

Udruga proizvođača drniškog pršuta
Zagrebačka 18
22 320 Drniš

DRNIŠKI PRŠUT
OZNAKA ZEMLJOPISNOG PODRIJETLA (OZP)

SPECIFIKACIJA PROIZVODA - PRILOZI



Zagreb, Lipanj 2011.

PRILOG 1. Fotografije sirovine i gotovog proizvoda



Slika 1. Svježi but



Slika 2. Svježi but – lateralna strana

PRILOG 1.



Slika 3. Drniški pršut



Slika 4. Drniški pršut – lateralna strana

PRIOLOG 2. Područje proizvodnje drniškog pršuta (administrativne granice)



Slika 1. Područje proizvodnje drniškog pršuta: HR03 - Jadranska Hrvatska (Europski statistički ured)

PRILOG 2.



Slika 2. Područje proizvodnje drniškog pršuta: HR034 - Šibensko-kninska županija (Europski statistički ured)

PRILOG 2.



***Slika 3. Administrativne granice područja proizvodnje drniškog pršuta:
Grad Drniš i općine Promina, Biskupija, Ružić i Unešić***

PRILOG 3. Obrasci sustava slijednosti i zahtjeva za osiguranje kakvoće

Tablica 1. Potrebna dokumentacija za osiguranje slijednosti

Rb.	Proizvodni korak	Identifikacijski podaci	Evidencija
1.	SIROVINA	Kupoprodajni ugovor, Broj i masa (kg) butova	- Ugovor/račun - Propisana dokumentacija
2.	PRIJEM BUTOVA U PRŠUTANU	Datum prijema, Broj i masa (kg) butova	- Zapis proizvođača - Propisana dokumentacija
3.	OBRADA i OZNAČAVANJE BUTOVA	Broj butova, Identifikacijska oznaka	- Zapis proizvođača - Evidencija kontrolnog organa Udruge
4.	SUHO SOLJENJE I PREŠANJE	Datum, Označena serija	- Zapis proizvođača
5.	HLADNO DIMLJENJE I DRUGO PREŠANJE	Datum, Označena serija	- Zapis proizvođača
6.	SUŠENJE NA ZRAKU	Datum, Označena serija	- Zapis proizvođača
7.	ZRENJE	Datum, Označena serija	- Zapis proizvođača
8.	ZAVRŠNA KONTROLA	Datum, Označena serija	- Zapis proizvođača
9.	OZNAČAVANJE PRŠUTA	Datum, Označena serija, Broj označenih cjelovitih pršuta	- Zapis proizvođača, - Evidencija kontrolnog organa Udruge
10.	ISKOŠTAVANJE I NAREZIVANJE	Broj označenih pršuta za razrezivanje u komade, Broj komada, Broj označenih pršuta za narezivanje	- Zapis proizvođača
13.	PAKIRANJE	Broj označenih pršuta, Evidencija uporabljenih oznaka na pakiranjima,	- Zapis proizvođača,
14.	OTPREMA NA TRŽIŠTE	Masa (kg)	- Zapis proizvođača

PRILOG 3.

Tablica 2. Blokovni dijagram proizvodnje drniškog pršuta

	KORAK	GLAVNE KARAKTERISTIKE
1.	OBRADA BUTA ZA PRŠUT	<ul style="list-style-type: none">- prema načinu obrade za drniški pršut- sukladno veterinarsko-sanitarnim propisima- vizualna kontrola butova- kontrola temperature i starosti butova- kontrola mase obrađenih butova
2.	OZNAČAVANJE BUTOVA	<ul style="list-style-type: none">- metalna/plastična oznaka – evidencijski broj
3.	SUHO SOLJENJE I NADOSOLJAVANJE	<ul style="list-style-type: none">- soljenje s krupnom morskom soli- propisani mikroklimatski parametri i trajanje
4.	PRVO PREŠANJE	<ul style="list-style-type: none">- propisani mikroklimatski parametri i trajanje
5.	ISPIRANJE	<ul style="list-style-type: none">- propisani mikroklimatski parametri i trajanje
6.	HLADNO DIMLJENJE I DRUGO PREŠANJE	<ul style="list-style-type: none">- propisani mikroklimatski parametri i trajanje
7.	SUŠENJE NA ZRAKU	<ul style="list-style-type: none">- propisani mikroklimatski parametri i trajanje
8.	ZRENJE	<ul style="list-style-type: none">- propisani mikroklimatski parametri i trajanje-
9.	ZAVRŠNA KONTROLA	<ul style="list-style-type: none">- trajanje ukupne proizvodnje- ukupni kalo (%)- količina soli (%)- vlaga (%) i/ili aw – vrijednost- propisani način ocjene unutrašnjeg mirisa cjelovitog

Specifikacija drniški pršut, Oznaka zemljopisnog podrijetla

		drniškog pršuta
13.	OZNAČAVANJE PRŠUTA	- označavanje vrućim žigom i lentom s zajedničkim znakom
14.	ISKOŠTAVANJE I NAREZIVANJE	- iskošteni komadi u vakuumu - naresci pršuta u vakuumu
15.	PAKIRANJE	- označavanje pakovina zajedničkim znakom
16.	OTPREMA NA TRŽIŠTE	- uvjeti čuvanje, rok trajanja - sukladnost važećim propisima

PRILOG 4. Zemljopisni položaj područja proizvodnje drniškog pršuta



Slika 1. Drniš – širi zemljopisni položaj

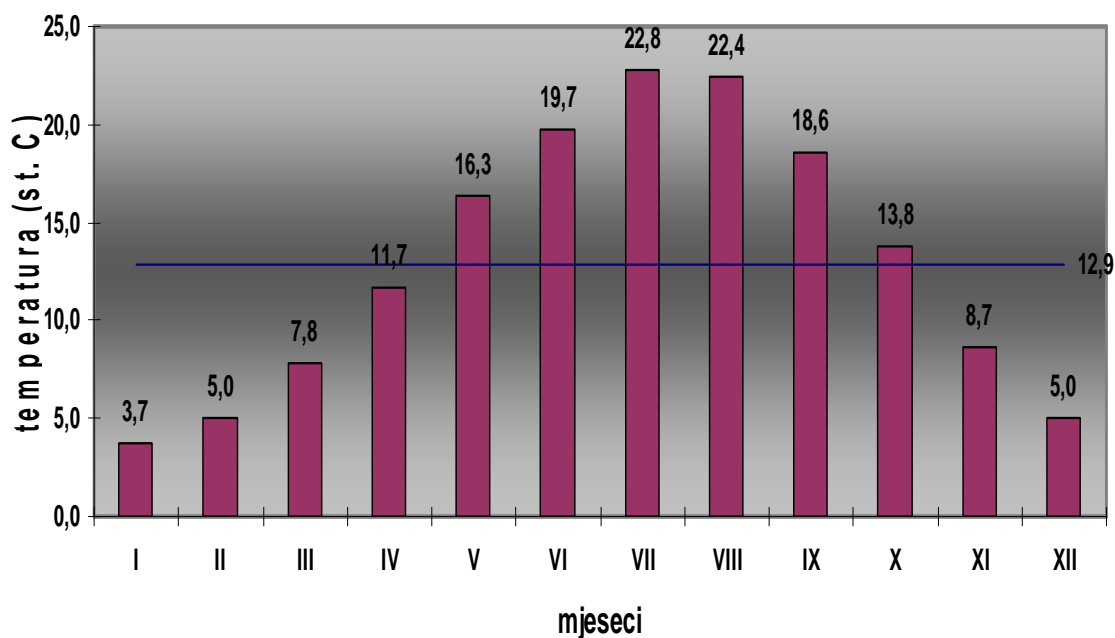
PRILOG 5. Prirodni uvjeti u području proizvodnje drniškog pršuta

Podatci višegodišnjeg praćenja temperature i vlažnosti zraka, količine oborina te smjera i kontigencije vjetra u meteorološkoj postaji Drniš, Državnog Hidrometeorološkog Zavoda Republike Hrvatske, prikazani su u Grafikonu 1, 2, 3, 4, 5 i 6, te Tablica 1.

U Grafikonima 1 i 2 prikazane su srednje mjesečne i godišnja temperatura zraka (° C) i relativna vlažnost zraka (RVZ %) za područje Drniša (1961 -1990).

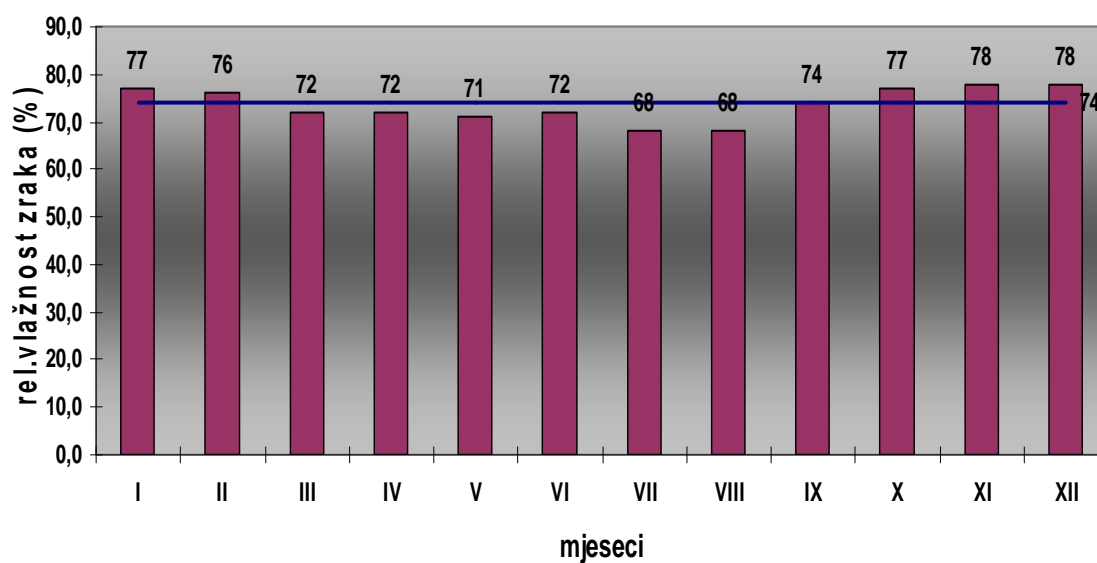
Grafikon 1.

Srednja mjesečna i godišnja temperatura zraka (st. C), Drniš 1961 - 1990.



Grafikon 2.

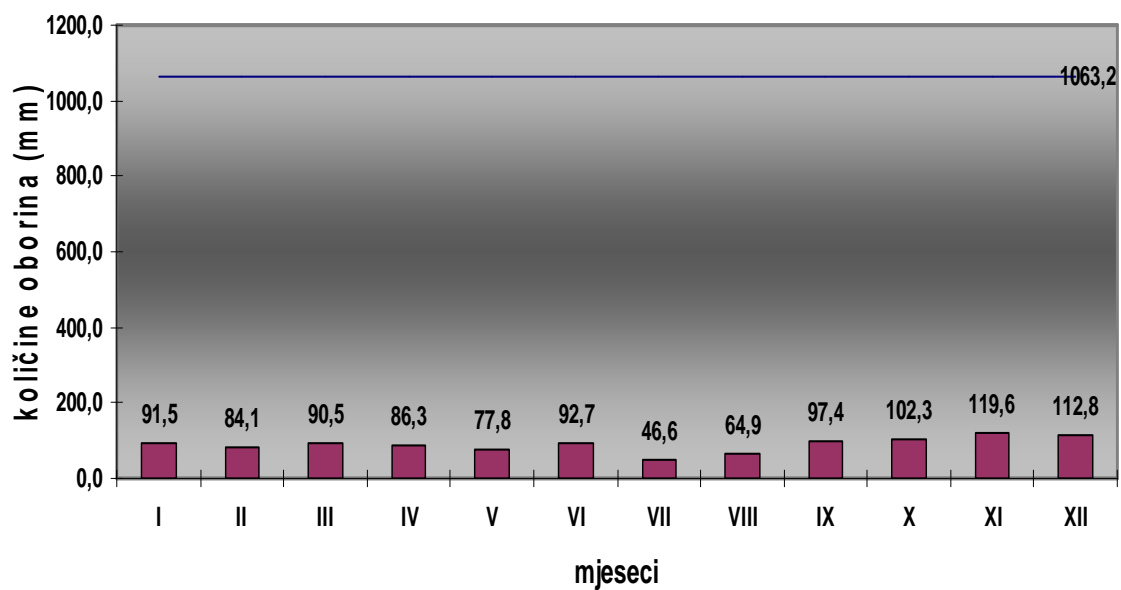
Srednja mjesečna i godišnja relativna vlažnost zraka (%), Drniš 1961 - 1990.



U Grafikonima 3 i 4 prikazane su srednje mjesečne i godišnje količine oborina (mm) i broj dana s RVZ nižom od 30 %, za područje Drniša (1961 -1990).

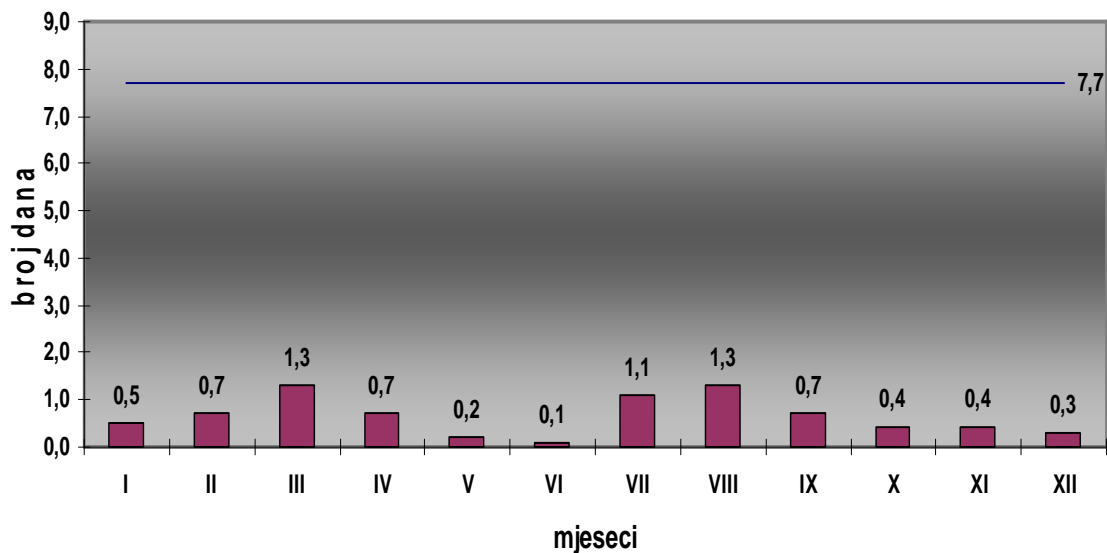
Grafikon 3.

Srednje mjesečne i godišnje količine oborina (mm), Drniš 1961 - 1990.



Grafikon 4.

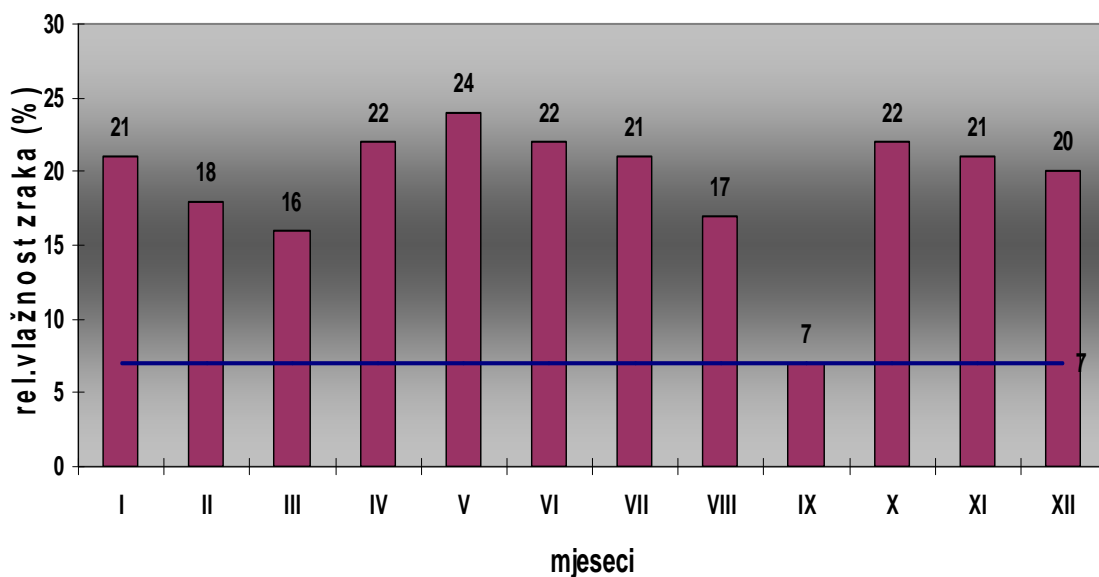
Srednji broj dana s relativnom vlažnošću zraka nižom od 30 %, Drniš 1961 - 1990.



U Grafikonu 5 prikazana je srednja minimalna mjesečna i godišnja RVZ (%) za područje Drniša (1961 -1990).

Grafikon 5.

Minimalna mjesečna i godišnja relativna vlažnost zraka (%), Drniš 1961-1990.



U Tablici 1 prikazani su podaci kontingencije smjera i brzine vjetra za područje Drniša (1961 – 1999), a u Grafikonu 6 ruža vjetrova za razdoblje 1961 – 1990

Tablica 1. Kontingencije smjera i brzine vjetra za područje Drniša (1961 – 1999)

Smjer vjetra	zbroj	sred. (m/sec)	max. (m/sec)
N	50,6	2	26,4
NNE	16,9	2,2	12,3
NE	221	2,7	26,4
ENE	16,8	1,7	22,6
E	173,9	1,1	22,6
ESE	12,9	1,4	9,4
SE	249,7	2,3	26,4
SSE	13,5	2,4	12,3
S	17,3	2,8	18,5
SSW	3,2	2,2	9,4
SW	63,2	1,8	15,5
WSW	0,7	2,1	6,7
W	60,7	1,6	9,4
WNW	0,7	1,6	4,4
NW	90,5	1,9	22,6
NNW	5,1	2,1	9,4
C	3,1	0	0
ukupno	1000		

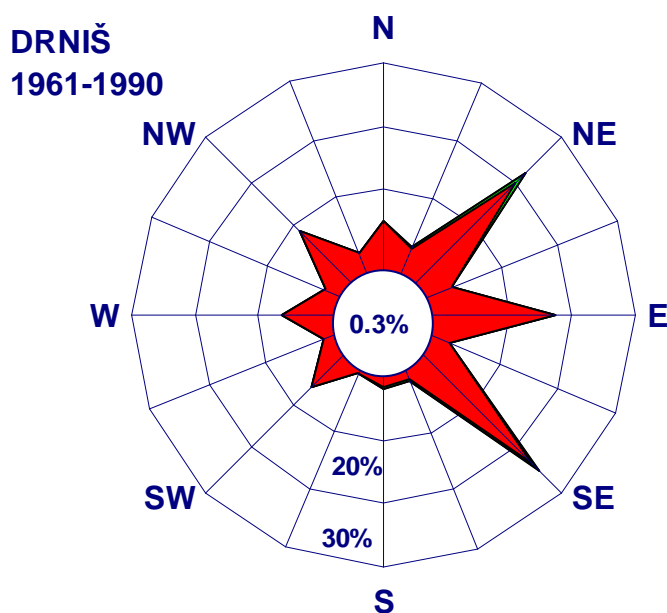
Oznake:

zbroj: relativna čestina u promilima za pojedini smjer

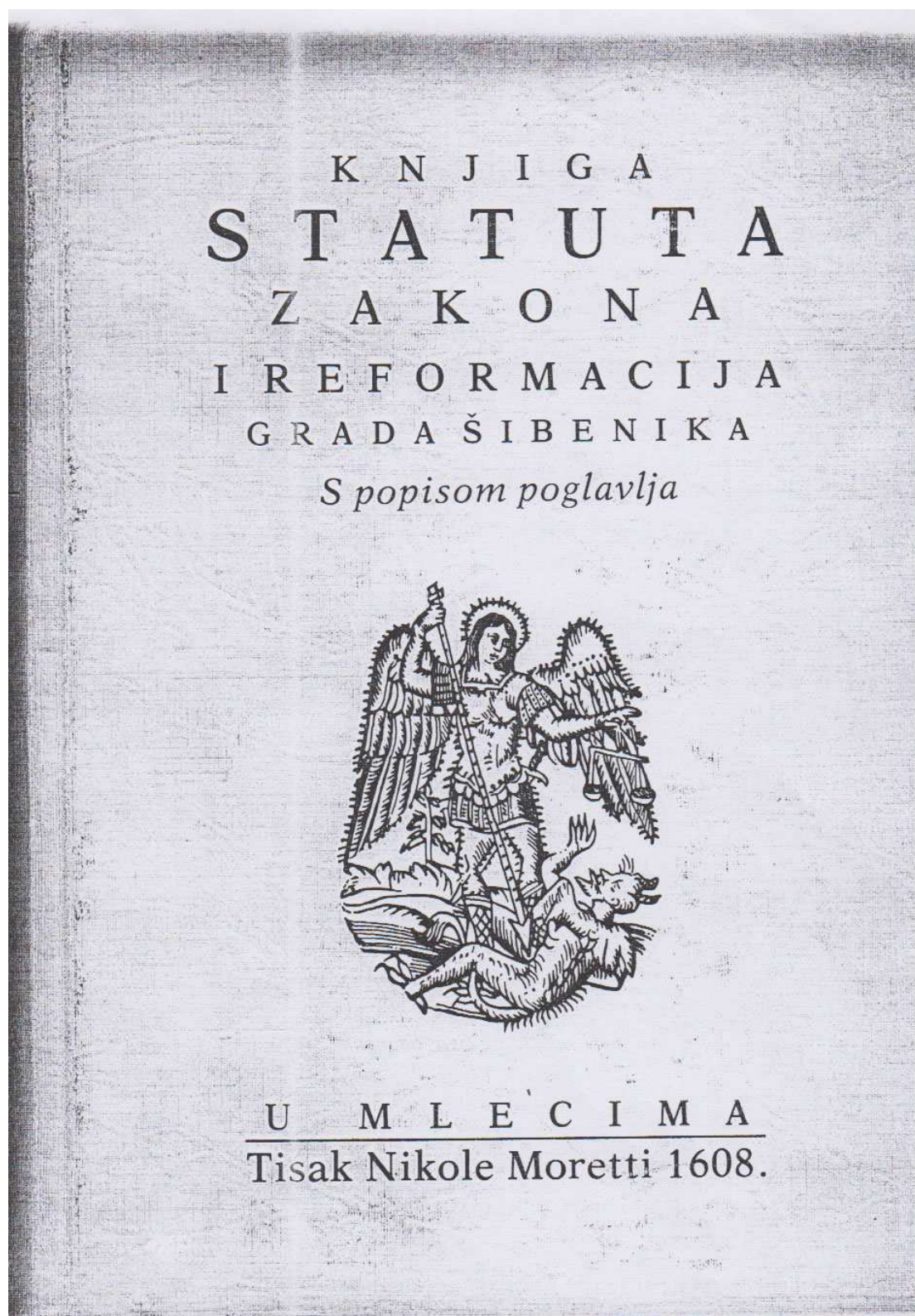
sred: srednja brzina (m/sec) vjetra pojedinog smjera.

max: maksimalna brzina (m/sec) vjetra pojedinog smjera

Grafikon 6. Ruža vjetra



PRILOG 6. Preslike literature, pisane i fotografske arhivske građe
"Knjiga statuta zakona i reformacije grada Šibenika", Tisak Nikole Moretti, 1608.



PRILOG 6.

P R V A

53

Meso jaganjca libra po denara sedam.

Iznutrice neka se prodaju ovako: naime, glava svake male životinje po osam denara (i to) svaka glava zajedno sa četiri noge. Cijeli rep pak s jetrima po osam denara. Želudac kojegod životinje po osam denara svaki zajedno s dijelom loja prema starom običaju.

Nutrašnji drob sa cijelim jetrima¹ za osam denara. Ipak, iznutrice koza i jaganjaca kao i njihove glave, a jednako i glave goveda, krava, telića i njihove iznutrice te iznutrice prasaca i prasica, neka su bez propisa i neka se prodaju onako kako se kupci mogu najbolje pogoditi.

O cijeni svježeg i soljenog mesa prasaca i prasica

Poglavlje XL

Svinjeće meso neka se prodaje uz ovu cijenu: naime, meso neoguljenog muškog prasca libra po osam denara, oguljenog pak prasca libra po sedam denara, i to svježje meso ili mlado; meso pak oguljenih svinja po pet malih denara.

Isto tako svinjsko meso slano i najmanje petnaest dana sušeno na dimu od muškog praseta neka se prodaje po dvanaest denara. I od ženske svinje osušeno, kako je rečeno, općinska libra po deset denara.

Cijena mesa može se u određeno vrijeme povisiti

Poglavlje XLI

Ipak određujemo, da od blagdana Rođenja Gospoda sve do prvog dana korizme i od Uskrsa kroz cijeli mjesec svibanj može gospodin knez i njegova kurija zajedno sa Vijećem petnaestorice mudrih povisiti prodajnu cijenu mesa onako kako se to njima i većini njih bude činilo pravednim.

U ostalom vremenu ne može se povisiti ili mijenjati, pa se sve rečeno i svako od toga napose ima pridržavati pod prijetnjom kazne od četrdeset malih denara za svaki slučaj, kada se protivno uradi. Od te kazne neka polovicu ima tužitelj, ako se na temelju njegove tužbe može utvrditi istina; a tužiti može svatko.

Polovica slanog mesa ima se prodavati u mesnici

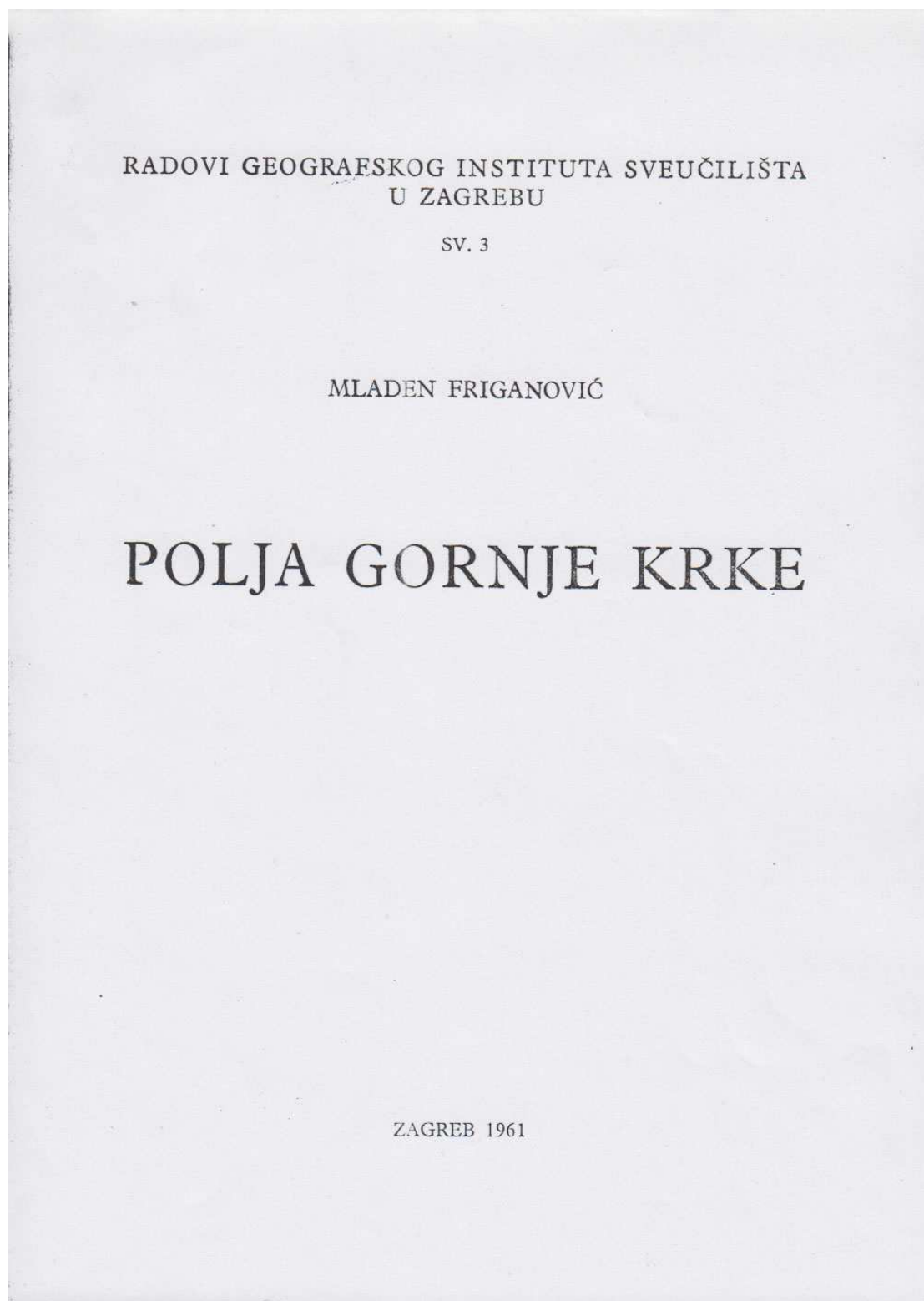
Poglavlje XLII

Također, neka se nitko od građana ili stranaca ili mesar ne usude ili neka se ne drznu volovsko ili kravlje meso soliti bez prisutnosti nadglednika mjera ili jednog od njih, pod prijetnjom kaz-

¹ U tekstu »cum tota gielita«. Vjerojatno »jetra«, ali nije sigurno.

PRILOG 6.

“Polja gornje Krke”, Mladen Friganović, Zagreb 1961.



PRILOG 6.

125

Tab. 66. Kretanje broja stoke od 1840. do 1955. god.²²⁹

	Konji	Magarci	Mazge	Kopitari ukupno	Goveda	Krupna stoka ukupno	Ovce	Koze	Svinje	Sitna stoka ukupno
Tri polja										
1840.	1 550	568	29	2 147	11 013	13 160	56 474	34 238	4 091	94 803
1900.	1 471	—	—	1 471	6 694	8 165	45 248	5 455	2 135	52 838
1955.	1 431	2 807	74	4 312	5 894	10 206	43 120	1 490	3 618	48 228
Kninsko										
1840.	208	229	14	451	2 921	3 372	11 335	7 859	500	19 964
1900.	133	—	—	133	1 340	1 473	11 509	2 473	317	14 299
1955.	145	964	58	1 167	1 327	2 494	6 301	27	1 030	7 331
Kosovo										
1840.	321	107	11	439	4 490	4 419	16 456	11 232	1 133	28 821
1900.	322	—	—	322	2 127	2 449	15 197	1 920	857	17 974
1955.	362	701	5	1 068	2 043	3 111	15 126	70	1 173	16 369
Petrovo										
1840.	1 021	232	4	1 257	3 612	4 869	28 683	15 147	2 458	46 208
1900.	1 016	—	—	1 016	3 227	4 243	18 542	1 062	961	20 565
1955.	924	1 142	11	2 077	2 524	4 601	21 693	1 392	1 442	24 528

44%. Isti se proces odvija u sva tri polja i među njima nema bitnije razlike. Jedino je u Petrovu polju krupna stoka opala manje, a sitna više.

Razlozi naglog opadanja stoke su različiti i prilično kompleksni. Uvođenje intenzivnih kultura, degradacija pašnjaka, sukobi oko korištenja planinskih ispasišta, gubitak pustopašica u poljima, povećavanje površina pod zabranama i vinogradima te mjere protiv koza kao glavnog uništavača šumskog i grmolikog biljnog pokrova osnovne su komponente spomenutoga procesa. Treba istaći i socijalni razlog jačanja novčanog momenta, koji privlači mlađu radnu snagu u nepoljoprivredna zanimanja i u bogatije krajeve, u bijeg od teškog i necijenjenog čobanskog posla. Ovim procesom jača i cijepanje porodice.

Opadanje stočarstva nastavilo se do danas. Od 1900. do 1955. god. broj stoke smanjio se za 41 konja, 800 goveda, 2 128 ovaca i za 3 965 koza. Porast magaradi kao tegleće stoke siromašnijih i manjih gospodarstava nadomješta pad konja i volova. U cijelom primorju i u kršu porast magaradi ide uporedo s procesom pulverizacije posjeda, cijepanja porodica i slabljena ekonomske moći domaćinstava odražavajući njihovu sve manju ovisnost o zemlji.

Od 1840. do 1955. god. goveda su opala za 5 119 grla ili za 46% (u Kninskom 54%, Kosovu 53% i u Petrovu polju 30%), ovce za 13 354 glave ili 23% (u Kninskom 44%, u Kosovu 8% i u Petrovu 24%), dok su koze sukcesivnim zabranama i širenjem pustopašnoga kamenjara radikalno potisnute. Poznavanje prilika na terenu nameće zaključak da je

²²⁹ Podaci za 1840. god. uzeti su iz gospodarskih operata dotičnih katastarskih općina (cit. arhiv u Splitu), za god. 1900. iz Gemeinde Lexikon von Dalmatien, Wien 1908., str. 28—33 (rezultati popisa stoke na dan 31. III 1900) i za 1955. god. iz Statistike poljoprivrede kotara Šibenik (prema popisu stoke na dan 15. I 1955, str. 133—134).

PRILOG 6.



Slika 1. Kameni stol za prodaju pršuta (Gradski muzej Drniš)

PRILOG 6.

Šibenski list, 28.04.1966.

ŠIBENSKI LIST

28. 04. 1966.

PUSTENA U POGON MODERNA KLAONICA S POGONOM ZA PRERADU SUHOMESNATIH PROIZVODA

Drniški pršuti

U prisustvu nekoliko stotina građana i brojnih gostiju, u Drnišu je u nedjelju prije podne Frane Sušić, direktor poljoprivredno-industrijskog kombinata »Petrovo polje« pušio u pogon modernu klaonicu svih vrsta stoke s pogonom za preradu suhomesnatih proizvoda. Među uzvanicima nalazili su se inž. Zvonko Jurišić, predsjednik Skupštine kotara Split, savezni poslanik Paško Periša, republički zastupnik Smiljan Reljić, tehnički direktor Ivo-nice duhana u Zagrebu Ante Dunda i sekretar Općinskog komiteta SKH Drniš Đuro Opančina.

Klaonica s preradom suhomesna-tih proizvoda u Drnišu spada među najmodernije objekte te vrste u Dal-maciji i ona osigurava solidnu bazu za brzi razvitak stočarstva u drniš-koj komuni i daje svoj veliki dopri-nos u stabilizaciji snabdijevanja me-šom turističkih objekata uz Jadran.

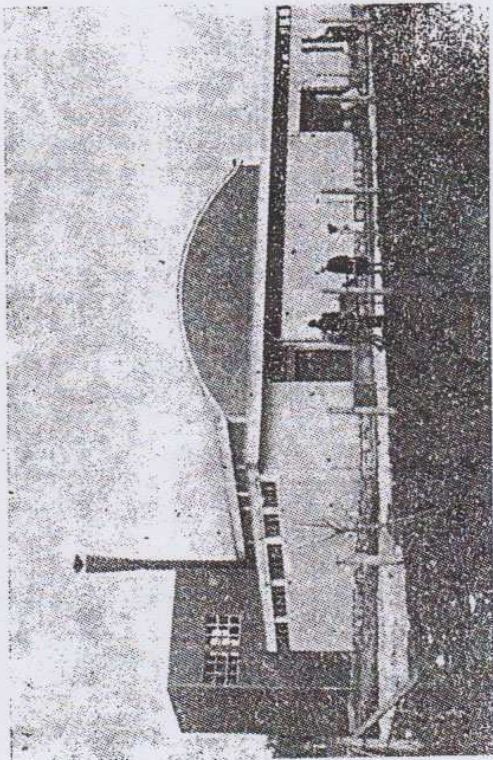
Kapacitet drniške klaonice iznosi o-ko 10.000 kilograma mesa i 2.000 ki-lograma mesnih proizvoda dnevno. U objekt je investirano oko 150 mi-lijuna starih dinara, od čega je 90 milijuna otpalo na tehnološku opre-mu.

Prošlonedjeljna svečanost u drniš-

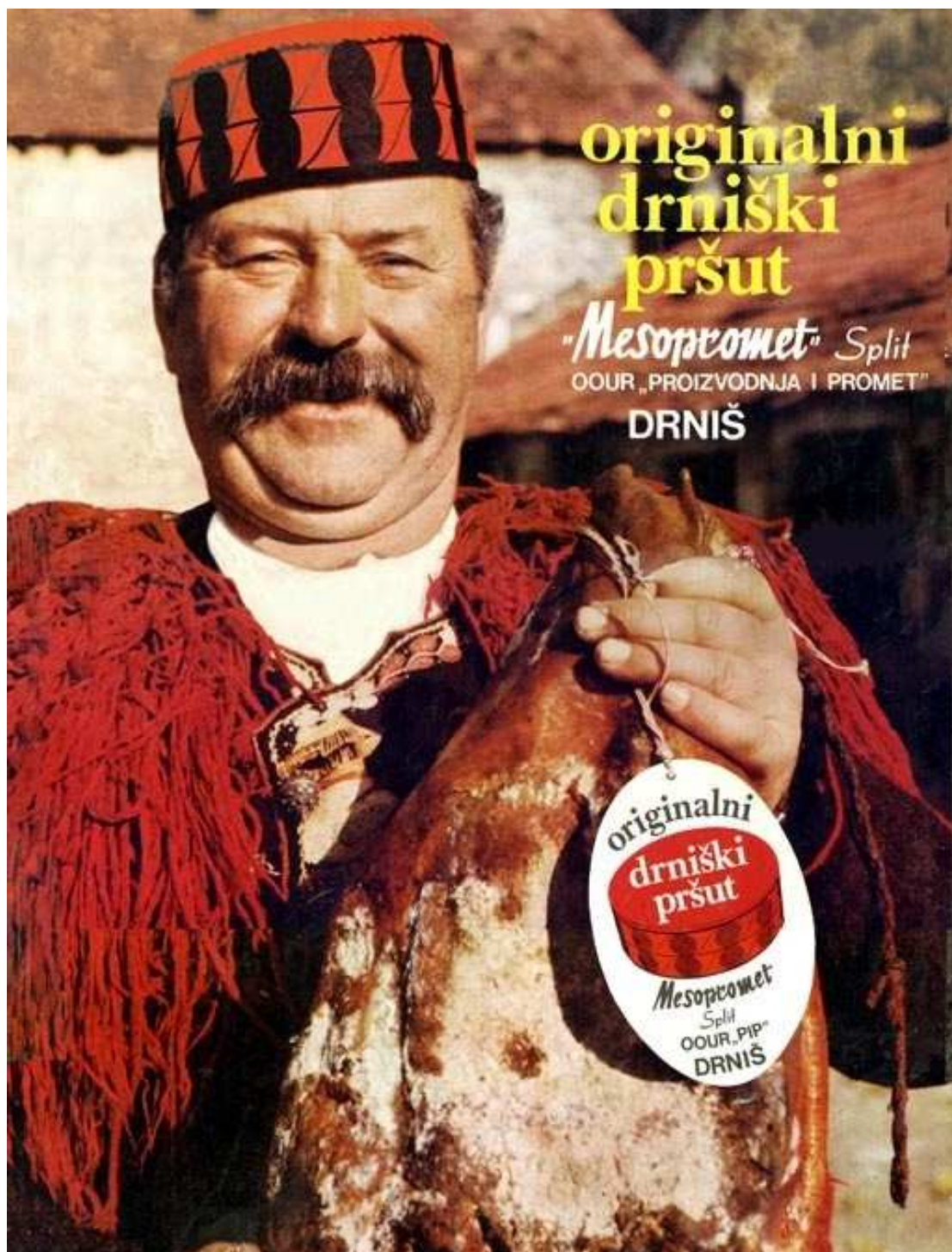
Srećko Bijelić u Drnišu

Član CK SKJ Srećko Bijelić, poznatnik mnogih Drnišana još iz vremena kada je bio omf-ladinski rukovodilac u bivšem š-tabenskom kotaru održao je pro-slog petka poslije podne preda-vanje o zahtjevima III plenu-ma CK SKJ i više od 3 sata raz-govarao i odgovarao na brojna pitanja koja su mu postavljali drniški komunisti iz područja privredne reforme. (c)

kom PIK-u iskorištena je da se po-duzeće oprosti s jedanaesticom svojih starih radnika koji su u penziju, pa im je tom prilikom teh-nički direktor kombinata Paška Bu-ha uručio na poklon ručne satove. (c)



PRILOG 6.



Slika 2. Drniški pršut – promotivni letak iz 1976. godine

PRILOG 6.

Nedjeljna Dalmacija, 10. 04. 1977.

nedjeljna DALMACIJA
SPLIT, 10. IV 1977. CIJENA 3 DINARA BROJ 309

ZADARSKE DRUŠTVENE TEME
TVORNICA NA - BOLOVANJU
GOST „NEDJELJNE DALMACIJE“
BOŽIDAR DOMIĆ - DARKO:
NEOSTVARENI SCENARIJ
ASPALATHOS
SUMNJIVE STVARI



KIČMA JUGOSLAVENSKE CESTOVNE MREŽE
CESTA DUGA 2,4 MILIJARDE DOLARA

TRŠČANSKE RAZGLEDNICE
MARSIRAJU NASI

FELLINI - SIMENON:
CASANOVA, NAŠ PRIJATELJ...
MODERNA VREMENA
POVRATAK ROCK & ROLLA
ENERGETSKA KRIZA
SPAS U VODIKU



MEDUNARODNI SALON AUTOMOBILA U BEOGRADU
AUTOMOBILI ZA GLEDANJE

PRIOLOG 6.

Nedjeljna Dalmacija, 10. 04. 1977.

OBJEKTIV U DRNIŠKOM KRAJU

TEKST I SNIMCI: STANKO KARAMAN



NERAZVIJENI

Ovakvi susreti društveno-političkih radnika Drniša nisu rijetki. Jer Petar Grabić, predsjednik Općinske skupštine, Mihail Čoušć, predsjednik Općinske konferencije SK, Straho Čakić, zamjenik sekretara Općinskog komiteta SK, i Kažimir Analića, tajnik Socijalističkog saveza, imaju o čemu popričati, dogovoriti se... Općina još uvijek tvori pri dnu ljestvice nerazvijenih, pa se ulazu maksimalni napori da se izide iz sadašnje situacije.



PRŠUTI

Očito je da se tradicija nadaleko poznatih pršuta nastavlja. Pored vjajednog inženjera Bože Živkovića veliku brigu o ovom vrlo traženom proizvodu vode i direktor „Mesoprometa“ Zvonimir Marin i radnik Mate Gabrić. Oni upravo kontroliraju kako suzrijevanje pršuta koji će dokora na tržište. A ono ih, naravno, teško očekuje.



BAKA

Ani Živković iz sela Bladnja 74 su godine. To joj, međutim, ne smeta da i dalje silka. Kiti u ruke uzela je još u svojoj ranoj mladosti i za proteklo vrijeme mnogo je topa s velikom ljubavlju prenijela na platno. Bilježila je život seljaka, njegove svakodnevne brige. Tako sada rjezinu kuću kao i brojnih prijatelja krasi: „Kocci“, „Stada“, „Kri“, „Cobani“, „Svadb“... Kći Slavka Pavin krenula je rjezinim stopama, a unuk Ivo (na slici) upravo pokušava ući u bakine tajne.



NK »KRIČKE«

Malo je tko vjerovao da će selo Kričke iznenaditi nogometnu javnost. Na čelu s nastavnikom Radom Čakićem prije četiri godine krenulo se s realizacijom davne želje – osnivanjem nogometnog kluba i tako sada ima čak 71 igrač. Vlastitim sredstvima izgrađeno je igralište, a sada se završavaju i društvene prostorije. Postižu se i prvi uspjesi. Već prošle godine pod vodstvom trenera Petra Čakića osvojeno je prvenstvo Sibiškog saveza, a juniori su ušli u finale Kupa. Prije svakog treninga, pa tako i prije ovoga, trener juniora i tajnik Rade Čakić dogovara se sa svojim učenicima.



BALOTE

Dvodjelac Frane Kolombo iz Drniša osigurava svoju egzistenciju izrađujući balote. Prije je najčešće izrađivao kotače za zaprežna kola, pilio drva, a sada, kako kaže, „preorijentirao se na balote“. Na tisuće ih je izradio, prije ručno, a sada strojno. Šalje ih i u Njemačku, Nizozemsku, Australiju... i tako se balote barba – Frane kotrljaju „zgovinima“ širom svijeta.

JAME

Iako je prošlo prilično vremena otkako su se ugledni rudnici mrkog ugljena u Siveriću, eksploatacija još uvijek traje. Naime, Mate Ramijak, koji je trideset godina radio u tim rudnicima, iako u penziji, ne može bez jame. Ima ih on nekoliko u vlastitoj režiji u koje svakodnevno ulazi i vadi ugljen. Ima ga, po Matinih riječima, „da namiriti čili svijt“.



PRILOG 6.

Nedjeljna Dalmacija, 15. 04. 1978.

SLOBODNA RAZMJENA RADA NA POPRAVNOM ISPITU

Dugi prsti prazne kase!

strana 3.

medjeljna DALMACIJA

SPLIT, 15. IV 1978. CIJENA 5 DINARA BROJ 414

U SPLITSKOJ GRADSKOJ POVIJESNOJ JEZGRI
Robna kućica strana 5.

PETA STRANA ZADRA
Atomi pod zubima strana 5.

RAPORT IZ SUHOMESNATOG RAJA

Unikati drniške pršutoteke

strana 14-15.



SNIMIO: A. DAMJANIĆ

JANUS: TJEDNI VIDOKRUG
Lako je na čistom Hvaru govoriti o nečistoći! strana 9.

TOMISLAV IVIĆ, TRENER „HAJDUKA“:
Pustite me da radim svoj posao! strana 7.

PRIOLOG 6.

Nedjeljna Dalmacija, 15. 04. 1978.

RAPORT IZ SUHOMESNATOG RAJA, GDJE SVINJSKI BUT POSTAJE ČUVENI SPECIJALITET



Piše: Bože V. ZIGO
Snimci: Andro DAMJANIĆ

Unikati drniške pršutoteke



Drniška je pršutana iznutra neodoljivo začas postaje - pršutofil!

Kad uđete u drnišku pršutanu poduzeća „Mesopromet“, obuzme vas neodoljiv osjećaj da se nalazite u nekoj uzbudljivoj i povučenoj gurmanjskoj knjižnici, gastronomskoj arhivi, čitaonici mirisa!

No, uzalud ćete po policama PRŠUTO-TEKE tragati za arhivskim podacima o prošlosti toga nadaleko čuvenoga specijaliteta. O njemu postoji vrlo malo pisanih spomenika, legenda o njemu širila se uglavnom – kako je i red – od usta do usta, od jednoga do drugoga sladokusnog grla. Još jedan dokaz o ovdajšoj nadmoći usmene nad pismenom prodajom! Odrasle „povijesno-estetičke“ činjenice o pršuti ipak su poznate: sigurno je, naime, da je Franjo Josip baš iz Drniša naručivao pršut za svoju carsku trpezu. Čini se da ga je i kraljica Elizabeta jela na svojoj krunidbenoj svečanosti, zaljubljujući ga illočkim vinom. Dakle, legende su stvorene, premda se pršut ovdje pojavio prilično kasno, jer za duge turske vladavine svinji bijasle proskribirane.

„Pršut, ma nemojte!“, dočeka nas je, kao grom iz vedra neba, MARIN ZVONIMIR, direktor OOUR-a Preradca pri „Mesoprometu“, „nema ga nigdje u Drništu! Probajte ga samo naći!“

„Ali, nekidan smo ga kupovali u Splitu, u trgovini!“, ne damo se, odušični da se, kad smo već u Drništu, kako tako „pršutimo“.



Frane Ivčić točno zna koja količina dima ide uz jugo, koja uz levanat!

„To da. Ali je sve rasprodano unaprijed! Čitava ovogodišnja serija!“
Eto! Mi naivno zamišljali kakvu polutamnu konobu, s nekoliko pršuta obješenih o čadave grede, a dočecala nas industrija, serijska, unaprijed rasprodana proizvodnja!

Zaljubljen u zavičaj

Današnji drniški pršut nije više elitni, carski zalogaj. Taj unikat danas je pristupačan svakom – pršutofilu! Možete ga, uz malo sreće i umjetnosti, pronaći u gotovo svakom dalmatinskom mjestu. Što ne znači da nije sačuvalo onaj starinski, legendarni, gospodski okus, i boju, i oblik, i miris. On se, kao i sortna vina, kuša najprije očima, zatim nosnicama, a tek potom nepcima!

Tajna osobujnoga „bukca“ drniškoga sušenoga svinjskoga buta leži u vrlo jednostavnim činjenicama. Jednostavnost je i u pršutnom smislu majka savršenstva, a u ovom se slučaju sastoji od klimatskih uvjeta i tradicionalne tehnologije.

Podneblje drniške krajine kao da je stvoreno točno po slici i prilici pršuta. Nakon njega i prema njegovim potrebama. On ljubi mješavinu klima, primorske i kontinentalne, pa je napravljena ta mješavina. Treba mu bure da očvrstne i osuši se, pa se bura odaziva. Potreban mu je i pokoji zamah juga, da ne bi ispao tvrd poput daske, pa i jugo zapuše. Treba mu i malo levanata, pa izvoli i levanat. Dopada mu se dim

smreke, graba i bukve, te blagonaklono nikna i smreka i grab i bukva! Bilo je pokušaja da se pršutane prave i u Baranji i Vojvodini, ali je to propalo, pršut je venuo od patnje za pravim zavičajem, Drnišom. I on je, eto, probirač i sladokusac!

But mesnate svinje (prosečan odnos crvenoga i bijeloga je otprilike sedamdeset naprama trideset posto) na putu do pršuta prođe kroz fazu soljenja, sušenja i dimljenja, te razdoblje fermentacije. No, prije svega toga od presudne je važnosti način ishrane svinja. On mora biti klasičan: žitarice, mekinje, mljeko. Taj je način skuplji od standardno-industrijskoga, jer tov traje pet mjeseci umjesto tri.

Nakon klanja i oblikovanja („puca“ ne smiju biti više od tri do pet centimetara udaljena od površine), buduće veličamstvo trepeze ide na soljenje. Obavezna je čista morska sol. Tako stoji tri tjedna. Zatim se slaže u redove i pritiska oko tjedan dana. Po starinski, „pizom“. Preša bi razorila strukturu mišićnoga tkiva i pršut bi dehidrirao.

Otvorena knjiga

Nekada se drniški pršut obavezno dimio smrekom. Tu se suvremena tehnologija, odnosno znanstvena spoznaja, malčice umiješala u tradiciju. Smrekom je dopušteno samo preddimljenje, jer je u njoj mnogo smole, što stvara pokoricu, te pršut slabije fermentira i unutra ostaje gipkekast. Najbolje je drvo – grabovina! Pa bukovina. Hrast ima u sebi previše tanina, pa pršut pocrni. Dimljenje i sušenje traje četrdesetak dana. Slijedi prilično dugo provjetavanje.

I, naposljetku, oko prvoga maja pršuti odlaže u pršutoteku, odnosno zrišonu, na fermentiranje. Tu se uz točno propisanu temperaturu (18 stupnjeva) i vlažnost zraka (70-90 posto), usavršava u sebi do konačnoga odlaska na tržište. U „meditaciji“ do trepeze provede jedanaest mjeseci i izgubi, isposnički, oko četrdeset posto od početne težine! Je li vam, dok ga žvčete, ikada palo na pamet to njegovo isposništvo i mukotrpno dozrijevanje?!

Dakle, nakon svih ovih havarija dobili ste – originalni drniški pršut. A sada nekoliko tajni.

Držite ga u konobi, u mračnom prostoru. Ako ste ga načeli, pojedite ga za sedam dana. Niste li tolika izjeca, konzervirajte ga: narezani sloj prelijte svinjskom mašću.

Ako ga kupujete čitavu, naročito kod privatnika, pripazite na miris. Najbolje ga je probati čakalicom, na dva mjesta, oko „puca“ i oko kosti pri vrhu.

Kupujete li ga narezana, pripazite na boju. Ako se sporo prodaje, a nije konzerviran, potamni od dodira sa kisikom. Ako je previše slan na kriškama se pri narezivanju vide čestice soli i ne morate ga čak ni kušati! Slanina ne smije biti žuta: to znači da nije njegovan u dobrim uvjetima, da je temperatura bila previsoka i da se mast rastapala. Pravi meštar može, tvrde stručnjaci, začas utvrditi kako je pršut soljen,

Ne kupuj - bez najlona!

A sada: tajna nad tajnama! Poznata je stvar da pršut ne vole samo ljudski sladokusci, nego i – crvi. A crv je u svom gurmanluku lukavo stvorenje, pa ga najčešće ne možete otkriti ni u njhom, ni vidom, ni – čakalicom! Tek kad pršut razrežete, opazite da po njemu misli nešto bijelo i sitno. Sve vam prijedne, i prokljime onošako vas je tako namamio, podmetnuvši vam crvo-pršutnu polasticu. Da se to ne bi dogodilo, opet će vam u pomoć priskočiti tradicionalna tehnika.

Sladokusci, navalite!

Drniška pršutana, OOUR splitškoga „Mesoprometa“, zasad proizvede oko 12.000 pršuta godišnje. To je otprilike 36.000 kilograma. U cijeloj se državi, viji, prema procijenama (i privatno i društveno) proizvede oko 500.000 pršuta. Valja znati da ih samo Italija proizvede oko 20 milijuna, a od toga područje Parme 12 milijuna! Drniška pršuta tako stvore, postali domaća pršuta, ali drniški se pršut na čitavom svijetu ne upotrebljava u istom obliku. Zbog se razlike u klimi (u području proizvodnje) razlikuju se i sastav i svojstva pršuta. U slučaju visokih temperatura i visokih vlažnosti pršuta se kvasi i postaje nepokupivo. Uz to dolazi i nepovoljno klimatsko stanje, nekada raznog kvaša (vrijednost) i sastav, ali se to ova i proizvođača kastriraju, čime se ovaj OOUR i sada bavi. Računa se da će za 30.000 svinja moći uzgajati u vlastitim pršutotekama, a to je 60.000 pršuta. Proizvodit će se i ispaleti (sve svinjske plećke), pačmen, panceni itd... Dakle, sladokusci, navalite u drniški suhomesnati raj!

PRIOLOG 6.

Nedjeljna Dalmacija, 15. 04. 1978.



na neku suhomnatu biblioteku. U njoj se

da ne kažem tehnologija, da ne kažem – industrija plastike! Sumnjivi pršut jednostavno ćete staviti u najlonsku vreću! Pa da vidite! Nakon nekoliko minuta počet će iz pršuta, dobro zatvorenoga u najlon, izlaziti ne ono što mu ne pripada! Dakle, nikada u kupovinu pršuta bez najlonske vreće!

Tajanstveni suradnik

No, drniški pršut ima i mnoge druge tajne, kako će vam objasniti BOŽENKO ŽIVKOVIĆ-SUPUG, tehnolog. I njega su jednom zgodom htjeli prevariti u trgovini, u Splitu, podmjećajući mu neke crne pršute pod drniške. A drniški nisu sušeni na vrsotini, nego na bukovini i grabovini, pa su crveni, a iznutra mramorasti.

„Jesu, kume, pravi su drniški!“, rekli su mi, „inamo tamo i posebnoga inženjera koji se njima bavi! Živkovića!“

No, vi ne morate biti baš inženjer Živković da biste postali „maetar od pršuta“. Ne morate biti ni JOSIP NAKIĆ, koji točno zna kakav je koji pršut, kao što kajničinar zna što je vrijedno a što manje



Josip Nakić specijalnom kušalicom provjerava „buke“ svakoga pršuta posebno.

Kad uđete u pršutanu „Mesoprometa“ obuzme vas neodoljiv osjećaj da se nalazite u nekoj uzbudljivoj i posvećenog gurmanskoj knjižnici, gastronomskoj arhivi, čitaonici mirisa!



Tamo gdje i treba biti s pršutom: za stolom! Slade se i vide direktor Marin Zvonimir i glavni tehnolog Boženko Živković-Supug i naš reporter

vrijedno u kojoj knjizi, kao što rizničar zna koji je komad dragocijni: Josip specijalnom kušalicom opipa srce svakoga pršuta, prije otpreme. Ne morate biti ni FRANE IVIĆ, stručnjak za dimljenje, koji točno zna koja količina dima i dnu ide uz koji vjetar. Njih trojica, uz prije spomenutog Marina, stručna su ekipa za drniške pršute.

Međutim, postoji još netko ili nešto. Anonimno, misteriozno, vrlo suptilno. To nešto poslano je bilo na analizu u Zagreb, ali ga nisu uspjeli klasificirati. Trenutno se nalazi u Nizozemskoj, na stručnom ispitivanju. Ovdje to nešto prijateljski nazivaju naprosto – „radna plijesan“. Sigurno je da je iz porodice PENCILLURMA, i sigurno je da joj je ovo područje zavičaj. Bioceozta te vrlo uslužne i skromne plijesan, koja drniškom pršutu daje onaj poseban buke, nalazi se tu, u krugu od nekih sedamdeset kilometara. U Kninu je već nema, a ako se naseli brzo degenerira. U drnišku pršutanu donesena je iz jedne privatne konobe.

Nisam je uspio vidjeti, tog stidljivog „inženjera“. Pršuti su bili tek na prvjetranju, pa se nalazila u spirogenom obliku. Kazali su mi da se u zriion probudi odmah čim stignu pršuti, da od nje najprije sve pobijeli kao da je napadao snijeg, zatim sve pozeleni!

Kad sam, kasnije, kušao pršut bilo mi je stvarno žao što se nisam upoznao s tim njegovim anonimnim tvorcem!

Gurmani tarac i grinja

Drnišani su prvi u Jugoslaviji počeli s ovakvom proizvodnjom pršuta. Dugo su obilažena sela, ispitivalo se i istraživalo. Ispočetka je išlo tako i bilo je kojekakvih problema, ali je danas, nakon jedanaest godina, postignuto da je kvarnost svjedena na svega jedan posto. Drugdje je ima i do pet posto. Jer, mnogi su stvorovi žestoki

na ovu poslasticu. Najveću opasnost predstavljaju muhe, njih desetek moglo bi izazvati pravi rusvaj. Tu je i jedna dermatida, TARAC, runjavi crni crvić. Taj ne napada meso, nego kožu; izlazi pršut tako da se čini kako je u nj gađano lovačkom puškom! Ne odustaju drage volje ni crvici vrcaci. Poseban je gurban takozvana grinja: ona potpuno ogoli pršut, od vani prema unutra. Jedan privatni drniški proizvođač pršuta mi rekoste, ima razloga da ove godine proklinje tu proždrljivu grinju. Izazvala je malu pršutnu katastrofu. Jer, pršut valja braniti od raznih invazija, uporno i stručno: deratizacijama, dezinfekcijama i dezinfekcijama, dezodoracijama...

Naravno, vi pršut ni za živu glavu nećete žderati poput grinje!

Nego istančanje! Eto, od puste tehničko-estetičke priče o pršutu zaboravih na ono glavno, na – jelo. Dakle, servirali su nam ga tanko izrezana, uz crne dalmatinske masline.

Pršut s djetelinom!

Koje je vino najbolje uz nj?“, upitali smo.

„Crno, i to najbolje!“ Ali može i bijelo. Sa suhim, dobrim pršutom nema mnogo mudrosti, stvar je samo u estetici pladnja. Ona nije nevažna, katkada o njoj ovisi silno mnogo. Na primjer, u pršutani se svake godine održava degustacija za uzvanike, pa je jednom izvedena mala podvala: isti je pršut na jednom pladnju serviran narezan tanko i uredno, a na drugom narezan debelo i nabacan kaotično. Dakako, onaj prvi ispao je dvaput bolji! No, vjerojatno niste znali da je i kuhan drniški pršut veliki specijalitet. Kuha se čitav, u suhom lišću djeteline (trina). Doda se obavezno litra vina, da mu odulme masnoću. Preko noći se ostavi da se hladi i ocijedi, a servira se i jede kao i suhi.

Kad spravljate (s grahom, kupusom ili bilo čime) preostalu kost, odnosno pršutnu košulicu, nemojte je sjeći: unutra je gorkasta!

Pršut jedite, po mogućnosti, uz kruh ispod peke, a guckajte iz bukare. Napravite li sve po ovim uputama, izgledat ćete krzno i ponosno kao i „pršutni maneken“ STJEPAN RAMLIJAK s naslovne stranice našega lista!

Vaš reporter ne izgleda ni iz daleka slično, ali mora priznati da se u drniškoj pršutoteci osjećao kao čitac među policama klasike! Ili, samih unikata! Kao novopečen, odnosno novosušeni pršutofil!



Gordana Vrekalo demonstrira ispravno rezanje

PRILOG 6.

Pismo zahvale engleske kraljice



BUCKINGHAM PALACE

1st July, 2002.

Dear Mr Dželalija, Mr Erak, and Mr Bačić,

It was a great pleasure to meet you at Buckingham Palace this afternoon. I have now passed your kind present to The Queen's Chef, and I have shown your letter to Her Majesty. The Queen is delighted to have received such a thoughtful gift on the occasion of the Golden Jubilee, and is pleased that the return to Croatia of peace has meant that Drniš Ham has been produced in Drniš Krajina once more. Could you please convey her gratitude to all those who have been involved in the production of this wonderful set of presents.

Yours sincerely,

Tim Hitchens

TIM HITCHENS
Private Secretary to The Queen

Mr. Ante Dželalija, Mr. Zvonko Erak, and Mr. Ivan Bačić.

Prijevod pisma zahvale engleske kraljice

Palača Buckingham

1. Srpanj 2002.

Dragi gospodine Đželajlija, gospodine Erak i gospodine Bačić,

Bilo je veliko zadovoljstvo susresti se sa Vama u Palači Buckingham ovog popodneva. Proslijedio sam Vaš dar kraljičinom kuharu a Vaše pismo predočio Njezinom Veličanstvu. Kraljici je bilo vrlo drago primiti tako pažljivi dar povodom Zlatnog Jubileja, te joj je drago da povratak mira u Hrvatsku znači da se Drniški pršut ponovno proizvodi u Drniškoj krajini.

Molimo Vas da prenesete njezinu zahvalnost svima osobama koje su bile uključene u proizvodnju ovih prekrasnih poklona.

Vaš,

Tim Hitchenes,

Kraljičin privatni tajnik

Preveo: D.Karolyi



PRILOG 6.

Pismo zahvale predsjednika SAD-a



THE WHITE HOUSE
WASHINGTON

May 12, 2008

The Honorable Ante Dzelalija
Mayor of Drnis
Croatia

Dear Mayor Dzelalija:

Thank you for the thoughtful gifts passed on during my trip to Croatia. I appreciate your thinking of me. Laura and I enjoyed our visit to your beautiful country, and we are grateful for your service to the citizens of Drnis.

Best wishes.

Sincerely,

A handwritten signature in black ink, appearing to read "G. W. Bush".

George W. Bush

Prijevod pisma zahvale predsjednika SAD-a

Bijela Kuća, Washington

12. Svibanj 2008.

Cijenjeni Ante Dželajlija,
Gradonačelnik Drniša
Hrvatska

Dragi gradonačelnice Dželajlija:

Zahvaljujem Vam na pažljivim darovima uručenim tijekom moje posjete Hrvatskoj. Cijenim što ste mislili na mene. Laura i ja uživali smo u našoj posjeti Vašoj prekrasnoj zemlji, te smo zahvalni što služite građanima Drniša.

Uz najbolje želje.

Vaš,
George W. Bush

Preveo: D. Karolyi



PRILOG 6.




Slika 3. Svinjogojska farma



Slika 4. Pršutana uništena tijekom Domovinskog rat

PRILOG 7. Rješenje o registraciji oznake izvornosti drniškog pršuta 2004. godine.



REPUBLICA HRVATSKA
DRŽAVNI ZAVOD ZA INTELJEKTUALNO VLASNIŠTVO
SEKTOR ZA ZNAKOVE RAZLIKOVANJA

Klasa: UP/I-381-06/03-010/0004
Ur. broj: 559-04/3-04-018/IZ
Broj rješenja: G20030004

Zagreb, 09. srpnja 2004.

Državni zavod za intelektualno vlasništvo na temelju čl. 10. st. 1. Zakona o oznakama zemljopisnog podrijetla proizvoda i usluga (NN br. 78/99, 127/99), a u skladu sa čl. 56. st. 2. Zakona o oznakama zemljopisnog podrijetla i oznakama izvornosti proizvoda i usluga (NN 173/039), a povodom zahtjeva za stjecanje prava korištenja oznake izvornosti podnositelja: UDRUGA PROIZVOĐAČA DRNIŠKOG PRŠUTA, Kralja Zvonimira 2, 22320 Drniš, Hrvatska, a kojeg zastupa punomoćnik: Danijel Karolyi, Baranovičeva 4, 10000 Zagreb, Hrvatska, donosi

R J E Š E N J E

1. Usvaja se zahtjev za stjecanje prava korištenja oznake izvornosti "DRNIŠKI PRŠUT" te se pravo korištenja oznake izvornosti upisuje u registar Državnog zavoda za intelektualno vlasništvo pod brojem **G20030004** na ime nositelja prava korištenja: **UDRUGA PROIZVOĐAČA DRNIŠKOG PRŠUTA**, Kralja Zvonimira 2, 22320 Drniš, Hrvatska, i vrijedi za razdoblje od 09. srpnja 2004. godine do 09. srpnja 2014. godine.

2. Korisnik oznake izvornosti iz točke 1. ovog rješenja može podnijeti prijavu za produženje prava korištenja oznake izvornosti prema propisanim uvjetima do isteka razdoblja iz točke 1. ovoga rješenja ili najdulje šest mjeseci po isteku ovog roka.

Obrazloženje

Podnositelj: UDRUGA PROIZVOĐAČA DRNIŠKOG PRŠUTA, Kralja Zvonimira 2, 22320 Drniš, Hrvatska, a kojeg zastupa punomoćnik: Danijel Karolyi, Baranovičeva 4, 10000 Zagreb, Hrvatska, podnio je dana 03. srpnja 2003. godine Državnom zavodu za intelektualno vlasništvo prijavu za pravo stjecanja korištenja oznake izvornosti br. G20030004, s nazivom oznake izvornosti: "DRNIŠKI PRŠUT".

U provedenom postupku Zavod je utvrdio da prijava ispunjava sve uvjete u smislu čl. 16. st. 1. Zakona o oznakama zemljopisnog podrijetla proizvoda i usluga (NN br. 78/99).

Naknada troškova za objavu korisnika oznake izvornosti u Hrvatskom glasniku intelektualnog vlasništva u iznosu od 1.000,00 kuna uplaćena je prema Tar. br. 4.6 Uredbe o naknadama za posebne troškove i troškove informacijskih usluga Državnog zavoda za intelektualno vlasništvo i

TD5543

REPUBLIC OF CROATIA
STATE INTELLECTUAL PROPERTY OFFICE

Ulica grada Vukovara 76, HR-10000 Zagreb, Hrvatska/Croatia. Tel.: (+385 1) 6106-100 (Ravnatelj/Director), 6106-418 (Prijamni uredi/Receiving Office), 6112-035 (Info/Fax), 6106-111, 6106-105 (Osoblje/Staff) Fax: (+385 1) 6112-017. E-posta/E-mail: ipc.croatia@patent.tel.hr

PRILOG 7.

- 2 -

Tar. Br. 4.4 Zakona o upravnim pristojbama u području intelektualnog vlasništva. (NN br. 86/2000).

Slijedom navedenog, na temelju čl. 16. st. 2. Zakona o oznakama zemljopisnog podrijetla proizvoda i usluga, odlučeno je kao u izreci.

Uputa o pravnom lijeku:

Ovo rješenje je konačno. Protiv ovog rješenja nije dopuštena žalba, ali se može pokrenuti upravni spor podnošenjem tužbe Upravnom sudu Republike Hrvatske u roku od 30 dana od dana primitka ovog rješenja.



ovatelj
m. št. *Zeljko Topić*
Zeljko Topić, dipl. oec.

PRILOG 8. Rezultati kemijskih analiza i istraživanja drniškog pršuta

REZULTATI ANALIZA

Zavod za opće stočarstvo
o v d j e

Red. broj	Oznaka uzorka	NAZIV UZORKA:	Vlaga, g/kg	Sirovi pepeo, g/kg	Sirove bjelancevine, g/kg	Sirova mast, g/kg	Natrijev klorid (NaCl) g/kg	pH
1.	517	Pršut – oz – 1	347,31	95,37	328,70	142,82	68,03	5,95
2.	518	Pršut – oz – 2	348,81	90,37	353,74	109,46	59,60	5,90
3.	519	Pršut – oz – 3	287,25	90,77	276,47	278,33	58,13	5,84
4.	520	Pršut – oz – 4	318,99	78,07	289,00	234,75	60,15	5,71
5.	521	Pršut – oz – 5	309,55	83,23	264,21	248,83	61,65	5,80
6.	522	Pršut – oz – 6	294,58	74,99	253,39	295,68	58,90	5,78
7.	523	Pršut – oz – 7	344,02	91,76	256,37	209,32	63,05	5,71
8.	524	Pršut – oz – 8	363,35	91,97	325,56	131,76	63,70	5,92
9.	525	Pršut – oz – 9	302,21	85,14	264,66	248,40	61,94	5,75
10.	526	Pršut – oz – 10	330,71	86,20	301,98	223,36	61,53	5,97

AGRONOMSKI FAKULTET SVEUČILIŠTA U ZAGREBU
Zavod za hranidbu domaćih životinja
HR-10000 ZAGREB, Sveučilišna c. 25, Croatia
(Tel. +333(01) 239-3822; 239-3777 Fax. +333(01) 239-3932)

Ovlaštenje za ispitivanje stočne hrane
po rješenju Ministarstva poljoprivrede i šumarstva
od 25. 02. 1999.
Klasa: U/P1-320-01/98-01/9
Ur.broj: 525-02-99-01

Zagreb, 06.05. 2008.

Broj: DG/VL: 202-148/08
Naručitelj ispitivanja: Zavod za opće stočarstvo
Br. narudžbe: 76/08
Datum dostave uzorka: 10. 04. 2008.

Zavod za opće stočarstvo

PRILOG 8.

Broj: DG/VL: 202-148/08
 Naručitelj ispitivanja: Zavod za opće stočarstvo
 Br. namudžbe: 76/08
 Datum dostave uzorka: 10. 04. 2008

str. 2

REZULTATI ANALIZA

br. uzorka	Oznaka uzorka	NAZIV UZORKA:	Vlaga, g/kg	Sirovi pepeo, g/kg	Sirove bjelancevine, g/kg	Sirova mast, g/kg	Natrijev klorid (NaCl) g/kg	pH
11.	527	Pršut – oz – 11	417,07	92,74	322,92	149,43	62,34	5,92
12.	528	Pršut – oz – 12	336,41	84,84	315,41	169,71	60,78	5,64
13.	529	Pršut – oz – 13	384,98	80,86	306,05	132,34	57,87	5,70
14.	530	Pršut – oz – 14	317,52	76,60	309,60	202,98	56,65	5,66
15.	531	Pršut – oz – 15	395,68	86,30	314,26	155,31	63,62	5,88
16.	532	Pršut – oz – 16	366,18	76,81	254,89	217,13	57,14	6,00
17.	533	Pršut – oz – 17	356,39	72,48	248,29	246,72	56,92	6,02
18.	534	Pršut – oz – 18	326,17	75,75	330,98	176,72	63,62	5,70
19.	535	Pršut – oz – 19	370,34	80,35	292,17	194,34	64,93	5,95

Agronomski fakultet
 Sveučilište u Zagrebu
 ZAVOD ZA HRANIDBU
 DOMAĆIH ŽIVOTINJA
 Voditelja laboratorija
 Prof. dr. sc. D. Grbeša



PRILOG 8.

Drniški pršut – osobine sirovine i finalnog proizvoda, Zbornik sažetaka 44. hrvatski i 4. međunarodni simpozij agronoma, Opatija, 2009.



1

Poljoprivredni fakultet Sveučilišta Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku

i

Agronomski fakultet Sveučilišta u Zagrebu

Agronomski i prehrambeno-tehnološki fakultet Sveučilišta u Mostaru, Bosna i Hercegovina

Balkan Environmental Association (B.EN.A)

European Society of Agricultural Engineers (EurAgEng)

Hrvatsko agronomsko društvo

Ministarstvo znanosti, obrazovanja i športa Republike Hrvatske

University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine of Cluj-Napoca, Romania

pod pokroviteljstvom

Ministarstva poljoprivrede, ribarstva i ruralnog razvoja Republike Hrvatske

Ministarstva regionalnog razvoja, šumarstva i vodnog gospodarstva Republike Hrvatske

u suradnji s

Bc Institutom za oplemenjivanje i proizvodnju bilja, Zagreb

Brodsko-posavskom županijom

Hrvatskim lovačkim savezom

Hrvatskim pčelarskim savezom

Hrvatskim stočarskim centrom, Zagreb

Hrvatskim šumama d.o.o. Zagreb

Hrvatskim zavodom za poljoprivrednu savjetodavnu službu

Hrvatskim zavodom za vinogradarstvo i vinarstvo, Zagreb

Hrvatskom agencijom za hranu, Osijek

Institutom za jadranske kulture i melioraciju krša, Split

Institutom za poljoprivredu i turizam, Poreč

Osječko-baranjskom županijom

Poljoprivrednim institutom Osijek

Veleučilištem u Slavonskom Brodu

Virovitičko-podravskom županijom

Visokim gospodarskim učilištem u Križevcima

Vukovarsko-srijemskom županijom

Zavodom za sjemenarstvo i rasadničarstvo, Osijek

Zavodom za tlo, Osijek

Zavodom za voćarstvo, Zagreb

organiziraju

44. hrvatski i 4. međunarodni simpozij agronoma

16. do 20. veljače 2009. godine

Opatija, Hrvatska

Grand hotel Adriatic

PRILOG 8.

Stočarstvo

Drniški pršut – osobine sirovine i finalnog proizvoda

Danijel Karolyi, Marija Đikić, Krešimir Salajpal

Zavod za opće stočarstvo, Agronomski fakultet Sveučilišta u Zagrebu, Svetošimunska cesta 25, 10000 Zagreb, Hrvatska (e-mail: dkarolyi@agr.hr)

Sažetak

Područje grada Drniša i šire okolice odavna su poznati po proizvodnji pršuta koji se konzumirao na Austrijsko–Ugarskim dvorovima, a služen je i prilikom krunidbe engleske kraljice Elizabete II. Svoju visoku reputaciju zadržao je do danas kada su njegova posebnost i kakvoća prepoznati kroz zaštićenu oznaku izvornosti. Za proizvodnju Drniškog pršuta koristi se but težih svinja, obrađen bez zdjeličnih kosti i nožice, suho soljen jadranskom soli. Slijedi prešanje, hladno dimljenje, sušenje i zrenje u specifičnim klimatskim uvjetima drniškog podneblja. Za pretvorbu svježeg buta u pršut potrebno je minimalno 12 mjeseci od soljenja. U ovom sažetku date su intervalne procjene (95% interval pouzdanosti) prosječnih vrijednosti nekih osobina sirovine (tovljenika i butova) i finalnog proizvoda (zrelog pršuta), proizašle iz dvogodišnjih istraživanja u sklopu dopune specifikacije Drniškog pršuta. Uz razinu pouzdanosti 0,95, procijenjeni su intervali za završnu masa tovljenika od 137,7 do 147,4 kg, klaoničku masu 109,2–117,9 kg, debljinu leđne slanine 21,0–25,1 mm i mišića (*m.gluteus*) 68,0–72,1 mm, pH2 vrijednosti (*m.semimembranosus*) 5,72–5,84, masu buta 14,8–15,9 kg i masu obrađenog buta 11,4–12,2 kg. Ukupni kalo zrelog pršuta nalazi se unutar intervala 40,7–41,7%, a fizikalno–kemijske vrijednosti (*m.semimembranosus*) aktiviteta vode (*aw*) u intervalu od 0,781 do 0,805, završnog pH 5,85–5,97, boje a^* 15,04–16,63, sadržaja vlage 32,62–35,98 % i sadržaja soli (NaCl) 5,96–6,26 %.

Ključne riječi: Drniški pršut, svinje, butovi, fizikalno–kemijska svojstva, 95% interval pouzdanosti.

PRILOG 8.

Animal Husbandry

Drniš ham – characteristics of raw material and ripe product

Danijel Karolyi, Marija Đikić, Krešimir Salajpal

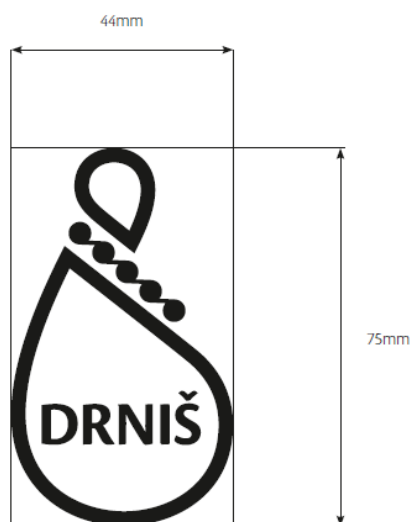
Department of Animal Science, Faculty of Agriculture University of Zagreb, Svetošimunska 25, 10000 Zagreb, Croatia (e-mail: dkarolyi@agr.hr)

Abstract

The town of Drniš and the surrounding areas have been famous for a long tradition in dry cured ham production. It is known that Drniš ham has been consumed in the palaces of Austrian-Hungarian Empire and was served during the crowning ceremony of Queen Elizabeth II. Its high reputation has been continued up to the present when its particularity and quality are recognized through the protected designation of origin. For the production of Drniš ham heavy pigs are used. Raw ham without pelvic bones and leg is dry salted with salt from Adriatic Sea. After the salting hams are pressed, cold smoked, dried and ripened in a specific climate. For the transformation of raw pork into Drniš ham at least 12 months are needed. This abstract presents interval estimates (95% confidence interval) of means for some traits of fatteners and raw hams for the production of Drniš ham, as well as for the final product. The data were collected during two-year project of completion of Drniš ham specifications. With 0.95 confidence level, interval estimates were calculated for final live weight 137.7–147.4 kg; slaughter weight 109.2–117.9 kg; back fat 21.0–25.1 mm and muscle thickness (*m.gluteus*) 68.0–72.1mm; pH₂ value (*m.semimembranosus*) 5.72–5.84; raw ham weight 14.8–15.9 kg and dressed ham weight 11.4–12.2kg. Seasoning loss of ripe ham was in the interval of 40.7–41.7% and mean physicochemical traits (*m.semimembranosus*) were for water activity (*aw*) between 0.781–0.805; pH value 5.85–5.97; redness (*a**) 15.04–16.63; moisture 32.62–35.98% and salt content 5.96–6.26%.

Key words: Drniš ham, pigs, raw ham, physicochemical traits, 95 % interval estimates.

PRILOG 9. Osnovni standardi znaka i logotipa drniškog pršuta



DRNIŠKI PRŠUT

VRUĆI ŽIG

DIMENZIJE



DRNIŠKI PRŠUT

ZNAK I LOGOTIP

ZAŠTITNI PROSTOR

PRILOG 9.



DRNIŠKI PRŠUT

ZNAK I LOGOTIP

MONOKROMATSKI KOLORNI POZITIV, CRNI POZITIV I NEGATIV



PANTONE 166C
CMYK 0-78-100-0
RGB 224-82-6
HTML E05206

DRNIŠKI PRŠUT

DEFINICIJE BOJE

CRONOS PRO

CRONOS PRO LIGHT
ABCČČDDŽĐEFGHIJKLLJMNNJOPRSŠTUVZŽ
abcččddžđefghijkljmnjnopršštuvzž
0123456789

CRONOS PRO REGULAR
ABCČČDDŽĐEFGHIJKLLJMNNJOPRSŠTUVZŽ
abcččddžđefghijkljmnjnopršštuvzž
0123456789

CRONOS PRO BOLD
ABCČČDDŽĐEFGHIJKLLJMNNJOPRSŠTUVZŽ
abcččddžđefghijkljmnjnopršštuvzž
0123456789

CRONOS PRO LIGHT ITALIC
ABCČČDDŽĐEFGHIJKLLJMNNJOPRSŠTUVZŽ
abcččddžđefghijkljmnjnopršštuvzž
0123456789

CRONOS PRO ITALIC
ABCČČDDŽĐEFGHIJKLLJMNNJOPRSŠTUVZŽ
abcččddžđefghijkljmnjnopršštuvzž
0123456789

CRONOS PRO BOLD ITALIC
ABCČČDDŽĐEFGHIJKLLJMNNJOPRSŠTUVZŽ
abcččddžđefghijkljmnjnopršštuvzž
0123456789

DRNIŠKI PRŠUT

DEFINICIJE BOJE

TIPOGRAFIJA

PRILOG 10. Povijest drniškog pršuta

POVIJEST DRNIŠKOG PRŠUTA

Europske domaće svinje potječu od evropske divlje svinje (*Sus scrofaferus*) i divlje azijske svinje (*Sus vittatus*) a, pripitomljavanje počinje u mlađem kamenom dobu. O konzumaciji svinjetine u to doba imamo eksplicitne podatke iz Pokrovnika. Prema istraživanjima provedenim od strane stručne ekipe s Rochester Institute of Technology i Gradskog muzeja Drniš na čelu s prof. Andrew M. T. Mooreom utvrđena je prisutnost kostiju svinje u ostacima hrane neolitskog čovjeka na tom lokalitetu.¹ Intenzivan uzgoj svinja počinje već sredinom brončanog doba, a u Drniškom kraju to je oko 1500 g. pr. K.²

Soljenje i sušenje prvi je oblik čuvanja mesa od kvarenja i ujedno način pripreme za kasniju konzumaciju. Prvi poznati pisani dokument o soljenom svinjskom mesu potječe od starogrčkog pisaca Homera (8. st. prije Krista).

Puno više podataka imamo o rimskoj kuhinji- koja je nezamisliva bez svinjetine - koja se jela najčešće pečena, ali i sušena za vrijeme glavnog dnevnog obroka –*cena* koji je započinjao oko 15 sati (*hora nona*) a meso se posluživalo kao glavno jelo (*prima mensae*). Rimski prostorija za kuhanje zvala se – *tirkilinjum*. O rimskoj poljoprivredi i stočarstvu najviše doznajemo iz djela: « Liber de agre culture» (Knjiga o poljoprivredi) - Marca Porcia Catona i «De re rustica» (Seoski poslovi) Marca Terencia Varona, a o kulinarsvu od Marcusa Gaviusa Apicija (poznatog gurmana) koji je u doba cara Tiberija (14-37 g.) opisao 450 rimskih recepta, od čega pedeset od svinjetine.

Riječ *PRŠUT* dolazi od talijanske riječi *prosciutto* = soljen i isušen svinjski but, a njeno porijeklo je u latinskoj složenici, *per-exuctus* u značenju skroz isušen.³ Sušenje pršuta počelo je u II stoljeću pr. K. U Italiji u regiji Friulija- Venecija- Giulia. Rimsko osvajanje ovih prostora krajem I. stoljeća p. K. donosi i rimske običaje, a je li među njima bilo i jedenje pršuta nemamo pouzdanih podataka. Da je Rimsko sušeno meso bilo delicija, slična sadašnjem drniškom pršutu, teško je vjerovati jer ga nisu sušili na dimu već na vjetru kao što Talijani i danas rade. Tu sušenu šunku zvali su *perna*, a vrlo često se koristila kao vojnička hrana. Svinje su se uzgajale na velikim imanjima – latifundjama (*latus fundus*) odnosno u okviru *villa rustica* (gospodarskog objekta na seoskom posjedu) na kojima se obično uzgajalo stotinjak svinja. Način uzgoja opisao je rimski pisac Gaj Plinije Stariji koji kaže da su se svinje klale u dobi od 1,5 do 2,5 godine koje bi tada dosezale masu od 60 – 70 kg. Razlozi za ovakav odnos starosti i mase je u prehrani odnosno napoju kao isključivoj hrani. Prodaja svježeg i sušenog mesa u rimsko doba obavljala se u dobro uređenim mesnicama. Rimljanima trebamo zahvaliti i za uvođenje mesara kao glavnog oruđa za obradu mesa. Rimski proizvodnja pršuta ostavila je traga u mnogim mediteranskim zemljama, pa su tako uz talijanski i hrvatski najpoznatiji, španjolski, francuski i slovenski pršut. Od navedenih jedino se francuski pršuti suše na dimu, ali razlika je u ostatku postupka (u salamuru se dodaju mirisne trave, a nakon dimljenja pršuti se stavljaju u mošt).

O konzumaciji svinjetine na ovom području govore nam arheološki nalazi životinjskih kostiju iz Burnuma kod Kistanja što je direktan dokaz da je rimska vojska puno koristila svinjetinu u svojoj prehrani.⁴

U srednjem vijeku sušeno meso je imalo vrlo važnu ulogu, ali pravog pršuta, u sadašnjem značenju te riječi ni tada vjerojatno nije bilo. Pouzdane podatke o svinjogojstvu na dijelu drniškog prostora imamo za prostor nekadašnjeg šibenskog distrikta (do Moseća) iz Statuta grada Šibenika. U 40. poglavlju Statuta pod

naslovom, *O cijeni svježeg i soljenog mesa prasaca i prasica*,: među ostalim stoji i definicija sušenog mesa: «...svinjsko meso slano i najmanje petnaest dana sušeno na dimu...». To meso je bilo najskuplje, a osim prasetine sušila se i govedina ali se meso sitnih životinja nije smjelo soliti. Cijena sušenog svinjskog mesa bila je najviša i iznosila je od 10 do 12 denara.⁵ Upotreba dima u proizvodnji pršuta je specifična razlika drniškog pršuta koju prvi put nalazimo u ovoj definiciji sušenog svinjskog mesa iz Šibenskog statuta.

U VI knjizi Statuta (poglavlje 99.) govori se o štetama koje su počinile svinje na tuđem posjedu. Kazna za takav prekršaj je pet soldi malih dinara.⁶ I u Knjizi reformacije govori se, također o svinjama. Tako je 20. siječnja 1382. donesena posebna uredba - *Svatko može ubiti i raniti prasca i prasicu koju nađe u svom vrtu*.⁷ Ovi podatci nam govori o načinu uzgoja svinja, odnosno da su se svinje izgonile na pašu (žirovanje), a one bi često završile u vrtovima i uništile usjeve.

Turski period (1522. – 1683.g.) značio je diskontinuitet kulturnog i privrednog razvoja te odioznog odnosa muslimana prema svinji što je ostavilo traga na slabijem uzgoj svinja. Kontinuitet povijesnih podataka, pa tako i za svinjogojstvo, imamo od početka venecijanske vlasti - 1684. godine. Uvjeti života naših predaka u venecijanskoj tzv. *Novoj stečevini* nisu bili osobito povoljni, osobito za stanovništvo naviklo na polunomadski način života. Novi uvjeti su im donosili puno truda, a malo koristi. Venecijanska vlast je svu zemlju smatrala državnom i na nju se morala plaćati desetina. Od poljoprivrednih usjeva uzgajali su: ječam, pir, raž, pšenicu i proso. Veću pažnju stanovništvo je posvećivalo stočarstvu jer od njega nije moralo davati desetinu državi. Najviše su se uzgajale ovce, ali s vremenom ih se namnožilo i previše pa se javio problem ispaše, manjak vode i velike zaraze. Osim ovaca domaćinstva su posjedovala krve, volove, konje, perad i malo svinja. Prehrana seljaka bila je jednolična i vrlo oskudna, a jeli su najviše kruha i to od ječma, pira, a rijetko od pšenice. Osim toga jelo se puno mlijeka i mliječnih proizvoda i juha od ječma, prosa i raznih vrsta povrća kao i razne divlje trave. Jaja i meso se nisu često jeli jer su oni služili uglavnom za prodaju. Uzgoj kukuruza i naravno njegova upotreba u prehrani počinje tek krajem 18. stoljeća, a slično je s krumpirom. Svinje su hranjene zelenjem, spirinama (ostatcima hrane) i van kuće ispašom (žirovima i sakupljanjem raznih gomolja).

Prema službenim Mletačkim podacima 1796. g. u Dalmaciji je bilo 19 619 komada svinja.⁸

Uzgoj svinja u Drniškom kraju bio je najslabiji u današnjoj općini Promina (ustanovljena 1883. g.) koja se tada nalazila u sastavu političke općine Knin. Po podacima iz 1830. godine u devet Prominskih sela (Bogatić, Čitluk, Lukar, Matasi, Mratovo, Oklaj, Puljani, Razvođe i Suknovci) živjelo je 3568 stanovnika, a imali su samo 426 komada svinja.

Po podacima iz 1830. godine u općini Drniš uzgajalo se ukupno 1194 komada svinja, a s obzirom da je bilo 2354 obitelji, to bi značilo da je svaka obitelj u prosjeku imala po 0,5 komada svinje, odnosno da je tek svaka druga obitelj imala po jednu svinju. Drniška općina obuhvaćala je tada sljedeća sela: Otavice, Gradac, Baljke, Mirlović Polje, Čavoglave, Kljke, Umljanoviće, Ružić, Gajine, Bučić, Kričke (Gornje i Donje), Moseć, Sedramić, Bogetić, Karalić, Širitovci, Kaočine, Drinovci i Nos (Kalici), Ključ, Brištane, Mirlović Zagora, Radonić, Pakovo selo, Pokrovnik, Ostrogašica, Planjane, Unešić, Nevest, Cera, Vinovo, Podumci, Koprno, Ljubostinje, Sitno i Žitnić.⁹

Vrlo važni događaji za drniško gospodarstvo su, otvaranje prvog rudnika mrkog ugljena u Siveriću od strane barona Rotschilda 1834. g. i otvaranje suvremene ceste

Šibenik – Knin preko Drniša 1843. g. Zbog toga dolazi do ubrzanog razvoja ukupne ekonomije drniškog kraja.

U narednih deset godina broj svinja se udvostručio pa ih 1840. godine u općini Drniš ima 2458 komada, što je 0,24 komada po stanovniku.¹⁰ Valja napomenuti, da se ovi podaci iako potječu iz službenog katastra trebaju uzimati s rezervom jer su prikupljeni u periodu klanja svinja.¹¹ Svježe ili dimljeno svinjsko meso se jelo za svečane prigode ili rjeđe za vrijeme velikih sezonskih poljskih radova.

U narednim godinama kontinuirano se povećava broj stoke pa tako i svinja, ali ipak 1857. g. od ukupnog stočnog fonda (123.928 komada) što je 6,6 komada po stanovniku, svinje je bilo 4.077 komada, što je manje od 4% od ukupnog stočnog fonda. Značajan korak u pokušaju razvoja poljodjelstva i stočarstva bio je osnivanje Ministarstva poljoprivrede pri pokrajinskoj vladi Dalmacije 1868. g. i Poljodjelskog odbora (Comizio agrario) u Drnišu 1869. godine. Općina je odboru davala 150 forinti godišnje i obećala je o svom trošku nabaviti 3 000 sadnica za pošumljavanje i 1000 sadnica voćaka, osnovala dva rasadnika i ustupila zemljište za uređenje uzornog gospodarstva, ali su imali velikih problema s Zemaljskim odborom pokrajinske vlade Dalmacije i većinom lokalnih utjecajnih talijanaša.

Poljodjelski odbor je postigao značajne uspjehe među koje ću za ovu prigodu istaknuti sijanje stočne hrane što je rezultiralo i povećanjem broja uzgoja svinja, te otvaranje poljodjelske škole i poljodjelske biblioteke s 150 knjiga. Posebno valja istaknuti ponudu Ante Štrkalja koji je Odboru ponudio livadu na kojoj se mogla urediti prostorija za uzgoj svinja uz 10 forinti godišnje takse. Na žalost, nemamo podataka da je taj plan zaživio.

Sedamdesetih godina devetnaestog stoljeća počinje uvođenje željeznog pluga u poljoprivredi, prvo kod bogatijih a tek postupno kod većine seljaka koji omogućuje dublje oranje i time bolji urod.

U narednim desetljećima dolazi, ponovo, do smanjenja ukupnog broja stoke pa tako već 1880. g. na području općine Drniš imamo svega 4,5 grla stoke po stanovniku, a od toga je bilo 1536 komada svinja.¹² Razlozi ovoga smanjivanja su: vrlo loši uvjeti uzgoja bez dovoljno hrane i zdrave vode za ljude, a kamo li stoku; pretjerana usitnjenost posjeda; smanjivane slobodnih seoskih površina za ispašu; česte «gladne godine» koje su dodatno osiromašile stanovništvo, a značajan dio prisilile na iseljavanje ili lihvarske kamate koje su uništile brojna seoska domaćinstva.

Cijeli kotar Knin (tu spada i Drniš) bio je bez i jednog veterinara, zbog čega su česte zaraze odnosile brojnu stoku. Vrlo važan faktor je i nedostatak domaćeg kapitala za okrupnjavanje proizvodnje, a strani kapital nije imao interesa jer su postojale velike carinske barijere i nije ni bilo značajnije proizvodnje za tržište. Vlada Kraljevine Dalmacije je pokušavala popraviti ekonomske uvjete osnivanjem „Zemljišno-Veresijskog zavoda“ 14. ožujka 1892. g.¹³

Kakve su posljedice nabrojanih pojava najbolje ilustrira podatak o broju svinja u općini Drniš 1900. g. Tada je cijela općina imala ukupno samo 961 komad svinja. Za ekonomska poboljšanja u poljoprivredi i stočarstvu osnovana je Štedionica ili seoska blagajna 17. 12. 1905. godine. Značajnijih poboljšanja u proizvodnji svinja i pršutarstvu nije bilo sve do šezdesetih godina 20. stoljeća.

Ozbiljnom znanstvenom analizom utvrđeni su mikroklimatski uvjeti koji drniški pršut čine različitim od ostalih dalmatinskih pršuta. Drniški kraj je u neposrednoj blizini mora, ali ima vrlo specifične klimatske prilike koje imaju karakter izmijenjene mediteranske klime. To je zbog naglašenog kontinentalnog utjecaja u Petrovu polju i na planinskim padinama koje se spuštaju prema polju. Jači mediteranski utjecaj osjeća se na prostoru Promina-Miljevci (ima maslina) i na području drniške zagore zbog

otvorenosti reljefa prema šibenskom primorju. U cjelini gledano podneblje je uglavnom submediteransko, ljeti toplo (žege i suše), zime blago s obilnim jesenje-zimskim padalinama. Srednja mjesečna temperatura najhladnijeg mjeseca (siječnja) u Drnišu ne pada ispod 5°C (u Šibeniku 6.5°C), a srednja mjesečna temperatura najtoplijeg mjeseca (srpnja) kreće se oko 25°C (u Šibeniku 24.2°C). Padaline su u Drniškom kraju relativno visoke (u odnosu na Šibenik), ali nepravilno raspoređene. Najsušniji je kolovoz sa 48 mm, a najvlažniji listopad sa 248 mm. Za pršutarstvo naročit značaj imaju vjetrovi. Bura je dominantan vjetar (50% svih vjetrova), a tu je i jugo. Vjetrovi prevladavaju u zimskom dijelu godine. Maestral i burin su lagani povjetarci u ljetnoj polovici godine. To su u pravilu dnevni vjetrovi. Zbog burina obično nema jutarnje rose, a maestral ublažava poslijepodnevnu vrućinu i jače se osjeća u području platoa Miljevci i u Prominskom kraju koji ja zaravan gotovo 140 km². Goli kamenjar opće je obilježje najvećeg dijela kraja (s izuzetkom Petrova polja), ali ne smije se zanemariti i utjecaj čovjeka koji je prostor šuma sveo na najmanju površinu. Ipak uz sav negativan čovjekov rad uspjele su se očuvati izolirane šumske površine koje s prostranim kamenjarima i šikarom, sub mediteranskom makijom i obrađenim poljem čine u vegetacijskom pogledu 3 osnovna elementa.¹⁴ Snijeg je rijetka pojava i u pravilu se ne zadržava više od dva dana. Ti bogomdani uvjeti iskorišteni su za proizvodnju čuvenog drniškog pršuta.

Počeci ozbiljne proizvodnje pršuta, za tržište, vezani su za početak rada Poljoprivredno industrijskog kombinata (PIK) *Petrovo polje* 1966. g. a on je razvio se iz Poljoprivredne zadruge *Gradina* osnovane nedugo nakon završetka Drugog svjetskog rata. Od trgovačkog dijela *Gradine* nastao je drniški *Trgopromet*, a od poljoprivrednog PIK *Petrovo polje*. PIK je od *Gradine* naslijedio klaonicu, vinograd, vinariju i vrijedno poljoprivredno zemljište te 10 hektara obradivog tla na kojem se, zahvaljujući naprednom sustavu navodnjavanja vodom iz Čikole, uspješno proizvodilo povrće. Zemljište preuzeto od *PZ Gradina*, *PIK Petrovo polje* je prodao *Dalmacijavinu* koje je na njemu podiglo vinograde, ali zemljište nikada nije bilo plaćeno. PIK je imao klaonicu u jednoj neprikladnoj kući pored Drniškog mosta. Nova klaonica izgrađena je 1966. godine, a 1968. godine krenulo se i s proizvodnjom pršuta. Proizvedeno je 300 komada u vlastitoj sušari, a korištene su privatne pušnice i konobe po drniškim selima. Početkom 1970. godine PIK *Petrovo polje* u suradnji sa zagrebačkom mesnom industrijom *Sljeme* kreće s projektom izgradnje pršutane u Drnišu. Na projektu su radili Drnišanin Boženko Živković-Šupuk (dipl. ing. prerade mesa) i Sljemenov stručnjak dr. Drago Sumajstorović. Prva velika drniška pršutana, koju su oni projektirali, imala je kapacitet 6000 komada pršuta i bila je smještena u preuređenom PIK-ovom skladištu za kapulu.

Proizvodnja pršuta u početku se zasnivala na uvezenim svinjskim butovima iz Belja, Kruševca i Subotice od svinja vrste *landras* i *belizaner*. Krajem 1970. godine PIK *Petrovo polje* spaja se sa splitskim *Mesoprometom*, a 1974. godine na dužnost direktora tadašnjeg OOUR-a *Mesopromet Drniš*, dolazi Zvonimir Marin i nastavlja razvijati proizvodnju pršuta. Proizvodnja se s 8 000 komada 1974. g. povećala na 24 000 komada 1976. godine kada se pršut iz Drniša prvi puta pojavljuje na tržištu pod imenom - drniški pršut. Osvajanje tržišta brendom nazvanim drniški pršut bilo je praćeno, čak i za današnje pojmove, kvalitetnom, snažnom i iznimno uspješnom promidžbenom kampanjom.

Najnoviji prijeratni objekt otvoren je 1982. g. i imao je kapacitet od 50 000 komada pršuta u kojem je radilo 60 radnika. Uz 24 000 komada iz stare pršutane proizvodilo se, dakle 74 000 komada pršuta. Izgradnjom vlastite svinjogojske farme osamdesetih

godina 20. st. koja se prostirala na 205 350 m² zemljišta i 35 000m² zgrada, a kapaciteta 100 000 svinja godišnje Mesopromet Drniš je osigurao potrebni repromaterijal za pršutanu. Idealna težina nesusenog buta bila je 10 – 12 kg, što bi nakon 8 mjeseci rezultiralo pršutom od 8 kg.

Danas se već zaboravilo da je splitski *Mesopromet* sebi pripojio PIK *Petrovo polje* zato što mu je on postao prevelikom konkurencijom na splitskom tržištu! PIK je imao, za ono doba, vrhunski opremljenu i organiziranu klaonicu i bio je nadaleko poznat po kvalitetnom svježem mesu. Osim toga imao je čak 60 vlastitih prodavaonica od kojih je 12 bilo u Zadru. U Novalji na otoku Pagu drniški PIK je imao prodavaonicu s 13 djelatnika koja je prodavala i do 7 000 kilograma mesa dnevno. Riječki *Brodokomerc* kupovao je 5 000 do 8 000 drniških pršuta godišnje, splitska *Union Dalmacija* 10 000 komada, dubrovački *Babin kuk* 3 000 do 4 000 komada, a u Zagreb je išlo nevjerojatnih 20 000 komada. Drniška pršutana bila je div među tadašnjim proizvođačima pršuta. *Benkovac*, *Razvitak iz Metkovića*, *šibenski Agrariacop*, *BIP Nova Gorica* i *Njeguški pršut iz Crne Gore* nisu bili dorasla konkurencija Drnišu, a k tome se kvalitetom nametala i pršutana *Ivić* iz Drnovaca, prva privatna pršutana u bivšoj Jugoslaviji.

Nitko osim Drniša nije tada imao svinjogojsku farmu s ciljanim uzgojem svinja za proizvodnju pršuta. Kontrolirano podrijetlo butova za sušenje i zrelo meso svinja težih od 130 kilograma omogućili su brendiranje drniškog pršuta. Razmjeri poslovnog uspjeha vidljivi su i iz podataka o broju zaposlenih. Od 90 djelatnika koliko ih je bilo zaposleno 1974. godine stiglo se pred Domovinski rat do gotovo 500 djelatnika u stalnom radnom odnosu i proizvodnji između 50 000 i 60 000 pršuta godišnje. Uz to u funkciji je bila i stara pršutana.

Sve je to propalo 1991. godine. Nova pršutana srušena je tijekom prvog napada JNA na Drniš u rujnu 1991. godine, a stara je ostala u pogonu sve do oslobodilačke vojno – redarstvene akcije *Oluja* 1995. godine kada u njoj zatečeno oko 3000 pršuta.¹⁵

Drniški kraj i Krka bez obzira na ekonomsku zaostalost, bili su zanimljivi svjetskim putnicima koji su osim u prekrasnoj prirodi mogli uživati u drniškom pršutu. Drniš su posjetila dva Austrijska cara i to Franjo I, 12. 06. 1818. godine i Franjo Josip, 19. travnja 1875. g. Drniški gost bio je, također i saksonski kralj Friedrich II August - 1838. g. ali i mnogi uvaženi svjetski putnici i putopisci.

Tako ćemo spomenuti: talijanskog putopisca Alberta Fortisa koji je 1774. g. objavio *Vaggio in Dalmazia* (Put po Dalmaciji), njemačkog putopisca Johanna Georga Kohla koji je posjetio Drniš u rujnu 1851. g. i to opisao u svom dijelu *Reise nach Istrien, Dalmatien und Montenegro*; Francesca Cusinija talijanskog putopisca koji je posjetio Drniš 1840. g. i to opisao u svom dijelu *La Dalmazia, le isola jonie e la Grecia*; engleskog egiptologa Ser Johna Gardnera Wilkinsona koji je posjetio ovaj kraj 1844. g. i to objavio u knjizi *Dalmattia and Montenegro: with a journey to Mostar in Herzegovina*; francuski putopisac Charles Yriarte i njegovo djelo *Le tour du Monde - La Dalmatie* (Putovanja po svijetu-Dalmacija) objavljeno 1875. g. , njemačkog pisac Ludwiga Passarge koji je svoje impresije o posjetu ovim krajevima opisao u knjizi, *Dalmatien und Montenegro* objavljenoj u Lepzigu 1904. g. Iako su Passargeova zapažanja o ovim krajevima i ljudima uglavnom negativno intonirana morao je istaknuti da je njegov «razmaženi želudac» bio zadovoljen domaćom hranom.¹⁶

I u 20 st. Drniški pršut je tražena delicija svjetskih vladara. Osim Josipa Broza Tita i engleska kraljica Elizabete II je prilikom krunjenja, 2. lipnja 1953. godine uživala u Drniškom pršutu.

Nakon oslobođenja Drniša 1995. Zaživjela je „Udruga proizvođača Drniškog pršuta“ koja okuplja 12 malih proizvođača, a u suradnji s Zavodom za opće stočarstvo - Agronomskog fakulteta u Zagrebu, radi na zaštiti i unapređenju ovoga proizvoda. Drniški pršut nije izgubio na kvaliteti nakon Domovinskog rata, pa je u njemu ponovo uživala engleska kraljica 2002. g. prilikom proslave pedesete godišnjice krunidbe kada su joj drniški pršutari na čelu s gradonačelnikom Antom Dželalijom uručili pršut. Predsjednik SAD – a Georg Bush je također je uživao u drniškom pršutu i to u svibnju 2008. g. o čemu govori i pismo zahvale spomenutih odličnika.

Davor Gaurina, prof.

¹Vjesnik arheološkog muzeja u Zagrebu, vol. XL, god. 2007., str. 25.-34., By Andrew Moore, Marko Mendušić, Jennifer Smith, Joško Zaninović and Emil Podrug; Project « Early Farming in Dalmatia». Pokrovnik 2006.

² Privreda praistorije, katalog izložbe, Vršac 1985., str. 10.

³ Rječnik stranih riječi, Vladimir Anić i Ivo Goldstein, Zagreb 2002., str. 1066.

⁴ Rimska vojska u Burnumu, Grupa autora, Drniš-Šibenik-Zadar, 2007. g.; Izvješće o kampanji izrade arheološke dokumentacije i arheoloških iskopavanja rimskog vojnog logora Burnum, Drniš (18. – 30. kolovoza 2006), Alessandro Campedelli, str. 60. - 62.

⁵ Knjiga statuta zakona i reformacije grada Šibenika, Šibenik 1982. g., str. 53.

⁶ Isto, str. 200.

⁷ Isto, str. 220.

⁸ Dalmatinska poljoprivreda u prošlosti, Josip Defilipis, Književni krug, Split 2001. g.

⁹ Državni arhiv Zadar, razni spisi namjesništva, sv. 21.

¹⁰ Mladen Friganović, Polja gornje Krke, Zagreb 1961., str 125.

¹¹ Isto, str. 128.

¹² Knjinski zbornik, Zagreb 1993. g., Agneza Szabo, Pučanstvo upravnog kotara Knin u drugoj polovini 19. stoljeća, str. 45.

¹³ Pravila Zemljišno-Veresijskog zavoda Kraljevine Dalmacije, & Statuto Dell'istituto di credito fondiario del Regno di Dalmazia, Dionička tiskara u Zagrebu 1893.

¹⁴ Mladen Friganović, Polja gornje Krke, Zagreb 1961., str 125.

¹⁵ Bileške iz razgovora s Boženkom Živković-Šupuk i Zvonimirom Marinom i Analiza preporuke za oživljavanje proizvodnje pršuta u Drnišu, FLAG Internacional LLC Drnis, prosinac 2002. g.

¹⁶ Krešimir Čvrljak, Znameniti putnici u Skradinu i na Krki, Skradin – Zagreb 1995.g.