

Udruga proizvođača drniškog pršuta  
Zagrebačka 18  
22 320 Drniš

**DRNIŠKI PRŠUT**  
OZNAKA ZEMLJOPISNOG PODRIJETLA (OZP)

**SPECIFIKACIJA PROIZVODA**



Autor specifikacije:	Koautor:	Zastupnik udruge:
Doc.dr. sc. Danijel Karolyi <i>Danijel Karolyi</i>	Davor Gaurina, prof. <i>Davor Gaurina</i>	Zvonimir Marin, dipl.ing agr. <i>Zvonimir Marin</i>
Veljača, 2015.		

**SADRŽAJ:**

**strana:**

1. Naziv proizvoda.....	3
2. Opis drniškog pršut .....	3
3. Zemljopisno područje proizvodnje drniškog pršuta.....	4
4. Dokaz o podrijetlu drniškog pršuta.....	4
5. Opis proizvodnje drniškog pršuta.....	5
6. Povezanost drniškog pršuta s zemljopisnim okruženjem.....	6
7. Ovlašteno tijelo za provjeru sukladnosti.....	10
8. Označavanje drniškog pršuta.....	10

PRILOG 1. Fotografije sirovine i gotovog proizvoda

PRILOG 2. Područje proizvodnje drniškog pršuta (administrativne granice)

PRILOG 3. Obrasci sustava slijednosti i zahtjeva za osiguranje kakvoće

PRILOG 4. Zemljopisni položaj područja proizvodnje drniškog pršuta

PRILOG 5. Prirodni uvjeti u području proizvodnje drniškog pršuta

PRILOG 6. Preslike literature, pisane i fotografske arhivske građe

PRILOG 7. Rješenje o registraciji oznake izvornosti drniškog pršuta

PRILOG 8. Rezultati kemijskih analiza i istraživanja drniškog pršuta

PRILOG 9. Osnovni standardi znaka i logotipa drniškog pršuta

PRILOG 10. Povijest drniškog pršuta

## **1. NAZIV PROIZVODA**

Drniški pršut

## **2. OPIS DRNIŠKOG PRŠUTA**

### **2.1. Definicija**

Drniški pršut je s krupnom morskom soli soljen, prešan, hladno dimljen i sušen svinjski but obrađen bez zdjeličnih kosti i nožice, proizveden tijekom vremenskog perioda od minimalno 12 mjeseci u ograničenom zemljopisnom području i u skladu s uvjetima proizvodnje, kontrole i označavanja proizvoda koje propisuje ova specifikacija. Pripada u razred 1.2. Mesni pripravci i proizvodi od mesa.

### **2.2. Opis sirovine**

2.2.1. Drniški pršut proizvodi se isključivo iz svježih butova svinja (Prilog 1, Slike 1 i 2). Sirovina za proizvodnju drniškog pršuta ne smije se, osim hlađenja na temperaturu od  $-1\text{ }^{\circ}\text{C}$  do  $+4\text{ }^{\circ}\text{C}$ , podvrći nikakvom drugom postupku očuvanja, uključujući zamrzavanje.

2.2.2. Za proizvodnju drniškog pršuta smiju se upotrebljavati samo butovi očuvane svježine i mikrobiološke ispravnosti. Meso promijenjene kvalitete, blijede boje, meko i vodenasto meso ili izrazito tamno, čvrsto i suho meso ne smije se upotrebljavati.

2.2.3. U trenutku soljenja butovi smiju biti stari od 2 do najviše 4 dana od dana klanja svinja.

2.2.4. Minimalna težina obrađenog buta za soljenje iznosi 11 kg.

### **2.3. Opis gotovog proizvoda**

2.3.1. Po završetku proizvodnje Drniški pršut ima karakterističan izgled (Prilog 1, Slike 3 i 4), obrada mora biti bez zdjeličnih kosti i nožice, te dijela kože i masnog tkiva s unutrašnje strane buta, pravilno zaobljenog ruba. Izvana, pršut ne smije imati vidljivih oštećenja, a po vanjskoj površini mogu se nalaziti ostaci tankog sloja plijesni koje uobičajeno obrastaju pršute tijekom zrenja.

2.3.2. Unutrašnjost drniškog pršuta mora imati slijedeća organoleptička svojstva:

- a) jednolična intenzivna rubin-crvena boja nareska, osim bjeline u području masnog tkiva;
- b) intenzivan miris zrelog, blago dimljenog sušenog svinjskog mesa, bez stranih mirisa;
- c) dobru međusobnu povezanost mišića na poprečnom presjeku uz povoljnu strukturu i laku rezljivost, rub pršuta također nije pre-tvrđi;
- d) karakteristični stupanj osušenosti ali ujedno laka žvačnost tako da je zalogaj brzo spreman za gutanje uslijed povoljne sočnosti i tečnosti;
- e) puni blago slatkasti okus, umjerene slanosti; nakon gutanja zalogaja zaostaje ugodan slatkasto-slani postojan olfaktorijalni/gustatorni osjet arome pršuta, bez kiselosti, gorčine ili užeglosti.

2.3.3. U trenutku stavljanja u promet Drniški pršut mora zadovoljavati fizikalno-kemijske zahtjeve iz Tablice 1:

Tablica 1. Vrsta analize i zahtjevi

<b>Parametar</b>	<b>Zahtjev</b>
Aktivitet vode ( $a_w$ )	Ispod 0,90
Sadržaj vlage (%)	Do 40 %
Sadržaj soli (NaCl)	Do 7,0 %

2.3.4. Za analize se uzima poprečni uzorak iz sredine pršuta s kaudalne strane (debljine cca 3 cm). Svi parametri analiziraju se u mesnom dijelu uzorka.

2.3.5. Masa drniškog pršuta u trenutku stavljanja na tržište mora iznositi najmanje 6,5 kg

### **3. ZEMLJOPISNO PODRUČJE PROIZVODNJE DRNIŠKOG PRŠUTA**

#### **3.1. Područje proizvodnje drniškog pršuta**

Administrativno, područje proizvodnje drniškog pršuta ograničeno je na područje Grada Drniša i susjednih općina Promina, Ružić, Unešić i Biskupija, koji se nalaze u Šibensko-kninskoj županiji u regiji Jadranske Hrvatske (Prilog 2, Slike 1, 2 i 3)

3.1.2. U području navedenom u točki 3.1. moraju se odvijati sve faze proizvodnje drniškog pršuta osim uzgoja, tova, klanja i klaoničke obrade svinja za proizvodnju pršuta.

3.1.3. Sirovina za proizvodnju drniškog pršuta može potjecati iz šireg zemljopisnog područja od područja navedenog u točki 3.1. uz zadovoljavanje uvjeta navedenih u točki 2.2.

### **4. DOKAZ O PODRIJETLU DRNIŠKOG PRŠUTA**

#### **4.1. Osiguranje slijednosti u lancu proizvodnje drniškog pršuta**

Svaki proizvođač drniškog pršuta koji zadovoljava uvijete propisane u točki 3.1. mora osigurati slijednost proizvodnje temeljem fizičkog označavanja butova i pršuta, evidencije proizvodnje i prateće dokumentacije. Prije soljenja, svaki but označava se evidencijskim brojem upisanim na metalnu ili plastičnu pločicu koja pričvršćena ostaje na butu do kraja zrenja, odnosno do stavljanja pršuta u promet. Prema evidencijskom broju može se, iz evidencije proizvodnje koju mora voditi svaki proizvođač, utvrditi datum soljenja, serija i podrijetlo pršuta. Zreli pršuti proizvedeni sukladno specifikaciji koji zadovoljavaju sve zahtjeve kvalitete označavaju se prije stavljanja u promet vrućim žigom i zajedničkim znakom drniškog pršuta sukladno točkama 5.8 i 8 ove specifikacije.

4.1.2. U smislu osiguravanja slijednosti drniškog pršuta svaki proizvođač dužan je voditi evidenciju proizvodnje sukladno propisanoj dokumentaciji i minimalnim zahtjevima za osiguranje kakvoće i svojstava drniškog pršuta (Prilog 3, Tablica 1 i 2).

## **5. OPIS PROIZVODNJE DRNIŠKOG PRŠUTA**

Drniški pršut dobiva se tradicionalnim postupkom proizvodnje kojeg čine obrada buta, suho soljenje, prešanje, ispiranje, dimljenje, sušenje na zraku i zrenje. Sve faze u proizvodnji pršuta obavljaju se ručno.

### **5.1. Obrada buta**

Svježi but za proizvodnju drniškog pršuta obrađuje se bez nožice, križne i zdjelične kosti i repnih kralježaka, a u butu ostaju bedrena (*femur*) i potkoljenična kost (*tibia i fibula*) s patelom, urašteni dio sjedne kosti (sjedna kvrga) te, ovisno o visini reza kojim se odstranjuje nožica, ostaci tarzalnih kosti. But obrađen za soljenje je bez odstranjenog dijela kože i masnog tkiva s unutrašnje strane do visine koljenog zgloba te dijela mišićne mase odstranjene polukružno skupa i u istoj ravnini sa masnim tkivom tako da donji rub pršuta bude na udaljenosti od 5 do 8 cm od glavice bedrene kosti. Obradeni but mora biti bez oštećenja i krvavih podljeva, neravnina i stršećih dijelova a meso normalne kakvoće. Minimalna težina obrađenog buta iznosi 11 kg.

### **5.2. Suho soljenje**

But se soli ručno krupnom morskom soli uz prethodno masiranje i istiskivanje zaostale krvi iz buta. Količina soli prilagodi se težini buta. Nasoljeni butovi slažu se horizontalno i nadosoljavaju nakon 7 dana. Butovi se sole na hladnom (0 - 5 °C) a duljina soljenja ovisi o težini buta.

### **5.3. Prešanje**

Nakon soljenja butovi se prešaju na hladnom tijekom 7 - 10 dana uz jedno preslagivanje na polovini perioda prešanja (gornji - dole i obrnuto).

### **5.4. Ispiranje**

Po završenom prešanju, butovi se ispiru od viška soli mlazom hladne vodovodne vode, vežu konopom u predjelu skočnog zgloba i vješaju da se ocijede.

### **5.5. Dimljenje**

Dimljenje se obavlja se u povišenim sušnicama-pušnicama smještenim okomito smjeru puhanja dominantnih vjetrova. Primjenjuje se klasičan način proizvodnje dima u metalnom ložištu uz korištenje cjepanica bukve (*Fagus sylvatica*) i graba (*Carpinus betulus* L). Prema običaju dodaje se i lokalno raslinje kao što su suho granje smrekovine (*Juniperus communis*), drvo i ljuske badema (*Amygdalus communis*) i suho smilje (*Helichrysum arenarium*) radi bolje arome dima. Režim dimljenja ovisi o vremenskim prilikama a primjenjuje se hladno dimljenje (< 25 °C). Sredinom procesa dimljenja, pršuti se još jednom drže stiješteni tijekom dodatnih 4 do 5 dana, radi postizanja završnog oblika. Dimljenje traje 30 do 45 dana.

### **5.6. Sušenje na zraku**

Po završetku dimljenja, pršuti ostaju u istim prostorijama izloženim prirodnim strujanjima zraka. Česti vjetrovi u tom razdoblju godine (studeni – ožujak), poglavito bura hladni i suhi sjeveroistočni vjetar s masiva Dinare, omogućavaju kontinuirani proces sušenja pršuta. Dolaskom toplih dana, u travnju ili početkom svibnja, pršuti se premještaju u prizemne ili podrumске prostorije na zrenje.

## **5.7. Zrenje**

Zrenje se odvija u tamnim mikroklimatski stabilnim prostorijama pri temperaturi zraka između 12 i 18 °C i relativnoj vlažnosti zraka između 60 i 75 %. Zrelost pršuta postiže za 12 do 18 mjeseci od soljenja.

## **5.8. Označavanje i pakiranje**

5.8.1. Drniški pršut može se stavljati na tržište cjelovit, razrezan u komadima različitog oblika ili narezan u narescima. Komadi i naresci pršuta stavljaju se u promet u vakuum pakiranju različitog oblika, veličine i težine.

5.8.2. Drniški pršut koji zadovoljava sve zahtjeve propisane u specifikaciji proizvoda po završetku proizvodnje označava se vrućim žigom drniškog pršuta (Slika 1, točka 8), koji se stavlja na kožu s lateralne strane nakon završnog čišćenja pršuta. Prije stavljanja u promet takav pršut se označava i zajedničkim znakom drniškog pršuta (Slika 2, točka 8).

5.8.3. Ukoliko se vrši iskoštavanje i rasijecanje pršuta u komade ili nareske, sve pakovine koje se stavljaju u promet moraju biti označene zajedničkim znakom drniškog pršuta.

## **6. POVEZANOST DRNIŠKOG PRŠUTA S ZEMLJOPISNIM OKRUŽENJEM**

### **6.1. Pojediniosti zemljopisnog područja**

Drniški pršut proizvodi se na širem području grada Drniša, definiranom u točki 3.1. Zemljopisno, područje proizvodnje drniškog pršuta (Slika 1, Prilog 4) sa sjeverozapada omeđuju jugoistočni obronci Velebita (1757 m), na sjeveroistoku masiv Dinare (1830 m), te s juga šibensko zaobalje. Središnjim dijelom područja prostiru se planine Svilaja (1509 m) i Mosec (843 m) koje se pružaju pravcem sjeverozapad - jugoistok, te Promina (1148 m) koja se izdužuje u pravcu sjever-jug, između Drniša i Knina. Reljef presijecaju rijeke Krka i Čikola koje duboko u kopno donošaju utjecaj toplog i vlažnog zraka s Jadrana. Između Promine na zapadu, Svilaje na istoku i Moseća na jugu, prostire se prostrano Petrovo polje, na čijem se krajnjem zapadu nalazi grad Drniš (43° 51' 45 sjeverne geografske širine i 16° 9' 20 istočne geografske dužine, 278 m nadmorske visine). Prostrani Miljevački plato od gotovo 140 km<sup>2</sup> nalazi se sjeverozapadno od grada Drniša između rijeka Krke i Čikole te planine Promine. Drniška zagora prostire se južno od grada Drniša, prema šibenskom primorju.

Zajednička značajka ovih prostora jesu specifične mikro-klimatske prilika koje, iako u blizini mora (20-30 km zračne linije) imaju karakter izmijenjene mediteranske klime. U cjelini gledano podneblje je uglavnom sub-mediteransko, ljeta topla (žege i suše), zime blage s rijetkim snijegom. Navedeno potvrđuju podaci praćenja temperature i vlažnosti zraka, količine oborina te smjera i kontigencije vjetra u meteorološkoj postaji Drniš u razdoblju od 1961 do 1990 godine, Državnog Hidrometeorološkog Zavoda Republike Hrvatske (vidi Prilog 5, Grafikonu 1-6, Tablica 1 ). Iz podataka u Grafikonu 1 vidljivo je da su srednje temperature zraka (tridesetogodišnji prosjek) na području Drniša u mjesecu prosincu 5 °C, siječnju 3,7 °C i veljači 5 °C uz prosječne vrijednosti relativne vlažnosti zraka (Grafikon 2)

između 76 i 78 %, što je optimalno za siguran proces konzerviranja mesa suhim soljenjem i sušenjem. Klimatske prilike zimi karakterizira i niska količina oborina (Grafikon 3) te česti vjetrovi, koji daju glavno obilježje klimatskim prilikama čitavog područja. Iz podataka u Tablici 1 i Grafikonu 6 vidljiva je visoka učestalost vjetrova iz istočnog (E), jugoistočnog (SE) i sjeveroistočnog (NE) smjera, koji tijekom godine prosječno pušu gotovo 65 % vremena.

Prve pouzdane podatke o svinjogojstvu, soljenju, sušenju i dimljenju svinjskog mesa na dijelu drniškog prostora u srednjem vijeku imamo za prostor nekadašnjeg šibenskog distrikta (do Moseća) iz Statuta grada Šibenika ("Knjiga statuta zakona i reformacije grada Šibenika", Tisak Nikole Moretti, 1608., str. 53. Prilog 6). U 40. poglavlju Statuta pod naslovom, *O cijeni soježeg 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. Kontinuitet povijesnih podataka, pa tako i za svinjogojstvo, imamo nakon odlaska Turaka s početkom venecijanske vlasti. Primjerice, 1840. godine u Drniškoj općini koja je tada obuhvaćala 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, bilo je ukupno 2458 komada svinja (Mladen Friganović: "Polja gornje Krke", Zagreb 1961., str. 125. Prilog 6). Svježe ili dimljeno svinjsko meso bilo je uobičajeno u prehrani lokalnog stanovništva te se jelo za svečane prigode ili rjeđe za vrijeme velikih sezonskih poljskih radova. Sa pršutima, kao najvrednijim proizvodima trgovalo se na lokalnom tržištu (Prilog 6, Slika 1, Gradski muzej Drniš).

Počeci ozbiljnije proizvodnje pršuta, vezani su za 20 stoljeće i početak rada Poljoprivredno industrijskog kombinata (PIK) Petrovo polje 1966. godine. Iste godine otvorena je klaonica s pogonom za preradu suhomesnatih proizvoda, namijenjena poglavito proizvodnji drniških pršuta o čemu izvještavaju i lokalni mediji ("Drniški pršuti", Šibenski list, 28.04.1966. Prilog 6). Proizvodnja započinje 1968. godine kada je proizvedeno prvih 300 pršuta u vlastitoj sušari, a korištene su i privatne pušnice i konobe po drniškim selima. Početkom 1970. godine PIK Petrovo polje u suradnji sa zagrebačkom mesnom industrijom Sljeme kreće s izgradnjom velike pršutane (kapaciteta 6000 komada) u Drnišu. Proizvodnja pršuta u početku se zasnivala na uvezenim svinjskim butovima iz Belja, Kruševca i Subotice. Krajem 1970. godine PIK Petrovo polje spaja se sa splitskim Mesoprometom 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 pojavljuje na tržištu pod imenom - Drniški pršut (Prilog 6, Slika 2.). O proizvodnji nadaleko poznatih drniških pršuta u tadašnjem vremenu i prostoru govori i novinski članak iz 1977. godine (Nedjeljna Dalmacija, 10. 04. 1977., Prilog 6). 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 ukupno 74 000 komada pršuta. Izgradnjom vlastite svinjogojske farme osamdesetih godina 20. st. kapaciteta 100 000 svinja godišnje

Mesopromet Drniš je osigurao potrebnu sirovinu za pršutanu. Nažalost, ova pršutana je, zajedno s pripadajućom svinjogojskom farmom potpuno uništena tijekom Domovinskog rata (1991-1995) (Prilog 6, Slike 3 i 4).

Posljednjih godina nositelj proizvodnje pršuta su mali privatni proizvođači s šireg područja grada Drniša, okupljeni od 2002. godine u Udrugu proizvođača drniškog pršuta. Detaljniji prikaz povijesti drniškog pršuta dat je u Prilogu 10.

## **6.2. Pojediniosti o kakvoći proizvoda**

Drniški pršut i drugi suhomesnati proizvodi na širem drniškom području proizvode se isključivo suhim soljenjem s krupnom morskom soli. But se soli s propisanom količinom soli uz uklanjanje tzv. "nečiste" soli i završno ispiranje, zbog čega je okus drniškog pršuta manje slan (sadržaj NaCl-a u gotovom proizvodu ne prelazi 7 %, Prilog 8) i blago slatkast. Osim toga, pri soljenju se, izuzev krupne morske soli, ne koriste nikakvi drugi aditivi uobičajeni u industrijskoj preradi mesa.

Nadalje, u proizvodnji drniškog pršuta je specifičan način dimljenja. Uz drvo bukve i graba, koristi se i suha smrekovina, drvo i ljuske badema i suho smilje, zbog čega dim kojim se pršuti dime ima posebnu aromu. Sagorijevanje je tiho a dimljenje pršuta blago i pri dobroj cirkulaciji zraka. Zbog toga je specifična aroma dima u zrelom drniškom pršutu uvijek blago naglašena ali nikada ne prekriva aromu zrelog mesa.

Prirodno sušenje i zrenje buta u specifičnim klimatskim prilikama drniškog podneblja presudno je za stvaranje karakterističnog okusa i arome pršuta. Tijekom vremenskog perioda od minimalno 12 ili više mjeseci u mesu buta dešavaju se spontane kemijsko-enzimatske promjene bjelančevina i masti, gubitak vode i porast koncentracije suhe tvari i soli. Također, tijekom zrenja izvana dolazi do karakterističnog obrastanja plijesni što doprinosi završnoj aromi drniškog pršuta. Dovoljno dug period zrenje presudan je i za formiranje rubin-crvene boje kao i za povoljnu strukturu pršuta. Zbog dugog sušenja/zrenja, Drniški pršut karakterizira viši stupanj dehidracije (vlaga < 40 %,  $a_w$  < 0,90, Karolyi i suradnici: Drniški pršut – osobine sirovine i finalnog proizvoda, Zbornik sažetaka 44. hrvatski i 4. međunarodni simpozij agronoma, Opatija, 2009., str. 221-222, Prilog 8) ali ujedno i povoljna mekoća zbog pozitivnog utjecaja duljine prerade i pratećih kemijsko-enzimskih procesa na strukturu pršuta. Uslijed povoljne sočnosti i tečnosti pri konzumaciji drniškog pršuta zalogaj je brzo spreman za gutanje. Rub pršuta također nije pre-tvrđi. Nakon gutanja zalogaja zaostaje ugodan slatkasto-blago-slankasti postojan olfaktorijalni/gustatorni osjet arome pršuta, bez kiselosti, gorčine ili užeglosti.

Zbog svoje visoke kakvoće Drniški pršut je uvijek imao poseban renome među pršutima, što bilježi i novinska reportaža "Unikati drniške pršutoteke" iz 1978. godine (Nedjeljna Dalmacija, 15. 04. 1978., Prilog 6). O visokom ugledu pršuta iz drniškog područja govori i podatak da je Drniški pršut bio služen na engleskom dvoru prilikom krunjenja kraljica Elizabete II, 2. lipnja 1953. godine. Do komercijalizacije proizvodnje drniškog pršuta dolazi posebice 80-tih godina prošlog stoljeća kada je drniška pršutana s godišnjom proizvodnjom između 50 000 i 60 000 komada pršuta bila pravi div među tadašnjim proizvođačima pršuta u bivšoj Jugoslaviji a Drniški



pršut poznati *brend* tražen na tržištu. Primjerice, 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 čak 20 000 komada. Drniški pršut nije izgubio na ugledu ni 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 uručili pršut. Predsjednik SAD-a također je uživao u drniškom pršutu i to u svibnju 2008. g. o čemu govore i pisma zahvale spomenutih odličnika (Prilog 6).

Oznaka izvornosti "Drniški pršut" prvi put je registrirana 2004. godine (Prilog 7).

### **6.3. Povezanost drniškog pršuta i zemljopisnog područja**

Teritorijalna povezanost drniškog pršuta prvenstveno proizlazi iz postojanja izuzetno povoljnih prirodnih uvjeta za soljenje i sušenje mesa na zemljopisnom području na kojem se proizvodi. Vrlo česti vjetrovi, koji daju glavno obilježje klimatskim prilikama čitavog područja proizvodnje drniškog pršuta, prirodno pogoduju sušenju mesa. Stvaranju povoljnih uvjeta za proizvodnju suhomesnatih proizvoda osobito pridonosi izmjena dominantne bure – suhog i hladnog sjeveroistočnog vjetra, koji s masiva Dinare i okolnih planina puše u pravcu mora, i juga – jugoistočnog vjetra, koji s mora donosi toplinu i vlagu. Zbog izmjena bure i juga te blizine Jadranskog mora, zimi izostaju ekstremno niske temperature dok zrak isušuju i hlade česti vjetrovi s planina koji pružaju prirodnu zaštitu od kvarenja mesa, neophodnu naročito u početnim fazama proizvodnje drniškog pršuta tijekom suhog soljenja i prešanja. Tako se srednja temperatura zraka na području Drniša od prosinca do veljače kreće između 3,7 i 5 °C uz relativnu vlažnost zraka od 76 do 78 %, što osigurava hladne i suhe uvjete potrebne za siguran proces konzerviranja drniškog pršuta suhim soljenjem i sušenjem. Ovakve vrijednosti temperature i vlage, u kombinaciji s hladnim i suhim vjetrom pogoduju proizvodnji drniškog pršuta koja započinje upravo u tom periodu godine.

Niske temperature zraka koje tijekom zime prirodno štite meso od kvarenja omogućavaju drniškim pršutarima soljenje mesa s umjerenom količinom soli što, uz uklanjanje tzv. "nečiste" soli i ispiranje butova nakon soljenja, daje drniškom pršutu prepoznatljiv manje slan, blago slatkasti okus. Još jedna od osobitosti drniškog pršuta jeste i njegova specifična, blago naglašena aroma dima. Dimljenje pršuta u drniškom kraju datira iz prošlih vremena kada se pršut sušio u starim kužinama i konobama iz kojih se dimom istjerivala vlaga. Pri loženju uvijek se izbjegavalo drvo koje sadrži puno smole a upotrebljavale tvrde vrste drveta i lokalno mirisno raslinje koje je dimu i dimljenom mesu davalo posebnu aromu. Ovakav, tradicionalni način dimljenja zadržao se do danas, pri čemu se osim izboru vrste drveta, posebna pažnja pridaje i režimu dimljenja. Drvo bukve, graba, suha smrekovina, ljuske badema i suho smilje loži se i dalje ručno a pršuti obično dime za toplijeg i vlažnijeg vremena dok ih se za vrijeme sjeveroistočnog vjetra (bure) samo kontrolirano vjetri. Pažljivo soljenje i dimljenje, te prirodno sušenje i zrenje u trajanju godine pa i više dana presudno utječu na formiranje prepoznatljive boje, strukture, mirisa i okusa drniškog pršuta. Pri tome su, briga, znanje i iskustvo drniških pršutara, kao i poznavanje lokalnih

vremenskih prilika bili i ostali nezamjenjivi čimbenik tradicionalne proizvodnje i prepoznatljive kakvoće drniškog pršuta.

Povezanost drniškog pršuta s zemljopisnim okruženjem, osim iz povoljnih klimatskih prilika i znanja i vještina lokalnog stanovništva, proizlazi i iz duge tradicije proizvodnje i visoke reputacije pršuta iz drniškog kraja. Bogatu tradiciju proizvodnje pršuta stvarale su brojne generacije lokalnih mještana vješto koristeći "bogomdane" prirodne uvjete zbog čega su područje grada Drniša i njegove šire okolice odavna postali poznati po pršutu. O iznimnom međunarodnom prestižu govori podatak da je Drniški pršut bio služen na engleskom dvoru prilikom krunjenja kraljice Elizabete II, te ponovno prilikom proslave pedesete godišnjice krunidbe, a do rata 1990-ih pršut iz pršutane u Drnišu bio je komercijalno najznačajniji i najpoznatiji *brend* pršuta na domaćem tržištu. Svoju visoku reputaciju Drniški pršut zadržao je sve do danas, te je dobro poznat ne samo u državama nastalim na području bivše Jugoslavije već i u drugim zemljama.

## **7. OVLAŠTENO TIJELO ZA PROVJERU SUKLADNOSTI**

### **7.1. Naziv i adresa**

Biotechnicon poduzetnički centar d.o.o., Odjel za certificiranje proizvoda, Hrvatskih iseljenika 30, 21 000 Split.

## **8. OZNAČAVANJE DRNIŠKOG PRŠUTA**

Vrući žig drniškog pršuta grafički je prikazan na Slici 1. Linije koje tvore znak proizlaze iz šava pletera drniške kape i simboliziraju pršut te slovo "D". U znaku je, uz natpis „Drniš“, implementirano i pet krugova pletera kape kao prepoznatljiv simbol drniškog kraja te kao oznaka vrhunske kvalitete -5 krugova kao 5 zvjezdica. Vrući žig se po završetku zrenja nanosi na kožu s lateralne strane onih pršuta koji zadovoljavaju sve zahtjeve propisane u specifikaciji proizvoda. Svi primjerci vrućeg žiga čuvaju se pri Udruzi proizvođača drniškog pršuta. Prilikom stavljanja u promet cjelovitog proizvoda, kao i svih vrsta pakovina, oznaka proizvoda mora, osim podataka određenih zakonskom regulativom, sadržavati i zajednički znak drniškog pršuta (Slika 2). Pravo na uporabu vrućeg žiga i zajedničkog znaka drniškog pršuta pod jednakim uvjetima imaju svi korisnici oznake koji na tržište stavljaju proizvod koji je sukladan specifikaciji proizvoda. Osnovni standardi vrućeg žiga i zajedničkog znaka drniškog pršuta dati su u Prilogu 9.



Slika 1. Grafički prikaz vrućeg žiga drniškog pršuta



Slika 2. Grafički prikaz zajedničkog znaka drniškog pršuta