

Nikolina Gaćina, mag. ing.¹

SPECIFIČNOSTI AUTOHTONIH HRVATSKIH PRŠUTA

Stručni rad / Professional paper

UDK 637.521

U Hrvatskoj tradicionalna proizvodnja pršuta postoji od davnina. Specifičnosti pojedinih hrvatskih pršuta proizlaze iz različitih tehnologija prerade sirovine. Hrvatski autohtoni pršuti su Istarski, ili izvorno Istrski pršut, Krčki, Dalmatinski i Drniški pršut. Među njima jedini je Istarski pršut nositelj Zaštićene oznake izvornosti na EU i nacionalnoj razini, dok su Krčki, Dalmatinski i Drniški pršut nositelji Zaštićene oznake geografskog porijekla, prvenstveno zbog neusklađenosti uzgoja svinja i proizvodnje samog pršuta. U ovom radu uspoređeni su tradicionalni načini proizvodnje svakog od navedenih pršuta, te istaknute sličnost i različitosti u tehnologiji proizvodnje kao i u organoleptičkim obilježjima.

Ključne riječi: Istarski ili Istrski pršut, Krčki pršut, Dalmatinski pršut, Drniški pršut, autohtoni hrvatski proizvod.

1. Uvod

Zbog posebnosti geografskog položaja, prirodnih i klimatskih uvjeta, bogate kulture i tradicije Republika Hrvatska ima veliki broj autohtonih poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda. Oni su dio naše tradicije i predstavljaju autentičan prehrambeni suvenir, a jedan od njih je i pršut. U Republici Hrvatskoj pršut se tradicionalno proizvodi u Istri, u dalmatinskom zaleđu, na području Bukovice i Dalmatinske Zagore.² Hrvatski autohtoni pršuti su Istarski ili izvorno Istrski pršut, koji je nositelj Zaštićene oznake izvornosti (ZOI) na EU i nacionalnoj razini,³ te Krčki, Dalmatinski i Drniški pršut koji su nositelji Zaštićene oznake zemljopisnog porijekla (ZOZP) na EU i nacionalnoj razini⁴.

Da bi se proizvod mogao zaštititi zaštićenom oznakom izvornosti ili zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla potrebno je dokazati da proizvod potječe iz određenog mjesta, regije ili zemlje, te da se kvaliteta, ugled ili ostale specifičnosti proizvoda pripisuju njegovom zemljopisnom podrijetlu. Za zaštićenu oznaku izvornosti sve faze proizvodnje moraju biti

¹ Veleučilište u Šibeniku

² Karolyi D., Đikić M. (2013): *Drniški pršut - osobine sirovine i finalnog proizvoda*, Meso, vol XV, ožujak- travanj, broj 2, str.132 - 137

³ Popis Ministarstva poljoprivrede Republike Hrvatske za ZOI, 2017., <http://www.mps.hr/default.aspx?id=7517>

⁴ Popis Ministarstva poljoprivrede Republike Hrvatske za Zaštićenu oznaku zemljopisnog porijekla (ZOZP), 2017., <http://www.mps.hr/default.aspx?id=8108>

unutar definiranog zemljopisnog područja (dozvoljen je izuzetak samo s obzirom na izvor hrane za životinje), dok za zaštićenu oznaku zemljopisnog podrijetla najmanje jedna, ali i više faza proizvodnje moraju biti na definiranom zemljopisnom području (dozvoljena su ograničenja samo s obzirom na izvor sirovine).⁵

2. Istarski pršut / Istrski pršut

Oznaka izvornosti Istarski / Istrski pršut je prvi put registrirana 2002. godine čime je omogućeno da područje proizvodnje sirovine bude šire od područja samog proizvoda. Istarski pršut / Istrski pršut najviše se proizvodi u unutrašnjosti istarskog poluotoka i to najviše na području između Pazina i Poreča (Kringa, Tinjan, Sveti Lovreč, Sv. Petar u Šumi).

Tradicionalna obrada buta zadržala se iz vremena kada je u seoskim domaćinstvima postojala potreba da se što veća količina masnog tkiva pretopi u mast, te se u prvoj fazi proizvodnje Istarskog pršuta / Istrskog pršuta skida koža i potkožno masno tkivo sve do samog mesa, što je iznimka u odnosu na način proizvodnje pršuta u ostalim krajevima.⁶ Također tradicionalna tehnologija zahtjeva obradu buta na način da se ostavljaju zdjelične kosti (kraj femoralne bedrene kosti ostaje skrivena) što je jedinstven do sada dokumentiran primjer u svijetu i daje jedno od njegovih temeljnih vizualnih obilježja. Obrađeni butovi se suho salamure⁷ morskom solju uz dodatak papra, češnjaka, lovora i ružmarina. Dodavanje svih ovih začina tijekom soljenja predstavlja još jednu specifičnost u proizvodnji. Faze prirodnog sušenja i zrenja traju najmanje 12 mjeseci, a ponekad i do 18 mjeseci. Ukupno razdoblje proizvodnje istarskog 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) tj. najmanje 15 mjeseci za butove koji su u fazi soljenja imali masu veću od 16 kilograma.

Odsutnost kože i masnog tkiva uvjetuje veće isušivanje (kalo) nego kod drugih pršuta, ali mu daje još jednu specifičnost – obrastanje vanjske površine buta plijesnima. Prisutnost površinskih pljesni u fazi sušenja i zrenja je još jedna prepoznatljiva specifičnost istarskog pršuta. Budući da nema kože i potkožnog masnog tkiva i da sadrži zdjelične kosti vizualno je karakterističnog oblika tj. neuobičajeno izdužen sa većim ili manjim nakupinama pljesni na svojoj površini.

Gotov proizvod vrhunske kvalitete odlikuje se specifičnom aromom, umjereno slanim okusom, jednoličnom ružičasto-crvenom bojom i poželjnom konzistencijom tkiva. Istarski pršut / Istrski pršut ne sadrži aditive.

Organoleptičke specifičnosti Istarskog pršuta / Istrskog pršuta proizlaze iz klimatskih uvjeta i kulturnog nasljeđa istarske ruralne zajednice tj. iz umijeća i iskustva generacija istarskih seljaka koji su proizvodili pršute od vrlo teških svinja (mase veće od 160 kilograma) koje su bile stare više od godinu dana. Danas takav toj nije opravdan iz ekonomskog aspekta. Radi zadržavanja tradicionalnog tova dozvoljena je upotreba hrane koja se više ne koristiti u suvremenom tovu: djetelina, bundeva, kupusnjače, stočna repa, sirutka, kuhani krumpir i dr.

⁵ Registracija i zaštita naziva hrvatskih autohtonih proizvoda (2015) <https://izvoz.gov.hr/UserDocImages/dokumenti/Registracija%20i%20za%C5%A1tita%20naziva%20hrvatskih%20autohtonih%20proizvoda.pdf>

⁶ Udruha proizvođača Istarskog pršuta / Istrskog pršuta, Specifikacija proizvoda, (2008)

⁷ Suho salamurenje = ručno utrljavane soli

Sušenje bez kože i potkožnog masnog tkiva uvjetuje izravno izlaganje zraku i začинима cjelokupnog mišićnog tkiva, kao i obrastanje njegove cijele površine plijesnima tijekom faze zrenja što mu daje specifičan okus i miris.

3. Dalmatinski pršut

Dalmatinski pršut je trajni suhomesnati proizvod od svinjskog buta s kosti, kožom i potkožnim masnim tkivom, bez zdjelčnih kostiju, suho soljen morskom soli, dimljen blagim izgaranje drva bukve, hrasta ili graba, te podvrgnut procesu sušenja i zrenja u trajanju od najmanje godinu dana.⁸ Može se proizvoditi od svježih butova s kosti dobivenih od svinja koje su potomci komercijalnih mesnatih pasmina, križanaca ili linija tj. njihovih križanaca u bilo kojoj kombinaciji. Debljina slanine sa kožom na vanjskom dijelu svježeg obrađenog buta (mjereno okomito ispod glave bedrene kosti) treba iznositi najmanje 15 mm, a poželjno je da debljina slanine sa kožom bude 20 -25 mm.

Proizvodnja Dalmatinskog pršuta smije se odvijati isključivo unutar administrativnih granica Ličko-senjske (Grad Novalja), Zadarske, Šibensko-kninske, Splitsko-dalmatinske i Dubrovačko-neretvanske županije.

Faza soljenja je najkritičnija u procesu proizvodnje pršuta te je optimalna temperatura soljenja 1 - 4 °C, jer tako ohlađeni butovi apsorbiraju manje soli. Dalmatinski pršut se smije soliti samo morskom soli bez dodataka začina. U posljednjoj fazi soljenja butovi se mogu i prešati čime se postiže pravilno oblikovanje pršuta. Pravilno soljeni butovi, isprani i ocijeđeni vežu se špagom ili se vješaju na kuku od nehrđajućeg čelika iznad petne kvrge te odnose u komoru radi ujednačavanja temperature prije dimljenja. Komora mora imati otvore za zrak zaštićene mrežicom radi sprječavanja ulaska kukaca. Nakon izjednačavanja temperature slijedi faza dimljena. Dimljenje se vrši uporabom hladnog dima dobivenog izgaranjem tvrdog drva ili piljevine bukve, hrasta ili graba. Ako se dimljenje vrši na klasičan način – s otvorenim ložištem potrebno je voditi računa da temperatura ne prijeđe 22°C. Više temperature prelaze granicu hladnog dimljenja i uzrokuju denaturaciju proteina⁹ u površinskom sloju pršuta. Dimljenje i sušenje pršuta traje najviše 45 dana. Nakon dimljenja pršuti se premještaju u komore za zrenje (maksimalna temperatura 20°C) sa stabilnom mikroklimom koji imaju otvore za izmjenu zraka (prozor). Svi otvori moraju biti zaštićeni gustom mrežicom koja štiti od kukaca, glodavaca i drugih nametnika. Tijekom zrenja dozvoljeno je pukotine nastale na medijalnoj strani nadopuniti smjesom usitnjenog svinjskog sala i pšeničnog ili rižinog brašna uz dodatak soli. Faza zrenja se odvija u zamračenim prostorijama uz blagu izmjenu zraka.

Dalmatinski pršut ne smije sadržavati nikakve dodatke (nitrate, nitrite, kalijev sorbat, askorbinsku i propionsku kiselinu) osim morske soli. Najznačajnije razlikovno obilježje Dalmatinskog pršuta u odnosu na ostale pršute iz šire regije jest aroma po dimu.

Dalmatinski pršut je jedan od malobrojnih autohtonih proizvoda koji se u posljednjih šest desetljeća nudi kao hladno predjelo u mnogim ugostiteljskim objektima diljem Hrvatske.

⁸ Udruga Dalmatinski pršut (2014): *Dalmatinski pršut - oznaka zemljopisnog porijekla*, Specifikacija proizvoda, <http://www.mps.hr/UserDocsImages/HRANA/DALM%20PRŠUT/izmijenjena%20Specifikacija%20Dalmatinski%20pr%C5%A1ut.pdf>

⁹ Razgradnja proteina koja nepovoljno utječe na organoleptička svojstva pršuta

4. Drniški pršut

Administrativno područje proizvodnje Drniškog pršuta ograničeno je na područje Grada Drniša i susjednih općina Promina, Ružić, Unešić i Biskupija koji se nalaze u Šibensko-kninskoj županiji. Na tom području moraju se odvijati sve faze proizvodnje Drniškog pršuta¹⁰ osim uzgoja, tova, klanja i klaoničke obrade svinja za proizvodnju pršuta.

Različitost proizvodnje Drniškog pršuta u odnosu na proizvodnju Dalmatinskog pršuta je fazi soljenja i u fazi dimljenja. Kod proizvodnje Drniškog pršuta but se soli sa propisanom količinom soli uz uklanjanje tzv. nečiste soli i završno ispiranje, zbog čega je Drniški pršut manje slan i blago slatkast. Dimljenje Drniškog pršuta se vrši u povišenim sušnicama-pušnicama smještenim okomito smjeru puhanja dominantnih vjetrova. Primjenjuje se klasičan način proizvodnje dima u metalnom ložištu uz korištenje cjepanica bukve i graba. Prema običaju dodaje se i lokalno raslinje kao što je suho granje smrekovine, drvo i ljuske badema i suho smilje radi bolje arome dima. Režim dimljenja ovisi o vremenskim prilikama, a primjenjuje se hladno dimljenje tj. do temperature od 25°C. Dimljenje traje 30 do 45 dana. Po završetku dimljenja pršuti ostaju u istim prostorijama izloženi prirodnom strujanju zraka. Česti vjetrovi u tom razdoblju od studenog do ožujka, bura i hladni, suhi sjeveroistočni vjetar s masiva Dinare, omogućavaju kontinuirani proces sušenja pršuta. U travnju ili početkom svibnja dolaskom toplih dana pršuti se premještaju u prizemne ili podrumске prostorije za zrenje u kojima se zrenje odvija u tamnim mikroklimatskim uvjetima pri temperaturi od 12 do 18°C. Tijekom zrenja izvana dolazi do karakterističnog obrastanja plijesni koja doprinosi završnoj aromi Drniškog pršuta. Dug period zrenja daje Drniškom pršutu karakterističnu rubin-crvenu boju kao i povoljnu strukturu pršuta. Zrelost pršuta postiže se za 12 do 18 mjeseci od soljenja. Zbog dugog sušenja i zrenja ovaj pršut karakterizira viši stupanj dehidracije¹¹.

Zbog svoje visoke kakvoće Drniški pršut uvijek je imao poseban renome među pršutima. Tako je bio služen na engleskom dvoru prilikom krunjenja kraljice Elizabete II i prilikom proslave 50. godišnjice njene krunidbe.

5. Krčki pršut

Krčki pršut je trajni suhomesnati proizvod od svinjskog buta bez zdjeličnih kostiju visoke kakvoće koji se već dugi niz godina proizvodi isključivo na otoku Krku, gdje se konzumirao u posebnim prigodama i bio je vrlo cijenjen kao vrijedan i poseban poklon.¹² S vremenom je stekao visoku reputaciju i među gostima-turistima i prvenstveno zahvaljujući pojedinim ugostiteljskim objektima koji su nudili isključivo pršut proizveden od strane lokalnih mesara ili obiteljskih poljoprivrednih gospodarstava. Klima otoka Krka, naročito učestalost i raspored suhih i hladnih vjetrova tijekom zimskog perioda, vrlo su pogodne za sušenje pršuta.

¹⁰ Udruga proizvođača *Drniškog pršuta*, Specifikacija proizvoda, (2015)

¹¹ Karolyi D., Đikić M. (2013): *Drniški pršut - osobine sirovine i finalnog proizvoda*, Meso, vol XV, ožujak- travanj, broj 2, str.132 - 137

¹² Žužić V., Toić U. (2014): *Krčki pršut oznaka zemljopisnog porijekla*, Specifikacija, <http://www.mps.hr/UserDocImages/HRANA/Kr%C4%8Dki%20pr%C5%A1ut/2016-6-16%20-%20Krcki%20prsut%20-%20Zmijenjena%20specifikacija%20proizvoda.pdf>

Način proizvodnje Krčkog pršuta ima sličnosti i razlika sa proizvodnjom Istarskog i Dalmatinskog pršuta. Obrada buta u proizvodnji Krčkog pršuta gotovo je identična obradi buta Dalmatinskog pršuta što znači da se na butu ostavlja koža i potkožno masno tkivo. Postupak proizvodnje se razlikuje od postupka proizvodnje Dalmatinskog pršuta, jer se u suhoj salamuri koja se koristi za Krčki pršut osim soli nalazi i papar, a tijekom faze soljenja smiju se koristiti lovor i ružmarin, te je zabranjeno dimljenje Krčkog pršuta, koje je obavezno u proizvodnji Dalmatinskog pršuta. Usporedbom proizvodnje Istarskog i Krčkog pršuta, osnovna razlika je u pripremi buta budući da se kod Istarskog pršuta skidaju koža i potkožno masno tkivo, te se ostavljaju gotovo sve zdjelične kosti, a sličnosti su u postupku suhog salamurenja, tj. u postupcima sušenja i zrenja u kojima nije dozvoljeno dimljenje. Navedene razlike su proizašle prvenstveno iz kulturnog nasljeđa domicilnog stanovništva otoka Krka koji su vjerojatno zbog veće komunikacijske izoliranosti razvili vlastiti način proizvodnje pršuta koji se prenosio s generacije na generaciju. Proizvodnja Krčkog pršuta od trenutka soljenja do kraja faze zrenja traje najmanje 12 mjeseci.

Razlike u načinu proizvodnje direktno utječu na specifična organoleptička obilježja Krčkog pršuta. Krčki pršut se odlikuje dobro izraženom aromom karakterističnom za zrelo sušeno svinjsko meso jer se ne dimi, a tkivo je nježne konzistencije koja omogućava pravilno rezanje, te nema čvrstog, neelastičnog i tamnog površinskog ruba budući da se pukotine koje se pojave tijekom sušenja tj. zrenja na otvorenom dijelu buta premazuju zaštitnom smjesom od svinjske masti, rižinog ili pšeničnog brašna, morske soli i mljevenog papra, kojom se sprječava pretjerano isušivanje.

Krčki pršut je prvi proizvod sa oznakom zaštićenog zemljopisnog podrijetla (ZOZP) registriran na EU razini (14.04.2015. godine).

6. Zaključak

Pršut je jedan od najcjenjenijih i najkvalitetnijih autohtonih proizvoda u Republici Hrvatskoj, neovisno iz koje je regije. Nekad davno, ali i danas, dobar pršut bio je ponos svakog seljaka i najbolji poklon nekom koga se veoma cijeni i poštuje. Organoleptička specifičnost Istarskog / Istrskog, Krčkog, Dalmatinskog i Drniškog pršuta proizlaze iz tehnologije njihove proizvodnje. Ono što je zajedničko svima je da su vrhunski prirodni proizvodi sa daškom tradicije.

LITERATURA

1. Karolyi D., Đikić M. (2013): *Drniški pršut - osobine sirovine i finalnog proizvoda*, Meso, vol XV, ožujak- travanj, broj 2, str.132 – 137
2. Kos I., Madir A., Toić U. (2014): *Dalmatinski pršut - oznaka zemljopisnog porijekla*, Specifikacija proizvoda, Udruga Dalmatinski pršut <http://www.mps.hr/UserDocsImages/HRANA/DALM%20PRSUT/izmijenjena%20Specifikacija%20Dalmatinski%20pr%C5%A1ut.pdf>
3. Tomić M., Segarić A., Kozačinski L. et al (2016): *Kakvoća pršuta*, Meso, svibanj – lipanj, br. 3, str. 241 - 246

4. Žužić V., Toić U. (2014): *Krčki pršut oznaka zemljopisnog porijekla*, Specifikacija, <http://www.mps.hr/UserDocImages/HRANA/Kr%C4%8Dki%20pr%C5%A1ut/2016-6-16%20-%20Krcki%20prsut%20-%20Izmijenjena%20specifikacija%20proizvoda.pdf>
5. Popis *Ministarstva poljoprivrede Republike Hrvatske* za ZOI, 2017., <http://www.mps.hr/default.aspx?id=7517>
6. Popis *Ministarstva poljoprivrede Republike Hrvatske* za ZOZP, 2017., <http://www.mps.hr/default.aspx?id=8108>
7. *Registracija i zaštita naziva hrvatskih autohtonih proizvoda* (2015) <https://izvoz.gov.hr/UserDocImages/dokumenti/Registracija%20i%20za%C5%A1tita%20naziva%20hrvatskih%20autohtonih%20proizvoda.pdf>
8. Udruga proizvođača Istarskog pršuta (2008): *Istarski pršut / Istrski pršut - oznaka izvornosti*, Specifikacija

Summary

SPECIFICATIONS OF AUTEHNTIC CROATIAN PROSCIUTTOS

In Croatia, traditional production of prosciutto has existed since ancient times. The specificity of Croatian prosciuttos is derived from different processing technologies. Croatian authentic prosciuttos are Istrian, or originally Istrian prosciutto, Krčki, Dalmatian and Drniški prosciutto. Among them, only Istrian prosciutto has EU and national label of Protected Destination of Origin (PDO) while Krčki, Dalmatinski and Drniški prosciutto have EU and national label of Protected Geographical Indication (PGI), primarily due to the non-compliance of pigs and the production of ham. In this paper, the traditional methods of production of each of the mentioned prosciutto have been compared, as well as the prominent similarities and differences in the technology as well as in the organoleptics that derive from the specific production technology.

Keywords: *Istrian or Istrian prosciutto, Krčki prosciutto, Dalmatian prosciutto, Drniški prosciutto, authentic Croatian product.*