

Udruga proizvođača istarskog pršuta

ISTARSKI PRŠUT / ISTRSKI PRŠUT

Oznaka izvornosti

SPECIFIKACIJA



ISTARSKI PRŠUT

Srpanj 2014.

SADRŽAJ

1. NAZIV PROIZVODA.....	1
2. OPIS PROIZVODA	1
2.1. Opća definicija proizvoda	1
2.2. Opis sirovine	1
2.3 Opis gotovog proizvoda.....	2
3. ZEMLJOPISNO PODRUČJE PROIZVODNJE PROIZVODA.....	2
3.1 Područje proizvodnje sirovine za proizvod.....	2
3.2 Područje proizvodnje proizvoda.....	3
4. DOKAZ O PODRIJETLU PROIZVODA	4
5. POSTUPAK PROIZVODNJE PROIZVODA	4
5.1. Oblikovanje.....	4
5.2. Soljenje i prešanje	5
5.3. Sušenje i zrenje.....	5
5.4. Označavanje, porcioniranje i pakiranje	6
6. POVEZANOST PROIZVODA SA ZEMLJOPISNIM PODRUČJEM PROIZVODNJE.....	7
6.1. Pojediniosti o zemljopisnom području.....	7
6.2. Pojediniosti o kakvoći i karakteristikama proizvoda	10
6.3. Uzročna veza između zemljopisnog područja i karakteristika proizvoda.....	11
7. OVLAŠTENO TIJELO ZA PROVJERU SUKLADNOSTI.....	12
8. PRAVILA OZNAČAVANJA PROIZVODA	12
9. ZAHTJEVI PROPISANI POSEBNIM PROPISIMA	13
PRILOG 1. – Objava prijave oznake izvornosti i rješenja o korištenju oznake	
PRILOG 2. – Fotografije sirovine i gotovog proizvoda	
PRILOG 3. – Zemljovidi područja proizvodnje sirovine i samog proizvoda	
PRILOG 4. – Obrasci sustava sljedivosti	
PRILOG 5. – Povijest proizvodnje pršuta u Istri i kulturno-tradicijska obilježja	
PRILOG 6. – Prirodni uvjeti u području proizvodnje proizvoda	
PRILOG 7. – Rezultati kemijskih analiza pršuta	
PRILOG 8. – Popis literature i preslike pisane građe	

1. NAZIV PROIZVODA

„Istarski pršut“ / „Istrski pršut“

2. OPIS PROIZVODA

2.1. Opća definicija proizvoda

Istarski pršut / Istrski pršut je trajni suhomesnati proizvod od svinjskog buta bez nogice, kože i potkožnog masnog tkiva sa zdjeličnim kostima, suho salamuren morskom soli i začinima, sušen na zraku i bez dimljenja, podvrgnut procesima sušenja i zrenja koji traju najmanje godinu dana. Istarski pršut / Istrski pršut spada u kategoriju 1.2. - mesni pripravci i proizvodi od mesa.

2.2. Opis sirovine

2.2.1. Istarski pršut / Istrski pršut se proizvodi isključivo od svježih butova dobivenih od svinja oprasenih i tovljenih u zemljopisnom području opisanom u točki 3.1. Unutar istog područja nalaze se i sve klaonice i rasjekaonice koje imaju odobrenje za klanje, odnosno pripremu butova namijenjenih proizvodnji istarskog pršuta / istrskog pršuta.

2.2.2. Radi zadovoljavanja zahtjeva ove specifikacije koji se odnose na svojstva sirovine za proizvodnju istarskog pršuta / istrskog pršuta, prilikom uzgoja životinja potrebno je poštivati slijedeće odredbe:

a) Dozvoljeno je korištenje potomaka roditelja plemenitih pasmina i njihovih križanaca, osim pietrena i njegovih križanaca.

Roditelji korištenih životinja moraju biti umatičeni u matičnu knjigu ili upisani u uzgojne upisnike koje vode ovlaštena ustanova ili uzgojne organizacije, odnosno uzgojna društva.

b) Dozvoljena je samo uporaba nazimica i kastrata.

c) Rabljeni genotipovi moraju osigurati dostizanje visokih tjelesnih masa s dobrim prirastima i dobrim iskorištavanjem hrane te mesnatošću polovica i masom butova. Prosječna tjelesna masa svinja po skupinama kod klanja mora biti veća od 160 kg žive vage.

2.2.3. Hranidba svinja u tovu za proizvodnju istarskog pršuta / istrskog pršuta odvija se smjesama proizvedenim u mješaonama ili na samom gospodarstvu koje tovi svinje. Svi sastojci smjese, osim minerala, vitamina i ostalih aditiva koliko god je moguće moraju potjecati s područja navedenog u točki 3.1. ove specifikacije. Podrijetlo svih sastojaka mora biti sljedivo od mjesta proizvodnje do staje te mora biti kontrolirano do strane ovlaštenog kontrolnog tijela.

Osim smjese, u hranidbi svinja mogu se koristiti pšenica ili pšenične posije, svježa djetelina i lucerna, bundeve, kupusnjače, stočna repa, repini rezanci, sirutka i kuhani krumpir.

Za tov svinja zabranjeno je koristiti pivski trop, pomije i otpatke klaoničke industrije.

2.2.4. Tehnologija uzgoja mora biti usmjerena ka osiguranju umjerenih prirasta i dobivanju što manje masnih teških svinja, odnosno svinja dobro razvijenih butova.

2.2.5. Najmanja životna dob životinja u trenutku klanja mora biti 9 mjeseci.

2.2.6. U trenutku klanja životinje moraju biti u odličnom zdravstvenom stanju, a nakon klanja životinje moraju biti u potpunosti iskrvarene.

2.2.7. Nakon klanja 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. Zamrzavanje butova nije dozvoljeno.

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

2.3 Opis gotovog proizvoda

2.3.1. Na kraju proizvodnog procesa istarski pršut / istrski pršut posjeduje određena fizikalno-kemijska (vidi Prilog 7.) i organoleptička svojstva.

2.3.2. Organoleptička svojstva istarskog pršuta / istrskog pršuta u trenutku stavljanja u promet moraju odgovarati slijedećim zahtjevima:

a) izduženog pravilnog oblika tipičnog za istarski pršut/ istrski pršut (vidi Sliku 2. u Prilogu 2.), bez nogice i bez kože osim u dijelu ispod skočnog zgloba (vidi točku 5.1.), pravilno zaobljenog ruba, ravnih površina koje su čiste ili s naslagama plijesni u tankom sloju, a pukotine nastale tijekom zrenja mogu biti premazane zaštitnom smjesom;

b) mišićno tkivo je na presjeku jednolične ružičasto-crvene boje bez naglašenih diskoloracija, a masno tkivo je bijele boje;

c) na poprečnom presjeku mišići su međusobno povezani, a površine masnog tkiva između mišića male;

d) čvrstog, neelastičnog, tamnog površinskog ruba koji nije pretvrd i debeo tako da omogućava lagano i pravilno narezivanje, dok je mišićno tkivo u unutrašnjosti meke konzistencije;

e) karakterističnog izrazitog mirisa na osušeno zrelo svinjsko meso i začinsko bilje kojim je tretiran, bez primjesa nepoželjnih mirisa;

f) izrazito punog okusa, bez kiselkastih, gorkih i drugih stranih okusa te umjerene slanosti;

g) pune i intenzivne arome, bez tragova užeglosti ili drugih stranih okusa, nastalih kao posljedica kvarenja ili nepravilnog postupka proizvodnje.

2.3.3. Fizikalno-kemijska svojstava istarskog pršuta /istrskog pršuta moraju biti u okviru zadanih slijedećih vrijednosti:

a) natrijev klorid - manje od 8%;

b) aktivnost vode (aw) - ispod 0,93.

2.3.4. Masa istarskog pršuta / istrskog pršuta u trenutku stavljanja na tržište mora iznositi najmanje 7 kg.

3. ZEMLJOPISNO PODRUČJE PROIZVODNJE PROIZVODA

3.1 Područje proizvodnje sirovine za proizvod

Područje proizvodnje sirovine namijenjene proizvodnji istarskog pršuta / istrskog pršuta ograničeno je na područje proizvodnje istarskog pršuta /istrskog pršuta opisanog u točki 3.2 i na slijedeće županije u Republici Hrvatskoj: Primorsko-goranska (ograničeno samo na kopneni dio, bez otoka), Karlovačka, Sisačko-moslavačka, Zagrebačka, Bjelovarsko-bilogorska, Koprivničko-križevačka,

Međimurska, Virovitičko-podravska, Požeško-slavonska, Brodsko-posavska, Osječko-baranjska i Vukovarsko-srijemska (vidi Prilog 3).

Oznaka izvornosti „Istarski pršut“ prvi je put registrirana 2002. godine (vidi Prilog 1.) čime je omogućeno da područje proizvodnje sirovine bude šire od područja proizvodnje samog proizvoda.

3.2 Područje proizvodnje proizvoda

Područje proizvodnje istarskog pršuta / istrskog pršuta ograničeno je na dio područja istarskog poluotoka u koje nisu uključeni otoci koji se uz njega nalaze.

Početna točka granice zemljopisnog područja proizvodnje istarskog pršuta / istrskog pršuta nalazi se u uvali Stupova, na granici između Istarske i Primorsko-goranske županije i odatle kreće prema zapadu bujicom Supoti i dolazi do kote 780 (Sisol). Dalje granica ide granicom Istarske i Primorsko-goranske županije prema sjeveru preko kote 780 (Šikovac), predjela Prodol, kote 907 (Brgud), kote 826, predjelom Senožetice, zapadno od trigonometra 835, zapadno od sela Podmaj, preko trigonometra 969 (Maj) dolazi do sela Male Učke. Odatle granica ide dalje prema sjeveru predjelima Krasa, Grdi Dolci i Krasica dolazi do ceste za Učku istočno od kote 651.

Dalje granica ide na sjeveroistok između kote 880 i 920, sjeverno od Črmušnjaka i kote 1057 prema istoku, pa naglo granicom Primorsko-goranske i Istarske županije skreće prema sjeverozapadu, ide pored Male Drage, istočno od trigonometra 1176 Ošalj vrh, prema sjeveru istočno od kote 1180, pored Dolčine dalje na sjever, južno od kote 902 skreće prema sjeverozapadu, prolazi između Bončića kuće i Topolovca i dolazi na Suhi kuk.

Od Suhog kuka granica dalje ide prema sjeverozapadu, pa sjeveroistoku i jugozapadno od Prapotnjaka skreće na sjever, pa naglo na sjeverozapad, prolazi južno od Žlibine predjelom Šija (trigonometar 1089) i pored Oštrog vrha (trigonometar 1162), Golaša (kota 1128), južno od Zabanice, preko Sapana, Kopitnjaka, pa kod Pilja skreće na sjever, kod Banarskog vrha skreće na sjeverozapad do Ošljaka, pa prema sjeveroistoku preko Sećine ide do područja Reбри.

Nakon Reбри skreće na sjeverozapad i preko Grabrove glave (kota 883) dolazi do točke istočno od kote 828 kod mjesta Ravni Kot.

Dalje granica skreće prema zapadu, prolazi južno od Ravnog Kota, preko kote 1023 i trigonometra 1028,5, skreće na sjeverozapad preko Vincarije, dolazi južno do Glavičorke (trigonometar 1083) gdje skreće kratko na zapad pa opet sjeverozapad do Lipice, ide dalje jugozapadno od kote 979 Lipica i kote 953 M. Plešivica i dalje idući prema sjeverozapadu dolazi do Malih Vrata (kota 695). Tu skreće na zapad do Jelovščine, pa prema jugozapadu pored trigonometra 851 M. Grižan ide prema jugoistoku i sjeverozapadno od Blažinovog vrha gdje naglo skreće prema zapadu, prolazi sjeverno od Stružnjaka i Gnojina (kote 781 i 776) nakon čega skreće prema jugozapadu i dolazi na cestu Jelovice – Podgorje. Dalje granica ide tom cestom prema sjeverozapadu kroz Podgorje, dalje cestom sjeverno od mjesta Praproće i Črnotiče, južno od kote 447 Gaber. Nastavlja cestom sjeverno od Kasteleca prema Sočerbi, a prije Sočerbe ide preko trigonometra 447 do granice Republike Slovenije i Republike Italije.

Dalje granica ide tom granicom prema zapadu do morske obale kod mjesta San Bartolomeo i morskom obalom prema jugoistoku do početne točke u Uvali Stupova.

Grafički prikaz granice područja proizvodnje istarskog pršuta / istrskog pršuta nalazi se u Prilogu 3.

4. DOKAZ O PODRIJETLU PROIZVODA

Sljedivost u lancu proizvodnje istarskog pršuta / istrskog pršuta temelji se na fizičkom označavanju svinja, butova i pršuta te na dokumentacijskom sustavu koji je propisan specifikacijom, odnosno na dokumentima koji su propisani zakonskom regulativom.

U proizvodnji istarskog pršuta / istrskog pršuta koriste se svinje koje potječu od roditelja umatičenih u matičnu knjigu ili upisanih u uzgojne upisnike koje vode ovlaštena ustanova ili uzgojne organizacije, odnosno uzgojna društva. Prasad se označava progresivnim brojem ili alfanumeričkom kombinacijom koja će omogućiti nedvojbeno utvrđivanje genetskog porijekla prasadi. U slučaju kada se na pojedinoj farmi uzgajaju svinje istog genetskog sastava, prasad je dovoljno označiti tetoviranjem broja farme. Tetoviranje se mora obaviti čim prije, a najkasnije do odbića prasadi. Označena prasad mora se upisati u evidenciju koju vodi uzgajivač prasadi. Prije ulaska u tov prasad se označava i ušnom markicom temeljem zakonske regulative o označavanju i registraciji svinja.

Tijekom cijelog životnog vijeka svinja osim sljedivosti svinja prati se i sljedivost, odnosno podrijetlo hrane za životinje. Sva krmiva kojima se hrane životinje moraju potjecati s područja navedenog u točki 3.1. ove specifikacije. Svaki proizvođač smjesa za hranidbu svinja mora imati uspostavljen interni sustav sljedivosti pomoću kojeg je moguće nedvojbeno utvrditi porijeklo svih krmiva koja se nalaze u smjesi. Ukoliko poljoprivredno gospodarstvo koje tovi svinje, dio ili svu hranu za svinje proizvodi na vlastitom gospodarstvu, mora biti u mogućnosti dokazati porijeklo i količinu proizvedene hrane.

Nakon klanja i rasjecanja svinja, u rasjekaonici se na svaki but stavlja progresivna numeracija odnosno serijski broj. Ovisno o tehničkim sredstvima koje rasjekaonica ima na raspolaganju, serijski broj može biti: upisan na pločici koja se pomoću vijka pričvršćuje na distalnu stranu proksimalnog reda skočnih kosti ili se na but pričvršćuje na neki drugi način; na dvodijelnoj plombi koja se pričvršćuje na kožu; ili na mikročipu koji se stavlja pod kožu pršuta. Neovisno o tehničkom rješenju koje je primijenjeno za označavanje buta, serijski broj mora ostati na butu do kraja zrenja, odnosno do stavljanja gotovog pršuta na tržište.

Prije stavljanja pršuta u promet provjerava se njegova kvaliteta. Ukoliko su pršuti proizvedeni u skladu sa specifikacijom i zadovolje sve zahtjeve kvalitete na njih se stavlja vrući žig koji sadrži zajednički žig istarskog pršuta / istrskog pršuta i numeričku oznaku proizvođača.

Sljedivost proizvoda mora biti osigurana i u fazi iskoštavanja, komadanja ili narezivanja pršuta radi porcioniranja i pakiranja u cilju daljnje prodaje. Prilikom stavljanja u promet sve pakovine porcioniranog pršuta moraju sadržavati natpis i oznaku iz točke 8. ove specifikacije.

Praćenje i nadzor sljedivosti u proizvodnji istarskog pršuta / istrskog pršuta omogućeno je putem dokumentacijskog sustava koji sadrži niz posebnih obrazaca u koje se upisuju ključni podaci (vidi Prilog 4.).

5. POSTUPAK PROIZVODNJE PROIZVODA

5.1. Oblikovanje

Butovi koji se rabe u proizvodnji istarskog pršuta / istrskog pršuta obrađuju se sa zdjelničnim kostima. Stoga se nakon rasijecanja trupa, but odvaja od polovice rezom između zadnjeg slabinskog (v. *lumbales*) i prvog križnog (v. *sacrales*) kralješka. Na butu ostaju kosti kukovlja: bočna (*os ilium*),

sjedna (*os ischii*) i preponska kost (*os pubis*), a odstranjuje se samo križna kost (*os sacrum*) i repni kralješci (*v. caudales*).

Rez se izvodi u križnom zglobu (*a. sacroilicus*), koji preko zglobnih površina u obliku kruške povezuje *alla ossis illium* na bočnoj kosti kukovlja i dorzalnu površinu *alle sacralis* križne kosti. Nogica se odvaja u skočnom zglobu (*a. tarsi*) tako da u vezi s potkoljениčnim kostima (*tibia* i *fibula*) ostaje proksimalni red (*talus* i *calcaneus*) skočnih kosti. S lateralne i medijalne strane buta skida se koža i potkožno masno tkivo do visine od 10 - 15 cm proksimalno od skočnog zgloba. Za dio na kojem ostaje koža veže se konop za vješanje. Ovako obrađeni butovi karakteristično su dugi i zatvorene površine (vidi Sliku 1. u Prilogu 2.).

Težina obrađenog svježeg buta koji se rabi za proizvodnju istarskog pršuta / istrskog pršuta mora iznositi najmanje 13 kilograma.

5.2. Soljenje i prešanje

Neposredno prije soljenja iz buta se snažnim pokretima ručno istisne zaostala krv iz bedrene arterije (*a. femoralis*), te svih ostalih vidljivo prokrvarenih područja.

U procesu proizvodnje istarskog pršuta / istrskog pršuta dozvoljena je isključivo primjena postupka suhog salamurenja butova.

Butovi se sole smjesom morske soli i začina (mljeveni crni papar - *Piper nigrum*, češnjak - *Allium sativum*, lovor - *Laurus nobilis* i ružmarin - *Rosmarinus officinalis*). Soljenje se obavlja ručno na način da se suha salamura čvrsto utrlja u sve površine buta, u šupljine i zarezotine te u otvoreno područje kostiju skočnog zgloba. Nakon soljenja s butova se rukom otare višak soli i slažu se na police na kojima ostaju najmanje 7 dana. U prostorijama u kojima se obavljaju soljenje i prešanje poželjno je da police na kojima butovi odležavaju u procesu soljenja budu od tradicionalnog materijala – drva. Temperatura u prostoriji mora biti od 0 - 6°C.

Faza soljenja butova smije se odvijati samo u razdoblju od 15. listopada do 20. ožujka, jer je za proizvodnju tipičnog istarskog pršuta / istrskog pršuta visoke kakvoće potrebno sirovinu u fazi sušenja izložiti prirodnim uvjetima. Pogodni prirodni uvjeti ovise prvenstveno o pojavi hladnog i suhog vjetrova (bura) koji puše u zimskom razdoblju.

Po završetku faze soljenja započinje faza prešanja koje se može obavljati u istim prostorijama u kojima se provodilo i soljenje. Prešanje traje najmanje 7 dana, a odvija se pod istim mikroklimatskim režimom kao i soljenje.

5.3. Sušenje i zrenje

Slijedi sušenje i zrenje pršuta u prirodnim uvjetima, a provodi se u odgovarajućim prostorijama s kontroliranom temperaturom i vlagom koje su izložene dominantnim vjetrovima. Uvijek kada prirodni uvjeti dozvoljavaju, odgovarajuća mikroklima se u sušnicama stvara prirodnim strujanjem zraka koje se regulira otvaranjem ili zatvaranjem prozora.

Pri proizvodnji istarskog pršuta / istrskog pršuta nije dozvoljeno dimljenje proizvoda.

U prostorijama za sušenje i zrenje istarskog pršuta / istrskog pršuta mora postojati mogućnost potpunog zamračivanja te moraju imati stabilnu mikroklimu, a temperatura zraka tijekom cijele godine ne smije prelaziti 19°C.

Tijekom faze zrenja potrebno je održavati mikroklimatske uvjete koje će omogućiti rast poželjnih mikroorganizama i obrastanje vanjske površine gljivicama koje istarskom pršutu / istrskom pršutu

daju prepoznatljiv izgled. Plijesni u roku mjesec do mjesec i pol dana počinju obrastati pršute u obliku okruglih kolonija, te ih s vremenom gotovo u potpunosti obrastu (Giuseppe Comi, Sandi Orlic, Sulejman Redzepovic, Rosalinda Urso, Lucilla Iacumin (2004): Moulds isolated from Istrian dried ham at the pre-ripening and ripening level. International Journal of Food Microbiology 96, str. 29.-34. – vidi Prilog 8.7.). Bujnost površinskih plijesni, te kasnije paučiniastih ostataka "ocvalih" sivih plijesni, jedna je od prepoznatljivih karakteristika istarskog pršuta i indikator pravilnog procesa sušenja i zrenja.

Pukotine koje se pojave tijekom faze sušenja, odnosno zrenja dozvoljeno je premazati zaštitnom smjesom da bi se spriječilo pretjerano isušivanje i eventualno kvarenje pršuta.

Ukupno razdoblje proizvodnje istarskog pršuta / istrskog pršuta od početka soljenja do kraja zrenja traje najmanje 12 mjeseci za butove koji su u fazi soljenja imali masu do 16 kilograma (svježi but). Za butove koji su u fazi soljenja imali masu veću od 16 kilograma (svježi but) razdoblje od početka soljenja do kraja zrenja mora trajati najmanje 15 mjeseci.

5.4. Označavanje, porcioniranje i pakiranje

Zajednički žig istarskog pršuta / istrskog pršuta se po završetku faze zrenja nanosi kao vrući žig na kožu ispod skočnog zgloba onih pršuta za koje je nakon propisanih kontrola utvrđeno da posjeduju sva fizikalno-kemijska i organoleptička svojstva koja su predviđena ovom specifikacijom.

Proizvod s oznakom izvornosti „Istarski pršut“ / „Istrski pršut“ smije se stavljati na tržište u komadu (cjelovit oblik) ili u obliku pakovina koje su propisane ovom specifikacijom.

Pakovine mogu sadržavati iskoštani pršut, veće ili manje komade pršuta ili narezani pršut. Navedeni oblici pršuta moraju se pakirati u vakuumu ili u modificiranoj atmosferi.

Postupak iskoštavanja pršuta, komadanja ili narezivanja radi porcioniranja i pakiranja u cilju daljnje prodaje mora se odvijati isključivo u području proizvodnje navedenom u točki 3.2 ove specifikacije.

Zahtijevajući da se narezivanje radi porcioniranja i pakiranje radi daljnje prodaje istarskog pršuta / istrskog pršuta odvija unutar područja proizvodnje, subjektima ovlaštenim za uporabu oznake omogućuje se zadržavanje kontrole nad još jednim oblikom u kojem se proizvod pojavljuje na tržištu. Cilj ovog zahtijeva specifikacije jest bolja zaštita kvalitete i autentičnosti proizvoda, a samim time i reputacije oznake izvornosti, za koju svi subjekti koji su ju ovlašteni rabiti preuzimaju potpunu i kolektivnu odgovornost.

Istarski pršut / istrski pršut, kao i većina drugih suhomesnatih proizvoda, sve se više stavlja na tržište u komadima ili narezan, a postupci koji se primjenjuju za dobivanje takvih proizvoda osmišljeni su s ciljem postizanja specifičnog okusa, boje i teksture kakvu traži potrošač. Narezivanje i pakiranje istarskog pršuta / istrskog pršuta su stoga vrlo važne operacije koje, mogu naštetiti kvaliteti, a time i reputaciji oznake izvornosti, ako se odvijaju na način i u uvjetima koji uzrokuju dobivanje proizvoda koji ne posjeduju očekivana organoleptička svojstva. Te operacije mogu također kompromitirati sposobnost jamčenja autentičnosti proizvoda, s obzirom da podrazumijevaju uklanjanje vrućeg žiga koji se nalazi na pršutu.

Tijekom faza narezivanja i pakiranja u više se navrata provode stroge kontrole vezane uz higijenu, sljedivost, označavanje i kvalitetu proizvoda. Posebna se pozornost obraća na one nedostatke proizvoda koji se ne mogu pronaći prije iskoštavanja ili narezivanja poput primjerice točkica uzrokovanih mikrokrvarenjima, tamnih mrlja mišićnog tkiva ili izuzetno visokog udjela intermuskularne masti.

Iz svega navedenog razvidno je da je rizik za kvalitetu i autentičnost proizvoda koji se na kraju nudi potrošaču mnogo veći ako se istarski pršut / istrski pršut narezuje i pakira izvan područja proizvodnje, nego ako se to odvija unutar tog područja. Ograničavanjem komadanja i narezivanja istarskog pršuta / istrskog pršuta, radi pakiranja u cilju daljnje prodaje, na područje njegove proizvodnje uvelike se pojednostavljuje kontrola tog postupka i svodi na minimum mogućnost prijevара i zlouporabe oznake, a potrošaču se jamči propisana kvaliteta proizvoda. Rezanje istarskog pršuta / istrskog pršuta u maloprodajnim trgovačkim objektima i restoranima izvan područja proizvodnje moguće je samo za pršute s kosti na kojima je jasno uočljiv vrući žig na dijelu kože koji je njegov sastavni dio.

6. POVEZANOST PROIZVODA SA ZEMLJOPISNIM PODRUČJEM PROIZVODNJE

6.1. *Pojedinosti o zemljopisnom području*

Najstariji zasad pronađeni zapis s područja Istre u kojem se izriekom spominje pojam pršuta potječe iz 1580. godine, kada je u glagoljskim zapisnicima općine Roč pribilježeno da je uz ostale namirnice i pršut naručen za svečanost županovog pira (Dražen Vlahov: "Knjiga računa općine Roč (1566.-1628.)", Državni arhiv u Pazinu, Pazin, 2009., str. 102.-103. – vidi Prilog 8.6). Također u Roču, ali nešto kasnije, 1594. godine, pršut je naručen i za ručak poslužen Rašporskom kapetanu (upravitelju mletačkog dijela sjeverne Istre) i njegovoj pratnji, u povodu svetkovine Svete Marine (isto, str. 110.-111. – vidi Prilog 8.5). Jedan zapis iz 1612. godine veli da je "četiri stotine Uskoka prešlo Učku Uskoci su oteli mnogo stoke i velike količine sira, pršuta, vina i ostalih namirnica" (Miroslav Bertoša: "Istra: doba Venecije", Zavičajna naklada Žakan Juri, Pula 1995., str. 318. – vidi Prilog 8.13).

Iako, dakle, prvi poznati zapisi o pršutu u Istri potječu iz kraja 16. i početka 17. stoljeća, drugi izvori ukazuju da je tehnologija sušenja svinjskog mesa u Istri bila poznata i ranije. Tako primjerice feudalni Urbar Lupoglavske gospoštije iz 1523. godine koji popisuje materijalne obveze podanika, navodi da je svako domaćinstvo koje "zakolje više ili manje svinja u godini, dužno dati jednu plečku", dok se za neke imućnije obitelji navodi obveza davanja "desetine od svinja, što iznosi približno četiri, pet ili šest plečki" (Daniela Juričić Čargo: Urbar Lupoglavske gospoštije iz 1523. godine; u: Zbornik općine Lupoglav 2001., Josip Turčinović d.o.o., Pazin, 2001., str. 27., 45., 59., 68., 70. – vidi Prilog 8.4). I Urbar pavlinskoga samostana u Svetom Petru u Šumi iz 1714. godine navodi obvezu podavanja u svinjskom mesu: svaki podložnik koji bi zaklao jednu svinju, bio je dužan u samostan donijeti jednu plečku, a ako bi zaklao više svinja, obveza se povećavala za još jednu plečku (Daniela Juričić Čargo: Urbar samostana Svetog Petra u Šumi iz 1714. godine; u: Vjesnik Istarskog arhiva, svezak 4-5, Državni arhiv u Pazinu, 1998., str. 177., 179. – vidi Prilog 8.3). S obzirom na relativno veliki broj svinjskih plečki koje bi feudalni gospodari prikupljali jednom godišnje, razložno je pretpostaviti da su te plečke bile sušene; a ako su se u domaćinstvima sušile plečke, onda su se, po tradiciji o kojoj svjedoče pisani dokumenti u kontinuitetu kroz više stoljeća i koja traje do današnjih dana, sušili i ostali dijelovi svinjskog mesa, pa tako i pršut.

Svjedočanstva o uzgoju svinja u Istri postoje od antičkih vremena (a u Rimskom carstvu se pršut čak prinosiло kao žrtvu bogu Saturnu), a od dolaska Slavena u Istru pa kroz narednih desetak stoljeća u nekoliko se dokumenata ugovorno regulira pravo na žirenje, odnosno ispašu svinja žirom u šumama. Isto tako pisani izvori navode da je zanimanje mesara u Piranu postojalo već 1269. godine (Albert Pucer: Istarska kuhinja, Založba kmečki glas, Ljubljana 2000., str. 38., 39. – vidi prilog 8.19). Uz već citirane, postoje i drugi dokumenti o obvezi feudalnih podavanja u svinjama i svinjskom mesu, ili o trgovini svinjama i svinjskim mesom. Primjerice, na glagoljici pisani zapisnici o poslovanju bratovštine sv. Bartolomeja u Roču iz 16. i 17. stoljeća otkrivaju niz detalja iz kojih se može sklopiti djelomična slika o tadašnjoj ulozi svinja i proizvoda od svinjskog mesa u prehrani i gospodarstvu. Tako se među

Specifikacija

gospodarskim objektima o kojima brine ta bratovština spominje i praščak, što je dijalektalni naziv za svinjac (Dražan Vlahov: Glagoljski rukopis iz Roča: iz Knjige crkve i bratovštine sv. Bartolomeja 1523. – 1611., Državni arhiv u Pazinu, 2006., str. 258. – vidi Prilog 8.5); na nekoliko mjesta spominje se soljeno meso (isto, str. 102., 253. – vidi Prilog 8.5); nalazimo podatke i o špehu ili špeku kako se naziva sušena leđna svinjska slanina (isto, str. 112., 128., 255., 580. – vidi Prilog 8.5); a još jedna od indicija da se već u to vrijeme, u 16. i 17. stoljeću, svinjsko meso sušilo i obrađivalo na način sličan današnjem je podatak o kupovini papra (isto, str. 87. – vidi Prilog 8.5).

U vrijeme Napoleonove vladavine u Istri u dokumentima se također spominju proizvodi od sušenog svinjskog mesa kao zasebni pojmovi, a jedan dokument iz 1810. godine navodi kako je od svega mesa najskuplje bilo svinjsko soljeno meso – pršut i slanina (Nevio Šetić: Napoleon u Istri, IKK Grozd, Pula, 1989., str.; 54., 100., 112., 116., 139., 141. – vidi Prilog 8.15). Svinjogojstvo i proizvodnja sušenih proizvoda od svinjskog mesa doživljavaju svoj puni procvat u srednjim desetljećima 19. Stoljeća - austrougarski statističari zabilježili su da je 1857. godine u tzv. "Istarskom okružju" i to u kotarima Labin, Buje, Vodnjan, Motovun, Poreč, Buzet, Pazin, Pula i Rovinj, bilo ukupno 25.895 svinja. Oko pola stoljeća kasnije, 1900. godine, u Istri su evidentirane 32.464 svinje (Bernard Stulli: Istarsko okružje 1825.-1860.; Historijski arhiv Pazin, 1984., str. 118., 161. – vidi Prilog 8.2).

Iz zapisnika tijela regionalne vlasti u Istri u doba Austro-Ugarske, Pokrajinske Vlade i Sabora, razvidno je kako je vlast čestim mjerama vodila brigu o poticanju poljoprivredne proizvodnje, među ostalim i uzgoja svinja. Uz novčane potpore regionalnih i državnih vlasti, poticaj unapređenju uzgoja svinja u Istri u to doba stiže i kroz preporuke za "osvježenje" domaćih pasmina uvoznim pasminama, među kojima se poimence spominje engleski veliki jorkšir (Grupa autora: Stočarstvo i veterinarstvo Istre; Josip Turčinović d.o.o., Pazin, 1995., str. 28., 29. – vidi Prilog 8.9).

U drugoj polovici 19. i početkom 20. stoljeća proizvodnja pršuta u Istri, na način koji se danas smatra tradicionalnim, već je priznata tržišna, ugostiteljska i gastronomska činjenica. Kao kuriozitet iz toga doba može se spomenuti da se pod utjecajem srednjoevropske tradicije prerade svinjskog mesa krajem 19. stoljeća nastojalo utjecati čak i na – promjenu tradicijskog načina proizvodnje suhim salamurenjem i sušenjem. Naime, najstarije novine na hrvatskom jeziku u Istri, "Naša sloga", u svojoj redovitoj rubrici poljoprivrednih savjeta "Neuku nauka", u broju od 16. siječnja 1874. godine, str.7., donose članak pod naslovom "Soljenje praščega mesa" (vidi Prilog 8.14). U članku se, radi prevencije pojave crvljivosti u mesu, savjetuje – mokro salamurenje, uz recept za pripremu salamure i preporuku o natapanju pršuta u takvoj otopini od čak 15 dana. Srećom, ova "prosvjetiteljska" akcija nije uspjela, i nije zabilježeno da je ijedan proizvođač u Istri ni tada ni kasnije promijenio svoj od predaka naslijeđen tradicijski način proizvodnje kakav je sačuvan do današnjih dana. O čuvanju tradicijskog načina proizvodnje pršuta govori i novinski članak iz 1978. godine (Glas Istre, 11.01.1978.; Istarsko izdanje Večernjeg lista, 13.01.1984., str. 6. – vidi Priloge 8.8 i 8.18).

U 20. stoljeću veliku prekretnicu u značaju proizvodnje pršuta u Istri izazvao je nagli razvoj turizma (krajem 1950-tih godina i tijekom 1960-tih godina). Već od samih početaka organizirane turističke promidžbe, istarska se turistička ponuda predstavlja i istarskim pršutom kao jednom od najcjenjenijih istarskih gastronomskih delicija. U mnogim turističkim vodičima, prospektima, monografijama, regionalnim kuharicama i drugovrsnim publikacijama namijenjenim turističkoj i potrošačkoj publici, istarski pršut se ističe kao originalna odlika istarskoga područja sve do današnjih dana. (Ilija Živanović: Istra, Mladinska knjiga, Ljubljana, 1988., str. 91., 95., 96., 128.; T. David, V. Kolar: Istra, Jugoslavenska revija, Beograd, 1983., str. 161. – vidi Priloge 8.10 i 8.16). Istarski pršut kao zaštitni znak Istre naglašava se čak i u školskim udžbenicima! (I. Bertić, S. Trogrlić: Istarska županija, Školska knjiga, Zagreb, 1996., str. 50. – vidi Prilog 8.11).

Specifikacija

Tradiciju proizvodnje istarskog pršuta / istrskog pršuta na gospodarstvima u mjestima Manžan, Nova vas, Bertoki opisuje i Stanislav Renčelj u knjizi „Suhe mesnine narodne posebnosti“ (Kmečki glas, Ljubljana, 1990., str. 169., 209., 211. – vidi prilog 8.20).

Radi opskrbe turističkog tržišta, 60-ih godina prošlog stoljeća pršut po prvi put izlazi iz domaćinstava odnosno iz obiteljske privrede, i postaje predmetom organizirane proizvodnje. Tako 1964. godine nastaje prvi proizvodni pogon istarskog pršuta / istrskog pršuta - PRŠUTARA BELAJ - koja djeluje do 1980. godine.

Veću proizvodnju pršuta imala je i tvrtka Mesopromet iz Pule, koja je 1978. godine izgradila pršutanu u Galižani. U prvoj eksperimentalnoj godini proizvedeno je 1.000 komada, a već 1979. godine proizvedeno je gotovo 41.000 istarskih pršuta. Tvrtka Mesopromet je odmah imala u planu i proširenje kapaciteta „radi povećanja ponude tog proizvoda na tržištu Kao jedini proizvođač tog proizvoda u zemlji, želi, budući se radi o karakterističnom istarskom, tradicionalnom, vrlo kvalitetnom delikatesnom proizvodu, pored povećanja proizvodnje, proširiti plasman izvan područja Istre, kako bi se svojom kvalitetom pridružio najkvalitetnijim delikatesnim mesnim proizvodima koje naše tržište poznaje“ (Investicijski program proširenja kapaciteta za proizvodnju pršuta u okviru RO Mesopromet Pula, Zavod za ekonomiku Pula, 1981., str 5. i 15. – vidi Prilog 8.12).

U vrijeme početaka revitalizacije legalne proizvodnje pršuta, krajem 1990-tih godina, ugostiteljska sekcija Obrtničke komore Istarske županije priopćava kao službeni podatak da se u cjelokupnom istarskom ugostiteljstvu godišnje proda oko 50.000 komada istarskog pršuta / istrskog pršuta! Opširniji prikaz povijesti proizvodnje pršuta u Istri nalazi se u Prilogu 5., a preslike korištene literature nalaze se u prilogu 8.

Osnovnu značajku podneblju istarskoga poluotoka daje sredozemna klima koja se, idući od obale prema unutrašnjosti, postupno mijenja i prelazi u kontinentalnu, zbog hladna zraka koji struji s planina i zbog blizine Alpa.

Glavna su obilježja sredozemne klime topla i suha ljeta, te blage i ugodne zime, s rijetkom pojavom snijega. Godišnji prosjek temperatura zraka duž sjevernog dijela obale iznosi oko 14°C, a na južnom području i otocima 16°C. Siječanj je najhladniji mjesec sa srednjom temperaturom uglavnom oko 6°C, a srpanj i kolovoz najtopliji, sa srednjom temperaturom oko 24°C. Količina padalina povećava se od zapadne obale prema unutrašnjosti. Karakteristični vjetrovi su bura i jugo.

Bura je suh, hladan i zimi često neugodan vjetar. Puše s kopna na more iz smjera sjeveroistoka i donosi suho i vedro vrijeme. Primjerice, na području Poreča u razdoblju od 1981. do 2007. godine, promatrano na godišnjoj razini, u prosjeku je bilo svega 2,8% dana (10 dana) bez vjetra. Svi ostali dani bili su više ili manje vjetroviti. Najčešće je puhao vjetar iz pravca istoka i jugoistoka. Analizira li se međutim ruža vjetrova za zimsko razdoblje, odnosno ruža vjetrova za prosinac i siječanj, primijetit će se da učestalost pojave vjetrova koji pušu iz sjevernog kvadranta raste. Zbroje li se čestine puhanja vjetrova iz svih smjerova od sjevera do istoka (N, NNE, NE, ENE i E) vidjet će se da u zimskom razdoblju navedeni vjetrovi predstavljaju 47,1% svih vjetrova, uključujući razdoblja tišine. U prosincu ti vjetrovi predstavljaju 48,1%, a u siječnju čak 49,3% svih vjetrova (vidi Sliku 2. i Tablicu 3. u Prilogu 6.).

Takav raspored vjetrova u zimskom razdoblju pogoduje proizvođačima pršuta čija proizvodnja (soljenje i sušenje) započinje upravo u to doba godine. Naime, za stvaranje specifičnih prirodnih uvjeta pogodnih za sušenje pršuta u zimskim mjesecima, najzaslužniji su vjetrovi iz sjevernog, sjeveroistočnog i istočnog smjera. Posebice je pogodna bura, sjeveroistočni jaki vjetar iz pravca Učke koji puše s kopna prema moru.

Istarski pršut / istrski pršut se najviše proizvodi u unutrašnjosti istarskog poluotoka, gdje klimatski uvjeti tijekom zimskih mjeseci omogućuju soljenje mesa i proizvodnju pršuta. Danas je najveći broj objekata za proizvodnju pršuta smješten na području između Pazina i Poreča (Kringa, Tinjan, Sveti Lovreč, Sv. Petar u Šumi).

Srednje vrijednosti temperature i relativne vlage zraka od prosinca do ožujka, optimalno pogoduju prirodnom sušenju mesa na navedenom području. Početna niska temperatura i postepen pad relativne vlage zraka (vidi Sliku 1. i Tablice 1. i 2. u Prilogu 6.) omogućuju pravilan proces sušenja pršuta. Dolaskom proljeća i toplijih dana, pršuti se premještaju na zrenje u podrumске ili druge slične prostore gdje nema većih kolebanja temperature i vlažnosti zraka.

Prirodni uvjeti Istre, u kojima zimi, zbog utjecaja mediteranske klime izostaju ekstremno niske temperature, a zrak isušuju i hlade česti vjetrovi, pružaju idealno okruženje za tradicionalnu proizvodnju istarskog pršuta / istrskog pršuta i drugih suhomesnatih proizvoda. Učestalost povoljnih vjetrova obogaćenih mirisima mediteranskog raslinja omogućava sušenje istarskog pršuta / istrskog pršuta samo na zraku, bez dimljenja, što bitno utječe na njegovu kakvoću, odnosno na njegovu posebnost u odnosu na druge pršute.

Uzgoj i klanje svinja, te proizvodnja niza tradicijskih proizvoda od sušenog svinjskog mesa u istarskoj je ruralnoj tradiciji jedna od najvažnijih gospodarskih djelatnosti svakog seljačkog domaćinstva. Najvažniji proizvod je, naravno, istarski pršut / istrski pršut, namirnica koja je morala biti u zalihama svake istarske obitelji, jer pršutom se nude gosti, on se jede za blagdane, njemu se punih godinu dana, a ponekad i više, posvećuje izuzetna pažnja.

Tradicionalna obrada buta se zadržala iz vremena kada je na seoskim domaćinstvima postojala potreba da se što veća količina masnog tkiva pretopi u mast i tako sačuva za kasniju uporabu. Stoga se po tradicionalnoj recepturi (vidi Prilog 5.) s istarskog pršuta u prvoj fazi pripreme skida sva koža i potkožno masno tkivo što predstavlja rijetkost, gotovo iznimku u odnosu na način proizvodnje pršuta u ostalim krajevima.

6.2. Pojediniosti o kakvoći i karakteristikama proizvoda

Obilježja koja karakteriziraju istarski pršut / istrski pršut i po kojima se razlikuje od ostalih pršuta proizašla su prvenstveno iz kulturnog nasljeđa istarske ruralne zajednice i sveukupnog prirodnog potencijala kojeg istarski poluotok ima za proizvodnju i preradu poljoprivredno-prehrambenih proizvoda. Posebnost istarskog pršuta / istrskog pršuta prvenstveno je uvjetovana trima čimbenicima: sirovinom, tehnologijom proizvodnje temeljenoj na tradiciji, te na organoleptičkim svojstvima.

Specifičnosti sirovine proizlaze iz kontroliranog uzgoja svinja određenih genotipova koje se po posebnim zahtjevima hrane u produženom toku kako bi se dobile vrlo teške svinje koje su istarski seljaci tradicionalno rabili za proizvodnju pršuta. Danas se svinje ne tove kao nekad, više od godinu dana, jer s ekonomskog aspekta takav tok ne bi bio opravdan, ali je cilj postići tjelesnu masu veću od 160 kilograma. Velike težine svinja pri klanju uvjetovane su potrebom za velikim težinama svježeg buta koji u fazama sušenja i zrenja zbog posebnosti tehnologije proizvodnje gube dosta vode. U cilju zadržavanja pojedinih tradicijskih obilježja tova, ovom specifikacijom dozvoljena je uporaba hrane koja se više ne koristi u suvremenom toku, poput: djeteline, bundeva, kupusnjača, stočne repe, kuhanog krumpira, i dr.

Tradicionalna tehnologija zahtjeva obradu buta na način da se ostavljaju zdjelične kosti (*os ilium, os pubis i os ishii*) što nije uobičajen postupak u proizvodnji pršuta u drugim regijama, odnosno, čini se da je to jedinstven primjer u svijetu. Naime, pri obradi butova za proizvodnju istarskog pršuta /

istrskog pršuta, jabučica butne kosti (*caput femoris* - kraj femoralne bedrene kosti) ostaje skrivena, dok se kod ostalih vrsta pršuta ona lijepo vidi s unutrašnje, medijalne strane, i predstavlja jedno od njihovih temeljnih vizualnih obilježja. Na istarskom pršutu / istrskom pršutu je ta jabučica zatvorena, jer se nalazi u zdjeličnoj kosti (*acetabulumu*).

Posve neuobičajen način obrade buta jest i postupak skidanja kože i potkožnog masnog tkiva s cijele površine – do samog mesa. Obradeni butovi se suho salamure morskom solju uz dodatak papra, češnjaka, lovora i ružmarina. Dodavanje tolikog broja začina tijekom soljenja predstavlja još jednu specifičnost u proizvodnji istarskog pršuta / istrskog pršuta. Faze prirodnog sušenja i zrenja traju najmanje 12, a ponekad i do 18 mjeseci u uvjetima istarske klime. Manjak kože i masnog tkiva uvjetuje nešto veće isušivanje (kalo) nego što je slučaj kod drugih pršuta, ali i još jednu specifičnost: obrastanje vanjske površine buta plijesnima. Nazočnost površinskih plijesni u fazi sušenja i zrenja predstavlja još jednu prepoznatljivu vanjsku karakteristiku istarskog pršuta / istrskog pršuta.

Specifična oragnoleptička svojstva istarskog pršuta / istrskog pršuta očituju se u njegovom vanjskom izgledu s obzirom da nema kože i potkožnog masnog tkiva, da sadrži zdjelične kosti, zbog čega je neuobičajeno izduženog oblika, te da na površini često ima veće ili manje nakupine plijesni.

Gotov proizvod odlikuje se posebnom aromom, blagim, umjereno slanim okusom, jednoličnom ružičasto-crvenom bojom i poželjnom konzistencijom mišićnog tkiva. Istarski pršut / istrski pršut ne sadrži nikakve za zdravlje štetne dodatke jer se u suhu salamuru ne dodaju nitriti ili drugi aditivi.

6.3. Uzročna veza između zemljopisnog područja i karakteristika proizvoda

Povezanost istarskog pršuta / istrskog pršuta s područjem Istre može se pripisati postojanju povoljnih uvjeta za proizvodnju suhomesnatih proizvoda. Prirodni uvjeti Istre su pod utjecajem mediteranske klime zbog koje zimi izostaju ekstremno niske temperature, a zrak isušuju i hlade česti vjetrovi. Srednje vrijednosti temperature i relativne vlage zraka od prosinca do ožujka, optimalno pogoduju prirodnom sušenju mesa. Početna niska temperatura i postepen pad relativne vlage zraka, omogućavaju pravilan proces sušenja pršuta. Dolaskom proljeća i toplijih dana, pršuti se premještaju na zrenje u podrumске ili druge slične prostore gdje nema većih kolebanja temperature i vlažnosti zraka. Navedeni uvjeti pružaju idealno okruženje za tradicionalnu proizvodnju istarskog pršuta / istrskog pršuta koji se suši samo na zraku, bez dimljenja, što bitno utječe na njegovu kakvoću, odnosno posebnost u odnosu na druge pršute.

Obilježja koja karakteriziraju istarski pršut / istrski pršut i po kojima se razlikuje od ostalih pršuta uvelike proizlaze, osim iz klimatskih prilika, i iz kulturnog nasljeđa istarske ruralne zajednice, odnosno iz iskustva i umijeća mnogih generacija istarskih seljaka. Oni su proizvodili pršute samo od vrlo teških svinja koje su bile stare više od godinu dana. Danas takav to više nije opravdan s ekonomskog aspekta, ali je cilj postići tjelesnu masu veću od 160 kilograma. U cilju zadržavanja pojedinih tradicijskih obilježja tova dozvoljena je uporaba hrane koja se više ne koristi u suvremenom tovu, poput: djeteline, lucerne, bundeve, kupusnjača, stočne repe, sirutke, kuhanog krumpira i dr.

Način obrade buta za proizvodnju istarskog pršuta / istrskog pršuta zadržao se još iz vremena kada je na seoskim domaćinstvima postojala potreba da se što veća količina masnog tkiva pretopi u mast i tako sačuva za kasniju uporabu. Stoga se, po tradicionalnoj recepturi, s istarskog pršuta / istrskog pršuta u prvoj fazi pripreme skida sva koža i potkožno masno tkivo - do samog mesa - što predstavlja rijetkost, gotovo iznimku u odnosu na način proizvodnje pršuta u ostalim regijama gdje se u pravilu suše s kožom. Osim toga, tradicionalna tehnologija zahtjeva obradu buta na način da se ostavljaju zdjelične kosti. Zbog karakteristične obrade buta istarski / istrski su pršuti stoga uvijek nešto veći i teži od pršuta koji se proizvode u drugim krajevima iako ovi potonji na sebi imaju kožu i potkožno masno tkivo.

Sušenje buta bez kože i potkožnog masnog tkiva koje uvjetuje izravno izlaganje zraku cjelokupne površine mišićnog tkiva kao i obrastanje površine plijesnima tijekom faze zrenja zasigurno rezultira nešto drugačijim odvijanjem procesa zrenja i kasnijim prepoznatljivim organoleptičkim svojstvima istarskog pršuta / istrskog pršuta.

Posebnost mirisa i okusa istarskog pršuta / istrskog pršuta uvjetovana je i dodavanjem različitih začina u suhu salamuru. Utjecaj začina na aromu istarskog pršuta / istrskog pršuta je vrlo značajna jer je, za razliku od ostalih vrsta pršuta, cjelokupna površina buta u doticaju sa začinima zbog čega njihova aroma može puno lakše i dublje penetrirati u sve dijelove buta.

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 Izvornosti „Istarski pršut“ / „Istrski pršut“ koristit će se usluge kontrolnih tijela koja su ovlaštena od strane nadležnog tijela.

8. PRAVILA OZNAČAVANJA PROIZVODA

Zajednički žig istarskog pršuta / istrskog pršuta grafički je prikazan na Slici 1. Žig predstavlja stilizaciju otvorenog pršuta na pladnju, u položaju za narezivanje.

Tijelo pršuta je sive boje (0% cyan, 0% magenta, 0% yellow, 40% black – PANTONE 423 CVP), gornji otvoreni dio i riječ „pršut“ su crvene boje (0% cyan, 100% magenta, 100% yellow, 30% black – PANTONE 704 CVP), a pladanj i riječ „istarski“ su crne boje (60% cyan, 0% magenta, 0% yellow, 100% black – PANTONE Black 6CVP).



Slika 1. – Grafički prikaz zajedničkog žiga istarskog pršuta / istrskog pršuta

Zajednički žig istarskog pršuta / istrskog pršuta se po završetku faze zrenja nanosi kao vrući žig na kožu ispod skočnog zgloba onih pršuta za koje je nakon propisanih kontrola utvrđeno da posjeduju sva fizikalno-kemijska i organoleptička svojstva koja su predviđena ovom specifikacijom.

Vrući žig ima dvojaku ulogu jer s jedne strane predstavlja identifikacijsku oznaku koja omogućuje istarskom pršutu / istrskom pršutu da se kao autentični proizvod razlikuje od ostalih pršuta, a s druge strane predstavlja jamstvenu oznaku kvalitete kojom se potrošaču osigurava da su u proizvodnji poštivani svi zahtjevi iz ove specifikacije.

Vrući žig se sastoji od zajedničkog žiga prikazanog na Slici 1., koji je jedinstven za cijelo područje proizvodnje istarskog pršuta / istrskog pršuta, i numeričke oznake proizvođača. Svi primjerci zajedničkog žiga čuvaju se pri Udruzi proizvođača istarskog pršuta.

Specifikacija

Prilikom stavljanja u promet cijelog proizvoda ili bilo koje vrste pakovine, oznaka proizvoda mora, osim podataka predviđenih zakonskom regulativom, sadržavati natpis „Istarski pršut“ / „Istrski pršut“ i zajednički žig proizvoda.

Natpis „Istarski pršut“ / „Istrski 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 žig, broj proizvodne šarže (serije) te zaštitni znak, slike i natpise proizvođača.

Uz natpis „Istarski pršut“ / „Istrski pršut“ nije dozvoljeno navođenje drugih termina poput pridjeva: pravi, tradicionalni, obrtnički, tipični, autohtoni, domaći i slično, kao ni termina koji označavaju toponime na istarskom poluotoku bez obzira na kojem jeziku se izgovaraju odnosno pišu.

9. ZAHTJEVI PROPISANI POSEBNIM PROPISIMA
