

KRČKI PRŠUT

Oznaka zemljopisnog podrijetla

SPECIFIKACIJA



Autori:

Vjekoslav Žužić – Mesnica-market „Žužić“

dr. sc. Ugo Toić – vanjski suradnik

Srpanj 2014.

Specifikacija

SADRŽAJ

1. NAZIV PROIZVODA.....	1
2. OPIS KRČKOG PRŠUTA	1
2.1. Opća definicija proizvoda	1
2.2. Opis sirovine	1
2.3 Opis gotovog proizvoda.....	2
3. ZEMLJOPISNO PODRUČJE PROIZVODNJE KRČKOG PRŠUTA.....	2
4. DOKAZ O PODRIJETLU KRČKOG PRŠUTA	2
5. OPIS METODE DOBIVANJA KRČKOG PRŠUTA	3
6. POVEZANOST KRČKOG PRŠUTA SA ZEMLJOPISNIM PODRUČJEM PROIZVODNJE.....	4
6.1. Pojediniosti o zemljopisnom području.....	4
6.2. Pojediniosti o kakvoći i ugledu krčkog pršuta	6
6.3. Uzročno-posljedična veza između zemljopisnog područja i proizvoda.....	7
7. OVLAŠTENI TIJELO ZA PROVJERU SUKLADNOSTI.....	8
8. PRAVILA OZNAČAVANJA KRČKOG PRŠUTA	8
9. ZAHTJEVI PROPISANI POSEBNIM PROPISIMA	8

PRILOG 1. – Fotografije sirovine i gotovog proizvoda

PRILOG 2. – Zemljovid područja proizvodnje krčkog pršuta

PRILOG 3. – Prirodni uvjeti u području proizvodnje krčkog pršuta

PRILOG 4. – Rezultati kemijskih analiza krčkog pršuta

PRILOG 5. – Obrasci sustava sljedivosti

PRILOG 6. – Popis i preslike literature

1. NAZIV PROIZVODA

Krčki pršut

2. OPIS KRČKOG PRŠUTA

2.1. Opća definicija proizvoda

Krčki pršut je trajan suhomesnati proizvod od svinjskog buta bez zdjelčnih kosti, suho salamuren morskom soli i začinicima, sušen na zraku bez dimljenja te podvrgnut procesima sušenja i zrenja u trajanju od najmanje godinu dana.

Krčki pršut spada u kategoriju 1.2. - Mesni pripravci i proizvodi od mesa.

2.2. Opis sirovine

Krčki pršut smije se proizvoditi od svježih butova dobivenih od svinja koje su potomci komercijalnih mesnatih pasmina, križanaca ili linija odnosno njihovih križanaca u bilo kojoj kombinaciji.

Izgled buta: but mora biti odvojen od svinjske polovice između zadnjeg slabinskog kralješka (*v. lumbales*) i prvog križnog kralješka (*v. sacrales*). But ne smije imati zdjelčne kosti, odnosno bočnu kost (*os ilium*), sjednu kost (*os ishii*) i preponsku kost (*os pubis*), te križnu kost (*os sacrum*) kao ni repne kralješke (*v. caudales*). But mora biti odvojen od zdjelice u bočnom zglobu (*articulus coxae*) koji povezuje glavu bedrene kosti (*caput femoris*) i zdjelčnu čašicu (*acetabulum*) na kukovlju. U muskulaturi buta mora biti ostavljen dio sjedne kosti s hrskavicom (*tuber ishii*). Muskulatura buta mora biti pravilno polukružno zaobljena tako da proksimalni rub obrađenog buta bude od 10 do 15 cm udaljen od glave bedrene kosti (*caput femoris*). But ne smije imati nogicu koja mora biti odvojena nožem u skočnom zglobu (*articulus tarsi*) tako da bude odstranjen proksimalni red skočnih kosti. U vezi s tibijom i fibulom smije ostati samo petna kvrga (*tuber calcanei*) iznad koje se veže but za sušenje. S medijalne i lateralne strane but mora imati kožu i potkožno masno tkivo. S otvorene medijalne strane moraju biti odstranjeni svi viseći dijelovi muskulature, a distalni dio kože s pripadajućim masnim tkivom mora biti zaobljen (vidi sliku 1. u Prilogu 1.).

Kvaliteta mesa: na svježem butu ne smije biti vidljivih znakova bilo kakvih traumatskih procesa. Meso buta mora biti crvenkasto-ružičaste boje, kompaktne strukture i suhe površine (RFN). Zabranjena je uporaba blijedog, mekanog i vodenastog mesa – BMV (PSE) ili tamnog, suhog i tvrdog mesa – TST (DFD), odnosno mesa normalne boje, ali mekog i vodenastog (RSE) te mesa koje je čvrsto i nije vodenasto, ali je blijede boje (PFN).

Vrijednost pH, u trenutku ulaska buta u pršutanu, mjerena u području poluopnastog mišića (*m. semimembranosus*), treba iznositi između 5,5 i 6,0.

Prekrivenost masnoćom: debljina masti na vanjskom dijelu svježeg obrađenog buta, mjereno okomito ispod glave bedrene kosti, trebala bi se kretati oko 25 mm. U svakom slučaju, debljina masti ne smije iznositi manje od 15 milimetara, uključujući kožu.

Na obodu cijelog buta prekrivenost mašću mora biti takva da onemogućuje odvajanje kože od mišića koji se nalaze ispod nje.

Butovi ne smiju biti podvrgnuti bilo kojem postupku konzerviranja osim hlađenja. Pod hlađenjem se podrazumijeva da se u fazama skladištenja i transporta butovi moraju čuvati na temperaturi u

Specifikacija

rasponu od 0 do +4 °C. Zamrzavanje butova nije dozvoljeno. U trenutku ulaska u pršutanu unutarnja temperatura buta mora iznositi između 1 i 4 °C.

Vrijeme koje smije proteći od klanja svinja do soljenja buta ne smije biti kraće od 24 ni dulje od 120 sati.

Masa svježeg buta koji se rabi za proizvodnju krčkog pršuta mora iznositi najmanje 12 kilograma.

2.3 Opis gotovog proizvoda

Na kraju proizvodnog procesa krčki pršut mora posjedovati određena senzorska, odnosno fizikalno-kemijska svojstva. Ukoliko svojstva opisana u nastavku nisu u cijelosti zadovoljena dobiveni proizvod ne smije se stavljati na tržište s oznakom zemljopisnog podrijetla „Krčki pršut“.

U trenutku stavljanja na tržište, senzorska svojstva krčkog pršuta moraju odgovarati slijedećim zahtjevima:

- a) vanjski izgled: kruškolikog oblika, pravilno zaobljenog ruba, bez distalnog dijela (nogice), bez visećih dijelova i pukotina na otvorenoj - medijalnoj strani, odnosno drugih nedostataka koji bi mogli dovesti u pitanje izgled proizvoda, s ograničenjem otvorenog mišićnog tkiva ispod glave bedrene kosti do najviše 12 cm duljine (vidi sliku 2. u Prilogu 1.). Pukotine nastale tijekom zrenja mogu biti premazane zaštitnom smjesom čiji je sastav definiran u točki 5.
- b) okus i miris: slatkog ili umjereno slanog okusa, blage karakteristične arome za zrelo sušeno svinjsko meso;
- c) poprečni presjek: meso jednolične ružičaste do crvene boje prošarano dijelovima masnog tkiva bijele boje;
- d) konzistencija: meke konzistencije koja omogućava pravilno narezivanje, bez čvrstog, neelastičnog i tamnog površinskog ruba;
- e) masa: veća od 6,5 kilograma.

Kemijskih parametri krčkog pršuta (vidi Prilog 4.) moraju se kretati u okviru zadanih slijedećih vrijednosti:

- a) voda: 40% - 60%;
- b) natrijev klorid: 4% - 8%;
- c) aktivnost vode (aw) - ispod 0,93.

3. ZEMLJOPISNO PODRUČJE PROIZVODNJE KRČKOG PRŠUTA

Proizvodnja krčkog pršuta ograničena je isključivo na područje otoka Krka. Otok Krk podijeljen je na 6 jedinica lokalne samouprave: Grad Krk te općine Baška, Malinska-Dubašnica, Omišalj, Punat i Vrbnik. Neke od navedenih jedinica lokalne samouprave unutar svojih administrativnih granica osim dijelova otoka Krka obuhvaćaju i obližnje otočiće (Košljun, Prvić, Plavnik,...) na kojima nije dozvoljena proizvodnja krčkog pršuta. Zemljovidi područja proizvodnje prikazani su u Prilogu 2.

4. DOKAZ O PODRIJETLU KRČKOG PRŠUTA

Porijeklo krčkog pršuta moguće je dokazati primjenom sustava sljedivosti koji se temelji na:

- fizičkom označavanju butova, odnosno gotovog proizvoda,
- dokumentima koje je potrebno popunjavati tijekom različitih faza proizvodnje, odnosno dokumentima koji su različiti subjekti u lancu proizvodnje dužni imati radi zadovoljavanja zakonskih propisa.

Specifikacija

U trenutku ulaza u pršutanu svježi butovi moraju se pregledati radi utvrđivanja njihove sukladnosti sa zahtjevima iz ove specifikacije.

Na svaki but koji uspješno prođe fazu kontrole utiskuje se u kožu vrući žig kojim se označava razdoblje početka prerade (faza soljenja). Vrući žig se sastoji od dva dijela:

- 1) prvi dio sadrži brojeve I, II ili III koji označavaju dekadu u mjesecu kada je započela prerada;
- 2) drugi dio sadrži broj mjeseca u godini kada je započela prerada (1 - 12).

Navedenim postupkom se u biti formira proizvodni lot. Svaki proizvodni lot se stoga sastoji od svih butova koji su ušli u proizvodnju tijekom pojedine mjesečne dekade.

Temeljni podaci o svakoj pojedinoj skupini butova koja je ušla u pršutanu (datum, broj komada, ukupna masa) upisuju se u poseban dokument (vidi Prilog 5.). Svaki lot pršuta prati zaseban dokument u koji se upisuju sve radnje propisane ovom specifikacijom koje su obavljene na lotu pršuta na koji se dokument odnosi (vidi Prilog 5.). Po završetku minimalnog razdoblja zrenja (12 mjeseci od početka prerade), a prije stavljanja na tržište, pršuti se kontroliraju radi utvrđivanja njihove kvalitete. Rezultati kontrole kvalitete bilježe se na posebnom obrascu (vidi Prilog 5.).

Ukoliko pršut zadovoljava sve zahtjeve kvalitete te je utvrđeno da je proizveden u skladu sa specifikacijom, na njega se stavlja drugi vrući žig (zajednički žig krčkog pršuta iz točke 8.) kojim se jamči kvaliteta proizvoda.

5. OPIS METODE DOBIVANJA KRČKOG PRŠUTA

Proizvodnja krčkog pršuta započinje zaprimanjem svježih butova u pršutanu prilikom čega se obavlja kontrola kvalitete sirovine, a po potrebi se pojedini butovi dodatno obrade radi dobivanja konačnog pravilnog oblika. Tijekom navedene faze iz proizvodnje se odstranjuju svi butovi koji imaju i najmanja oštećenja ili manjkavosti u kakvoći mesa i potkožnog masnog tkiva.

Soljenje

Neposredno prije soljenja iz buta se snažnim pokretima istisne zaostala krv iz bedrene arterije (*a. femoralis*) koja se nalazi u brazdi muskulature s medijalne strane, te svih ostalih vidljivo prokrvarenih područja.

U procesu proizvodnje krčkog pršuta dozvoljena je isključivo primjena postupka suhog salamurenja butova. Butovi se sole smjesom morske soli i mljevenog crnog papra (*Piper nigrum*). Soljenje se obavlja ručno na način da se suha salamura čvrsto utrlja u sve površine buta, u šupljine i zarezotine te u otvoreno područje kosti skočnog zgloba. Nakon soljenja s butova se rukom otare višak soli te se s medijalnom stranom okrenutom prema gore slažu na police na kojima ostaju najmanje 7 dana. Osim na police, butovi se mogu slagati i na hrpe jedan na drugome u više redova.

Tijekom faze soljenja dozvoljeno je posipanje butova i lišćem lovora (*Laurus nobilis*) te grančicama ružmarina (*Rosmarinus officinalis*). Nije dozvoljena upotreba nikakvih konzervansa, poput primjerice natrijeva nitrita, natrijeva nitrata i drugih sličnih aditiva.

U prostorijama u kojima se obavlja soljenje temperatura mora biti od 0 - 6°C uz relativnu vlažnost zraka veću od 75%. S obzirom da je soljenje jedna od najkritičnijih faza u proizvodnji pršuta, osim o temperaturi, potrebno je voditi računa i o higijeni.

Nakon 7 dana butovi se ponovno natrljaju salamurom istog sastava i ponovno polože na police ili hrpe. Ova druga faza soljenja traje najmanje 10 dana.

Specifikacija

Prešanje

Po završetku druge faze soljenja započinje prešanje butova u trajanju od najmanje 7 dana. Prešanje se obično obavlja u istoj prostoriji u kojoj se odvijala faza soljenja u jednakim uvjetima temperature i vlage. Nakon što je proteklo zadano razdoblje prešanja, odnosno faza soljenja od 24 dana (7+10+7) butovi se operu čistom vodom i ocijede.

Sušenje

Ocijedeći butovi, vezani špagom iznad petne kvрге, vješaju se na odgovarajuće nosače u prostoriji za sušenje. Ona mora, osim sustava za kontrolu temperature i vlage, imati otvore (prozore) koji su izloženi dominantnim vjetrovima i raspoređeni tako da omoguće prirodno strujanje zraka. Kada prirodni uvjeti dozvoljavaju preporuča se mikroklimu potrebnu za sušenje krčkog pršuta stvarati prirodnim strujanjem zraka otvaranjem ili zatvaranjem navedenih otvora. Kada to nije moguće dozvoljeno je rabiti sustav za kontrolu temperature i vlage.

U postupku proizvodnje krčkog pršuta u fazi sušenja nije dozvoljeno dimljenje butova.

Faza sušenja traje najmanje 90 dana tijekom kojih temperatura ne smije prelaziti 10 °C, a relativna vlažnost zraka mora biti u rasponu od 65-75%.

Zrenje

Zrenje je posljednja faza u proizvodnji krčkog pršuta i započinje nakon faze sušenja. Zrenje se odvija u zamračenim prostorijama pri temperaturi od 9 do 18 °C, relativnoj vlažnosti zraka između 60 i 80 % te uz blagu izmjenu zraka.

Pukotine koje se tijekom faze sušenja, odnosno zrenja pojave na otvorenom dijelu buta (medijalna strana) dozvoljeno je premazati zaštitnom smjesom sačinjenom od svinjske masti, rižinog ili pšeničnog brašna, morske soli i mljevenog papra da bi se spriječilo pretjerano isušivanje i eventualno kvarenje pršuta.

Proizvodnja krčkog pršuta, od trenutka početka soljenja do kraja faze zrenja, traje najmanje 12 mjeseci.

Rezanje i pakiranje

Proizvod s oznakom zemljopisnog podrijetla „Krčki pršut“ smije se stavljati na tržište u komadu (cijeli pršut) ili u komadima. Ako se pršut porcionira i pakira radi daljnje prodaje, pakovine mogu sadržavati cijeli pršut bez kosti, veće ili manje komade pršuta ili narezani pršut. Navedeni oblici pršuta moraju se pakirati u vakuumu ili u modificiranoj atmosferi.

6. POVEZANOST KRČKOG PRŠUTA SA ZEMLJOPISNIM PODRUČJEM PROIZVODNJE

6.1. *Pojedinosti o zemljopisnom području*

Sa srednjom godišnjom temperaturom 14,1°C otok Krk je čak 4,2°C topliji nego što bi trebao biti s obzirom na svoju zemljopisnu širinu. To je ponajviše posljedica utjecaja toplog mora. Iako se utjecaj mora može se zamijetiti i u drugim klimatskim obilježjima otoka Krka, poput blagih zima, toplih i sunčanih ljeta, koja su i najsušne razdoblje godine, uz kišne jeseni koje su toplije od ugodnog proljeća, otok nema sredozemnu već umjereno toplu vlažnu klimu s vrućim ljetom, tj. Cfa tip klime po W. Koopenu (T. Šegota, A. Filipčić, Köppenova podjela klima i hrvatsko nazivlje, Zadar, 2003., Geoadrija Vol 8/1, str. 36.).

Specifikacija

Najznačajniji klimatski čimbenik koji izravno utječe na sušenje mesa je vjetar. Prosječno najjači i najučestaliji vjetrovi na godišnjoj vjetrovnici otoka Krka pušu iz 1. kvadranta (posebice iz smjera ENE i NE), pa se može reći da se prvenstveno radi o buri (vidi Prilog 3). Bura je suh i hladan vjetar, koji najčešće i najjače puše zimi, a najrjeđe i najslabije ljeti. Premda godišnje i sezonske ruže vjetrova nisu jednake u svim mjestima na otoku, usporede li se podaci za područja Omišlja i Krka uočava se da u oba slučaja u zimskom razdoblju prevladavaju vjetrovi iz sjevernih kvadranta (vidi Prilog 3.). Na području Omišlja vjetrovi iz sjeveroistočnog kvadranta pušu u prosjeku oko 44 % vremena (u veljači i preko 48%), a radi se uglavnom o buri (iz smjerova NE i ENE). Na području grada Krka stanje je nešto drugačije jer osim bure (češće puše iz smjera ENE - grego levante nego iz smjera NE), koja puše 29,7% vremena, vrlo često (17,5%) puše i maestral. Zbroji li se čestina puhanja vjetrova iz sjeverozapadnog i sjeveroistočnog kvadranta (od NW do ENE) primjećuje se da na području grada Krka oni zimi pušu oko 70% vremena.

Navedena klimatska obilježja otoka Krka, a poglavito raspored vjetrova tijekom zimskog razdoblja, pogoduju proizvodnji pršuta čija prva faza proizvodnje (soljenje) obično započinje u hladno doba godine (od studenog do ožujka). Tada je naime zrak prirodno dovoljno hladan i suh da sprječava kvarenje mesa, odnosno omogućuje njegovo pravilno sušenje, a kasnije i postupno zrenje. Za stvaranje takvih specifičnih prirodnih uvjeta pogodnih za proizvodnju pršuta, kao što je već rečeno najzaslužnija je bura, odnosno vjetrovi iz sjeveroistočnog kvadranta koji su u pravilu suhi i hladni.

Pogodne prirodne uvjete za sušenje mesa iskoristili su stanovnici Krka već od davnina. Iako nije poznato kada su se na otoku Krku počele uzgajati svinje, odnosno kada se počelo sa soljenjem svinjskog mesa u cilju njegovog konzerviranja, iz nekih pisanih izvora doznaje se da u srednjem vijeku uzgoj svinja na području otoka Krka nije rijetka pojava. Poznato je da su vlasnici zemlje u vrijeme vladavine knezova, osim što su plaćali zemljarinu, davali knezu Vinciguerru darove u određene dane, pa su tako za Božić davali jedan svinjski „lumbul“ (kare). Mlečani su ukinuli darove, ali čini se ipak ne posve, jer se navodi da providur dobiva svinjske jezike. Za ispašu na komunadi (zajedničkom pašnjaku) vlasnici svinja starijih od 9 mjeseci plaćali su o Svetom Luki 4 lire po grlu (M. Bolonić, I. Žic Rokov, Otok Krk kroz vjekove, Zagreb, 1977., str. 58.).

O gastronomskoj tradiciji srednjega vijeka na otoku Krku govori Branko Fučić u knjizi „Gastronomija grišnoga fra Karla iz Dubašnice“ (1996., Rijeka, str. 29.-31.) u kojoj spominje i recept u kojem je jedan od sastojaka i pršut.

Pisani tragovi o tradiciji soljenja svinjskog mesa potječu i iz 1874. godine. Opisujući život na otoku, Cubich tada piše, da otočani „...jedu svježe, usoljeno ili dimljeno meso ... svinjetine...“ te da „... makarone ... polijevaju juhom s komadima pršuta“(Giambattista Cubich, Notizie Naturali e Storiche sull'Isola di Veglia, Trieste, 1874., str 101., 143.).

Opisujući narodni život i običaje u Vrbniku (na otoku Krku) 1901. Žic opisuje način klanja svinja i soljenja pršuta (I. Žic, Vrbnik (na otoku Krku), Narodni život i običaji, Hrana i posuđe, u Zbornik za narodni život i običaje Južnih Slavena, Zagreb, 1901., Svezak VI, 1. Polovina, str. 3.-6.).

U Krčkom zborniku (svez. 16, 1986, Krk, str. 426.) navodi se da se na području otoka Krka solilo svinjsko meso, a posebno slanina i pršuti.

O tradicionalnom načinu proizvodnje Krčkog pršuta te o drugim mogućim recepturama pisao je početkom 20. stoljeća i lokalni poučno-gospodarski list „Pučki prijatelj“ (Pučki prijatelj, Krk, 1900., br. 22, str. 171., 172.; Pučki prijatelj, Krk, 1904., br. 22, str. 178., 179.). Stari recept za preradu svinjskog buta pronađen je i u jednoj od bilježnica s receptima u Franjevačkom samostanu na Košljunu (vidi Prilog 6.).

Blaga klima otoka Krka omogućila je i značajan razvoj turizma koji je neposredno utjecao i na povećanje proizvodnje pršuta, njegovu valorizaciju i širenje reputacije. Paralelno s razvojem turizma smanjivao se i broj gospodarstava koji su uzgajali svinje pa se sirovina za proizvodnju pršuta počela nabavljati na kopnu.

6.2. Pojediniosti o kakvoći i ugledu krčkog pršuta

Krčki pršut je proizvod visoke kakvoće koji se, kao što je već izneseno, već dugi niz godina proizvodi na otoku Krku. Način njegove proizvodnje oduvijek se razlikovao od načina proizvodnje pršuta na kopnu (Andrija Ž. Lovrić, Gan-Veyan osce Bascanski besidar: rječnik, gramatika, kultura i genom Neoliburna, Zagreb, 2004., str. 134.). Usporede li se današnji postupak proizvodnje i svojstva krčkog pršuta s načinom proizvodnje i karakteristikama drugih pršuta koji se proizvode na području Hrvatske, poput primjerice istarskog ili dalmatinskog, mogu se uočiti neke sličnosti ali i neke razlike. Obrada buta za proizvodnju krčkog pršuta gotovo je jednaka obradi buta dalmatinskog pršuta, pa se tako na butu ostavlja koža i potkožno masno tkivo. Postupak proizvodnje se ipak donekle razlikuje jer se u sastavu suhe salamure koja se koristi za proizvodnju krčkog pršuta osim soli nalazi i papar, a tijekom faze soljenja smiju se rabiti lavor i ružmarin. Razlika je također u postupku dimljenja koji je u proizvodnji krčkog pršuta zabranjen, dok je u proizvodnji dalmatinskog pršuta obavezan. Usporede li se postupci proizvodnje krčkog i istarskog pršuta, uočavaju se razlike u pripremi buta (kod istarskog pršuta se skidaju koža i potkožno masno tkivo, a ostavljaju gotovo sve zdjelične kosti) te sličnosti u postupku suhog salamurenja, odnosno u postupcima sušenja i zrenja u kojima nije dozvoljena uporaba dima. Navedene razlike proizašle su prvenstveno iz kulturnog nasljeđa žitelja otoka Krka koji su, vjerojatno zbog veće komunikacijske izoliranosti, razvili vlastiti način proizvodnje pršuta koji se prenosio iz generacije u generaciju. Razlike u načinu proizvodnje uvjetuju i razlike u senzorskim svojstvima gotovog proizvoda. Krčki se pršut stoga odlikuje dobro izraženom karakterističnom aromom za zrelo sušeno svinjsko meso jer se pršut ne dimi, a mišićno tkivo je meke konzistencije koja omogućava pravilno narezivanje, te nema čvrstog, neelastičnog i tamnog površinskog ruba. Važno je naglasiti ovo posljednje jer se otvoreno mišićno tkivo ne premazuje mašću, poput većine pršuta proizvedenih u drugim europskim zemljama, pa ono ima tendenciju da se na površinskom dijelu suši i time postaje tvrđe. Umijeće je pršutara da pravilno regulira proces sušenja i zrenja pršuta kako se meso u ovom otvorenom dijelu ne bi prebrzo osušilo, postajući tvrdo i slabo propusno za vodu koja zaostaje u unutrašnjem dijelu pršuta.

Pravilno proizveden pršut posjeduje blagu aromu karakterističnu za sušeno svinjsko meso sporog i dugotrajnog zrenja koja može doći do svog punog izražaja s obzirom da nije prekrivena mirisom dima.

Krčki je pršut na području otoka Krka već od davnina uživao visoku reputaciju te je smatran vrlo vrijednim i posebnim proizvodom. Tako je pršut postao i dio jedne od najstarijih legendi otoka Krka koja govori o postojanju bujnih „prašumama pršuta“ u Indiji gdje na drveću kao voćni plodovi navodno rastu i dozrijevaju jestivi pršuti. Donedavno je na jugoistočnom dijelu otoka Krka iz te legende, za poredbeni opis blagostanja ili raja bila očuvana stara uzrečica: „Kóti va Yndrah kadý parsjúte rastú“ - Kao u Indiji gdje pršuti rastu (Andrija Ž. Lovrić, Gan-Veyan osce Bascanski besidar: rječnik, gramatika, kultura i genom Neoliburna, Zagreb, 2004., str. 1031., 1040., 1043., 1057., 1059.). Žitelji otoka Krka su pršut u posebnim prilikama koristili i kako iznimno vrijedan i poseban poklon (Iskaz gvardijana Franjevačkog samostana Navještenja Marijina Košljun, 2010.).

Krčki pršut je s vremenom stekao visoku reputaciju i među gostima-turistima i to prvenstveno zahvaljujući pojedinim restoranima koji su svojim klijentima nudili isključivo pršut s otoka Krka proizvedenog od strane lokalnih mesara ili obiteljskih poljoprivrednih gospodarstava (Potvrda o ponudi krčkog pršuta - vlasnik restorana „Rivica, 2010.; J. Žgaljić, Obrt na otoku Krku, Krk, 2001., str.

80.). O renomeu krčkog pršuta pišu i inozemni novinari 1963. godine koji, uz more i sunce, navode pršut kao jedan od triju aduta otoka Krka, te domaći pršut ubrajaju u gastronomski specijalitet otoka (Inozemni novinari o otoku Krku, Krčki zbornik 15, 1986, Krk, str. 199.). O krčkom pršutu kao dijelu lokalne gastronomije može se čitati i u knjizi „Jela otoka Krka“ (Krk, 1989., str. 22. i 87.) u kojoj se spominju dva recepta na bazi domaćeg pršuta „Domaći pršut i ovčji sir zi ulja“ i „Frigani domaći pršut“. Neki restorani vješanjem pršuta u blagovaonici ukrašuju ambijent i dodatno naglašavaju izvornost svojih jela (vidi Prilog 6.).

Od kada je sredinom 90-ih godina prošlog stoljeća Mesnica-market Žužić registrirala za sada jedini objekt na otoku Krku za proizvodnju pršuta, sve više restorana u svojim jelovnicima zamjenjuje izraz „domaći pršut“ s trgovačkim nazivom proizvoda „Krčki pršut“ (vidi Otpremnice Mesnice-marketa Žužić, jelovnike - Konoba Porat, Hotel Pinia, Restoran Bimal, Restoran Rivica).

Svoju kvalitetu i posebnost krčki pršut dokazao je posljednjih godina i nastupom na nacionalnim i međunarodnim izložbama, gdje se natjecao u kategoriji „Krčki pršut“ odnosno kategoriji „Ostali pršuti“ te osvojio zlatna i brončana odličja (Kronika Splitsko-dalmatinske županije, Split, 2010, br. 67, str. 20.; vidi fotografije nagrada u Prilogu 6.).

S obzirom na posebnost i renome koji je stekao tijekom godina, danas se slike krčkog pršuta javljaju u gotovo svakom prospektu turističke promidžbe vezane uz otok Krk (vidi priložene prospekte u Prilogu 6.).

6.3. Uzročno-posljedična veza između zemljopisnog područja i proizvoda

Krčki pršut je tipičan proizvod otoka Krka. Stoga na njegovu kakvoću i specifične senzorske karakteristike presudan utjecaj imaju specifičnosti u postupku proizvodnje koje su proizašle iz duge tradicije soljenja i sušenja svinjskog mesa na otoku, te vrlo povoljni prirodni uvjeti za sušenje mesa koje pruža otok Krk.

Klimatske prilike na otoku Krku, a posebice učestalost i raspored suhih i hladnih vjetrova tijekom zimskog razdoblja, vrlo su pogodne za sušenje mesa, a time i proizvodnju pršuta čija prva faza proizvodnje (soljenje) tradicionalno započinje u hladno doba godine (od studenog do ožujka). Tada je naime zrak prirodno dovoljno hladan i suh da sprječava kvarenje mesa, odnosno omogućuje njegovo pravilno sušenje i bez uporabe dima, a kasnije i postupno zrenje. Blizina mora i dostupnost soli također zadovoljava jedan od preduvjeta za razvoj proizvodnje suhomesnatih proizvoda. Žitelji otoka Krka već su od davnina znali iskoristiti te prirodne pogodnosti pa je sušenje svinjskog mesa postalo dio kulturne i tradicijske baštine koja se prenosi iz generaciju u generaciju. Ta se vještina vremenom usavršavala i mijenjala tako da se na otoku Krku, vjerojatno zbog lošije komunikacije i povezanosti s kopnenim dijelovima zemlje, razvio postupak proizvodnje koji se u nekim fazama razlikuje od postupaka proizvodnje susjednih kopnenih krajeva.

Zbog svojih posebnih odlika, duge tradicije proizvodnje i povezanosti s teritorijem krčki pršut je oduvijek imao dobru reputaciju među lokalnim stanovništvom. Navedene karakteristike krčkog pršuta prepoznali su početkom šezdesetih godina prošlog stoljeća i turisti koji su u sve većem broju počeli posjećivati otok. Krčki pršut bio je jedan od malobrojnih domaćih proizvoda koji se odmah počeo nuditi turistima i koji je kvalitetom i količinom mogao zadovoljiti njihove potrebe. Nakon što je turistički sektor prepoznao vrijednost tog proizvoda, potražnja za izvornim, kvalitetnim krčkim pršutom sve je više rasla.

Stalnom ponudom krčkog pršuta u restoranima te porastom broja turista porasla je njegova reputacija ali i potražnja što je omogućilo razvoj proizvodnje pršuta u obrtničkom pogonu. Danas je krčki pršut postao jedna od perjanica lokalne gastronomije te je danas neizostavno jelo u ponudi svih restorana na otoku Krku koji nude domaće specijalitete.

7. OVLAŠTENO TIJELO ZA PROVJERU SUKLADNOSTI

Za utvrđivanje sukladnosti proizvodnje, prerade i samog prehrambenog proizvoda sa specifikacijom i provedbu kontrole nad proizvodnjom, preradom i samim prehrambenim proizvodom koji će nositi oznaku zemljopisnog podrijetla "Krčki pršut" koristit će se usluge Biotechnicon poduzetničkog centra d.o.o., Hrvatskih iseljenika 30, 21000 Split.

8. PRAVILA OZNAČAVANJA KRČKOG PRŠUTA

Zajednički žig krčkog pršuta grafički je prikazan na slici 1. Žig predstavlja kombinaciju stiliziranog pršuta i natpisa „Krčki pršut“.

Lijevi obod i središnji obris pršuta su sive boje (0% cyan, 0% magenta, 0% yellow, 25% black – PANTONE CoolGray 5C), a desni obod i riječi „krčki pršut“ su smeđe boje (19% cyan, 100% magenta, 100% yellow, 35% black – PANTONE 1807C).



Slika 1. – Grafički prikaz zajedničkog žiga krčkog pršuta

Zajednički žig krčkog pršuta se po završetku faze zrenja nanosi kao vrući žig na kožu (obično s lateralne strane) onih pršuta za koje je nakon propisanih kontrola utvrđeno da posjeduju sva fizikalno-kemijska i organoleptička svojstva koja su predviđena ovom specifikacijom.

Vrući žig se u pravilu sastoji od zajedničkog žiga. Radi lakšeg utvrđivanja proizvođača gotovog proizvoda, proizvođač može kao dio vrućeg žiga staviti i vlastitu šifru koja mora biti istovjetna kontrolnom veterinarskom broju objekta u kojem je pršut proizveden. Sve primjerke vrućeg žiga čuva ovlašteno tijelo za provjeru sukladnosti.

Prilikom stavljanja na tržište cijelog proizvoda ili bilo koje vrste pakovine, oznaka proizvoda mora, osim podataka predviđenih zakonskom regulativom, sadržavati zajednički žig i natpis "Krčki pršut". Natpis "Krčki pršut" mora biti jasno čitljiv i neizbrisiv te mora veličinom, vrstom i bojom slova (tipografijom) biti jasnije istaknut od bilo kojeg drugog natpisa uključujući zajednički žig, broj proizvodne šarže (serije) te zaštitni znak, slike i natpise proizvođača.

9. ZAHTJEVI PROPISANI POSEBNIM PROPISIMA
