotovom proizvodu ne prelazi 7 %; rezultati kemijskih analiza, Agronomski fakultet Sveučilišta u Zagrebu, 2008. godina) i blago slatkast. Nadalje, u proizvodnji drniškog pršuta je specifičan način dimljenja. Pri dimljenju pršuta, uz drvo bukve (*Fagus sylvatica*) i graba (*Carpinus betulus* L), koristi se i suha smrekovina (*Juniperus communis*), drvo i ljuske badema (*Amygdalus communis*) i suho smilje (*Helichrysum arenarium*), zbog čega dim ima posebnu aromu. Sagorijevanje je tiho a dimljenje pršuta blago i pri dobroj cirkulaciji zraka. Stoga je specifična aroma dima u zreлом pršutu uvijek blago naglašena ali nikada ne prekriva aromu zrelog mesa. Zbog dugog sušenja/zrenja (≥ 12 mjeseci) tijekom kojega postepeno gubi vodu i prolazi kroz spontane kemijsko-enzimske promjene bjelančevina i masti, „Drniški pršut” karakterizira viši stupanj dehidracije (sadržaj vlage u gotovom proizvodu do 40 %; Drniški pršut – osobine sirovine i finalnog proizvoda, Zbornik sažetaka 44. hrvatski i 4. međunarodni simpozij agronoma, Opatija, 2009., str. 221-222) ali ujedno i povoljna mekoća uslijed pozitivnog utjecaja duljine prerade i pratećih kemijsko-enzimskih procesa na strukturu pršuta. Dovoljno dug period zrenje presudan je također i za formiranje rubin-crvene boje kao i za postojan osjet arome pršuta nakon konzumacije.

Niske temperature zraka koje tijekom zime prirodno štite meso od kvarenja omogućavaju drniškim pršutarima soljenje mesa s umjerenom količinom soli. Drvo bukve, graba, suha smrekovina, ljuske badema i suho smilje loži se i dalje ručno a pršuti obično dime za toplijeg i vlažnijeg vremena dok ih se za vrijeme sjeveroistočnog vjetrova (bure) 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.

Povezanost drniškog pršuta s zemljopisnim okruženjem, osim iz povoljnih klimatskih prilika i znanja i vještina lokalnog stanovništva, 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 odavno postali poznati po pršutu. Zbog kakvoće „Drniški pršut” je uvijek imao poseban renome među domaćim pršutima što bilježi i novinska reportaža „Unikati drniške pršutoteke” iz 1978. godine (Nedjeljna Dalmacija, 15.4.1978.), dok o iznimnom međunarodnom prestižu govori podatak da je bio služen na engleskom dvoru prilikom krunjenja kraljice Elizabete II, 2. lipnja 1953. godine, te ponovno prilikom proslave pedesete godišnjice krunidbe (Pismo zahvale, Buckingham Palace, 2002.). 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.

Upućivanje na objavljenu specifikaciju proizvoda

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

<http://www.mps.hr/UserDocsImages/HRANA/DRNISKI%20PRŠUT/SPECIFIKACIJA%20PROIZVODA%20-%20Drniski%20pršut%20-izmjena.pdf>