

UDRUGA DALMATINSKI PRŠUT
Templarska 12
21 000 SPLIT

DALMATINSKA PANCETA

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	2
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	10
8. SPECIFIČNA PRAVILA OZNAČIVANJA PROIZVODA	10

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 panceta“

2. OPIS PROIZVODA

Definicija proizvoda

„Dalmatinska panceta“ je trajni suhomesnati proizvod pravokutnog oblika, koji se proizvodi od obrađene mesnate slanine svinja, postupcima soljenja ili salamurenja, hladnog dimljenja, te sušenja i zrenja, isključivo u zemljopisnom području iz točke 3. ove Specifikacije.

Opis sirovine

„Dalmatinska panceta“ se proizvodi od rashlađene svježe ili od smrznute mesnate slanine svinja.

Izgled i kvaliteta sirovine: Mesnata slanina koja se koristi za proizvodnju „Dalmatinske pancete“ dio je grudnog koša svinja s pripadajućim dijelom potrbušine (Prilog 1. Fotografije sirovine i gotovog proizvoda; Slika 1).

Za proizvodnju „Dalmatinske pancete“ koristi se rashlađena mesnata slanina svinja zaklanih najmanje 24 i najviše 120 sati prije početka soljenja/salamurenja ili odmrznuta mesnata slanina, smrznuta najmanje 24 i najviše 120 sati nakon klanja koja je do trenutka pripreme za soljenje/salamurenje čuvana na temperaturi od najmanje -18°C u trajanju do najviše 6 mjeseci. Temperatura mesa u sredini mesnate slanine neposredno prije soljenja/salamurenja mora biti od 0 do +7°C.

Opis gotovog proizvoda

„Dalmatinska panceta“ je trajni suhomesnati proizvod pravokutnog oblika, proizveden od obrađene svinjske mesnate slanine s pripadajućom kožom sa ili bez hrskavice rebara, a bez kostiju rebara (Prilog 1. Fotografije sirovine i gotovog proizvoda; Slika 2). Blago dimljenje hladnim dimom proizvedenim pirolizom tzv. tvrdog drveta (grab, bukva, hrast, jasen i/ili 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 pancete“. Stoga „Dalmatinska panceta“ u trenutku stavljanja na tržište ima sljedeća svojstva:

- **vanjski izgled:** proizvod je približno pravokutnog oblika sa ili bez jasno vidljivih mjesta na kojima su bila rebra; rubovi i površina proizvoda su uredni bez zasjeka i drugih oštećenja; koža je tvrda i bez većih nabora; boja vanjske površine proizvoda je svijetlo-smeđa do tamno-smeđa;
- **presjek:** proizvod je čvrste, elastične konzistencije i kompaktne strukture; na presjeku se jasno vidi miškulatura crvene boje koja prožima masno tkivo bijele do ružičaste boje, a na rubovima proizvoda masno tkivo može biti svijetlo žućkaste boje 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 do 7,5%, udio vode do 55%, a aktivitet vode (a_w) najviše 0,93.
- Masa gotovog proizvoda iznosi najmanje 1,3 kg.

„Dalmatinska panceta“ se na tržište smije stavljati cijela, u komadima ili u naresecima.

„Dalmatinska panceta“ 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 pancete“ 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 područje grada Novalje.
- Zadarska županija - isključivo područja gradova: Benkovac, Biograd, Nin, Obrovac, Pag i Zadar, te općina: Bibinje, Galovac, Jasenice, Kali, Kolan, Kukljica, Lišane Ostrovičke, Novigrad, Pakoštane, Pašman, Polača, Poličnik, Posedarje, Poveljana, Preko, Privlaka, Ražanac, Sali, Stankovci, Starigrad, Sukošan, Sveti Filip i Jakov, Škabrnja, Tkon, Vir, Vrsi i Zemunik Donji.
- Šibensko-kninska županija - područje čitave županije, odnosno područja gradova: Drniš, Knin, Skradin, Šibenik i Vodice, te općina: Bilice, Biskupija, Civoljane, Ervenik, Kijevo, Kistanje, Murter-Kornati, Pirovac, Primošten, Promina, Rogoznica, Ružić, Tisno, Tribunj i Unešić.
- Splitsko-dalmatinska županija - područje čitave županije, odnosno područja 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, Dicmo, 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 - područje čitave županije, odnosno područja 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 pancete“ dokazuje se primjenom sustava sljedivosti koji se temelji na vođenju propisane dokumentacije o:

1. Zaprimljenoj 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 pancete“ 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 panceta“.

5. OPIS METODE DOBIVANJA PROIZVODA

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

Soljenje/salamurenje: Soljenje obrađene mesnate slanine obavlja se čistom morskom ili kamenom soli, a salamurenje mješavinom morske ili kamene soli i nitritne ili nitratne soli sa ili bez drugih dozvoljenih aditiva i začina. Temperatura u sredini mesnate slanine prije soljenja/salamurenja treba iznositi od 0 do +7°C. Postupak se provodi ručnim ili strojnim utrljavanjem soli/salamure po površini mesnate slanine. Faza soljenja/salamurenja se odvija u hladnim prostorijama temperature zraka do +7°C u trajanju od najmanje 4 dana. Nakon soljenja/salamurenja vrši se odsoljavanje, pri čemu se višak soli odstranjuje mehanički i/ili pranjem, nakon čega se odsoljene mesnate slanine ocijede.

Dimljenje, sušenje i zrenje: Nakon odsoljavanja i cijedenja mesnate slanine se premještaju 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 izlaganje utjecaju vanjske atmosfere stvaranjem cirkulacije zraka. 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/ili 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 u istim prostorijama ili se zrenje odvija u posebnim prostorijama ili komorama za zrenje.

Cjelokupan postupak prerade „Dalmatinske pancete“ od početka faze soljenja/salamurenja do kraja faze zrenja traje najmanje 65 dana.

Pakiranje i načina stavljanja na tržište: Proizvod „Dalmatinska panceta“ na tržište se smije stavljati 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 pancete“ 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

Povezanost proizvoda „Dalmatinska panceta“ sa zemljopisnim područjem proizvodnje temelji se na ugledu i kvaliteti proizvoda koji proizlaze iz tradicionalnih znanja i vještina lokalnih proizvođača te prirodnih čimbenika tog područja.

6.1. Posebnosti zemljopisnog područja

Prirodni čimbenici

Zemljopisno područje proizvodnje „Dalmatinske pancete“ 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). Ljeta su u većem dijelu Dalmacije izrazito topla (žege i suše), a zime blage s obilnim padalinama tijekom jeseni i zime, osim gorskih područja s hladnijom klimom (više padalina, a ljeta uglavnom bez izrazite i dugotrajne žege i suše). Klima i vremenske prilike u Dalmaciji, odnosno godišnje kretanje oborina, suše, hladnoće, vrućina, vjetrova i sl. bitno ovise o sezonskom pomicanju različitih klimatskih sustava.

Jedna od najvažnijih odlika klime dalmatinskog podneblja je 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). Zimski su vjetrovi općenito češći, dugotrajniji i jači nego ljetni. 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 vjetrićem s kopna – burinom. U primorju pušu i drugi vjetrovi kao što su istočni levant, južni oštro, jugozapadni lebić, zapadni pulent i sjeverni tramontana.

Iako je more stalan izvor vodene pare, zbog visoke temperature zraka i čestih vjetrova, područje Dalmacije ima najmanju relativnu vlažnost zraka u Hrvatskoj, koja se godišnje prosječno kreće između 65 i 75% (Prilog 3.2. Klimatski atlas Hrvatske, str. 69, 70, 74). Srednje temperature zraka iznose: 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). Zbog blage klime i povoljnog temperaturnog režima zemljopisno područje ima povoljne uvjete za sušenje i zrenje „Dalmatinske pancete“.

Ljudski čimbenici

Jedan od temelja posebnosti proizvoda „Dalmatinska panceta“ je dobro poznavanje tradicionalnih znanja i vještina lokalnih proizvođača. Tradicionalne vještine očituju se već u odabiru kvalitetne svinjske mesnate slanine. Pri tome proizvođači vode osobitu brigu da je obrađena mesnata slanina kompaktna, bez većih nepravilnosti, osim jasno vidljivih udubljenja na kojima su bile kosti rebara i bez površinskih promjena boje. Iskusan proizvođač zna točno odrediti duljinu trajanja faze soljenja, odnosno utvrditi stupanj prosoljenosti i optimalno vrijeme vađenja mesa iz soli/salamure, tako da zrela „Dalmatinska panceta“ ne bude preslana, a ujedno da je udio soli dovoljan za zaštitu proizvoda od kvarenja. Posebno je umijeće i odgovarajuće korištenje dima čime se postiže blaga aroma „Dalmatinske pancete“ po dimu. Naime, kroz povijest gotovo da nije bilo seoskog gospodarstva u Dalmaciji koje se nije bavilo tradicionalnim sušenjem „Dalmatinske pancete“ za vlastite potrebe ili za prodaju. „Dalmatinska panceta“ se sušila obično pored ognjišta (u kuhinjama ili posebnim sušnicama), te su ljudi shvatili da se korištenjem dima za kišnog i vlažnog vremena smanjuje vlažnost zraka u prostoriji, a vremenom i njegov konzervirajući učinak. Stoga su za vlažnog vremena (jugo) meso izlagali dimu, a tijekom suhog i hladnog vremena (bura) su ga sušili izlaganjem strujanju zraka. Iako je u današnjoj suvremenoj proizvodnji „Dalmatinske pancete“ konzervirajuća uloga dima gotovo bez značaja, specifična senzorna svojstva (boja i aroma), a osobito specifična blaga

aroma po dimu koju kupci očekuju od „Dalmatinske pancete“, zahtjeva primjenu tzv. hladnog dima koji se posebnim postupkom tinjanja (pirolize), proizvodi od biranih vrsta tvrdog drveta (vrsta koje su se od davnina koristile u Dalmaciji kao ogrjev). Primjena hladnog dima i procjena 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 pancete“. Za zrenje „Dalmatinske pancete“ tradicionalno su se koristile mikroklimatski stabilne podrumske prostorije tzv. konobe (lokalni izričaj u Dalmaciji), gdje se zrela panceta ujedno i čuvala sve do konzumacije ili prodaje.

Vještina malih lokalnih proizvođača u preradi mesa soljenjem i sušenjem radi čuvanja za kasniju uporabu, proširila se Dalmacijom u vrijeme kada je ona bila pod upravom Starog Rima, 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 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 od poljoprivrede. Najveći opskrbljivači su bili upravo srednje-stojeća i siromašnija seoska gospodarstva, koja su skupe suhomesnate proizvode (kao npr. pršut, pečenicu, pancetu) prodavali kako bi se snabdjeli drugim potrepštinama (brašno, sol, alat, odjeća, obuća itd.). Suho svinjsko meso od uvijek je bilo od iznimne važnosti u prehrani stanovništva Dalmacije, osobito seoskog („težačkog“), a posebno je bila cijenjena soljena, dimljena i sušena slanina koja se konzumirala gotovo čitave godine. Narod Poljica (zaleđe Omiša i Splita) je slaninu čak i opjevao: „*Slaninice slasti, Puna ti si masti, Ko te bude jisti, Lipo će mu biti, Ko te bude plaćat, Krvavo će skakat.*“ (Prilog 4.2. Frano Ivanišević, 1903-1906. Poljica – narodni život i običaji. Knjižara jugoslavenske akademije, Dioničke tiskare; Gjuro Trpinac; tisak Dioničke tiskare, Zagreb, Reprint Društvo Poljičana „Sveti Jure“ – Priko, 2006, str. 86). Način soljenja, dimljenja i sušenja mesnate slanine u Dalmaciji opisan je u knjizi „Dalmatinska kuhinja“ iz 1939. godine (Prilog 4.3. Dika Marjanović-Radica, 1939. Dalmatinska kuhinja. Štamparsko poduzeće „Novo doba“ Split, str.117 – 120). Sirovinu za proizvodnju tradicionalnih suhomesnatih proizvoda od svinjskog mesa Dalmacija je u prošlosti osiguravala uzgojem svinja na vlastitom području. Tako je koncem 18. stoljeća u Dalmaciji uzgajano gotovo 20.000 svinja, a do kraja 19. stoljeća, broj svinja u Dalmaciji je udvostručen. 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, 82). 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. Značajan razvoj zadrugarstva potican od strane tadašnje Jugoslavije, potaknuo je 70-ih i 80-ih godina prošlog stoljeća osnivanje brojnih zadruga od kojih se mnoge

u Dalmaciji bave i proizvodnjom sušenog mesa, osobito Dalmatinskog pršuta i „Dalmatinske pancete“ (Prilog 4.5. Anita Šitin, 1987. Popis djelatnosti članica Zadružnog saveza Dalmacije. Privreda Dalmacije 6, str. 54).

Navedeni povijesni podatci nesporno potvrđuju višestoljetnu tradiciju proizvodnje suhomesnatih proizvoda u Dalmaciji među kojima je i „Dalmatinska panceta“, a razvoju tradicije očito su značajno pogodovale vrlo povoljni klimatski uvjeti i stalna dostupnost morske soli koja zbog visoke cijene, nije u prošlosti bila lako dostupna svim slojevima društva kao danas.

6.2. Posebnosti proizvoda

„Dalmatinska panceta“ se kao trajni suhomesnati proizvod, od davnina proizvodi na malim seoskim gospodarstvima na čitavom području Dalmacije (Prilog 5.1. Mario Mašić, 2003. Ocjena kakvoće izvorne dalmatinske dimljene pancete u Imotskoj krajini. Meso 2, str. 41). Naziv „panceta“ talijanskog je podrijetla („*pancetta*“ od talijanske riječi „*panza*“ - trbuh), a u hrvatskom jeziku označava suhomesnati proizvod proizveden od svinjske potrbušine, odnosno slaninu prošaranu mesom, ali i potrbušni dio bilo koje životinje shvaćen kao pozicija (Prilog 5.2. Vladimir Anić i sur., 2004. Hrvatski enciklopedijski rječnik, knjiga 7, EPH i Novi Liber, Zagreb, str. 253). No, „Dalmatinska panceta“ je udomaćen naziv za soljenu i dimljenu, te na zraku sušenu mesnatu slaninu, od davnina poznatu i cijenjenu ne samo u Dalmaciji, nego i ostalim dijelovima Hrvatske i šire regije (Prilog 5.1. Mario Mašić, 2003. Ocjena kakvoće izvorne dalmatinske dimljene pancete u Imotskoj krajini. Meso 2, str. 41). O „Dalmatinskoj panceti“ je pisao sveučilišni profesor Đuro Roseg (1995), koji je uspoređivao tehnološke postupke četiri različite vrste panceta koje se proizvode u Dalmaciji, Istri, Lici i Slavoniji. Primjena postupka hladnog dimljenja „Dalmatinske pancete“ najočitija je tehnološka razlika u odnosu na navedene slične proizvode, s obzirom da se istarska i lička panceta ne dime, dok se slavonska slanina dimi ali duže vrijeme i pri višim temperaturama (Prilog 5.3. Đuro Roseg, 1995. Prerada mesa i mlijeka. Nakladni zavod Globus, Zagreb, str. 61, 63). Zbog specifičnih organoleptičkih svojstava i načina proizvodnje, „Dalmatinska panceta“ se smatra vrlo cijenjenim autohtonim proizvodom, koja uz pršut predstavlja narodni specijalitet te od davnina ima veliko značenje u gastronomiji domaćeg stanovništva (Prilog 5.1. Mario Mašić, 2003. Ocjena kakvoće izvorne dalmatinske dimljene pancete u Imotskoj krajini. Meso 2, str. 41).

„Dalmatinska panceta“ je elastične konzistencije, lako se narezuje, a na presjeku je kompaktne strukture s jasno vidljivom mišićnom tkivom crvene boje koja prožima masno tkivo bijele do ružičaste boje koja na rubovima može biti i svjetlo-žućkaste boje. Blago je slankastog okusa, meka, topljiva i sočna u ustima, arome svojstvene aromi trajnih suhomesnatih proizvoda od svinjskog mesa uz blago izraženu aromu po dimu. Aroma „Dalmatinske pancete“ sadrži visok udio spojeva podrijetlom iz dima, a osobito visok udio fenola (29,20%) od kojih je većina iz skupine metoksifenola (18,38%) koji osim vrlo značajnog pozitivnog utjecaja na miris i aromu pokazuju znatnu antimikrobnu i antioksidativnu aktivnost (Prilog 5.4. Krvavica i sur., 2017. Hlapivi spojevi arome dalmatinske pancete proizvedene u različitim tehnološkim uvjetima. Meso 5, str. 409-412).

O primjeni tradicionalnih proizvodnih metoda u proizvodnji „Dalmatinske pancete“ govori i članak autora A. Madira (Prilog 5.6. Ante Madir, 2013. Panceta. Vrtal – časopis za vrt i dom u

priobalju, broj 1, godina 2013.) objavljen u časopisu Vrtal, gdje autor opisuje kako se primjenom postupka hladnog dima utječe na aromu, boju i konzistenciju „Dalmatinske pancete“.

Naziv „Dalmatinska panceta“ se i danas koristi u svakodnevnom govoru i na tržištu (Prilozi 4.9.1. Račun-otpremnicu 10/09, od 02.06.2009.g.; 4.9.2. Račun 102/PP1/7 od 28.02.2017.g.; 4.9.3. Deklaracija „Dalmatinske pancete“, proizvođača Smjeli d.o.o. Dugopolje).

6.3. Uzročno-posljedična povezanost zemljopisnog područja i proizvoda

Uzročna povezanost proizvoda „Dalmatinska panceta“ 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 i stalna dostupnost morske soli uz povoljne klimatske odlike, doprinijeli su stvaranju višestoljetne tradicije proizvodnje suhomesnatih proizvoda u Dalmaciji.

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. Godišnja čestina smjera vjetrova (ruže vjetrova) pokazuje da na definiranom zemljopisnom području proizvodnje najčešće pušu hladni i suhi vjetrovi iz prvog kvadranta što je vrlo značajno za idealno sušenje mesa u prirodnim uvjetima. Očit je utjecaj mora na temperature zraka te one padaju od obale prema unutrašnjosti, uz znatno manje oscilacije dnevnih i noćnih temperatura na obali i otocima nego u kontinentalnom dijelu. Iako je more stalan izvor vodene pare, zbog visoke temperature zraka i hladnih vjetrova ovo područje ima najmanju relativnu vlažnost zraka u Hrvatskoj, koja se godišnje kreće između 65 i 75%. Navedene značajke klime (hladni vjetrovi, optimalna temperatura zraka u fazi prerade, niska relativna vlaga zraka) kao rezultat posebnog zemljopisnog položaja Dalmacije osiguravaju povoljne uvjete za sušenje mesa.

Moderna tehnologija danas omogućava proizvodnju trajnih suhomesnatih proizvoda tijekom cijele godine, no specifični klimatski uvjeti zemljopisnog područja proizvodnje „Dalmatinske pancete“ 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 pancetu“, kad god za to postoje povoljni uvjeti (suho, vjetrovito i hladno vrijeme), izlaže utjecaju vanjske atmosfere, odnosno cirkulaciji zraka.

Nadalje, tradicionalan način proizvodnje „Dalmatinske pancete“ koji se temelji na praktičnim vještinama i znanjima lokalnog stanovništva, unaprjeđivan je i usavršavan iz generacije u generaciju. Način, duljina i uvjeti soljenja, blago dimljenje hladnim dimom podrijetlom od tvrdih vrsta drveta te izlaganje proizvoda prirodnim uvjetima tijekom sušenja i zrenja, osiguravaju postizanje specifičnih odlika kvalitete „Dalmatinske pancete“. Pri tome je od posebne važnosti znanje i iskustvo 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 prirodnim 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-smeđe do tamno-smeđe boje, a masno tkivo na rubovima presjeka može biti svijetlo žućkaste 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). Pirolizom tzv. tvrdog drveta na nižim temperaturama (160-250°C) nastaju karboksilne kiseline i karbonili odgovorni za stvaranje karakteristične boje dimljenog mesa, dok na višim temperaturama izgaranja (300-550°C) nastaju fenoli i fenolni spojevi koji su integralni dio specifičnog mirisa i arome proizvoda po dimu (Prilog 5.4. Krvavica i sur., 2017. Hlapivi spojevi arome dalmatinske pancete proizvedene u različitim tehnološkim uvjetima. Meso 5, str. 409). Fenoli, a osobito poželjni metoksifenoli koji pokazuju i znatnu antimikrobnu i antioksidativnu aktivnost, visoko su zastupljeni u aromi „Dalmatinske pancete“, što je posljedica dimljenja hladnim dimom tzv. tvrdog drveta. (Prilog 5.4. Krvavica i sur., 2017. Hlapivi spojevi arome dalmatinske pancete proizvedene u različitim tehnološkim uvjetima. Meso 5, str. 409-412).

„Dalmatinska panceta“ je vrlo cijenjen autohtoni proizvod koji zbog specifičnih organoleptičkih svojstava i načina proizvodnje, od davnina predstavlja narodni specijalitet i ima veliko značenje u gastronomiji domaćeg stanovništva. Dokaz o ugledu proizvoda „Dalmatinska panceta“ su razne gastronomsko-ocjenjivačke manifestacije koje se održavaju i danas o čemu svjedoče razni članci iz novina (Prilog 4.6. Meri Šilović, novinski članak, Nedjeljna Slobodna Dalmacija 19.04.2015., str. 26, 27) te plakat o održanoj manifestaciji „Dani dalmatinske pancete i vina“ u Runoviću 2018. godine (Prilog 4.8. Dani dalmatinske pancete i vina u Runoviću, 2018). Nadalje, o ugledu koji „Dalmatinska panceta“ predstavlja za područje Dalmacije svjedoči i gastronomska publikacija „Vodič hrvatske gastro ikone“ u kojoj je kao jedna od „gastro ikona“ Dalmacije uvrštena „Dalmatinska panceta“. Želja autora ove publikacije je bila objediniti niz gastro različitosti diljem Hrvatske opisujući ih kroz „gastronomске ikone“ što jasno ukazuje na ugled koji „Dalmatinska panceta“ predstavlja za zemljopisno područje iz kojeg dolazi (Prilog 4.7. Vodič hrvatske gastro ikone, 2007).

Ugled i kvaliteta koju „Dalmatinska panceta“ i danas ima, dokazana je činjenicom da se taj naziv i njegova priprema spominju o stručnim časopisima o mesu (Prilog 5.1. Prilog 5.3. Đuro Roseg 1995). Istraživanje mišljenja potrošača na području Dalmacije je pokazalo da gotovo 93% ispitanika povremeno konzumira „Dalmatinsku pancetu“. Više od 75% ispitanika konzumira je jednom mjesečno, a čak 30% jednom tjedno, dok više od polovice ispitanika navodi da praktično oduvijek konzumiraju „Dalmatinsku pancetu“. Većina ispitanika se slažu da je „Dalmatinska panceta“ specifične kvalitete i bolja u odnosu na druge slične proizvode. Više od 60% ispitanika bira kupovati „Dalmatinsku pancetu“ jer vjeruje da je kvalitetnija od drugih sličnih proizvoda, a više od 76% kao razlog odabira navodi povjerenje u tradicionalne dalmatinske proizvode (Prilog 5.8. Marijo Čaćić, 2017. Mišljenje potrošača na području Dalmacije o lokalnim tradicionalnim suhomesnatim proizvodima. Meso 3, str. 229, 231, 232).

7. PODATCI O NADLEŽNOM TIJELU

Naziv: Ministarstvo poljoprivrede

Adresa: Ulica grada Vukovara 78

10000 Zagreb
Tel. 01 6106 111

8. SPECIFIČNA PRAVILA OZNAČIVANJA

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 panceta" koji mora biti jasno čitljiv i neizbrisiv te veličinom, vrstom i bojom slova (tipografijom) mora biti jasnije istaknut od bilo kojeg drugog natpisa uključujući broj proizvodne šarže (serije) te naziv proizvođača.

Uz naziv "Dalmatinska panceta" 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.