

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 186/08)

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

UREDBA VIJEĆA (EZ) br. 510/2006

o zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla i oznaka izvornosti poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda ⁽²⁾

„ISTARSKI PRŠUT”/„ISTRSKI PRŠUT”

EZ br.: MULTI-PDO-0005-01041 – 04.10.2012.

ZOZP () ZOI (X)

1. Naziv

„Istarski pršut”/„Istrski pršut”

2. Država članica ili treća zemlja

Republika Hrvatska/Republika Slovenija

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.

„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 12 mjeseci.

„Istarski pršut”/„Istrski pršut” je izduženog oblika jer sadrži i zdjelične kosti. Nogica se odvaja u skočnom zglobu, a koža s potkožnim tkivom se također skida, osim dijela ispod skočnog zgloba (10 – 15 cm). „Istarski pršut”/„Istrski pršut” ima pravilno zaobljen rub, te ravne površine koje su čiste ili s naslagama plijesni u tankom sloju. Mišićno tkivo na presjeku ima jednoličnu ružičasto-crvenu boju bez naglašenih diskoloracija, a masno tkivo mora biti bijele boje. „Istarski pršut”/„Istrski pršut” je karakterističnog izrazitog mirisa na osušeno zrelo svinjsko meso i začinsko bilje, te umjereno slanog okusa.

Kad je proizvod spreman za prodaju posjeduje sljedeća fizikalno-kemijska svojstva: sadržaj natrijeva klorida manji od 8 %, a aktivnost vode (aw) mora biti ispod 0,93.

⁽¹⁾ SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

⁽²⁾ SL L 93, 31.3.2006., str. 12. Zamijenjena Uredbom (EU) br. 1151/2012.

Masa „Istarskog pršuta”/„Istrskog pršuta” u trenutku stavljanja na tržište mora iznositi najmanje 7 kg.

3.3. Sirovine (samo za prerađene proizvode)

„Istarski pršut”/„Istrski pršut” se proizvodi od butova svinja potomaka roditelja plemenitih pasmina i njihovih križanaca, osim pietrena i njegovih križanaca.

Prosječna tjelesna masa svinja po skupinama kod klanja mora biti veća od 160 kg žive vage, a svinje moraju biti stare najmanje devet mjeseci. Butovi se obrade na način da se ostavljaju kosti kukovlja (bočna, sjedna i preponska), a odstranjuju se križna kost i repni kralješci. Križna kost se odstranjuje rezom u križnom zglobu. Masa obrađenih butova mora biti veća od 13 kg.

3.4. Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla)

Hranidba svinja u tovu za proizvodnju „Istarskog pršuta”/„Istrskog pršuta” je krmnim smjesama. Svi sastojci krmne smjese, osim minerala, vitamina i ostalih aditiva, moraju potjecati s područja na kojem je dopuštena proizvodnja sirovine i koje je navedeno u točki 4. Podrijetlo svih sastojaka mora biti sljedivo od mjesta proizvodnje do staje.

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 koji također moraju potjecati iz istog područja. Za tov svinja zabranjeno je koristiti pivski trop i pomije te otpatke klaoničke industrije.

Hrana za životinje koja potječe izvan područja proizvodnje sirovine može se dodati u skladu s pravilima za hranidbu životinja koja se primjenjuju za OI životinjskog podrijetla.

3.5. Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području

Sve faze proizvodnje „Istarskog pršuta”/„Istrskog pršuta” moraju se odvijati unutar zemljopisnog područja navedenog u točki 4.

3.6. Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd.

„Istarski pršut”/„Istrski pršut” smije se stavljati na tržište u komadu (cjelovit oblik) ili u obliku pakovina koje sadrže iskošteni 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 provoditi isključivo u području proizvodnje „Istarskog pršuta”/„Istrskog pršuta”. Ograničavanjem porcioniranja i pakiranja pršuta na područje njegove proizvodnje uvelike se pojednostavljuje kontrola tog postupka, olakšava se primjena sustava sljedivosti te sprječava mogućnost prijevara i zlouporabe oznake, a potrošaču se jamči propisana kvaliteta proizvoda. Zadržavanjem komadanja i pakiranja unutar područja proizvodnje također se omogućuje da navedeni postupak obave sami proizvođači ili osobe koje posjeduju vještinu i koje dobro poznaju specifičnosti i kvalitetu „Istarskog pršuta”/„Istrskog pršuta” čime se osigurava zadržavanje izvorne kvalitete proizvoda i nakon komadanja, odnosno pakiranja.

3.7. Posebna pravila o označivanju

Po završetku faze zrenja, na pršute se nanosi vrući žig koji se sastoji od zajedničkog žiga, koji je jedinstven za cijelo područje proizvodnje „Istarskog pršuta”/„Istrskog pršuta”, i numeričke oznake proizvođača. U nastavku je prikazan izgled zajedničkog žiga.



Prilikom stavljanja na tržište cijelog proizvoda ili bilo koje vrste pakovine, oznaka proizvoda mora sadržavati zajednički žig proizvoda i natpis „Istarski pršut”/„Istrski pršut”.

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.

4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

Područje proizvodnje sirovine namijenjene proizvodnji „Istarskog pršuta”/„Istrskog pršuta” ograničeno je na područje proizvodnje proizvoda i na sljedeće 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.

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

Početna točka granice zemljopisnog područja proizvodnje istarskog pršuta/istrskog pršuta nalazi se u uvali Stupova, na granici između Istarske i Primorsko-goranske županije i prati navedenu granicu prema sjeveru do granice s Republikom Slovenijom.

Dalje granica skreće prema zapadu i ulazi u područje Republike Slovenije, prolazi južno od Ravnog Kota, skreće na sjeverozapad preko Vincarije, dolazi južno do Glavičorke gdje skreće kratko na zapad pa opet sjeverozapad do Lipice, i dolazi do Malih Vrata. Tu skreće na zapad do Jelovščine, pa prema jugozapadu do Blažinovog vrha gdje naglo skreće prema zapadu, prolazi sjeverno od Stružnjaka i Gnojina 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 Praproče i Črnotiče. Nastavlja cestom sjeverno od Kasteleca prema Sočerbi, a prije Sočerbe skreće prema granici 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.

5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

5.1. Posebnosti zemljopisnog područja

Osnovnu značajku podneblju istarskoga poluotoka daje sredozemna klima koja se prema unutrašnjosti postupno mijenja i prelazi u kontinentalnu, a obje karakteriziraju česti vjetrovi koji zimi pušu iz sjevernih odnosno istočnih smjerova. Takav raspored vjetrova u zimskom razdoblju pogoduje proizvodnji pršuta koja započinje upravo u to doba godine (soljenje i sušenje). Posebice je pogodna bura, sjeveroistočni jaki vjetar iz pravca Učke koji puše s kopna prema moru i koji omogućuje 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.

Na poznat i specifičan okus „Istarskog pršuta”/„Istrskog pršuta” osim klime utjecalo je i iskustvo i umijeće mnogih generacija istarskih seljaka.

Tradicionalno, svinje su se u Istri uzgajale više od godinu dana, a hranile su se različitom hranom koja se mogla naći na gospodarstvu u različitim dijelovima godine: djetelina i lucerna, bundeve, kupusnjače, stočna repa, sirutka, kuhani krumpir i dr. Jedna od posebnosti istarske metode koja je davno razvijena bio je sastav suhe salamure koja se pripremala od soli i jednog ili više začina (crni papar, češnjak, lovor, ružmarin). Druga posebnost jest način na koji se but odvaja od polovice i način na koji se oblikuje i priprema. Primjerice, tradicionalan i vrlo jedinstven način obrade buta zadržao se 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 što predstavlja rijetkost, gotovo iznimku u odnosu na način proizvodnje pršuta u ostalim krajevima. Još jedna karakteristika u obradi buta jest ta da se zdjelčne kosti ne otklanjaju pa zbog toga na butu ostaje više mesa pa je samim time i veći.

Umijeće proizvodnje pršuta u Istri datira nekoliko stoljeća unatrag, tijekom kojih su se usavršavale tradicionalne metode. Najstariji zasad pronađeni zapis s područja Istre u kojem se izrijekom 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 županova pira (Dražen Vlahov: „Knjiga računa općine Roč (1566. – 1628.)”, Državni arhiv u Pazinu, Pazin, 2009., str. 102.-103.). 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.). Jedan zapis iz 1612. godine kaže 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.). Jedan dokument iz 1810. godine navodi kako je od sveg 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.).

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.).

5.2. Posebnosti proizvoda

Posebnost „Istarskog pršuta”/„Istrskog pršuta” prvenstveno je uvjetovana trima čimbenicima: sirovinom, tehnologijom proizvodnje temeljenoj na tradiciji, te na oragnoleptičkim svojstvima.

Specifičnosti sirovine proizlaze iz kontroliranog uzgoja svinja plemenitih pasmina koje se po posebnim zahtjevima hrane u produženom tovu do prosječne mase iznad 160 kilograma. Velike mase svinja pri klanju uvjetovane su potrebom za velikim masom svježeg buta koji u fazama sušenja i zrenja zbog posebnosti tehnologije proizvodnje gubi dosta vode.

Tradicionalna tehnologija zahtjeva obradu buta na način da se ostavljaju zdjelične kosti (os ilium, os pubis i os ishium) što nije uobičajen postupak u proizvodnji pršuta u drugim regijama. Naime, nakon što se but obradi i zaoblji, 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” ta je 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”. Manjak kože uvjetuje nešto veće isušivanje (kalo) nego što je slučaj kod drugih pršuta, ali i još jednu specifičnost: obrastanje vanjske površine buta plijesnima.

Specifična oragnoleptička svojstva „Istarskog pršuta”/„Istrskog pršuta” očituju se ponajprije u njegovu vanjskom izgledu s obzirom na to 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. Ne sadrži aditive jer se proizvodi na tradicionalan način.

5.3. Uzročna povezanost zemljopisnog područja i kvalitete ili karakteristika proizvoda (za ZOI) odnosno određene kvalitete, ugleda ili drugih karakteristika proizvoda (za ZOZP)

Povezanost „Istarskog pršuta”/„Istrskog pršuta” s područjem Istre može se pripisati postojanju povoljnih prirodnih uvjeta uslijed kojih zimi izostaju ekstremno niske temperature, a zrak isušuju i hlade česti vjetrovi koji optimalno pogoduju prirodnom sušenju pršuta. Početna niska temperatura i postupan pad relativne vlage zraka omogućavaju pravilan proces sušenja pršuta. Zbog toga se faza soljenja butova (početna faza proizvodnje) može odvijati samo u razdoblju između 15. listopada i 20. ožujka što predstavlja jedan od stupova tradicionalnog načina proizvodnje.

Navedeni klimatski 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 „Istarskog pršuta”/„Istrskog pršuta” proizlaze 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 (mase iznad 160 kg) koje su bile hranjene djetelinom, lucernom, bundevama, kupusnjačama, stočnom repom, sirutkom, kuhanim krumpirom 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. Dodatno svojstvo „Istarskog pršuta”/„Istrskog pršuta” jest tradicionalna obrada buta kojom se na njemu ostavljaju zdjelične kosti zbog čega je on uvijek nešto veći i teži od pršuta koji se proizvode u drugim krajevima.

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 začinama zbog čega njihova aroma može puno lakše i dublje penetrirati u sve dijelove buta.

Upućivanje na objavu specifikacije

(članak 5. stavak 7. Uredbe (EZ) br. 510/2006 ⁽³⁾)

<http://www.mps.hr/UserDocsImages/HRANA/ISTARSKI%20PRŠUT/Izmijenjena%20Specifikacija%20proizvoda%20Istarski%20pršut-Istrski%20pršut.pdf>

http://www.mko.gov.si/fileadmin/mko.gov.si/pageuploads/podrocja/Varna_in_kakovostna_hrana_in_krma/zasciteni_kmetijski_pridelki/Specifikacije/Istrski_prsut_specifikacija.pdf

⁽³⁾ Vidjeti bilješku 2.