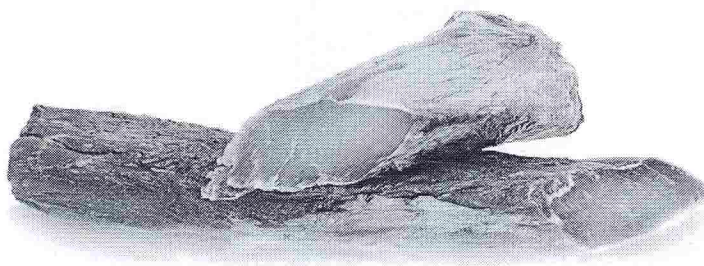


UDRUGA PROIZVOĐAČA DRNIŠKOG PRŠUTA
Zagrebačka 18
22 320 DRNIŠ

DALMATINSKA PEČENICA

Oznaka zemljopisnog podrijetla



SPECIFIKACIJA PROIZVODA

SADRŽAJ	Stranica
1. NAZIV PROIZVODA	1
2. OPIS PROIZVODA	1
3. ZEMLJOPISNO PODRUČJE PROIZVODNJE	2
4. DOKAZ O PODRIJETU PROIZVODA	3
5. OPIS METODE DOBIVANJA PROIZVODA	3
6. POVEZANOST IZMEĐU PROIZVODA I ZEMLJOPISNOG PODRUČJA.....	4
6.1. Posebnosti zemljopisnog područja	4
6.2. Posebnosti proizvoda	7
6.3. Uzročno-posljedična povezanost između zemljopisnog područja i proizvoda ...	8
7. PODATCI O NADLEŽNOM TIJELU	9
8. SPECIFIČNA PRAVILA OZNAČIVANJA PROIZVODA	9

PRILOZI:

1. Fotografije sirovine i gotovog proizvoda
2. Zemljovid Republike Hrvatske i administrativna karta zemljopisnog područja proizvodnje
3. Prirodni uvjeti zemljopisnog područja
4. Povijesni dokazi i dokazi o korištenju naziva u svakodnevnom govoru
5. Pregled znanstvenih i stručnih radova

1. NAZIV PROIZVODA

„Dalmatinska pečenica“

2. OPIS PROIZVODA

Definicija proizvoda

„Dalmatinska pečenica“ je trajni suhomesnati proizvod bez kosti koji se proizvodi od oblikovanog dugog leđnog mišića svinja, postupcima soljenja ili salamurenja, hladnog dimljenja, sušenja i zrenja isključivo u zemljopisnom području iz točke 3. ove Specifikacije.

Opis sirovine

„Dalmatinska pečenica“ se proizvodi od rashlađenog ili smrznutog dugog leđnog mišića svinja (*m. longissimus thoracis et lumborum*).

Izgled i kvaliteta sirovine: Sirovina za proizvodnju „Dalmatinske pečenice“ je dugi leđni mišić svinja, koji se dobiva odvajanjem dijela leđa i slabina od svinjske polovice (Prilog 1. Fotografije sirovine i gotovog proizvoda, Slika 1).

Za proizvodnju „Dalmatinske pečenice“ koristi se rashlađeni dugi leđni mišić svinja zaklanih najmanje 24 i najviše 120 sati prije početka soljenja/salamurenja ili odmrznuti dugi leđni mišić svinja, smrznut najmanje 24 i najviše 120 sati nakon klanja koji je do trenutka pripreme za soljenje/salamurenje čuvan na temperaturi od najmanje -18°C u trajanju do najviše 6 mjeseci. Temperatura mesa u sredini dugog leđnog mišića svinja neposredno prije soljenja/salamurenja mora biti od 0 do +7°C.

Opis gotovog proizvoda

„Dalmatinska pečenica“ je trajni suhomesnati proizvod bez kosti, proizveden od oblikovanog dugog leđnog mišića svinje (Prilog 1. Fotografije sirovine i gotovog proizvoda, Slika 2). Blago dimljenje hladnim dimom proizvedenim pirolizom tzv. tvrdog drveta (grab, bukva, hrast, jasen i javor) te sušenje i zrenje u uvjetima blage sredozemne klime koja u Dalmaciji, zbog posebnog zemljopisnog položaja poprima vrlo specifične odlike, značajno doprinose stvaranju specifičnih senzornih svojstava „Dalmatinske pečenice“. Stoga ona u trenutku stavljanja na tržište ima sljedeća svojstva: **vanjski izgled:** proizvod je cilindričnog oblika, površinski bez zasjeka i drugih oštećenja; boja vanjske površine je svijetlo- do tamno-smeđa sa ili bez svijetlo-žutih do svijetlo-smeđih površina prekrivenih masnim tkivom, što je posljedica dimljenja; **presjek:** proizvod je čvrste i elastične konzistencije te kompaktne strukture; presjek je jednolične crvene boje koja na rubovima može biti tamno-crvene do tamno-smeđe boje sa ili bez dijelova bijele do svijetlo-žute ili svijetlo-smeđe boje masnog tkiva, koja je posljedica dimljenja; proizvod se lako narezuje; **okus i aroma:** proizvod je blago slankastog okusa, mek, topljiv i sočan u ustima; aroma je svojstvena aromi trajnih suhomesnatih proizvoda od svinjskog mesa, uz blago izraženu aromu po dimu; **kemijska svojstva:** udio NaCl u proizvodu iznosi najviše 7,5%, udio vode do 55%, a aktivitet vode (a_w) najviše 0,93.

Masa gotovog proizvoda iznosi najmanje 1,3 kg. Proizvod se na tržište smije stavljati cijeli, u komadima ili u naresecima. „Dalmatinska pečenica“ je trajni suhomesnati proizvod koji se uobičajeno konzumira bez prethodne toplinske obrade (Prilog 1. Fotografije sirovine i gotovog proizvoda, Slika 3).

3. ZEMLJOPISNO PODRUČJE PROIZVODNJE

Zemljopisno područje proizvodnje „Dalmatinske pečenice“ obuhvaća isključivo administrativne granice sljedećih županija, odnosno gradova i općina (Prilog 2. Zemljovid Republike Hrvatske i administrativna karta zemljopisnog područja proizvodnje):

- Ličko-senjska županija - isključivo na području grada Novalje.
- Zadarska županija - isključivo na područjima gradova: Benkovac, Biograd, Nin, Obrovac, Pag i Zadar te općina: Bibinje, Galovac, Jasenice, Kali, Kolan, Kukljica, Lišane Ostrovičke, Novigrad, Pakoštane, Pašman, Polača, Poličnik, Posedarje, Povljana, Preko, Privlaka, Ražanac, Sali, Stankovci, Starigrad, Sukošan, Sveti Filip i Jakov, Škabrnja, Tkon, Vir, Vrsi i Zemunik Donji.
- Šibensko-kninska županija - na području čitave županije, odnosno na područjima gradova: Drniš, Knin, Skradin, Šibenik i Vodice, te općina: Bilice, Biskupija, Cijljane, Ervenik, Kijevo, Kistanje, Murter-Kornati, Pirovac, Primošten, Promina, Rogoznica, Ružić, Tisno, Tribunj i Unešić.
- Splitsko-dalmatinska županija - na području čitave županije, odnosno na područjima gradova: Hvar, Imotski, Kaštela, Komiža, Makarska, Omiš, Sinj, Solin, Split, Stari Grad, Supetar, Trilj, Trogir, Vis, Vrgorac i Vrlika, te općina: Baška Voda, Bol, Brela, Cista Provo, Dismo, Dugi Rat, Dugopolje, Gradac, Hrvace, Jelsa, Klis, Lećevica, Lokvičići, Lovreć, Marina, Milna, Muć, Nerežišća, Okrug, Otok, Podbablje, Podgora, Podstrana, Postira, Prgomet, Primorski Dolac, Proložac, Pučišća, Runovići, Seget, Selca, Sućuraj, Sutivan, Šestanovac, Šolta, Tučepi, Zadvarje, Zagvozd i Zmijavci.
- Dubrovačko-neretvanska županija - na području čitave županije, odnosno na područjima gradova: Dubrovnik, Korčula, Metković, Opuzen i Ploče, te općina: Blato, Dubrovačko primorje, Janjina, Konavle, Kula Norinska, Lastovo, Lumbarda, Mljet, Orebić, Pojezerje, Slivno, Smokvica, Ston, Trpanj, Vela Luka, Zažablje i Župa Dubrovačka.

4. DOKAZ O PODRIJETLU

Podrijetlo „Dalmatinske pečenice“ dokazuje se primjenom sustava sljedivosti koji se temelji na vođenju propisane dokumentacije o:

1. Zaprmljenoj sirovini (naziv dobavljača, datum i broj otpremnice, oznaka lota, rok trajanja; datum zaprimanja, broj, ukupna masa i temperatura zaprimljene sirovine; datum klanja svinja, za smrznutu sirovinu datum zamrzavanja; provjera i evidencija sukladnosti kvalitete sirovine sa zahtjevima ove Specifikacije)
2. Skladištenju zaprimljene sirovine (datum zaprimanja i rok trajanja; propisani zapis o temperaturama skladištenja)
3. Tehnološkom postupku proizvodnje - Radni nalog sadrži: oznaku lota; broj, datum i vrijeme prijema; temperaturu i neto masu sirovog mesa; naziv dobavljača te informacije o pojedinim fazama proizvodnje:

- Soljenje (datum soljenja, masa i temperatura sirovine neposredno pred soljenje, vrsta i masa sastojaka za soljenje/salamurenje uz oznaku lota sastojaka, evidencija temperature tijekom faze soljenja);
- Dimljenje (evidencija o zaprimljenom drvetu za proizvodnju dima, vrsta drveta, naziv dobavljača i datum zaprimanja drveta; datum stavljanja mesa na dim, datum i broj sati dnevnog dimljenja; nadzor temperature i vlažnosti zraka);
- Sušenje i zrenje (nadzor temperature, vlažnosti i strujanja zraka, datum početka i završetka procesa sušenja i zrenja);
- Konfekcioniranje, pakiranje i stavljanje „Dalmatinske pečenice“ na tržište (provjera kvalitete i sukladnosti gotovog proizvoda s odredbama ove Specifikacije, datum i masa gotovog proizvoda)

Proizvođač navedenu evidenciju može voditi unutar već postojećeg vlastitog sustava evidencije. Prije stavljanja na tržište, a nakon provjere kvalitete i sukladnosti proizvoda s odredbama ove Specifikacije, svaki pojedinačni gotovi proizvod se obilježava nazivom „Dalmatinska pečenica“.

5. OPIS METODE DOBIVANJA PROIZVODA

Proizvodnja „Dalmatinske pečenice“ se odvija na tradicionalan način koji obuhvaća soljenje ili salamurenje, hladno dimljenje te sušenje i zrenje u prirodnim uvjetima.

Soljenje/ salamurenje: Soljenje „Dalmatinske pečenice“ obavlja se čistom morskom ili kamenom soli, a suho salamurenje mješavinom morske i/ili kamene soli i nitritne ili nitratne soli sa ili bez drugih dozvoljenih aditiva i začina. Temperatura u sredini dugog lednog mišića prije soljenja/salamurenja treba biti od 0 do +7°C.

Postupak se provodi ručnim ili strojnim utrljavanjem soli/salamure po površini sirovog mesa. Faza soljenja/salamurenja se odvija u rashladnim komorama stabilnih mikroklimatskih uvjeta, temperature zraka 0 do +7°C, u trajanju od najmanje 2 dana. Nakon soljenja/salamurenja vrši se odsoljavanje, pri čemu se višak soli odstranjuje mehanički i/ili pranjem, nakon čega se odsoljeno meso ocijedi. Prije premještanja u prostor za sušenje i dimljenje, odsoljeni dugi ledni mišić se može puniti u odgovarajuće ovitke.

Dimljenje, sušenje i zrenje: Nakon odsoljavanja i cijedenja osoljeno meso se premješta u prostorije ili komore za sušenje i dimljenje gdje se tijekom 24 sata površinski suše. Sušenje se obavlja u uvjetima prirodne atmosfere u prostorijama za sušenje i dimljenje ili u klimatiziranim komorama za sušenje i dimljenje uz obvezno izlaganje proizvoda utjecaju vanjske atmosfere stvaranjem prirodne cirkulacije zraka, kad god za to postoje povoljni klimatski uvjeti. Blago dimljenje hladnim dimom proizvedenim postupkom tinjanja (piroliza) tzv. tvrdog drveta kao što su grab (*Carpinus sp.*), bukva (*Fagus sylvatica*), hrast (*Quercus sp.*), jasen (*Fraxinus sp.*) i javor (*Acer sp.*), obavlja se višekratno tijekom prvih 20-ak dana početne faze sušenja, najčešće za vlažnog vremena (kiša i jugo), nakon čega se nastavlja faza sušenja i zrenja. Cjelokupan postupak prerade „Dalmatinske pečenice“ od početka faze soljenja/salamurenja do kraja faze zrenja traje najmanje 45 dana.

Pakiranje i načina stavljanja na tržište: Proizvod „Dalmatinska pečenica“ na tržište se smije stavlјati samo po završetku posljednje faze proizvodnje i nakon što je certifikacijsko tijelo

utvrdilo sukladnost proizvoda s ovom Specifikacijom. Proizvod se na tržište smije stavljati cijeli, u komadima ili u narescima. U slučaju kada se proizvod na tržište stavlja u komadima ili narescima, odnosno već porcioniran u pretpakovinama namijenjenim daljnjoj prodaji, svaka pretpakovina mora biti označena u skladu s odredbama iz točke 8. ove Specifikacije.

Sve opisane faze proizvodnje „Dalmatinske pečenice“ moraju se odvijati isključivo unutar zemljopisnog područja iz točke 3. ove Specifikacije, izuzev pakiranja gotovih proizvoda koje se mogu obavljati i izvan navedenog zemljopisnog područja.

6. POVEZANOST IZMEĐU PROIZVODA I ZEMLJOPISNOG PODRUČJA

6.1. Posebnosti zemljopisnog područja

Prirodni čimbenici

Zemljopisno područje proizvodnje „Dalmatinske pečenice“ obuhvaća čitavu Dalmaciju, odnosno izduženi primorski pojas središnjeg i južnog hrvatskog primorja (Središnju i Južnu Jadransku Hrvatsku), dužine oko 400 km i širine do 70 km u središnjem dijelu, a prostire se na površini od oko 12.260 km². U prostranijem sjeverozapadnom dijelu navedeno područje je omeđeno planinskim nizovima Velebita, Dinare i Kamešnice, dok je prema jugoistoku prirodna granica manje izražena i nalazi se u neposrednom zaobalju uskog priobalnog pojasa. Sediment vapnenca, vapneno-dolomitne stijene i dolomit od kojih je sastavljena obalna zona Dalmacije imaju izraziti karakter krša. Definirano zemljopisno područje karakterizira vrlo specifična klima, koja je rezultat ispreplitanja i međusobnog djelovanja više različitih tipova klime. Naime, u navedenom području klimatski se jasno razlikuju 3 područja: područje uz samo more (priobalno-otočno područje), područja smještena na razmjerno većim visinama (brdsko-planinska područja) i područja u horizontalnom smjeru više ili manje udaljena od mora (niža područja Dalmatinske zagore i Hrvatskog primorja). U priobalno-otočnom dijelu Dalmacije prevladava sredozemna klima s vrućim ljetom, dok u preostalom dijelu uključujući i Dalmatinsku zagoru, prevladava umjereno topla vlažna klima s vrućim ljetom, izuzev gorskih područja (vrh Dinare i Velebita) gdje se javlja snježno šumska klima (Prilog 3.1. Tomislav Šegota i Anita Filipčić, 2003. Köppenova podjela klima i hrvatsko nazivlje. Geoadria, Volume 8/1, str. 35., slika 8). Samo najviša gorska područja iznad 1200 m nm imaju snježno-šumsku klimu sa srednjom temperaturom najhladnijeg mjeseca nižom od -3°C (Prilog 3.2. Klimatski atlas Hrvatske, str. 17).

Jedna od najvažnijih odlika klime dalmatinskog podneblja je gotovo stalna izmjena zračnih masa različitih karakteristika, što je u osnovi rezultat posebnog geografskog položaja Dalmacije na kojem se sudaraju subtropsko područje visokog tlaka južnog dijela Sredozemlja i hladna klima kopnenog zaleđa. Značajan utjecaj na klimu imaju i lokalne razlike uvjetovane utjecajem mora i reljefa, odnosno nejednako zagrijavanje mora i kopna (Prilog 3.2. Klimatski atlas Hrvatske, str. 15, 16). Navedeno područje je većim dijelom omeđeno planinskim lancem čije se padine često vrlo strmo spuštaju prema moru što je jedan od preduvjeta nastanka bure (hladan zrak iz kopnenog zaleđa gotovo se okomito ruši niz strme obronke gorskog lanca prema moru, postižući na mahove orkansku brzinu). Tijekom zime (od listopada do travnja) u Dalmaciji se izmjenjuju jugo (često vlažan vjetar jugoistočnog smjera, koji donosi naoblaku i kišu, češći je i jači u južnom dijelu Jadrana) i bura (sjeveroistočnog smjera; česta je zimi, uglavnom donosi

vedro, suho i hladno vrijeme; često je jaka i olujna, puše na mahove s kopna i najjači je vjetar na Jadranu, a češći je i jači na srednjem i sjevernom Jadranu). Kao posljedica razlika u brzini zagrijavanja kopna i mora nastaje ljetni vjetar maestral sjeverozapadnog smjera, koji od proljeća do jeseni puše samo danju i donosi lijepo i stabilno vrijeme. Upravo s obzirom na tip prisutnog vjetra, u Dalmaciji postoje tri karakteristična tipa vremena: „po jugu“, „po buri“ i stabilno ljetno vrijeme s dnevnim sjeverozapadnim vjetrom – maestralom i noćnim vjetricem s kopna – burinom. U primorju pušu i drugi vjetrovi kao što su istočni levant, južni oštro, jugozapadni lebić, zapadni pulent i sjeverni tramontana.

Srednje temperature zraka u pojedinim dijelovima godine (siječanj od 3 – 9°C; travanj od 10 – 15°C, srpanj od 22 – 26°C; listopad od 13 – 18°C; Prilog 3.2. Klimatski atlas Hrvatske, str. 35, 36, 37, 38) također pogoduju tradicionalnom sezonskom soljenju i sušenju mesa u Dalmaciji.

Ljudski čimbenici

Primjena tradicionalnih vještina u svim fazama proizvodnje „Dalmatinske pečenice“ jedan je od preduvjeta za postizanje specifičnih svojstava proizvoda. Tradicionalne vještine očituju se već kod odabira sirovine za proizvodnju „Dalmatinske pečenice“, s obzirom da proizvođači temeljem vizualnog pregleda odabiru kvalitetnu sirovinu. Iskusan proizvođač na temelju dugogodišnjeg iskustva točno zna odrediti duljinu faze soljenja, odnosno utvrditi stupanj prosoljenosti i optimalno vrijeme vađenja mesa iz soli/salamure, tako da zrela „Dalmatinska pečenica“ ne bude preslana, a ujedno da je udio soli dovoljan da se proizvod zaštiti od kvarenja. Posebno je umijeće i korištenje dima u postupku sušenja proizvoda. Naime, kroz povijest gotovo da nije bilo seoskog gospodarstva u Dalmaciji koje se nije bavilo tradicionalnim sušenjem mesa za vlastite potrebe ili za prodaju. Meso se sušilo obično pored ognjišta (u kuhinjama ili posebnim sušnicama), te su ljudi uočili da se dimljenjem mesa za kišnog i vlažnog vremena smanjuje vlažnost zraka u prostoriji, a s vremenom je uočen i njegov konzervirajući učinak. Stoga su za vlažnog vremena (jugo) meso izlagali dimu, a tijekom suhog i hladnog vremena (bura) su ga sušili izlaganjem prirodnom strujanju zraka. U današnjoj suvremenoj proizvodnji „Dalmatinske pečenice“ konzervirajuća uloga dima gotovo je bez značaja. Međutim, specifična senzorna svojstva (boja i aroma), a osobito specifična blaga aroma po dimu koju kupci očekuju od „Dalmatinske pečenice“, zahtjeva primjenu tzv. hladnog dima koji nastaje sagorijevanjem biranih vrsta tvrdog drveta (vrsta koje su se od davnina koristile u Dalmaciji kao ogrjev) u posebnom postupku tinjanja (pirolize). Primjena odgovarajuće količine hladnog dima i procjena optimalnog stupnja osušenosti proizvoda u fazi sušenja, vještine su koje se stječu iskustvom, pa će iskusni proizvođači na temelju izgleda i konzistencije proizvoda točno znati kada je najpovoljnije vrijeme za završnu fazu zrenja „Dalmatinske pečenice“. Za zrenje „Dalmatinske pečenice“ tradicionalno su se koristile mikroklimatski stabilne podrumske prostorije tzv. konobe (lokalni izričaj u Dalmaciji), gdje su se zreli suhomesnati proizvodi ujedno i čuvali sve do konzumacije ili prodaje.

Vještine prerade mesa soljenjem i sušenjem radi čuvanja za kasniju uporabu, koje su korištene još u doba Starog Rima proširile su se i na Dalmaciju u vrijeme kada je ona bila pod rimskom vlašću, a vrlo povoljni klimatski uvjeti te stalna dostupnost morske soli dodatno su doprinijele razvoju tradicije proizvodnje trajnih suhomesnatih proizvoda u Dalmaciji. Vještina proizvodnje suhomesnatih proizvoda prenosila se s generacije na generaciju i vremenom usavršavala, te je danas Dalmacija nadaleko poznata po vrlo specifičnim trajnim suhomesnatim proizvodima.

Prvi pisani povijesni tragovi o uzgoju svinja i preradi svinjskog mesa soljenjem, dimljenjem i sušenjem na području Dalmacije sežu još s početka Novog vijeka, pa se tako u Statutu grada Šibenika iz 1608. godine, u 40. poglavlju pod naslovom „*O cijeni svježeg i soljenog mesa prasaca i prasica*“ navodi i definicija sušenog svinjskog mesa: „... *svinjsko meso slano i najmanje petnaest dana sušeno na dimu ...*“ (Prilog 4.1. Knjiga statuta zakona i reformacije grada Šibenika. Tisak Nikole Moretti, 1608., str. 53). Navedeni podatci potvrđuju da se sušenim svinjskim mesom trgovalo u Dalmaciji od davnina, a proizvodnja se obavljala isključivo na seoskim gospodarstvima koja su uglavnom živjela od uzgoja životinja i poljoprivrede. Koncem 18. stoljeća u Dalmaciji se uzgajalo gotovo 20.000 svinja, uglavnom radi proizvodnje soljenog i sušenog mesa, kako za vlastite potrebe, tako i za prodaju. No, do kraja 19. stoljeća, broj svinja u Dalmaciji je udvostručen, a prema statističkim podacima iz 1910. godine u Dalmaciji je krajem 1900. godine uzgajano 52.537 svinja (Prilog 4.4. Josip Defilippis, 2001. Dalmatinska poljoprivreda u prošlosti. Književni krug, Split, str. 51, 61, 81). Iako se u prošlosti trgovalo suhim svinjskim mesom, komercijalna proizvodnja započinje tek iza Drugog svjetskog rata, a osobito 60-ih godina prošlog stoljeća s porastom životnog standarda stanovništva i s razvojem turizma u Dalmaciji. Današnja industrijska proizvodnja trajnih suhomesnatih proizvoda u Dalmaciji zasniva se u osnovi na tradicionalnoj tehnologiji o čemu svjedoči i stručna literatura Veterinarskog fakulteta u Zagrebu iz 1986. god., u kojoj se suha svinjska pečenica ubraja u „zaštićene trajne suhomesnate proizvode“ (Prilog 4.5. Josip Živković, 1986. Higijena i tehnologija mesa, II dio, Kakvoća i prerada. Veterinarski fakultet u Zagrebu, str. 117).

6.2. Posebnosti proizvoda

Zbog svoje posebnosti i prepoznatljivosti „Dalmatinska pečenica“ postaje predmetom znanstvenih istraživanja. U usporedbi sa sličnim proizvodima (npr. istarski žlomprt), „Dalmatinska pečenica“ se soli isključivo solju krupne granulacije sa ili bez uporabe aditiva (nitratne ili nitritne soli i dr. dozvoljeni aditivi), te uz obvezno dimljenje u početnoj fazi sušenja (Prilog 5.1. Marina Krvavica i sur., 2016. Fizikalna svojstva i oksidativni status dalmatinske pečenice proizvedene u različitim tehnološkim uvjetima. Meso 5, str. 415). Naime, uporaba nitratnih soli u procesu soljenja svinjskog mesa u Dalmaciji, te obvezna primjena postupka dimljenja u fazi sušenja, spominje se u literaturi iz 1939. godine (Prilog 4.4. Dika Marjanović-Radica, 1939. Dalmatinska kuhinja. Štamparsko poduzeće „Novo doba“ Split, str. 120). Novijim istraživanjima tehnoloških i fizikalno-kemijskih svojstava „Dalmatinske pečenice“ utvrđeno je da se ona proizvodi od dugog lednog mišića svinja, postupcima soljenja ili salamurenja (sol krupne granulacije sa ili bez dodatnih sastojaka kao što su nitratne ili nitritne soli i drugi aditivi i začini) te sušenja i zrenja. Faza soljenja „Dalmatinske pečenice“ najčešće traje od 3-7 dana, a sušenja i zrenja od 45 do 49 dana, nakon čega aktivitet vode (a_w) zrele „Dalmatinske pečenice“ iznosi najviše 0,93 (Prilog 5.1. Marina Krvavica i sur., 2016. Fizikalna svojstva i oksidativni status dalmatinske pečenice proizvedene u različitim tehnološkim uvjetima. Meso 5, str. 414, 415, 416). Procjenom senzornih svojstava „Dalmatinske pečenice“ je utvrđeno da je ona cilindričnog oblika, a zbog dimljenja je boja vanjske površine svijetlo- do tamno-smeđa, sa ili bez svijetlo-žutih do svijetlo-smeđih površina prekrivenih masnim tkivom. Proizvod je blago slan, mek, topljiv i sočan u ustima, a aroma je svojstvena aromi trajnih suhomesnatih proizvoda od svinjskog mesa, uz blago izraženu aromu po dimu (Prilog 5.2.

Procjena senzornih svojstava dalmatinske pečenice iz tri dalmatinske županije. PLUS d.o.o. Knin, str 2). Aroma „Dalmatinske pečenice“ sadrži visok udio spojeva podrijetlom iz dima, a osobito visok udio fenola (45,43%) od kojih su većina iz skupine aromatskih metoksifenola (32,94%), arome po dimu i paljevini te naglašene antioksidativne i antimikrobne aktivnosti, što je rezultat dimljenja hladnim dimom odabranih vrsta tvrdog drveta (Prilog 5.3. Izvješće laboratorija za analitiku hrane – analiza uzoraka dalmatinske pečenice. Hlapivi spojevi arome dalmatinske pečenice. Veleučilište „Marko Marulić“ u Kninu, str. 4, 5 i 6).

Naziv „Dalmatinska pečenica“ koristio se, a koristi se i danas u svakodnevnom govoru, o čemu svjedoči dokumentacija lokalnih proizvođača (Prilozi: 4.7.1. Otpremnica - Račun br. 2500096 od 18.02.2005., Bel-Cro Trade d.o.o., Pršutana Miljevci, Drinovci; 4.7.2. Račun – Otpremnica br. 2701145 od 10.12.2017., Bel-Cro Trade d.o.o., Pršutana Miljevci, Drinovci), a isti se naziv koristi i u znanstveno-stručnoj literaturi (Prilog 5.1. Marina Krvavica i sur., 2016. Fizikalna svojstva i oksidativni status dalmatinske pečenice proizvedene u različitim tehnološkim uvjetima. Meso 5, Zadružna štampa, Zagreb).

6.3. Uzročno-posljedična povezanost zemljopisnog područja i proizvoda

Uzročna povezanost proizvoda „Dalmatinska pečenica“ i područja Dalmacije odakle proizvod potječe, temelji se na znanju i umijeću lokalnog stanovništva u njegovoj pripremi iz koje proizlazi njezina kvaliteta.

Višestoljetna tradicija stočarstva, burna povijest i utjecaj različitih kultura na život i običaje domaćeg stanovništva, a uz to i višestoljetna tradicija lokalne proizvodnje morske soli duž cijele obale Dalmacije (Prilog 5.4. Stanko Piplović (2003). Prilog poznavanju dalmatinskih solana u XIX. Stoljeću. Radovi Zavoda za povijesne znanosti HAZU u Zadru (1330-0474) 45, str. 309, 317, 315) uz vrlo povoljne specifične klimatske odlike, doprinijeli su stvaranju tradicije proizvodnje suhomesnatih proizvoda u Dalmaciji.

„Dalmatinska pečenica“ je tradicionalni, trajni suhomesnati proizvod od svinjskog mesa koji se od davnina proizvodi u Dalmaciji na specifičan način. Posebni zemljopisni uvjeti dalmatinskog krša, osobito specifična klima koju odlikuje prije svega česta izmjena vjetrova (toplog juga i hladne bure), doprinijeli su činjenici da se „Dalmatinska pečenica“ razlikuje i izdvaja od sličnih proizvoda u drugim područjima Hrvatske i Sredozemlja (Prilog 5.1. Marina Krvavica i sur., 2016. Fizikalna svojstva i oksidativni status dalmatinske pečenice proizvedene u različitim tehnološkim uvjetima. Meso 5, str. 414, 415).

Optimalne niske zimske temperature zraka u početnim fazama prerade osiguravale su povoljne uvjete za soljenje i zaštitu proizvoda od kvarenja, a česti vjetrovi i niska relativna vlažnost zraka pogodovale su optimalnoj brzini sušenja mesa. Stoga su tradicionalni suhomesnati proizvodi Dalmacije, kojima pripada i „Dalmatinska pečenica“, sve do pojave industrijske proizvodnje u drugoj polovici prošlog stoljeća bili sezonski proizvodi, a i danas se sezonski proizvode u seoskim gospodarstvima. Godišnja čestina smjerova vjetra (ruža vjetrova) pokazuje da na području Dalmacije najčešće pušu hladni i suhi vjetrovi iz prvog kvadranta, što je vrlo značajno za kvalitetno sušenje mesa u prirodnim uvjetima. Nadalje, iako je more stalan izvor vodene pare, visoke temperature zraka i česti vjetrovi čine da ovo područje ima najmanju relativnu vlažnost zraka u Hrvatskoj, godišnje između 65 i 75%. Navedene prirodne odlike definirano

zemljopisnog područja proizvodnje „Dalmatinske pečenice“, a osobito navedene vrlo specifične odlike klime, koje su prije svega rezultat posebnog zemljopisnog položaja Dalmacije, očito su oduvijek osiguravale vrlo povoljne prirodne uvjete za kvalitetno sušenje mesa. Osim toga, česta izmjena klimatskih uvjeta i vjetrova različitih karakteristika (vlažno vs. suho vrijeme, bura vs. jugo) te osciliranje temperature i vlažnosti zraka, dodatno utječu na promjene mikroklimatskih uvjeta u proizvodnim objektima, što značajno utječe na aktivnost endogenih enzima i tijek biokemijskih procesa u tkivima, a time i na kvalitetu gotovog proizvoda. Današnja se tehnologija proizvodnje „Dalmatinske pečenice“ temelji na iskustvima višestoljetne tradicije, kulturološkim i sociološkim prilikama u Dalmaciji, koju klimatski karakterizira pojas specifične sredozemne i kontinentalne klime kao prirodnog regulatora tehnoloških, mikrobioloških i enzimskih procesa u postupku proizvodnje „Dalmatinske pečenice“ (Prilog 5.1. Marina Kravavica i suradnici, 2016. Fizikalna svojstva i oksidativni status dalmatinske pečenice proizvedene u različitim tehnološkim uvjetima. Meso 5, str. 414, 415).

Moderna tehnologija danas omogućava proizvodnju trajnih suhomesnatih proizvoda tijekom cijele godine, no specifični klimatski uvjeti zemljopisnog područja proizvodnje „Dalmatinske pečenice“ kroz utjecaj na mikroklimu unutar preradbenih objekata, utječu i na biokemijske procese i enzimsku aktivnost u tkivima proizvoda, stvarajući na taj način uvjete za postizanje specifičnih senzornih svojstva, osobito okusa i arome proizvoda. Zbog toga se „Dalmatinsku pečenicu“, kad god za to postoje povoljni klimatski uvjeti (suho, vjetrovito i hladno vrijeme), izlaže utjecaju vanjske atmosfere, odnosno prirodnoj cirkulaciji zraka.

Nadalje, tradicionalna tehnologija proizvodnje „Dalmatinske pečenice“ koja se temelji na praktičnim vještinama i znanjima lokalnog stanovništva, unaprjeđivana je i usavršavana iz generacije u generaciju. Odabir kvalitetne sirovine dugog leđnog mišića svinje, način, duljina i uvjeti soljenja, blago dimljenje hladnim dimom tvrdog drveta te izlaganje proizvoda uvjetima vanjske klime tijekom sušenja i zrenja, osiguravaju postizanje specifičnih odlika kvalitete „Dalmatinske pečenice“. Pri tome je od ključne važnosti iskustvo i znanje proizvođača u fazi soljenja (postupak i duljina soljenja), fazi sušenja i dimljenja (određivanje najpovoljnijeg vremena i duljina primjene dima, procjena odgovarajućeg momenta i duljine izlaganja proizvoda vanjskim klimatskim uvjetima, procjena stupnja osušenosti proizvoda), te fazi zrenja (određivanje duljine zrenja na temelju senzornih svojstava proizvoda). Tako, postizanje optimalne slanosti proizvoda (blago slankast okus uz istovremeno osiguranje konzervirajućeg učinka soli) ovisi o načinu i duljini postupka soljenja/salamurenja. Postizanje karakteristične boje (površina je svijetlo- do tamno-smeđe boje) i specifične, blago izražene arome proizvoda po dimu, ovise prije svega o vještini proizvođača da pravilno procijeni optimalno vrijeme primjene dima, da osigura kvalitetno drvo ili piljevinu isključivo odabranih vrsta tzv. tvrdog drveta, te da dim proizvede postupkom pirolize (tinjanja) i osigura da temperatura dima u kontaktu s mesom ne prelazi 22°C.

Poznavanje i korištenje tradicionalnih proizvodnih vještina rezultira posebnim osobinama „Dalmatinske pečenice“, a koje su utjecale i na stjecanje ugleda tog proizvoda. Postupci rasijecanja svinjskog trupa i pripreme mesa za soljenje i sušenje u seoskim domaćinstvima dalmatinskog zaleđa (Poljica - zaleđe Omiša i Splita), detaljno su opisani u literaturi s početka 20. stoljeća. U njoj se navodi da je pečenica kao dio trupa uz „zarebrice ili zarebrnike“ (lokalni izričaj za dio leđa u visini rebara koji se koristi u definiranom zemljopisnom području), oduvijek bila vrlo cijenjen proizvod, o čemu svjedoči i rečenica „a niki ji` vadu za prodaju ili

dar komu prijatelju“ (Prilog 4.2. Frano Ivanišević, 1903-1906. Poljica – narodni život i običaji Knjižara jugoslavenske akademije, Dioničke tiskare; Gjurio Trpinac; tisak Dioničke tiskare, Zagreb; Reprint Društvo Poljičana „Sveti Jure“ – Priko, 2006, str. 85, 257).

Specifičan način soljenja, dimljenja i sušenja svinjskog mesa u Dalmaciji, opisan je i u knjizi „Dalmatinska kuhinja“ iz 1939. godine (Prilog 4.3. Dika Marjanović-Radica. Dalmatinska kuhinja, 1939. Štamparsko poduzeće „Novo doba“ Split, str. 117-120), u kojoj se navodi kako „*mnogi odstrane cijelu pečenicu koja se priprema na više načina ili se pak soli i suši na dimu*“.

Ugled naziva „Dalmatinska pečenica“ i povezanost proizvoda sa zemljopisnim područjem pokazuju i rezultati provedenog anketnog istraživanja. Na pitanje zašto prilikom kupovine „Dalmatinske pečenice“ potrošači odabiru upravo taj proizvod, čak 85,29% ispitanika smatra da se „Dalmatinska pečenica“ po kvaliteti (okus, aromi, mirisu, mekoći) razlikuje od drugih sličnih proizvoda. Na kupovinu tog proizvoda se većina ispitanika odlučuje iz razloga što je to tradicionalan proizvod zemljopisnog područja Dalmacije. Većina anketiranih ispitanika „Dalmatinsku pečenicu“ konzumira duže od 10 godina, a više od 50% ispitanika se izjasnilo da je konzumira oduvijek što ukazuje na njezinu duboko ukorijenjenu tradiciju proizvodnje i konzumaciju (Prilog 5.5. Marijo Čaćić, 2017. Mišljenje potrošača na području Dalmacije o lokalnim tradicionalnim suhomesnatim proizvodima. Meso 3, str. 229, 232, 233).

Ugled „Dalmatinske pečenice“ potvrđuju i brojne gastronomske manifestacije na kojima se promoviraju tradicionalni suhomesnati proizvodi među koje pripada i „Dalmatinska pečenica“. Na gastronomskoj manifestaciji održanoj u hotelu Esplanade u Zagrebu 2015. godine, osim degustacije suhomesnatih proizvoda provedeno je i njihovo ocjenjivanje, a „Dalmatinska pečenica“ je osvojila prva tri mjesta u kategoriji pečenice i ombole. O održanoj manifestaciji pisala je novinarka M. Šilović te je objavljen i novinski članak „Trijumf Dalmacije – imamo najbolji pršut, pancetu i pečenicu“ u tjedniku Nedjeljna Slobodna Dalmacija (M. Šilović, 2015, Trijumf Dalmacije – imamo najbolji pršut, pečenicu i pečenicu. Nedjeljna Slobodna Dalmacija, 2015.).

7. PODATCI O NADLEŽNOM TIJELU

Naziv: Ministarstvo poljoprivrede

Adresa: Ulica grada Vukovara 78

10000 Zagreb

Tel. 01 6106 111

8. SPECIFIČNA PRAVILA OZNAČIVANJA „DALMATINSKE PEČENICE“

Prilikom stavljanja na tržište cijelog proizvoda ili bilo koje vrste pretpakovine koja sadrži komade ili nereske proizvoda, proizvod se mora, osim podacima predviđenim zakonskom regulativom, označiti i nazivom "Dalmatinska pečenica" koji mora biti jasno čitljiv i neizbrisiv te veličinom, vrstom i bojom slova (tipografijom) mora biti jasnije istaknut od bilo kojeg drugog naziva uključujući broj proizvodne šarže (serije) te naziv proizvođača.

Uz naziv "Dalmatinska pečenica" nije dozvoljeno navođenje drugih termina poput pridjeva: pravi, tradicionalni, obrtnički, tipični, autohtoni, domaći i slično, kao ni termina koji označavaju toponime vezane uz područje proizvodnje.