

REPUBLIKA HRVATSKA

ISTARSKA ŽUPANIJA

**Upravni odjel za poljoprivredu, šumarstvo,
lovstvo, ribarstvo i vodoprivredu**

Tel: 052/ 452-473, Fax: 052/452-474

E-mail: poljoprivreda@istra-istria.hr

POREČ, O.M.Tita br.4, p.p. 20

KLASA: 402-01/08-01/68

UR.BROJ:2163/1-03/1-08-02

Poreč, 22. prosinca 2008.

**ISTARSKA ŽUPANIJA
ŽUPANIJSKO POGLAVARSTVO
n/r. predsjednika g. Ivana Jakovčića**

**PREDMET: Prijedlog Zaključka o sufinanciranju
troškova izrade završne Specifikacije za
Istarski pršut radi zaštite oznake izvornosti**

Poštovani,

U prilogu dopisa dostavljamo Vam navedeni Predmet s molbom da istog uvrstite u dnevni red naredne sjednice Poglavarstva Istarske županije.

S poštovanjem,

Pročelnik Upravnog odjela

Milan Antolović

Na temelju članka 59. Statuta Istarske županije ("Službene novine Istarske županije" br. 9/06 drugi pročišćeni tekst i 14/06) razmatrajući Zahtjev Udruge proizvođača Istarskog pršuta, Šetalište pazinske gimnazije br. 1, Pazin, od 22.12.2008. god. za sufinanciranje troškova izrade završne Specifikacije za Istarski pršut radi zaštite izvornosti, Poglavarstvo Istarske županije na sjednici održanoj dana _____2008. godine donijelo je slijedeći

ZAKLJUČAK

1. Podržavaju se aktivnosti koje poduzima Udruga proizvođača Istarskog pršuta u cilju zaštite oznake izvornosti i zaštite oznake geografskog podrijetla za tipične autohtone proizvode koji se proizvode na tradicionalan način od svinjskog mesa.
2. Udruzi proizvođača Istarskog pršuta, Pazin, MB: 14117764, odobrava se namjenska isplata za sufinanciranje troškova izrade završne Specifikacije za Istarski pršut radi zaštite oznake izvornosti, u iznosu od 25.000,00 kuna, na žiro-račun br: 2380006-1147004658 kod IKB Umag.
3. Nalaže se Upravnom odjelu za financije i proračun Istarske županije da sredstva iz točke 2. ovog Zaključka isplati na teret Razdjela 7, Upravnog odjela za poljoprivredu, šumarstvo, lovstvo, ribarstvo i vodoprivredu Istarske županije, Pozicija 316, Skupina 38, Podskupina 381, Odjeljak 3811. "Tekuće donacije za zaštitu tipičnih autohtonih proizvoda".
4. Rok za realizaciju ovog Zaključka je 8 dana od njegovog donošenja.
5. Zadužuje se predsjednik Udruge za namjenski utrošak sredstava iz točke 2. ovog Zaključka te da o utrošku istih dostavi izvješće Poglavarstvu Istarske županije.

Klasa:
Urbroj:
Pula,

REPUBLIKA HRVATSKA POGLAVARSTVO ISTARSKE ŽUPANIJE

Predsjednik

Ivan Jakovčić

OBRAZLOŽENJE

I. PRAVNI TEMELJ

Pravni temelj za donošenje ovog akta je u članku 59. Statuta Istarske županije (Službene novine broj 6/03-pročišćeni tekst).

II. OSNOVNA PITANJA KOJA SE RJEŠAVAJU OVIM AKTOM I POSLJEDICE KOJE ĆE NASTUPITI NJEGOVI DONOŠENJEM

Istarski pršut je tradicionalni proizvod koji se u Istarskoj županiji stoljećima proizvodi gotovo u svakom domaćinstvu na poseban-specifičan način. Razlikuje se od drugih sličnih proizvoda, po osnovi tri karakteristike: jer nema kožu, jer ima kost i jer se ne dimi, a osnovna zaštita od jakog sušenja jest plijesan koja mu daje i posebne (kvalitetne) arome.

U cilju stvaranja marke proizvoda "Istarski pršut" osnovana je 1997. godine Udruga proizvođača Istarskog pršuta, u Pazinu, koja je po tada važećoj zakonskoj regulativi pokrenula zaštitu oznake izvornosti za taj tipični autohtoni proizvod. Inicijativa je prihvaćena 1998. godine od nadležnog Ministarstva poljoprivrede, putem VIP - projekta kojeg je sufinancirala i Istarska županija, a završna istraživanja provedena su kroz tri pune godine.

Zaštita oznake izvornosti objavljena je 2002. godine u Glasniku br. 2 Državnog zavoda za zaštitu intelektualnog vlasništva. Valja naglasiti da zakonodavna regulativa o zaštiti oznake izvornosti i oznake geografskog podrijetla nije bila usklađena sa regulativom EU te je današnjim Zakonom o hrani (NN46/07) i Pravilnika na temelju istoga, cjelokupnu nadležnost preuzelo Ministarstvo poljoprivrede, a Udruga proizvođača Istarskog pršuta trebala je obnoviti-nadopuniti Elaborat-Specifikaciju o zaštiti oznake izvornosti za Istarski pršut. Ponovni postupak traje pune dvije godine te je obvezni rok za predaju konačne Specifikacije za Istarski pršut 31.12.2008. godine, u protivnom se gubi oznaka zaštite izvornosti od 2002. godine.

Obzirom da je Udruga proizvođača Istarskog pršuta sukladno važećoj (usklađenoj sa EU) zakonskoj regulativi izradila sve potrebite radnje za izradu konačne Specifikacije predlaže se Poglavarstvu Istarske županije prihvaćanje predmetnog Zaključka čime se daje podrška Projektu i otvara put za izradu novih Elaborata za zaštitu oznake izvornosti i zaštitu oznake geografskog podrijetla za druge tipične autohtone proizvode Istarske županije.

III. FINANCIJSKA SREDSTVA POTREBNA ZA PROVEDBU OVOG AKTA

Sredstva za realizaciju ovog Zaključka osigurana su u Proračunu Istarske županije, u R-7 Upravnog odjela za poljoprivredu, šumarstvo, lovstvo, ribarstvo i vodoprivredu, na poziciji 31 "Tekuće donacije za zaštitu tipičnih autohtonih proizvoda".

TEKST NACRTA AKTA

Prijedlog Zaključka s obrazloženjem zajedno s Specifikacijom za Istarski pršut sastavni su dio ovog Akta.

Pročelnik Upravnog odjela
Milan Antolović

UPIP

Udruga proizvođača istarskog pršuta
 Šetalište Pazinske Gimnazije, 1
 52 000 Pazin
 Mb 14117764
 Broj računa IKBU 2380006-1147004658
 tel: ++385/52/619-610
 fax: ++385/52/616-610
 E-mail: alfredo.jedrejic@gmail.com
 Pazin, 22.12.2008

22.12.2008.

402-01/08-01/08

Unutarnji broj

366-08-01		
-----------	--	--

UPRAVNI ODJEL ZA POLJOPRIVREDU,
 ŠUMARSTVO, LOVSTVO, RIBOLOV I
 VODOPRIVREDU
 52440 POREČ O.M.Tita 4 pp 20

PREDMET zahtjev za sufinanciranje troškova izrade završne specifikacije za Istarski pršut radi zaštite oznake izvornosti

Udruga proizvođača Istarskog pršuta u završnoj je fazi izrade specifikacije, odradila je sve potrebne analize i ispitivanja potrebna u samom postupku registracije radi zaštite oznake izvornosti što je od izuzetne važnosti za Istru i Hrvatsku.

Najvažnije je definiranje tehnologije da ti proizvodi budu kvalitetni i zaštićeni s ciljem njegove pune marketinške valorizacije prije ulaska RH u EU.

Danas u Istri imamo 11 registriranih pršutana a u tijeku je i otvaranje novih, koje će zadovoljit ne samo potrebu Istarskog tržišta nego i šire.

Za provedbu svih tih aktivnosti nabava sirovina, kemijskih analiza, putnih troškova, troškova voditelja i suradnika na projektu, troškova Veterinarskog i Agronomskog fakulteta sveučilišta u Zagrebu, Prehrambeno biotehničkog fakulteta, te inozemnih institucija i laboratorija za kontrolu mesa organizaciju pripreme i izrade nedostajućeg dijela specifikacije Istarskog pršuta potrebna su znatna financijska sredstva.

Rok za izradu i predaju kompletnog dijela specifikacije je 31. prosinca 2008 godine.

Moli se Istarsku Županiju da sudjeluje u troškovima i specifikacije u iznosu od 25.000,00 kuna.

Završno izvješće je sastavni dio zahtjeva i dano je u prilogu.

Molimo Vas da nas financijski podržite, na čemu vam se unaprijed zahvaljujemo

S poštovanjem



Alfredo Jedrejic



Specif_ istarski pršut
FINAL.pdf

Specifikacija

SADRŽAJ

1. UVOD	1
1.1. Dosadašnja registracija oznake izvornosti „Istarski pršut“	1
1.2. Cilj registracije oznake izvornosti „Istarski pršut“	1
1.3. Ekonomski aspekti registracije oznake izvornosti „Istarski pršut“	2
2. NAZIV PROIZVODA.....	3
3. OPIS ISTARSKOG PRŠUTA	3
3.1. Opća definicija proizvoda	3
3.2. Opis sirovine	3
3.3 Opis gotovog proizvoda.....	5
4. ZEMLJOPISNO PODRUČJE PROIZVODNJE ISTARSKOG PRŠUTA	7
4.1 Područje proizvodnje sirovine za istarski pršut.....	7
4.2 Područje proizvodnje istarskog pršuta.....	8
5. DOKAZ O PODRIJETLU ISTARSKOG PRŠUTA.....	11
5.1. Sustav sljedivosti proizvodnje	11
5.2. Proizvodnja istarskog pršuta kroz povijest.....	14
6. POSTUPAK PROIZVODNJE ISTARSKOG PRŠUTA.....	19
6.1. Proizvodnja sirovine	19
6.2. Proizvodnja pršuta.....	19
7. POVEZANOST ISTARSKOG PRŠUTA SA ZEMLJOPISNIM PODRUČJEM PROIZVODNJE	21
7.1. Proizvodna obilježja.....	21
7.1.1. Prirodni uvjeti	21
7.1.2. Klimatska obilježja	23
7.2. Kulturno-tradicijska obilježja	27
7.3. Specifična obilježja istarskog pršuta.....	29
8. OVLAŠTENI TIJELO ZA PROVJERU SUKLADNOSTI.....	31
9. PRAVILA OZNAČAVANJA ISTARSKOG PRŠUTA.....	32
10. ZAHTJEVI PROPISANI POSEBNIM PROPISIMA	34
11. LITERATURA.....	35
12. PRILOG 1. – Objava prijave oznake izvornosti	
13. PRILOG 2. – Specifikacija za prvu registraciju	
14. PRILOG 3. – Rješenja o korištenju oznake (prva registracija)	
15. PRILOG 4. – Obrasci sustava sljedivosti	
16. PRILOG 5. – Rezultati kemijskih analiza pršuta	

1. UVOD

1.1. Dosadašnja registracija oznake izvornosti „Istarski pršut“

Tridesetak proizvođača pršuta s područja Istre osnovala je u siječnju 1998. godine Udrugu proizvođača istarskog pršuta. Temeljni cilj udruge bio je standardizirati proizvodnju istarskog pršuta što bi kasnije omogućilo i registraciju oznake izvornosti. Udruga je stoga te iste godine, u suradnji s Agronomskim fakultetom Sveučilišta u Zagrebu i nadležnim tijelima Istarske županije, pokrenula aktivnosti vezane uz zaštitu izvornosti istarskog pršuta. Iniciran je trogodišnji istraživački projekt, sufinanciran od strane Ministarstva poljoprivrede putem Vijeća za istraživanje u poljoprivredi i Istarske županije kojim je standardiziran i opisan postupak proizvodnje istarskog pršuta te pripremljena sva dokumentacija potrebna za registraciju oznake izvornosti. Registracija oznake je uslijedila 2002. godine pri Državnom zavodu za intelektualno vlasništvo Republike Hrvatske temeljem Zakona o oznakama zemljopisnog podrijetla proizvoda i usluga (NN 78/99, 127/99). Prijavu za registraciju oznake izvornosti „Istarski pršut“ podnio je Agronomski fakultet Sveučilišta u Zagrebu 26. veljače 2002. godine, a prijava je objavljena u Hrvatskom glasniku intelektualnog vlasništva 9, 2002, 2, 733-735 (Prilog 1.). Uz prijavu za registraciju bio je priložen i elaborat za zaštitu (Prilog 2.) Rješenje o stjecanju prava korištenja oznake izvornosti „Istarski pršut“ je tijekom 2002. i 2003. godine dobilo četiri proizvođača pršuta: Jelenić d.o.o., Obrt za proizvodnju proizvoda od mesa "Istarski pršut Dujmović", Trgovački obrt "Kod Milana" i **Miracolo Valbandon „Pršutana Sutivanac“**. (Prilog 3.),

Donošenjem Zakona o hrani 2003. godine (NN 117/03), odnosno novog Zakona o hrani 2007. godine (NN 46/07), Pravilnika o oznakama izvornosti i oznakama zemljopisnog podrijetla hrane (NN 80/05, 11/07, 117/07) te Zakona o oznakama izvornosti, oznakama zemljopisnog podrijetla i oznakama tradicionalnog ugleda poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda (NN 84/2008) predviđeno je ponovno pokretanje postupka registracije oznake izvornosti u skladu s odredbama nove regulative. Ova specifikacija izrađena je temeljem navedene regulative i sastavni je dio zahtjeva za registraciju oznake izvornosti „Istarski pršut“.

1.2. Cilj registracije oznake izvornosti „Istarski pršut“

Registracijom, odnosno ponovnom registracijom oznake izvornosti „Istarski pršut“ Udruga proizvođača istarskog pršuta želi postići nekoliko ciljeva.

Prije svega se želi postići pravna zaštita oznake izvornosti kako bi se spriječila njena zlouporaba. Bez obzira što je oznaka izvornosti „Istarski pršut“ već bila registrirana, a samo je četiri proizvođača imalo rješenje o pravu korištenja oznake, zbog nepostojanja službenih nadzora puno veći broj poslovnih subjekata stavljao je u promet proizvod pod nazivom „Istarski pršut“, od kojih su neki subjekti bili registrirani i proizvodili pršut izvan Republike Hrvatske. Mnogi od tih proizvoda po svojim karakteristikama nisu ni podsjećali na istarski pršut koji je bio definiran elaboratom. Zaštita oznake izvornosti temeljem važeće regulative spriječit će korištenje oznake od strane proizvođača koji nisu registrirani kao korisnici oznake, a omogućit će i međunarodnu zaštitu oznake.

Registracijom oznake izvornosti potrošač će dobiti jamstvo države da je proizvod koji nosi zaštićenu oznaku izvornosti proizveden u skladu sa zahtjevima iz specifikacije. Naime, iako je četiri proizvođača istarskog pršuta steklo pravo korištenja oznake izvornost, do sada nije bilo moguće znati sa sigurnošću da li su oni proizvodili pršut u skladu s elaboratom o zaštiti zato jer prijašnji zakon nije predviđao nikakav sustav kontrole. Novom registracijom oznake uspostaviti će se strogi sustav

Specifikacija

kontrole svih registriranih korisnika oznake, a jamstvo poštivanja specifikacije za proizvodnju dodat će vrijednost proizvodu.

Kontrolom svih subjekata koji su uključeni u lanac proizvodnje istarskog pršuta ostvarit će se još jedan cilj: ujednačit će se i povećati kvaliteta proizvoda čime će on još više dobiti na vrijednosti.

Koordiniranim nastupom na tržištu i zajedničkom promidžbom omogućit će se informiranje potrošača o dodanim i zajamčenim vrijednostima čime će se stvoriti uvjeti za dodatno povećanje cijena ili u najmanju ruku za zadržavanje konkurentske prednosti u odnosu na druge proizvode iste vrste.

Ne manje značajan cilj koji će se postići registracijom oznake izvornosti jest i valorizacija teritorija, odnosno područja proizvodnje. Naime, specifičan način proizvodnje istarskog pršuta proizlazi iz tradicije i kulturne baštine koja je kroz povijest stvarana na području Istre, a registracija oznake izvornosti će osim proizvodu zasigurno dodati vrijednost i teritoriju u kojem je proizvod stoljećima stvaran. Jaka povezanost proizvoda i teritorija omogućit će stvaranje još većih sinergijskih veza između poljoprivredno-prehrambenog i turističkog sektora u Istri.

1.3. Ekonomski aspekti registracije oznake izvornosti „Istarski pršut“

Udruga proizvođača istarskog pršuta za sada broji 14 članova od kojih svi imaju registrirane pogone za proizvodnju trajnih suhomesnatih proizvoda. Pored članova udruge u Istri postoji još nekoliko obiteljskih poljoprivrednih gospodarstava koja su registrirana za istu djelatnost. Današnja proizvodnja pršuta u Istri kreće se oko 25.000 komada godišnje, premda kapaciteti pogona omogućuju proizvodnju i do gotovo 40.000 pršuta. Razlozi manje proizvodnje od one potencijalno moguće su višestruki, od nedostatka obrtnih sredstava do nedostatka kvalitetne sirovine.

Pored gore navedene proizvodnje, na području Istarske županije se u obiteljskim poljoprivrednim gospodarstvima na tradicionalan način proizvede dodatnih 35.000 pršuta godišnje. Ta proizvodnja se odvija u neregistriranim objektima, a pršuti se koriste prvenstveno za osobnu potrošnju.

Prosječna veleprodajna cijena istarskog pršuta se u 2008. godini kretala oko 130 kuna/kg za pršut u komadu (s kosti). Uzmemo li u obzir da se u Istri godišnje proizvodi oko 200 tona pršuta za tržište, dobijemo godišnju vrijednost proizvodnje od 28 milijuna kuna. Za očekivati je da će registracija oznake izvornosti potaknuti povećanje proizvodnje do maksimalne iskorištenosti postojećih kapaciteta te izgradnju novih, kao i povećanje veleprodajne cijene, što će u roku od nekoliko godina rezultirati povećanjem ukupne vrijednosti proizvodnje istarskog pršuta za više od 100%.

Specifikacija

2. NAZIV PROIZVODA

Oznaka izvornosti „Istarski pršut“ trenutno je zaštićena rješenjima Državnog zavoda za intelektualno vlasništvo Republike Hrvatske (Prilog 3.) koja su izdana temeljem zahtjeva podnesenih od strane četiri istarska pršutara.

Novom registracijom proizvoda udruga nema namjeru mijenjati naziv koji je do sada bio registriran pa je stoga naziv prehrambenog proizvoda "Istarski pršut".

Zaštićena oznaka izvornosti „Istarski pršut“ smije se rabiti samo za proizvode koji su proizvedeni u skladu s ovom specifikacijom.

Uz oznaku izvornosti „Istarski pršut“ ne smiju se koristiti pridjevi poput: pravi, tradicionalni, obrtnički, tipični, autohtoni, domaći i slično, kao ni toponimi vezani uz područje proizvodnje.

Oznaka izvornosti „Istarski pršut“ ne smije se prevoditi na druge jezike.

3. OPIS ISTARSKOG PRŠUTA

3.1. Opća definicija proizvoda

Istarski pršut je trajni suhomesnati proizvod od svinjskog buta bez kože i potkožnog masnog tkiva sa zdjeličnim kostima, suho salamuren morskom soli i začinima, sušen na zraku i bez dimljenja, podvrgnut procesima sušenja i zrenja koji traju najmanje godinu dana.

3.2. Opis sirovine

3.2.1. Istarski pršut se proizvodi isključivo od svježih butova dobivenih od svinja uzgojenih i zaklanih u zemljopisnom području koje obuhvaća administrativne granice slijedećih županija u Republici Hrvatskoj: Istarska, Primorsko-goranska, Međimurska, Koprivničko-križevačka, Bjelovarsko-bilogorska, Virovitičko-podravska, Požeško-slavonska, Brodsko-posavska, Osječko-baranjska i Vukovarsko-srijemska.

3.2.2. Na području navedenom u točki 3.2.1. nalaze se sva uzgajališta svinja čiji su butovi namijenjeni proizvodnji istarskog pršuta, kao i klaonice i rasjekaonice koje imaju odobrenje za klanje, odnosno pripremu mesa namijenjenog proizvodnji istarskog pršuta.

3.2.3. Radi zadovoljavanja zahtjeva ove specifikacije koje se odnose na karakteristike sirovine za proizvodnju istarskog pršuta, prilikom uzgoja životinja potrebno je poštivati slijedeće odredbe:

a) Dopuštena je uporaba životinja, čistokrvnih ili križanaca, pasmina švedski landras, njemačkih landras, veliki jorkšir i durok koje su upisane u središnji popis uzgojno valjanih svinja.

b) Dozvoljena je samo uporaba nazimica i kastrata, a zabranjuje se uporaba krmača i nerastova.

c) Nije dopuštena uporaba životinja koje su nosioci nepoželjnih svojstava, a poglavito gena za stresnu osjetljivost koji se manifestira na životinjama "post mortem" pojavom tzv. BMV mesa, a kasnije i na finalnom proizvodu koji je loše kvalitete.

Specifikacija

d) Rabljeni genotipovi moraju osigurati dostizanje visokih tjelesnih masa s dobrim prirastima i konverzijama te mesnatošću polovica i masom butova, u svakom slučaju, srednju težinu po skupini kod klanja od 180 kg ± 10% (žive vage).

3.2.4. Hranidba svinja u tovu za proizvodnju istarskog pršuta odvija se kompletnim smjesama (koncentratima) pripremljenim u mješaonama ili na gospodarstvu. Smjese moraju sastavom biti usklađene različitim potrebama svinja u pojedinim fazama tova (1. faza do 60 kg; 2. faza do 110 kg; 3. faza iznad 110 kg).

U sastavu smjesa za tov do 60 kg treba biti minimalno 12,5 MJ/ME (mega džula / metabolička energija), 16% SP, 0,85% lizina i do 6% sirovih vlakana; za tov do 110 kg treba biti minimalno 12,5 MJ/ME, 14% SP, 0,7% lizina i do 7% sirovih vlakana; za tov iznad 110 kg treba biti minimalno 13 MJ/ME, 12% SP, 0,6% lizina i do 8% sirovih vlakana.

Ovisno o vrsti smjese, sadržaj kukuruza u smjesi smije varirati od 50-65%. Za nadopunjavanje razlike do potpune potrebe za energijom mogu se koristiti ječam i pšenica, uključujući pšenične posije. Zamjena kukuruza ječmom ili pšenicom je bitna u trećoj fazi tova, kada se kukuruz treba zamijeniti s 25-30% suhe tvari obroka koja proizlazi iz energetskog dijela obroka.

3.2.5. U zadnjoj fazi tova, osim smjesa navedenih u točki 3.2.4., dozvoljeno je koristiti i: svježu djetelinu i lucerku, odnosno sijeno, bundeve, kupusnjače, stočnu repu, repine rezance, sirutku, kuhani krumpir i žir.

Za tov svinja zabranjeno je koristiti pivski trop.

3.2.6. Tehnologija uzgoja mora biti usmjerena ka osiguranju umjerenih prirasta i dobivanju teške svinje, odnosno svinjskog trupa koji će odgovarati standardima za teške svinje.

3.2.7. Svi objekti i oprema za uzgoj moraju zadovoljavati standarde predviđene važećim propisima o dobrobiti životinja. Objekti za uzgoj svinja moraju biti dobro prozračeni, ali bez propuha, tako da osiguraju odgovarajuću temperaturu, optimalnu izmjenu zraka i odstranjivanje štetnih plinova. Svinje u tovu smiju se držati na svim vrstama podova (puni, djelomično rešetkasti i rešetkasti).

3.2.8. Najmanja životna dob životinja u trenutku klanja mora biti 9 mjeseci.

3.2.9. U trenutku klanja životinje moraju biti u odličnom zdravstvenom stanju, a nakon klanja životinje moraju biti u potpunosti iskrvarene.

3.2.10. Nakon klanja 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 rasponu od -1 do +4 °C. Zamrzavanje butova nije dozvoljeno.

3.2.11. U proizvodnji istarskog pršuta nije dozvoljena uporaba butova koji potječu od svinja zaklanih prije manje od 24 sata i više od 120 sati.

3.2.12. Butovi koji se rabe u proizvodnji istarskog pršuta obrađuju se sa zdjeličnim kostima. Stoga se nakon rasijecanja trupa, but odvaja od polovice rezom između zadnjeg slabinskog (v. *lumbales*) i prvog križnog (v. *sacrales*) kralješka. Na butu ostaju kosti kukovlja: bočna (*os ilium*), sjedna (*os ischii*) i preponska kost (*os pubis*), a odstranjuje se samo križna kost (*os sacrum*) i repni kralješci (v. *caudales*).

Rez se izvodi u križnom zglobu (a. *sacroilicus*), koji preko zglobnih površina u obliku kruške povezuje *alla ossis illium* na bočnoj kukovlja i dorzalnu površinu *alle sacralis* križne kosti. Nogica se odvaja u skočnom zglobu (a. *tarsi*) tako da u vezi s potkoljениčnim (*tibia* i *fibula*) ostaje proksimalni red (*talus* i *calcaneus*) skočnih kosti. S lateralne i medijalne strane buta skida se koža i potkožno masno tkivo do

Specifikacija

visine od 10 - 15 cm proksimalno od skočnog zgloba. Za dio na kojem ostaje koža veže se konop za vješanje. Ovako obrađeni butovi karakteristično su dugi i zatvorene površine.

3.2.13. Težina svježeg buta koji se rabi za proizvodnju istarskog pršuta mora iznositi najmanje 13 kilograma.



Slika 1. - Svježi but namijenjen proizvodnji istarskog pršuta

3.3 Opis gotovog proizvoda

3.3.1. Na kraju proizvodnog procesa istarski pršut posjeduje određene kvalitativne i organoleptičke karakteristike koji se mogu ocijeniti putem objektivnih parametara.

Specifični okus i aroma zrelog pršuta potječu od proteolitičkih produkata (polipeptida, peptida, ATP-a i slobodnih aminokiselina), te procesom lipolize oslobođenih triglicerida, fosfolipida i slobodnih masnih kiselina i njihove daljnje razgradnje. Ovi procesi razgradnje, dešavaju se poglavito pod utjecajem tkivnih enzima. Intenzivni su tijekom prve godine zrenja pršuta, a kasnije usporavaju, ali ne prestaju. Na okus još utječe sol te drugi sastojci salamure (papar i mirodije), te plijesni koje prate tradicionalnu proizvodnju istarskog pršuta.

3.3.2. Posebne kvalitativne i organoleptičke karakteristike istarskog pršuta u trenutku stavljanja u promet moraju odgovarati slijedećim zahtjevima:

- a) izduženog pravilnog oblika tipičnog za istarski pršut (vidi sliku 2.), bez kože osim u dijelu ispod skočnog zgloba (vidi 3.2.12.), pravilno zaobljenog ruba, ravnih površina koje su čiste ili s mjestimičnim manjim naslagama plijesni u tankom sloju, a pukotine nastale tijekom zrenja mogu biti premazane zaštitnom smjesom;
- b) na presjeku je mišićno tkivo ružičasto-crvene boje bez naglašenih diskoloracija, a masno tkivo je bijele boje; obojenost mora biti jednolična po cijeloj površini;
- c) na poprečnom presjeku mišići su međusobno povezani, a površine masnog tkiva između mišića male;

Specifikacija

- d) čvrstog, neelastičnog, tamnog površinskog ruba koji nije pretvrd i debeo tako da omogućava lagano i pravilno narezivanje, dok je mišićno tkivo u unutrašnjosti bez većih ostataka vezivnog tkiva i meke konzistencije;
- e) karakterističnog izrazitog mirisa na osušeno zrelo svinjsko meso i začinsko bilje kojim je tretiran, bez primjesa nepoželjnih mirisa;
- f) izrazito punog okusa, bez kiselkastih, gorkih i drugih stranih okusa te umjerene slanosti;
- g) pune i intenzivne arome, bez tragova užeglosti ili drugih stranih okusa, nastalih kao posljedica kvarenja ili nepravilnog postupka proizvodnje.

3.3.3. Što se tiče kemijskih karakteristika istarski pršut mora biti u okviru zadanih vrijednosti slijedećih parametara:

- a) voda - manje od 50%;
- b) natrijev klorid - manje od 8%;
- c) aktivnost vode (aw) - ispod 0,92.

3.3.4. Masa istarskog pršuta u trenutku stavljanja u promet mora iznositi najmanje 7 kg.



Slika 2. – Zreli istarski pršut spreman za prodaju

4. ZEMLJOPISNO PODRUČJE PROIZVODNJE ISTARSKOG PRŠUTA

4.1 Područje proizvodnje sirovine za istarski pršut

Područje proizvodnje sirovine namijenjene proizvodnji istarskog pršuta ograničeno je na županije u Republici Hrvatskoj: Istarska, Primorsko-goranska, Međimurska, Koprivničko-križevačka, Bjelovarsko-bilogorska, Virovitičko-podravska, Požeško-slavonska, Brodsko-posavska, Osječko-baranjska i Vukovarsko-srijemska (Slika 3.).



Slika 3. – Područje proizvodnje sirovine za istarski pršut

Područje proizvodnje sirovine šire je od područja proizvodnje samog proizvoda temeljem članka 4. stavaka 3. i 4. Zakona o oznakama izvornosti, oznakama zemljopisnog podrijetla i oznakama tradicionalnog ugleda poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda (NN 84/2008).

Istarski se pršut do 50-tih godina prošlog stoljeća proizvodio gotovo isključivo u obiteljskim poljoprivrednim gospodarstvima koja su točila svega nekoliko svinja te stoga nije bilo velikih tržišnih viškova istarskog pršuta jer se dio proizvodnje trošio i unutar gospodarstva. Izgradnjom posebnih objekata za proizvodnju pršuta u sklopu poljoprivrednih kombinata koji su započeli proizvodnju namijenjenu tržištu, ukazala se potreba nabave većih količina svinja. Premda tlo i klima u Istri omogućavaju proizvodnju hrane za svinje i proizvodnju svinja, intenzivan razvoj turizma, sve veća uporaba ograničenih obradivih površina za uzgoj intenzivnijih kultura (vinova loza, maslina i povrće) te djelomično iseljavanje unutrašnjeg (poljoprivrednog) dijela Istre uvjetovalo je progresivno smanjivanje broja poljoprivrednih gospodarstava koja su točila svinje pa je sirovinu za tržišnu proizvodnju istarskog pršuta trebalo potražiti izvan Istre. S obzirom da je Istra nakon drugog svjetskog rata pripojena matici zemlji – Hrvatskoj – sirovina za proizvodnju istarskog pršuta i drugih tradicionalnih suhomesnatih proizvoda počela se nabavljati u područjima Hrvatske u kojima su postojali mnogo bolji uvjeti za uzgoj svinja, od istočne preko zapadne Slavonije do Međimurja. Važno je naglasiti da je u navedenim područjima način uzgoja svinja u to doba bio vrlo sličan načinu uzgoja u Istri.

Specifikacija

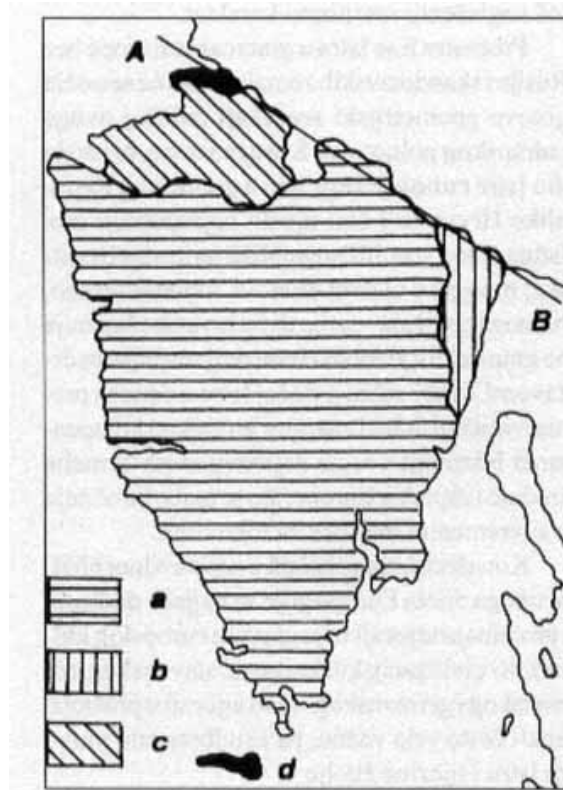
Veći dio sirovine koju danas nabavljaju svi proizvođači pršuta, čak i oni manji, u pravilu se proizvodi „preko Učke“.

S druge pak strane, mogućnost jeftine proizvodnje kvalitetne hrane za tov svinja uvjetovala je da se na području Slavonije tijekom godina razvio značajniji tov svinja i tako stvorili svi infrastrukturni, tehnički i drugi uvjeti potrebni za kvalitetnu proizvodnju sirovine za istarski pršut.

Svinje koje su utovljene izvan područja proizvodnje istarskog pršuta obično kolju u klaonicama koje se nalaze u neposrednoj blizini područja tova i koje imaju zadovoljavajuće uvjete za klanje svinja, obradu i hlađenje polovica. Ovisno o potrebama proizvođača pršuta, od kojih većina proizvodi i druge tradicionalne istarske proizvode od svinjskog mesa, svinjske se polovice hladnjačama prevoze u Istru ili se rasijecaju u klaonicama pa se u pršutane dostavljaju samo butovi, odnosno ostali dijelovi rasjeka. Žive svinje namijenjene proizvodnji pršuta se u Istru dovoze, bilo radi tova ili klanja, samo u iznimnim slučajevima.

4.2 Područje proizvodnje istarskog pršuta

Prilikom razgraničavanja područja proizvodnje istarskog pršuta moramo se upitati što podrazumijevamo pod pojmom Istra.



Slika 4. - Poluotok Istra prema Bertiću (1997.)

a-Istarska županija,

b-dio Istre u Primorsko-goranskoj županiji,

c-slovenski dio Istre,

d-talijanski dio Istre,

AB-kopnena granica istarskog poluotoka duž linije Miljski zaljev-Prelog.

Specifikacija

Promatramo li Istru s geografskog aspekta onda možemo reći da je Istra poluotok. Međutim, crta između vrha Prelučkog i Miljskog zaljeva odvaja složen prostor i kida homogene pejzaže. Na brdima i ravnjaku Čićarije ne osjećaju se poluotočne osobine. Poseban je problem krševit greben Učke (1.396 m) koji dalje razbija poluotočni prostor i čini izrazitu unutrašnju među. Poluotočni smještaj jasno je definiran na zapadu, jugu i istoku. Ostaje nedefinirana međa na sjeveru i sjeveroistoku. Uzme li se za kopnenu granicu poluotoka linija koja povezuje vrh Miljskog zaljeva kod Trsta i Preluk, između Opatije i Rijeke, površina poluotoka iznosi 3 306 km². Najveći dio površine 2.950 km² (89%) pripada Hrvatskoj, 344 km² Sloveniji, a samo 12 km² Italiji (Slika 4.).

Od antičkih vremena pa do danas u Istri su se odvijale brojne upravno-političke promjene. Posljednja u nizu se desila nakon osamostaljenja Hrvatske i Slovenije od kada administrativna je jezgra Istre neupitno postala novostvorena Istarska županija. Premda je iz gornje karte vidljivo da u istarski poluotok geografski pripada i dio Primorsko-goranske županije upitno je da li taj dio danas pripada Istri s kulturološkog, odnosno socio-demografskog gledišta. Upitna je i pripadnost te naziv Opatijskog primorja ili tzv. Liburnije koja je danas gravitacijski usmjerena prema Rijeci. Neki autori govore i o tzv. Opatijskom krasu te ga smatraju najistočnijim dijelom Istre. Pripadnost naselja Opatijskom krasu ostvaruju naselja: Brdce, Lipa, Male Mune, Mali Brgud, Pasjak, Rupa, Šapjane, Vele Mune, Veli Brgud, Žejane te u nekih autora i Zaluki i Zvoneća. No kod samih stanovnika tog kraja odražava se granični karakter. Za sebe će reći: „Nismo Čići ni Brkini, jesmo jušto na kunfini!“, „Kastafci, Brkini,- mi u sredini!“. Slična je percepcija i stanovnika Čićarije koji govore: „Gren u Istru“ ili „Bio sam u Istri“.

Postoje dakle neke simbolične granice koje ponekad nisu manje značajne od fizičkih međa. Uostalom fizičko i simboličko, nerijetko se isprepliću. Nekad izrazita prirodna barijera-Učka (barem u prometnom smislu) ostala je to i danas u simboličkom smislu. Mnogi će Istrani koji studiraju u Zagrebu reći: „joj, kad dođem na ovu stranu Učke, doma sam“. Svi osjećaju, znači, kad idu tunelom.... Oni pak s istočne strane smatraju ju također znatnom pregradom: „Istina je, istina, da je za Učkom Istrija“.

U Sloveniji je odnos s Istrom također prilično složen, pa tamo između ostaloga postoji i problem definiranja obalne regije. Za slovenski dio Istre čak ni ne postoji jedinstveni naziv. U slovenskoj javnosti se upotrebljava više od deset naziva. Najčešće korišteni su nazivi: Obala, Šavrinska brda, Koprsko, Koprsko primorje i Slovenska Istra. Neki autori govore o „deistrizaciji“ u slovenskom dijelu Istre. Oni smatraju da se uspjeh „deistrizacije“ pokazuje u pravom iznenađenju prosječnog Slovenca kojeg uče da je slovenska obala dio istarske obale i da ta obala ima ruralno zaleđe te da u tom zaleđu nema nikakve prirodne granice koja bi ju dijelila od Istre.

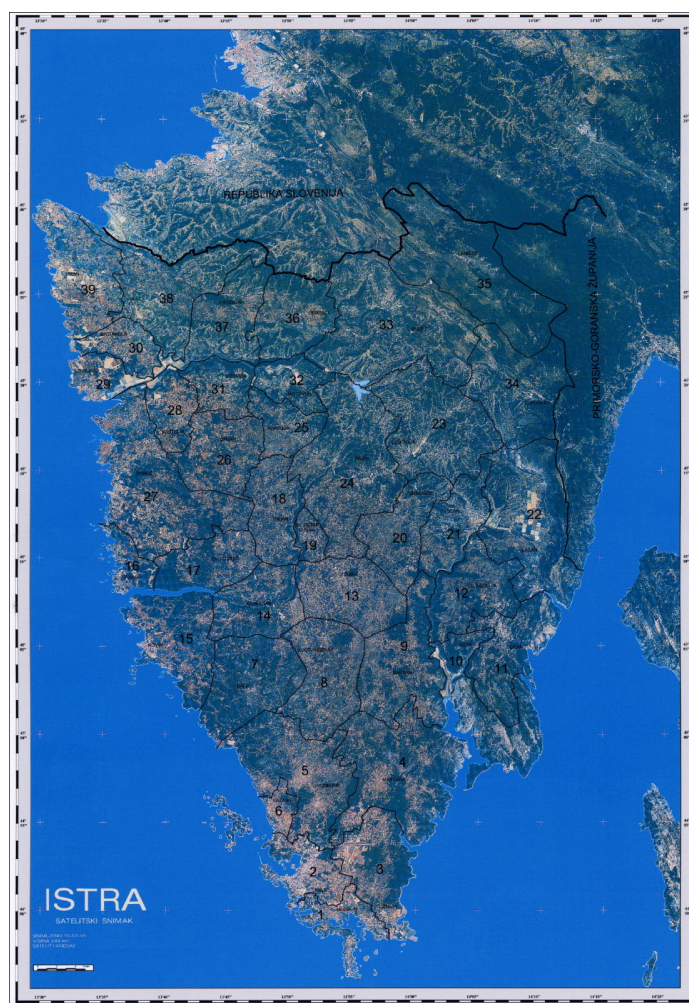
Talijanski dio istre je zanemarivo mali te ga nećemo ni razmatrati.

Zbog svega gore navedenog smatramo da područje koje se nalazi unutar granica Istarske županije vrlo dobro definira ne samo fizičku već i simboličku, odnosno sociološko-kulturološku granicu Istre ovoga doba. Ovdje je također važno istaći da se proizvodnja istarskog pršuta sa svim njegovim posebnostima (vidi točku 7.3) zadržala upravo unutar opisanih granica dok se u drugim dijelovima poluotoka (primorsko-goranski dio i slovenski dio) pršuti ne proizvode ili se proizvode drugačiji tipovi. Područje proizvodnje istarskog pršuta je stoga ograničeno samo na područje unutar administrativnih granica Istarske županije uz iznimku otoka na kojima proizvodnja nije dozvoljena (Slike 5. i 6.). Granica Istarske županije definirana je Zakonom o područjima županija, gradova i općina u Republici Hrvatskoj (NN 86/06).

Specifikacija



Slika 5. – Granice Istarske županije



Slika 6. – Granice Istarske županije (satelitski snimak)

5. DOKAZ O PODRIJETLU ISTARSKOG PRŠUTA

5.1. Sustav sljedivosti proizvodnje

Sljedivost u lancu proizvodnje istarskog pršuta temelji se fizičkom označavanju svinja, butova i pršuta te na dokumentacijskom sustavu koji je propisan specifikacijom, odnosno na dokumentima koji su propisani zakonskom regulativom.

U proizvodnji istarskog pršuta koristi se prasid koja potječe od krmača umatičenih kod Hrvatskog stočarskog centra. Prasad se treba tetovirati na lijevom uhu koristeći šifru koja se sastoji od prigojnog broja majke i progresivnog broja praseta u leglu. Tetovaža se mora obaviti čim prije, najkasnije unutar 28 dana po prašenju. Tetovirana prasid može se upisati u bazu podataka Hrvatskog stočarskog centra koji vodi evidenciju o svinjama koje se tove za istarski pršut ili se može koristiti neki drugi valjani sustav evidencije koju vodi proizvođač prasidi. Prije ulaska u tov prasid se označava i ušnom markicom temeljem zakonske regulative o označavanju i registraciji svinja.

Prilikom seljenja u tovilište, prasid mora pratiti dokument „UZ-1 - Izjava uzgajivača prasidi“ koji je definiran ovom specifikacijom (Prilog 4.) a sadržava, ime adresu i JIBG uzgajivača prasidi, ime gospodarstva kojem je prasid prodana, brojeve tetovaže i ušnih markica te broj putnog lista. Uz obrazac UZ-1 prasid moraju pratiti putni list za svinje i svjedodžba o zdravstvenom stanju životinja, dokumenti koji moraju pratiti svaku promjenu mjesta uzgoja svinja temeljem zakonske regulative.

Tijekom trajanja tova tovljač je obavezan voditi Dnevnik tova u koji upisuje podatke o svinjama u tovu, hranidbi, liječenju, uginućima i podatke o svinjama koje su izašle iz tova.

Nakon završetka tova, utovljene svinje se odvoze na klanje u ovlaštenu klaonicu prilikom čega ih mora pratiti dokument „TOV-1 - Izjava tovljač“ (Prilog 4.) te putni list za svinje i svjedodžba o zdravstvenom stanju životinja. Obrazac TOV-1 sadržava: ime adresu i JIBG gospodarstva koje je tovalo svinje, ime tvrtke kojoj su svinje isporučene, brojeve tetovaže i ušnih markica te broj putnog lista.

U slučaju da se svinje prije završetka tova premještaju u drugo tovilište na nastavak tova, svinje također mora pratiti dokument „TOV-1 - Izjava tovljač“ (Prilog 4.) te putni list za svinje i svjedodžba o zdravstvenom stanju životinja.

Klaonica, odnosno rasjekaonica treba voditi dokument „KL-1 - Registar klaonice/rasjekaonice“ (Prilog 4.). Klaonica na obrascu KL-2 popunjava datum klanja, brojeve putne isprave i obrasca TOV-1 koji su pratili svinje, ime i JIBG uzgajivača, broj svinja i njihovu ukupnu težinu te brojeve ušnih markica. Rasjekaonica na obrascu popunjava datum rasjecanja i broj polovica te brojeve progresivne numeracije.

U rasjekaonici se na svaki but stavlja progresivna numeracija odnosno serijski broj. Ovisno o tehničkim sredstvima koje rasjekaonica ima na raspolaganju serijski broj može biti upisan na metalnom disku koji se pomoću vijka pričvršćuje na distalnu stranu proksimalnog reda skočnih kosti, na dvodijelnoj plombi koja se pričvršćuje na kožu ili na mikročipu koji se stavlja pod kožu pršuta. Serijski broj ostaje na butu do kraja zrenja, odnosno do stavljanja gotovog pršuta na tržište.

Pravilno oblikovani butovi se iz rasjekaonice odvoze do pogona za proizvodnju pršuta pri čemu butove prati dokument „KL-2 - Izjava rasjekaonice“ (Prilog 4.) i odgovarajuća veterinarska dokumentacija propisana zakonskom regulativom. Na obrascu KL-1 rasjekaonica upisuje: broj butova,

Specifikacija

ukupnu težinu i serijske brojeve, ime gospodarstva na kojem su tovljene svinje; brojeve ušnih markica svinja, broj putnog lista, podatke o klaonici, datum otpreme.

U pogonu za proizvodnju pršuta vode se dva obrasca: „PR-1 - Registar pršutane“ u koji se upisuju svi podaci vezani za ulazak sirovine u pogon i „PR-2 - Dnevnik proizvodnje pršuta“ u koji se za svaku seriju proizvodnje pršuta upisuju podaci o sirovini i podaci o aktivnostima koje su propisane ovom specifikacijom. (Prilog 4.).

Prije stavljanja pršuta u promet provjerava se njegova kvaliteta prilikom čega se mora sastaviti „PR-3 - Zapisnik o kontroli kvalitete“ (Prilog 4.). Postupak kontrole kvalitete opisan je u točki 6. 2.12. Ukoliko su butovi proizvedeni u skladu s ovom specifikacijom i zadovolje sve zahtjeve kvalitete na njih se stavlja vrući žig koji sadrži zajednički žig istarskog pršuta i šifru proizvođača koja je istovjetna kontrolnom veterinarskom broju objekta. Evidencija o označenim (žigosanim) pršutima vodi se također na obrascu PR-3.

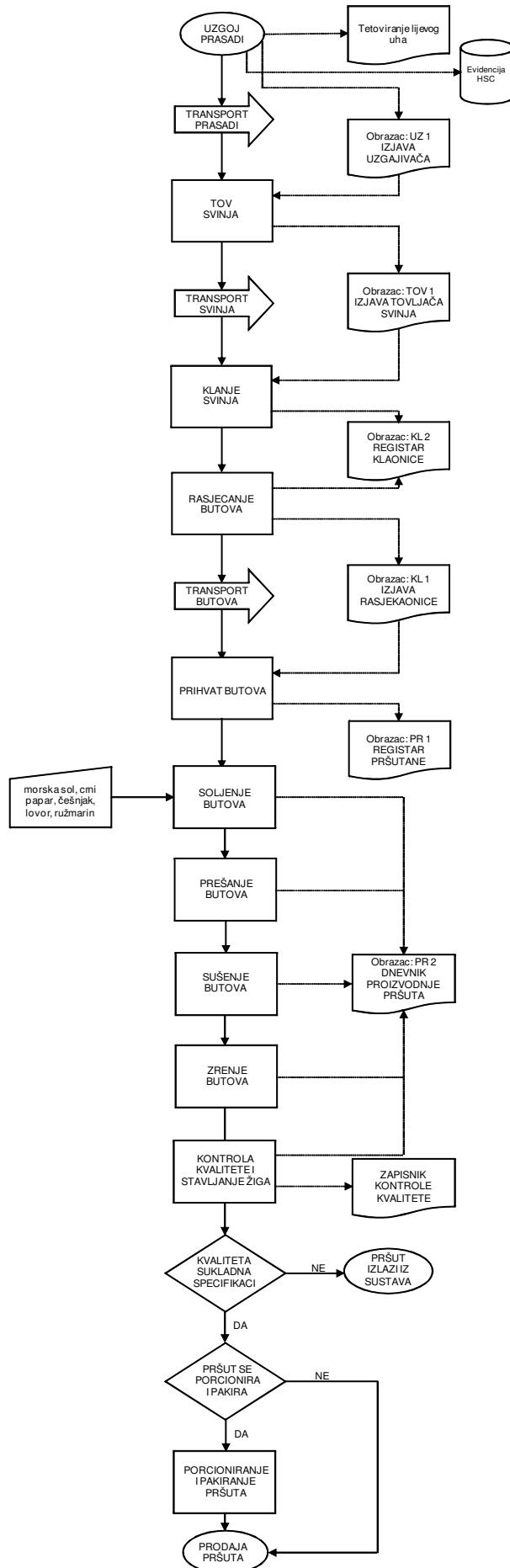
Prilikom stavljanja istarskog pršuta u promet potrebno je voditi evidenciju o broju prodanih pršuta iz svake serije.

U nastavku su prikazani temeljni zahtjevi u proizvodnji istarskog pršuta (Tablica 1.) te dijagram proizvodnje (Slika 7.), s odgovarajućom dokumentacijom.

Tablica 1. – Temeljni zahtjevi u proizvodnji istarskog pršuta

FAZA PROIZVODNJE	TEMELJNI ZAHTJEVI	DOKUMENTACIJA
1. Uzgoj prasadi	Uzgoj unutar definiranog zemljopisnog područja, uporaba dopuštenih pasmina i križanaca, krmače upisane u središnji popis uzgojno valjanih svinja, tetoviranje prasadi i vođenje evidencije	Baza podataka HSC Evidencija o tetovaži
2. Transport prasadi	Dokumentacijska sljedivost	Obrazac UZ-1 - Izjava uzgajivača prasadi
3. Tov svinja	Tov unutar definiranog zemljopisnog područja, propisana hranidba svinja	Rezultati analiza smjese za tov Dnevnik tova
4. Transport svinja	Dokumentacijska sljedivost	Obrazac TOV-1 - Izjava tovljač
5. Klanje i rasjecanje	Samo nazimice i kastrati, najmanja masa svinje 180 kg ± 10% žive vage, najmanja starost 9 mjeseci, rasjecanje u skladu sa specifikacijom, najmanja težina buta 13 kg, uvjeti skladištenja -1 do +4 °C, označavanje buta serijskim brojem	Obrazac KL-2 - Registar klaonice/rasjekaonice
6. Transport butova	Dokumentacijska sljedivost	Obrazac KL-1 - Izjava rasjekaonice
7. Soljenje i prešanje	Mora započeti 24-120 sati od klanja, suho salamurenje smjesom soli i začina, ručno soljenje, trajanje faze najmanje 7 dana, temperatura 0 - 5°C uz relativnu vlažnost zraka veću od 80 %, u razdoblju od 15. 10. do 28. 2. Trajanje faze prešanja najmanje 7 dana, uvjeti isti kao za soljenje	Obrazac PR-1 - Registar pršutane Obrazac PR-2 - Dnevnik proizvodnje pršuta Zapisi o mikroklimi
8. Sušenje	U prirodnim uvjetima u odgovarajućim prostorijama s kontroliranom temperaturom i vlagom. Trajanje faze najmanje 3 mjeseca	Obrazac PR-2 - Dnevnik proizvodnje pršuta Zapisi o mikroklimi
9. Zrenje	U mikroklimatski stabilnim prostorijama koje se mogu potpuno zamračiti sa stalnom temperaturom zraka između 12 i 18°C i relativnom vlagom zraka između 60 i 75 %, najkraće trajanje 12 mjeseci za butove do 16 kg (svježe meso) i 15 mjeseci za butove iznad 16 kg	Obrazac PR-2 - Dnevnik proizvodnje pršuta Zapisi o mikroklimi
10. Kontrola kvalitete i stavljanje žiga	Organoleptičke i kemijske karakteristike, najmanja težina buta 7 kg, kontrola iglom u 4 točke, stavljanje vrućeg žiga	Obrazac PR-3 - Zapisnik o kontroli kvalitete Rezultati kemijske analize
11. Porcioniranje, pakiranje, označavanje i stavljanje na tržište	Porcioniranje i pakiranje unutar definiranog zemljopisnog područja i pod nadzorom CT, označavanje zajedničkim žigom	Evidencija o porcioniranju i pakiranju Evidencija prodaje

Specifikacija



Slika 7. – Dijagram proizvodnje istarskog pršuta

5.2. *Proizvodnja istarskog pršuta kroz povijest*

Svinje se u Istri nedvojbeno uzgajaju još od antičkoga doba, odnosno barem od II. stoljeća prije nove ere kada je Istra postala dio X. provincije Histria et Dalmatia (tada još) rimske Republike. Kako su najviši uglednici Rimskog carstva imali svoje osobne posjede na području Istre, posebno na području Pule, Brijuna i Poreča, njihova su gospodarstva i njihove kuhinje nedvojbeno morale biti opskrbljene svinjetinom, koja je u gastronomiji rimskih patricija bila jedna od najcjenjenijih mesnih namirnica. Primjerice, rimski pisac Varon u svome djelu "O poljodjelstvu" piše sljedeće: "Prasce nam je izgleda priroda podarila da uživamo!" Razlozi osobitog štovanja svinjskoga mesa u antičko doba uz gastronomske razloge leže i u mitologiji. Još iz mita o Odiseju poznata je zgodica kada je vještica Kirka na otoku Korčuli pretvorila Odisejeve mornare u svinje. Za Rimljane je važniji mit o Eneji, jedinom preživjelom junaku iz Troje, kome je bog Apolon savjetovao da preplovi Jadran i na Apeninskom poluotoku utemelji grad tamo gdje zatekne krmaču koja se sprema okotiti trinaest prašćića. U spomen na taj mitski događaj, širom staroga Rima (prvo Republike, a zatim i Carstva) utemeljio se običaj svinjokolje početkom zime, u vrijeme Saturnalija, i simboličkog žrtvovanja najljepšeg pršuta bogu izobilja Saturnu, tako da bi se u obredu pršut pojelo sa smokvama, bademima i medom, a zatim na oltaru spalila samo njegova kost.

Iako je u antici bila visoko rangirana namirnica, u srednjem se vijeku svinji i svinjetini značaj bitno umanjuje, vjerojatno zbog religijskih propisa o načinu ishrane; i vjerojatno je zato zbog socijalnih i gospodarskih prilika koje nam razotkrivaju povijesni izvori, svinja u istarskom srednjem vijeku vrlo rijetko spominjana kao tržišna činjenica ili kao objekt feudalnih davanja. Naime, srednjovjekovni urbari istarskih gradova, iako vrlo detaljno navode feudalne prirodne obaveze u poljoprivrednim proizvodima te primjercima podmlatka domaćih životinja, vrlo rijetko spominju svinje kao dadžbinu koju bi seljaci, kmetovi ili koloni, bili dužni davati svojim feudalnim gospodarima ili crkvi. Međutim, povijesni izvori, iako su u tom pogledu šturi, nedvojbeno ukazuju na postojanje i uzgoj svinja u Istri.

Primjerice, dva za Istru najznačajnija pisana srednjovjekovna spomenika, latinska Rižanska listina iz 804. godine i Istarski razvod iz 1325. godine, pisan glagoljicom na hrvatskom jeziku (koji je zapravo zbornik starijih sporazuma o uređenju granica posjeda u istarskoj unutrašnjosti), iako ne spominju izriječno svinje kao životinje, direktno navode sporazume između susjednih gradova o pravu podanika na korištenje žira iz pograničnih šuma. I drugi izvori o gospodarskoj povijesti kazuju da su se u ranije doba (sve do 19. stoljeća) svinje u Istri držale na otvorenom, i često vodile na "žirenje" u šume, odnosno na prihranu ili ispašu žirom kao šumskim plodom koji je u to doba bio toliko važan za lokalno gospodarstvo da se to pravo čak trebalo regulirati pisanim sporazumima.

Iz rijetkih, ali nedvojbeno postojećih zapisa o uzgoju svinja u srednjovjekovnoj Istri, izdvojimo nekoliko povijesnih svjedočanstava. Urbar Lupoglavske gospoštije iz 1523. godine koji popisuje materijalne obveze podanika po svakom selu i svakom domaćinstvu, navodi da je svako domaćinstvo koje "zakolje više ili manje svinja u godini, dužno dati jednu plečku". Za neke se imućnije obitelji navodi obveza davanja "desetine od svinja, što iznosi približno četiri, pet ili šest"; u slučaju drugih obitelji obveza je "desetina od odojaka", a za neka siromašnija domaćinstva obveza se svodi na "jednu svinjsku pečenku" godišnje.

I Urbar pavlinskoga samostana u Svetom Petru u Šumi iz 1714. godine navodi obvezu podavanja u svinjskom mesu: svaki podložnik koji bi zaklao jednu svinju, bio je dužan u samostan donijeti jednu plečku, a ako bi zaklao više svinja, obveza se povećavala za još jednu plečku.

Iz sličnih razloga zbog kojih srednjovjekovni urbari rijetko spominju svinje i svinjetinu, ta se domaća životinja u odnosu na drugu stoku vrlo rijetko spominje i u brojnim sačuvanim glagoljskim gospodarskim knjigama i zapisnicima istarskih bratovština. Bratovštine su bile vjerska udruženja koja

Specifikacija

su se brinula o gradnji, održavanju i uzdržavanju pojedinih manjih crkvi u brojnim istarskim mjestima; a njihovo gospodarenje bilo je vezano ili uz prehranu i plaćanje radnika i majstora koji su izvodili radove na crkvenim građevinama, ili na prikupljanju novaca za izgradnju i dogradnju crkvenih građevina iznajmljivanjem ili prodajom bratovštinske imovine, ili uz uzdržavanje siromaha. Zbog toga su kroz poslovanje, a time i kroz službene knjige bratovština u velikim količinama prolazile i prehrambene namirnice, i to često vrlo pedantno strukturirano, pa se zahvaljujući tim zapisima može pratiti i čime se u minulim stoljećima u Istri trgovalo, i kako su se kroz više stoljeća kretale cijene. Svinje kao žive životinje ili proizvodi od svinjskog mesa u tim se glagoljskim knjigama spominju vrlo rijetko, ali se ipak spominju. Tako se primjerice u "Kvaderni od dot crekav boljunskih" odnosno zapisniku poslovanja bratovštine "Vele braće" u Boljunu za razdoblje od 1595. do 1660. godine povremeno spominje kupnja po jednog ili više prašćića, primjerice u 1595. ili u 1610. godini, a u poslovnim knjigama bratovštine sv. Roka, također u Boljunu (sredina 17. stoljeća) spominje kako je bratovština za svoje potrebe kupila žive svinje. Namirnica koja je u to vrijeme nazivana "špek", i za koju možemo pretpostaviti da je ili sušena leđna svinjska slanina, ili općenito svinjska mast, spominje se pak u zapisnicima o poslovanju bratovštine sv. Bartolomeja u Roču početkom 17. stoljeća. S našom temom zasigurno ima veze i podatak da se u bratovštinskim računima toga vremena povremeno bilježi i kupovina papra.

Uz rijetke pisane izvore o svinjama i proizvodima od svinjskog mesa u istarskom srednjem vijeku, do danas su iz tog razdoblja sačuvani i neki likovni prikazi svinja. Najljepši je među njima na freski *Bijeg u Egipat*, majstora Vincenta iz Kastva, u po freskama čuvenoj crkvi Sv. Marije na Škriljinah kraj Berma. Ova je crkva, o čemu svjedoči kistom oslikani natpis u njenoj unutrašnjosti, oslikana 1474. godine, a prikazuje tipičnu ikonografsku scenu Bogorodice kako jaši na magarcu držeći u naručju malog Isusa, dok pod nogama magarca "trčkaraju" dva prašćića. Prašćići inače nisu redoviti ikonografski detalj na prikazima *Bijega u Egipat* na drugim mjestima u Hrvatskoj i Evropi, a poznato je da su srednjovjekovni slikari fresaka u crkvama nastojali prenijeti što više detalja iz stvarnog života onoga vremena.

Iz godine 1425. potječe još jedno važno svjedočanstvo o uzgoju svinja u Istri i o značaju svinjokolje u tadašnjem seoskom gospodarstvu. Te je godine naime nastala rukopisna glagoljska knjiga danas zvana "Beramski misal", čije se autorstvo pripisuje svećeniku glagoljašu Bartolu iz Krbave. Knjiga je bogato ilustrirana minijaturama i inicijalima, a u simboličkom prikazu godine, svaki je mjesec predočen malom sličicom koja predstavlja najkarakterističniji detalj iz seoskog života toga vremena. U sličici koja ilustrira prosinac prikazan je seljak koji sjekirom udara svinju, odnosno, taj prizor predstavlja svinjokolju, kolinje odnosno u istarskom dijalektu *prašćinu*, onako kako se to radilo u srednjem vijeku. Te "kalendarske" sličice iz Beramskog misala često su reproducirane u raznim oblicima sve do današnjih dana, a poslužile su i kao predložak umjetniku Želimiru Janešu koji je po njima izradio dvanaest brončanih reljefa što danas krasi ulazna gradska vrata Huma, "najmanjeg grada na svijetu", pa je i tamo prosinac prikazan u znaku svinjokolje.

Naposlijetku, u više mjesta u Istri gdje se štuje sv. Antun, prema pučkom vjerovanju zaštitnik stoke, ovaj je svetac u skulpturama ili na slikama, pretežno djelima domaćih pučkih umjetnika, prikazan s malim prašćićem podno svojih nogu. Kipovi i slike za malene seoske crkvice naručivale su se odnosno kupovale iz većih gradova, što je bila skuplja varijanta, ili bi ih neki župljanin vještije ruke sam napravio za svoju crkvu, što je svakako bilo jeftinije, ali bi u tom slučaju rezultat najčešće bio na razini naivne umjetnosti, vrlo rustikalnog stila i grublje izrade; a upravo je takva većina istarskih skulptura koje prikazuju sv. Antuna, pa ponovno, kao i u slučaju fresaka, možemo pretpostaviti da su za "modele" lokalni umjetnici koristili ono što su vidjeli oko sebe, u ovom slučaju – svinje.

Postojanje likovnih i skulpturnih prikaza svinja u Istri, a vrlo mala zastupljenost zapisa o svinjama u gospodarskim dokumentima srednjega vijeka u Istri, ukazuje na mogućnost da u istarskom selu srednjega vijeka svinja nije bila komercijalna životinja, već je služila isključivo za vlastitu uporabu, za

Specifikacija

ishranu članova domaćinstva. Takva autarkičnost u gospodarenju svinjama u ranijim stoljećima mogući je razlog tolike raznolikosti (opisane u zasebnom poglavlju) u obiteljskim ili seoskim receptima za pripremu sušenih proizvoda od svinjskog mesa. Međutim, svinjogojstvo i proizvodnja sušenih proizvoda od svinjskog mesa u Istri svoj puni procvat doživljava u 19. stoljeću, odmah nakon sloma kratkotrajne Napoleonove vladavine Istrom, kada su se prvi put nakon skoro tisuću godina unutar iste države našli raniji obalni odnosno mletački te unutrašnji odnosno austrijski dio istarskog poluotoka.

Austrougarska vladavina Istrom ujednačila je socijalno-gospodarske prilike na cijelom poluotoku, državnim mjerama regulirala razne oblasti života pa tako i proizvodnju hrane. Austrija je počela voditi statistike, otvorila je i prve državne tvrtke ili službe u kojima se ranije skoro isključivo seosko stanovništvo Istre moglo zaposliti; time je počeo i ranije gotovo zanemariv promet novca u Istri; a odlazak na rad, izgradnja prometnica, platni promet i uspostava poštanske službe uveli su dnevne migracije kao veliku novinu u način života istarskog ruralnog prostora u prvoj polovici 19. stoljeća. Dnevne migracije stvaraju klijentelu za tek nastajuće ugostiteljstvo; a za poslovanje ugostiteljstva nužna je proizvodnja i dostava namirnica.

Iako se još u vrijeme Napoleonove vladavine u Istri u dokumentima prvi put javljaju proizvodi od sušenog svinjskog mesa kao zasebni pojmovi (primjerice, jedan dokument iz 1810. godine navodi kako je od svega mesa najskuplje bilo svinjsko soljeno meso – pršut i slanina), u srednjim desetljećima 19. stoljeća svinja je u Istri prilično naglo postala komercijalna domaća životinja. Proizvodi od svinjskog mesa su tada, našavši prve putove do tržišta, postali cijenjene delicije, a umijeće njihove izrade imalo je veliki značaj za ekonomski opstanak seoskog domaćinstva. Sve do godina neposredno nakon Drugog svjetskog rata pršuti su "hranili" veliki broj obitelji: taj specijalitet se u obitelji najčešće nije jeo, već se prodavao da bi obitelj došla do neophodnog novca. Mnoge sačuvane mjesne i obiteljske predaje svjedoče da je pršut unatrag otprilike 150 godina bio i neka vrsta platežnog sredstva ili čak mita, odnosno pršut se poklanjao doktorima, sucima, advokatima, učiteljima, državnim inspektorima, pršutima se čak u nekoliko dokumentiranih slučajeva "udobrovoljilo" tijela državne ili regionalne vlasti da na željenom mjestu izgrade školu, trasiraju novu cestu, i slično.

Marljivi austrougarski statističari zabilježili su da je 1857. godine u tzv. "Istarskom okružju" (provizornom teritorijalnom ustrojstvu uspostavljenom nakon protjerivanja Napoleonove vojske iz Istre 1813. godine, koje je potrajalo sve do formiranja pokrajine Istre i njenog parlamenta u Poreču 1861. godine) i to u kotarima Labin, Buje, Vodnjan, Motovun, Poreč, Buzet, Pazin, Pula i Rovinj, bilo ukupno 25.895 svinja. Oko pola stoljeća kasnije, 1900. godine, u Istri su evidentirane 32.464 svinje.

Iz zapisnika tijela regionalne vlasti, Pokrajinske Vlade i Sabora, razvidno je kako je vlast čestim mjerama vodila brigu o poticanju poljoprivredne proizvodnje, među ostalim i uzgoja svinja. Uz novčane potpore regionalnih i državnih vlasti, poticaj unapređenju uzgoja svinja u Istri u to austrougarsko doba stiže i kroz preporuke za "osvježenje" domaćih pasmina uvoznim pasminama, među kojima se poimence spominju engleski veliki yorkshire. U vremenu od 1898. do 1903. godine uvođenje pasmine yorkshire u proizvodnju svinja u središnjoj Istri odnosno na Pazinštini dokinulo je, navode izvori tog vremena, potrebu uvoza svinja iz Bosne te drugih krajeva Hrvatske. Državna novčana pomoć daje se za osnivanje pripusnih stanica (1903. godine bilo ih je širom Istre čak 69!), državni inspektori pomažu seljacima u borbi protiv vrbance, i istarsko se svinjogojstvo u to doba stabilizira kao jedna od najvažnijih gospodarskih grana, tim važnija što se istarska goveda, koja su na istarskom selu držala kao isključivo radne životinje, nikad nisu ubijale na selu, već su islužene ili stare životinje prodavane gradskim mesarima, što je i razlog da govedina uopće nije zastupljena u tradicijskoj ruralnoj gastronomiji Istre, dok je sušena svinjetina u raznim oblicima u običajnoj kuhinji

Specifikacija

istarskoga sela ne samo izuzetno prisutna, nego i od najveće važnosti među svim namirnicama životinjskog podrijetla.

Upravo je to razdoblje, od početka 19. stoljeća pa do početka 20. stoljeća, vrijeme nastajanja takvih obiteljskih recepata i tipičnih lokalnih tehnologija proizvodnje autohtonih istarskih proizvoda od sušenog svinjskog mesa, kakvi se i danas smatraju ruralnom tradicijom Istre. Na čelu tog spektra je istarski pršut, ali iza njega slijedi cijela paleta polutrajnih i trajnih proizvoda u kojima je, u tradicijskoj proizvodnji, bila iskorištena skoro cijela svinja.

Vidjeli smo već da su povijesni dokazi o uzgoju svinja i preradi svinjskog mesa, iako su rijetku i sporadičnu, kontinuirano prisutni u povijesti istarskog poluotoka, iako se pršut izriječno, kao pojam sa značenjem tržnog proizvoda neposredno zatiče, u dosad istraženoj građi, tek 1810. godine. No moramo skrenuti pažnju na podatke iz više srednjovjekovnih urbara o obvezi feudalnog podavanja plečke u vrijeme Uskrsa. Kako je još od antičkih vremena svinjokolja zimski običaj, iz toga nepobitno slijedi da plečka koju su feudalni podložnici svojim gospodarima donosili na Uskrs nije mogla biti svježa, već je morala biti sušena. Veliki broj plečki koje bi istarski samostani ili kašteli dobivali o Uskrsu nisu mogli biti konzumirani odjednom, već vjerojatno kroz dulje razdoblje, zbog čega valja podrazumijevati da su ekonomije feudalnih središta imale veće prostore namijenjene sušenju odnosno dozrijevanju svinjskih plečki. S velikom sigurnošću, iako o tome nema izričitog pisanog zapisa, možemo tvrditi da su tadašnja seoska domaćinstva, kada su već sušila plečke za potrebe samostana i kaštela, vladala i vještinom proizvodnje odnosno soljenja i sušenja također i pršuta, kao i ostalih danas poznatih sušenih proizvoda od svinjskog mesa.

U drugoj polovici 19. i početkom 20. stoljeća proizvodnja pršuta u Istri na način koji danas smatramo tradicionalnim već je priznata tržišna, ugostiteljska i gastronomska činjenica. O ekonomskom i socijalnom značaju pršuta za seosko gospodarstvo i seosku zajednicu već je nešto rečeno, no spomenimo ovdje kao kuriozitet da se pod utjecajem srednjoevropske tradicije prerade svinjskog mesa krajem 19. stoljeća nastojalo utjecati čak i na – promjenu tradicijskog načina proizvodnje suhim salamurenjem i sušenjem. Naime, najstarije novine na hrvatskom jeziku u Istri, "Naša sloga", u svojoj redovitoj rubrici poljoprivrednih savjeta "Neuku nauka", u broju od 16. siječnja 1874. godine donose članak pod naslovom "Soljenje prašćega mesa". Nakon konstatacija: "Ljudi će sad zimi početi svinje klati i svinjsko meso soliti da se njime komad za komadićem kroz cijelo ljeto hraniti uzmozgu", u nastavku članka se radi prevencije pojave crvljivosti u mesu savjetuje – mokro salamurenje, uz recept za pripremu salamure i preporuku o natapanju pršuta u takvoj otopini od čak 15 dana. Srećom, ova "prosvjetiteljska" akcija nije uspjela, i nije zabilježeno da je ijedan proizvođač u Istri ni tada ni kasnije promijenio svoj od predaka naslijeđen tradicijski način proizvodnje kakav je sačuvan do današnjih dana.

U 20. stoljeću veliku prekretnicu u značaju proizvodnje pršuta u Istri izazvao je nagli razvoj turizma. Stidljivo prve korake učinivši krajem 1950-tih godina, turizam se u Istri razbuktao tijekom 1960-tih godina. Radi opskrbe turističkog tržišta, pršut tada po prvi put izlazi iz domaćinstava odnosno iz obiteljske privrede, i postaje predmetom organizirane proizvodnje. Poljoprivredne zadruge oko kojih je u prva dva desetljeća bila koncentrirana sva poljoprivredna proizvodnja, sporadično su se bavile organiziranjem kooperantske proizvodnje pršuta u seljačkim domaćinstvima, otkupom gotovih pršuta i njihovim plasmanom u ugostiteljstvo. Iz jednog takvog zadružnog sabirališta 1964. godine nastao je prvi proizvodni pogon istarskog pršuta u prostoru dvorca Belaj u istočnoj Pazinštini, pod okriljem tadašnjeg Poljoprivredno-prehrambenog kombinata Pazin. Od tada, pa do 1980. godine kada se pogon ugasio, u tom objektu (koji se prema tadašnjoj gospodarskoj nomenklaturi zvao PRŠUTARA BELAJ, a organizacijski je bio dio Radne organizacije Trgovina pri PPK Pazin) su se iz domaćinstava širom Istre otkupljivali svježi svinjski butovi, u Belaju su se solili, sušili i dozrijevali (prema tradicijskoj

Specifikacija

tehnologiji), i odatle prodavali ugostiteljstvu i turističkim tvrtkama. Prosječna godišnja proizvodnja Pršutare Belaj bila je 500 pršuta, vrlo rijeko više od toga, no nikad više od 700 komada.

Drugi pokušaj uspostavljanja organizirane masovnije proizvodnje pršuta učinila je tvrtka Merkant iz Pule, koja je 1978. godine izgradila pršutaru u Galižani, kapaciteta 20.000 komada. Tada se turizam u istarskom priobalju već razvio do masovnih razmjera, i potrebe za pršutom u turističko-ugostiteljskoj ponudi enormno su narasle. U prvoj eksperimentalnoj godini proizvodnje u Merkantovoj pršutari u Galižani proizvedeno je 1.000 komada pršuta, narednih godina proizvodnja je lagano rasla da bi kulminaciju doživjela 1983. godine kada je proizvedeno 19.800 pršuta (te je godine samo porečka Plava laguna iz ove pršutane kupila 7.000 pršuta!), no krajem stoljeća proizvodnja opada, da bi posljednje godine rada pršutane u Galižani, 1993., bilo proizvedeno 2.000 pršuta. Ova se pršutana ugasila kada su procesi pretvorbe i privatizacije potpuno narušili dotadašnje gospodarsko ustrojstvo. No, valja primijetiti kako u godinama najveće proizvodnje pršutane u Galižani nije uspijevala zadovoljiti potrebe turističkog tržišta, pa su praznine popunjavali čak i proizvođači iz Slovenije (MIP Nova Gorica, Kras Sežana, Emona Ljubljana), koji su u Istri plasirali svoj proizvod pod nazivom "Istarski pršut" (iako je bio proizveden daleko od Istre), a neke od njih to čine i dan-danas.

Unatoč prestrukturiranju cjelokupne privrede, tržišna potražnja za istarskim pršutom nije jenjavala. Javna je tajna da su sve turističke tvrtke u Istri imale posebno zadužene "agente" odnosno ekonomie ili referente nabave, koji su po selima otkupljivali istarske pršute proizvedene u domaćinstvima (koristeći tada legalan institut tržnog nakupa), radi plasmana u hotelskom i turističkom ugostiteljstvu. U vrijeme početaka revitalizacije legalne proizvodnje pršuta, krajem 1990-tih godina, ugostiteljska sekcija Obrtničke komore Istarske županije priopćava kao službeni podatak da se u cjelokupnom istarskom ugostiteljstvu godišnje proda oko 50.000 komada pršuta. Pitanje je koliko je od tih pršuta stvarno proizvedeno u Istri.

Standardizacija proizvodnje pršuta, kao visokovrijednog tradicijskog proizvoda Istre i kao elementa gastronomskog i kulturno-povijesnog ugleda ovog kraja, prema standardima Europske Unije, i zaštita ovog proizvoda prema kriterijima uobičajenima u Europi, a među ostalim i zaštita od uvezenih falsifikata, motivi su obimnog prosvjetiteljskog i gospodarsko-preporodnog procesa započetog u Istri 1990-tih godina, usmjerenog na uspostavljanje registrirane, kontrolirane i zakonite proizvodnje istarskog pršuta. Desetak registriranih proizvođača osnovalo je Udrugu proizvođača istarskog pršuta, koja je postala nositelj proizvodnih i promocijskih aktivnosti posvećenih istarskom pršutu, i ovog aktualnog procesa zaštite njegove izvornosti odnosno geografskog podrijetla.

Jedna od prvih promocijskih aktivnosti posvećenih istarskom pršutu je ocjenjivanje kvalitete istarskog pršuta koje se već desetak godina provodi u sklopu sajma Vinistra u Poreču. U cilju vrednovanja i isticanja posebnosti istarskog pršuta, Udruga proizvođača istarskog pršuta i Općina Tinjan, koja se proglasila "općinom istarskog pršuta", od 2007. godine organiziraju Internacionalni sajam pršuta (ISAP). Posjetitelji sajma tako mogu na jednom mjestu vrednovati i uspoređivati karakteristike istarskog pršuta s karakteristikama pršuta iz drugih krajeva Hrvatske te Bosne i Hercegovine, Slovenije, Italije i Španjolske, a stručno povjerenstvo ocjenjuje izložene pršute i proglašava najbolje u kategoriji nedimljenih (gdje spada i istarski pršut) te dimljenih pršuta. Istarski se pršut promiče i u projektima međuregionalne i međunarodne suradnje Istarske županije kao što su primjerice AMAMO ili ADRIA FOOD QUALITY, a i na Nacionalnom sajmu pršuta u Sinju od samog početka istarski pršut uveden kao posebna ocjenjivačka kategorija.

6. POSTUPAK PROIZVODNJE ISTARSKOG PRŠUTA

6.1. *Proizvodnja sirovine*

Postupak proizvodnje sirovine opisan je u poglavlju u kojem je opisana sirovina (točka 3.2) pa će se stoga u ovom poglavlju opisati samo postupak proizvodnje pršuta počevši od svježeg buta.

6.2. *Proizvodnja pršuta*

6.2.1. But namijenjen proizvodnji istarskog pršuta priprema se na način koji je opisan u točki 3.2.12. Neposredno prije soljenja iz buta se snažnim pokretima ručno istisne zaostala krv iz bedrene arterije (*a. femoralis*), te svih ostalih vidljivo prokrvarenih područja.

6.2.2. U procesu proizvodnje istarskog pršuta dozvoljena je isključivo primjena postupka suhog salamurenja butova.

6.2.3. Butovi se sole smjesom morske soli i začina (mogu se rabiti mljeveni crni papar - *Piper nigrum* i češnjak - *Allium sativum*). Tijekom faze soljenja dozvoljeno je posipanje butova i lišćem lovora (*Laurus nobilis*) te grančicama ružmarina (*Rosmarinus officinalis*). Soljenje se obavlja ručno na način da se 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 i slažu na police na kojima ostaju najmanje 7 dana. U prostorijama u kojima se obavlja soljenje temperatura mora biti od 0 - 6°C uz relativnu vlažnost zraka veću od 80 %.

6.2.4. Faza soljenja butova smije se odvijati samo u razdoblju od 15. listopada do 20. ožujka.

6.2.5. Po završetku faze soljenja započinje faza prešanja koje se može obavljati u istim prostorijama u kojima se provodilo i soljenje. Prešanje traje najmanje 7 dana, a može se odvijati pod istim mikroklimatskim režimom kao i soljenje.

6.2.6. Slijedi sušenje pršuta u prirodnim uvjetima, a provodi se u odgovarajućim prostorijama s kontroliranom temperaturom i vlagom koje su izložene dominantnim vjetrovima. Uvijek kada prirodni uvjeti dozvoljavaju, odgovarajuća mikroklima se u sušnicama stvara prirodnim strujanjem zraka koje se regulira otvaranjem ili zatvaranjem prozora. Faza sušenja traje najmanje 3 mjeseca.

6.2.7. Pri proizvodnji istarskog pršuta nije dozvoljeno dimljenje proizvoda.

6.2.8. Zrenje istarskog pršuta odvija se u mikroklimatski stabilnim prostorijama koje se mogu potpuno zamračiti sa stalnom temperaturom zraka između 10 i 18°C tijekom cijele godine. Osim temperature, za pravilno zrenje potrebna je i odgovarajuća relativna vlažnost zraka, između 60 i 80 %.

6.2.9. Tijekom faze zrenja potrebno je održavati mikroklimatske uvjete koje će omogućiti rast poželjnih mikroorganizama i obrastanje vanjske površine gljivicama koje istarskom pršutu daju prepoznatljiv izgled. Sive plijesni iz roda *Penicillium* (*P. frequentans*, *P. puberulum*) u roku mjesec do mjesec i pol dana počinju obrastati pršute u obliku okruglih kolonija, te ih s vremenom gotovo u potpunosti obrastu. Bujnost površinskih plijesni, te kasnije paučinastih ostataka "ocvalih" sivih plijesni, jedna je od prepoznatljivih karakteristika istarskog pršuta i indikator pravilnog procesa sušenja i zrenja. Rast plijesni u ovoj fazi proizvodnje je važna i zbog toga što plijesan čuva pršut od pretjeranog gubljenja vlage, odnosno isušivanja.

Specifikacija

6.2.10. Pukotine koje se pojave tijekom faze sušenja, odnosno zrenja dozvoljeno je premazati zaštitnom smjesom sačinjenom od svinjske masti, rižinog brašna i mljevenog papra da bi se spriječilo pretjerano isušivanje i eventualno kvarenje pršuta.

6.2.11. Ukupno razdoblje proizvodnje istarskog pršuta od početka soljenja do kraja zrenja traje najmanje 12 mjeseci za butove koji su u fazi soljenja imali masu do 16 kilograma (svježi but). Za butove koji su u fazi soljenja imali masu veću od 16 kilograma (svježi but) razdoblje od početka soljenja do kraja zrenja mora trajati najmanje 15 mjeseci.

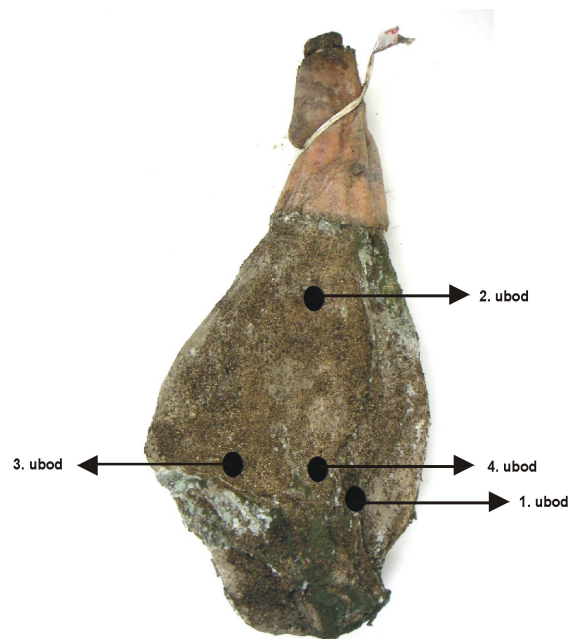
6.2.12. Prije stavljanja pršuta u promet moraju se utvrditi zadovoljava li zahtjeve ove specifikacije. Posebnu pozornost treba posvetiti kontroli vanjskih parametara kakvoće i kontroli mirisa pršuta. Kontrola mirisa provodi se uz pomoć velike igle (vidi Sliku 8.) napravljene od konjske kosti čija je karakteristika da u porama zadržava arome na koje je naišla u pršutu te ih prenosi do osjetila stručnjaka za kontrolu kakvoće.

Igla se ubada u mišićno tkivo pršuta u četiri kritične točke (vidi sliku 9.):

1. ubod: uzdužno u femoralnu arteriju (*arteria femoralis*);
2. ubod: u potkoljenicu 15 cm proksimalno od petne kvrge (*tuber calcanei*);
3. ubod: distalno uz sjednu kost (*os ischii*);
4. ubod: kod glave femoralne kosti (*caput femoris*) u distalnom pravcu.



Slika 8. - Igle od konjske kosti za kontrolu mirisa



Slika 9. – Četiri točke uboda za kontrolu mirisa

Ni u jednoj od navedenih točaka ne smije se utvrditi miris po pokvarenom mesu, odnosno bilo koji drugi strani miris.

Ovaj postupak omogućuje kontrolu arome bez potrebe otvaranja cijelog pršuta.

Kontrolu pršuta provodi povjerenstvo Udruge proizvođača istarskog pršuta koje je sastavljeno od tri člana koja imaju najmanje pet godina iskustva u proizvodnji pršuta. Kontrola vanjskih parametara kakvoće provodi se na svim pršutima dok se kontrola mirisa pomoću igle provodi na uzorku od najmanje 5% pršuta.

7. POVEZANOST ISTARSKOG PRŠUTA SA ZEMLJOPISNIM PODRUČJEM PROIZVODNJE

Tradicija soljenja i sušenja svinjskog buta - pršuta, svojstvena je za zemlje mediteranskog podneblja. Osobito u Italiji i Španjolskoj, postoji niz različitih vrsta pršuta koji su zbog svoje posebnosti zaštićeni oznakom zemljopisnog podrijetla ili oznakom izvornosti. U Republici Hrvatskoj, istarski poluotok, sa mikroklimatskim uvjetima i kulturološkim okruženjem, predstavlja područje na kojem se stoljećima proizvode jedinstveni pršuti. Istarski pršut je trajan suhomesnati proizvod, suho salamuren, sušen na zraku i bez dimljenja. Od davnina do danas, u gastronomskoj ponudi Istre, domaći autohtoni pršut, predstavlja proizvod najviše vrijednosti i ponosa.

7.1. *Proizvodna obilježja*

7.1.1. *Prirodni uvjeti*

Istra se, prema svojim geološkim i reljefnim specifičnostima, dijeli na tri sasvim različita područja:

1. Pretplaninski i planinski dio Učke i Čićarije, brdoviti sjeverni i sjeveroistočni rub poluotoka, oskudnog biljnog pokrova i ogoljelih kraških površina – bijela Istra
2. Središnji brdsko flišni dio, jugozapadno od Bijele Istre pruža se prostor koji je morfološki znatno bogatiji. To su niža pobrđa fliša, koja se sastoje od nepropusnih lapora, gline i pješčenjaka – siva Istra
3. Porečko- puljska ploča tj. vapnenačka zaravan uz morsku obalu, pokrivenu zemljom crvenicom - crvena Istra

Navedena tri dijela čine jedinstvenu prostornu cjelinu. Jedinstvo triju specifičnih dijelova poluotoka čine osnovu valorizacije prostora poluotoka.

Površinom je najveća crvena Istra, koja je ime dobila prema tlu crvene boje i zauzima područje zapadnog i južnog dijela poluotoka.

U središnjem dijelu Istre prevladavaju glinovita, siva tla pa taj dio poluotoka zovemo sivom Istrom. Najmanja je bijela Istra, a ime je dobila prema kamenitim i ogoljelim strmim padinama Čićarije i Učke. Blago valoviti reljefni oblici uzdižu se prema središnjem dijelu poluotoka, da bi na sjeveroistoku, na planinskom masivu Čićarije i Učke dostigli najviše točku – vrh Vojak 1.396 metara nad razinom mora (nalazi se u Primorsko-goranskoj županiji).

Poljoprivredni prostor Istarske županije spada u cijelosti u Sjeverno-mediteransku podregiju u okviru Mediteranske regije.

Prostor Istre predstavlja jedinstvenu cjelinu, ali prirodni čimbenici djeluju različitim intenzitetom na pojedinim područjima, stvarajući čitav niz proizvodnih mikroregija koje bi se mogle svrstati u četiri podpodručja:

1. zapadno i južno priobalje (do 200 m nadmorske visine),
2. središnja Istra (200 - 500 m nadmorske visine),
3. sjeveroistočna Istra (dolina Raše do Plominskog zaljeva uključujući Čepičko polje) i
4. predplanisko i planisko područje Čićarije i Učke (nadmorska visina viša od 500 m).

1. Zapadno i južno priobalje Istre

Uz nadmorsku visinu kao jedno od osnovnih obilježja, ovo područje definiraju i slijedeći čimbenici:

Specifikacija

- Klima - eumediteranska u južnom dijelu do submediteranska na sjeveru s izrazitim maritimnim utjecajem i neravnomjernim rasporedom oborina tijekom godine. Godišnja količina oborina je 710 do 869 mm.
- Reljef - blago valovit s većim nizinskim kompleksima.
- Tlo - duboke i srednje duboke crvenice prevladavaju u sjevernom i središnjem dijelu, a plitke i srednje duboke u južnom dijelu i na rubovima podpodručja. Na sjevernim rubovima crvenice se izmjenjuju s flišnom serijom tala. Tla ovog područja većim su dijelom antropogenizirana. U dolini rijeke Mirne prevladavaju aluvijalno-koluvijalna, hidromorfna, djelomično meliorirana tla.

Na temelju boniteta tala te ostalih prirodnih čimbenika na ovom se području mogu uzgajati slijedeće poljoprivredne kulture:

1. ratarske i povrćarske kulture na cijelom području uz potrebno navodnjavanje, posebno povrća;
2. vinova loza (vinske i ranozrele stolne sorte), maslina i ostale voćarske kulture umjerenog i submediteranskog područja na cijelom području osim doline Mirne.

2. Središnja Istra

Ovo podpodručje obuhvaća brdski središnji dio poluotoka nadmorske visine od 200 do 500 m.

- Klima - umjereno kontinentalna s karakterističnim mikroklimatskim područjima uslijed maritimnog utjecaja kroz dolinu Mirne, utjecaja reljefa i ekspozicije. Godišnji raspored oborina je ujednačeniji u odnosu na zapadno i južno priobalje s ukupnom količinom od 1.072 mm.
- Tlo - zemljišni pokrivač definiran je različitošću geotološke podloge i reljefnih oblika. Na rubnim dijelovima prema zapadnom i južnom priobalju prevladavaju srednje duboke i duboke crvenice. Potez Pazin - Buje čini prijelaznu zonu između fliša i krša od kojeg se prema zapadu i jugu prostiru plitke i srednje duboke crvenice, a prema sjeveru i istoku tipična serija tala na flišu. U dolini Mirne i njenih pritoka nalaze se aluvijalno-koluvijalna tla i hidromorfna tla djelomično meliorirana.

Na ovom području mogu se uzgajati slijedeće kulture:

1. ratarske, povrćarske i krmne kulture uključujući i proizvodnju njihovog sjemena na većim ravnijim predjelima;
2. vinova loza (uz odabir podloga otpornih na karbonate) osim krajnjih rubnih sjevernih dijelova;
3. maslina na posebnim mikrolokacijama pod utjecajem maritimne klime;
4. ostale voćarske kulture umjereno kontinentalnog klimatskog pojasa;
5. relativno velike površine livada i pašnjaka koje pogoduju razvitku stočarstva.

Na ukupnu poljoprivrednu proizvodnju utjecat će primjena posebnih mjera zaštite tla od erozije, mogućnosti navodnjavanja i ostalih prirodnih vrijednosti.

3. Sjeveroistočna Istra

Reljefno se može podijeliti na nizinski dio (dolina Raše i pritoka, Čepičko polje, Plominski zaljev) i brdski dio (preostali dio Labinštine).

- Klima - pod mediteranskim i umjereno kontinentalnim utjecajem koji se na ovom području susreću, a varira u odnosu na reljef i nadmorsku visinu.
- Tla - nizinskog dijela su aluvijalno-koluvijalna, oglejna i djelomično hidromeliorirana, dok se na brdskom dijelu nalaze uglavnom plitka tla u manjem dijelu antropogenizirana i kamenjari.

Poljoprivredne kulture koje uspijevaju u ovom području su:

1. ratarske, krmne i povrćarske kulture, te uzgoj njihovog sjemena u nizinskom dijelu;
2. vinova loza i voćarske kulture umjerenog kontinentalnog pojasa, a na lokalitetima pod utjecajem maritimne klime i prisojnim položajima moguć je uzgoj maslina.

4. Predplaninsko i planinsko područje

Ovo područje čini prirodnu granicu subregije, a proteže se u smjeru sjeverozapad-jugoistok na nadmorskoj visini iznad 500 m.

Specifikacija

- Klima - kontinentalna, koja na većim nadmorskim visinama poprima obilježje planinske klime s ravnomjernim rasporedom godišnjih oborina u količini većoj od 1.500 mm. Na višim predjelima zadržava se duže i snijeg.
- Tla - plitka i kamenita, a manje površine dubljih tala nalazimo u karakterističnim kraškim oblicima - dolcima i krškim visoravnima.

Obzirom na ograničavajuće prirodne uvjete (reljefa, klime i tla), razvitak poljoprivredne djelatnosti usmjeren je prema stočarstvu pašnjačkog tipa.

Od biljnih kultura moguć je uzgoj ratarskih kultura (krumpir) na spomenutim visoravnima i dolcima te krmno bilje, a na nižim područjima i voćarske kulture umjerenog kontinentalnog pojasa.

7.1.2. Klimatska obilježja

Osnovnu značajku podneblju istarskoga poluotoka daje sredozemna klima. Sredozemna klima duž obale postupno se mijenja prema unutrašnjosti i prelazi u kontinentalnu, zbog hladna zraka koji struji s planina i zbog blizine Alpa.

Glavna su obilježja sredozemne klime topla i suha ljeta, s prosječnim brojem od blizu 2.400 sunčanih sati godišnje. Zime su blage i ugodne, a snijeg je rijetka pojava. Godišnji prosjek temperatura zraka duž sjevernog dijela obale iznosi oko 14°C, a na južnom području i otocima 16°C. Siječanj je najhladniji mjesec sa srednjom temperaturom uglavnom oko 6°C, a srpanj i kolovoz najtopliji, sa srednjom temperaturom oko 24°C. Razdoblje kada je dnevni srednjak temperature zraka viši od 10°C traje približno 260 dana godišnje, a vruće vrijeme, s dnevnim maksimumom iznad 30°C, traje najviše dvadesetak dana.

Količina padalina povećava se od zapadne obale prema unutrašnjosti. Karakteristični vjetrovi su bura i jugo.

Bura je suh, hladan i zimi često neugodan vjetar. Puše s kopna na more iz smjera sjeveroistoka i donosi suho i vedro vrijeme. Hladan vjetar zimi, a osvježavajuće svjež ljeti. Karakterističnost mu je iznenadno jak udar koji poneka može biti i opasan. Na sreću, bura je znatno opasnija od jeseni do proljeća, a ljeti kao da je svojevrsni "burostaj", no i tada ona zna iznenaditi. Bura rijetko puše dulje od tri dana, kad je lokalnog postanka može se ispuhati i za manje od 24 sata. No ako se radi o širokim rasporedima jake anticiklone i duboke ciklone zna potrajati cijeli tjedan (naročito zimi), u tom razdoblju nekoliko će puta slabiti i jačati. Opći smjer puhanja bure je iz NE ali na mikrolokacijama neposredno pod obalom kopna ili otoka može se javiti iz širokog spektra ljevih i desnijih smjerova.

Jugo puše s jugoistoka, to je topao i vlažan vjetar, često praćen jakom kišom. Vjetar iz SE puše uzduž Jadrana, za nailaska ciklone. Donosi oblake i kišu. Tlak zraka pada. Razvija se sporo, obično se već po levantu "levantori" dva ili tri dana prije može primijetiti da vrijeme okreće na jugo. Jugo razvija visoke ali i dugačke valove. Obično traje pet do sedam dana, zimi i dulje. Pravoga kraja jugu neće biti dok ga ne rastjera svjež vjetar sa sjevera, bura ili tramuntana, predznak toga je pucanje oblačnog sloja nad sjeverno istočnim obzorom.

Na osnovu Köpenove klasifikacije klime na području Istre prevladavaju slijedeći tipovi klima:

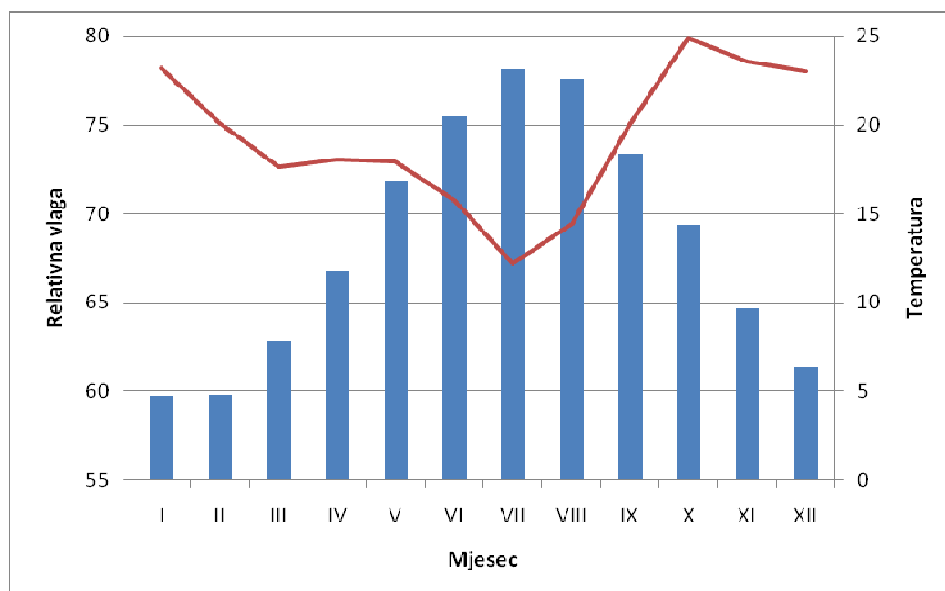
- Cfw'w'a klima zauzima područje zapadne obale istarske ploče sjevernije od Limskog kanala. Ovo je umjerena topla kišna klima, koja nema izrazitih sušnih razdoblja. Glavna su kišovita razdoblja u jesen, a kišni minimum u zimi i ljeti. Srednja mjesečna temperatura najtoplijeg mjeseca veća je od 22°C, te još najmanje četiri mjeseca u godini imaju srednju dnevnu temperaturu višu od 10°C.

Specifikacija

- Cfw'w'' b klima zauzima središnji dio Istre, tj. Potez: Žminj- Pazin-Motovun-Buzet. Za razliku od Cfw'w''a klime, ova klima ima nižu srednju mjesečnu temperaturu najtoplijeg mjeseca i ona dostiže 20°C.
- Cfs's''a klimatsko područje zauzima južni dio istarske ploče (južno od Linskog kanala). Ovo područje ima izrazitije sušno ljetno razdoblje, kišni maksimum je u jesen, te manje sušno razdoblje zimi.

Istarski pršut se najviše proizvodi u unutrašnjosti istarskog poluotoka, gdje klimatski uvjeti tijekom zimskih mjeseci omogućuju soljenje mesa i proizvodnju pršuta. Danas je najveći broj objekata za proizvodnju pršuta smješten na području između Pazina i Poreča (Kringa, Tinjan, Sveti Lovreč, Sv. Petar u šumi). Za prikazivanje uobičajenih klimatskih prilika kakve vladaju u tom dijelu Istre, poslužili smo se podacima s klimatološke postaje Poreč. Iako je klimatološka postaja iz Pazina bliža nekim dijelovima navedenog područja, ona nije reprezentativna jer je smještena u Pazinskoj kotlini koja s klimatološkog aspekta uvjetuje pojave koje se uvelike razlikuju od onih u okolnom području.

Srednja mjesečna temperatura (°C) i relativna vlaga zraka(%) za Poreč za razdoblje 1981. – 2007. godine (podaci Državnog Hidrometeorološkog Zavoda), prikazane su na Slici 10.



Slika 10. - Srednja mjesečna temperatura (°C) i relativna vlaga zraka(%), Poreč, 1981.- 2007.
Izvor: Državni hidrometeorološki zavod

Iz Slike 10. vidljivo je da srednje vrijednosti temperature i relativne vlage zraka od prosinca do ožujka, optimalno pogoduju prirodnom sušenju mesa. Početna niska temperatura i postepen pad relativne vlage zraka, omogućavaju pravilan proces sušenja pršuta. Dolaskom proljeća i toplijih dana, pršuti se premještaju na zrenje u podrumske ili druge slične prostore gdje nema većih kolebanja temperature i vlažnosti zraka.

Detaljan prikaz srednjih mjesečnih i godišnjih temperatura i relativne vlage zraka, te minimalnih i maksimalnih izmjerenih temperatura (s godinom izmjere) na klimatološkoj postaji Poreč u razdoblju od 1981. do 2007 godine prikazani su u Tablicama 2. i 3.

Specifikacija

Tablica 2. - Srednja mjesečna i godišnja temperatura zraka (°c), Poreč
Razdoblje: 1981. – 2007.

	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII	god
sred	4,8	4,8	7,9	11,8	16,9	20,5	23,1	22,6	18,4	14,4	9,6	6,4	13,5
st.dev.	1,7	1,8	1,6	1,0	1,3	1,5	1,2	1,4	1,2	1,2	1,7	1,4	0,6
maks	8,4	8,1	11,7	14,5	18,8	24,8	25,2	25,9	20,6	16,6	13,3	8,8	14,5
god	2007	2007	2001	2007	2001	2003	1994	2003	1987	2004	2002	2000	2007
min	2,4	2,0	4,1	9,5	14,2	18,4	21,2	20,5	15,8	12,2	6,2	3,5	12,6
god	1985	2003	1987	1997	1987	1989	1984	1984	1996	1989	1988	2001	1984

Izvor: Državni hidrometeorološki zavod

Tablica 3. - Srednja mjesečna i godišnja relativna vlažnost zraka (%), Poreč
Razdoblje: 1981. – 2007.

	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII	god
sred	78	75	73	73	73	71	67	69	75	80	79	78	74
st.dev.	6	7	6	6	4	4	5	5	5	5	6	5	3
maks	87	85	83	82	80	77	75	82	82	88	90	86	80
god	1993	1995	1992	2006	2006	1995	1992	2006	2005	2005	1992	1987	1992
	2007	2002							2006				2006
		2007											
min	62	60	60	60	65	60	55	62	65	68	68	61	69
god	1981	2003	1987	1984	2003	2000	2007	2001	1985	1985	2007	2001	2003

Izvor: Državni hidrometeorološki zavod

Istarsku klimu karakteriziraju česti vjetrovi što pogoduje sušenju pršuta. Podaci kontingencije smjera i jačine vjetra za područje Poreča, u razdoblju od 1981. do 2007. godine prikazani su u Tablici 4.

Iz Tablice 4. i Slike 11. vidljivo je da je na području Poreča u razdoblju od 1981. do 2007. godine, promatrano na godišnjoj razini, u prosjeku bilo svega 2,8% dana (10 dana) bez vjetra. Svi ostali dani bili su više ili manje vjetroviti. Najčešće je puhao vjetar iz pravca istoka i jugoistoka. Analiziramo li međutim ružu vjetrova za zimsko razdoblje, odnosno ruže vjetrova za prosinac i siječanj, primijetit ćemo da je učestalost pojave vjetrova koji pušu iz sjevernog kvadranta raste. Zbroje li se čestine puhanja vjetrova iz svih smjerova od sjevera do istoka (N, NNE, NE, ENE i E) vidjet ćemo da u zimskom razdoblju navedeni vjetrovi predstavljaju 47,1% svih vjetrova, uključujući razdoblja tišine. U prosincu ti vjetrovi predstavljaju 48,1%, a u siječnju čak 49,3% svih vjetrova.

Takav raspored vjetrova u zimskom razdoblju pogoduje proizvođačima pršuta čija proizvodnja (soljenje i sušenje) započinje upravo u to doba godine. Naime, za stvaranje specifičnih prirodnih uvjeta za sušenje pršuta u zimskim mjesecima, najzaslužniji su vjetrovi iz sjevernog, sjeveroistočnog i istočnog smjera. Posebice je pogodna bura, sjeveroistočni jaki vjetar iz pravca Učke koji puše s kopna prema moru. Prirodni uvjeti Istre, u kojima zimi, zbog utjecaja mediteranske klime izostaju ekstremno niske temperature, a zrak isušuju i hlade česti vjetrovi, pružaju idealno okruženje za tradicionalnu proizvodnju istarskog pršuta i drugih suhomesnatih proizvoda.

Zbog jednostavnosti izlaganja prikazali smo samo podatke koji se odnose na područje nedaleko od kojeg se danas nalazi najveći broj objekata za proizvodnju pršuta. Takve klimatske karakteristike međutim možemo pronaći i u ostalim dijelovima Istre, uz iznimku možda manjih ograničenih područja koja se odlikuju mikroklimatskim karakteristikama koja u nekim parametrima lagano odstupaju od prikazanog.

Specifikacija

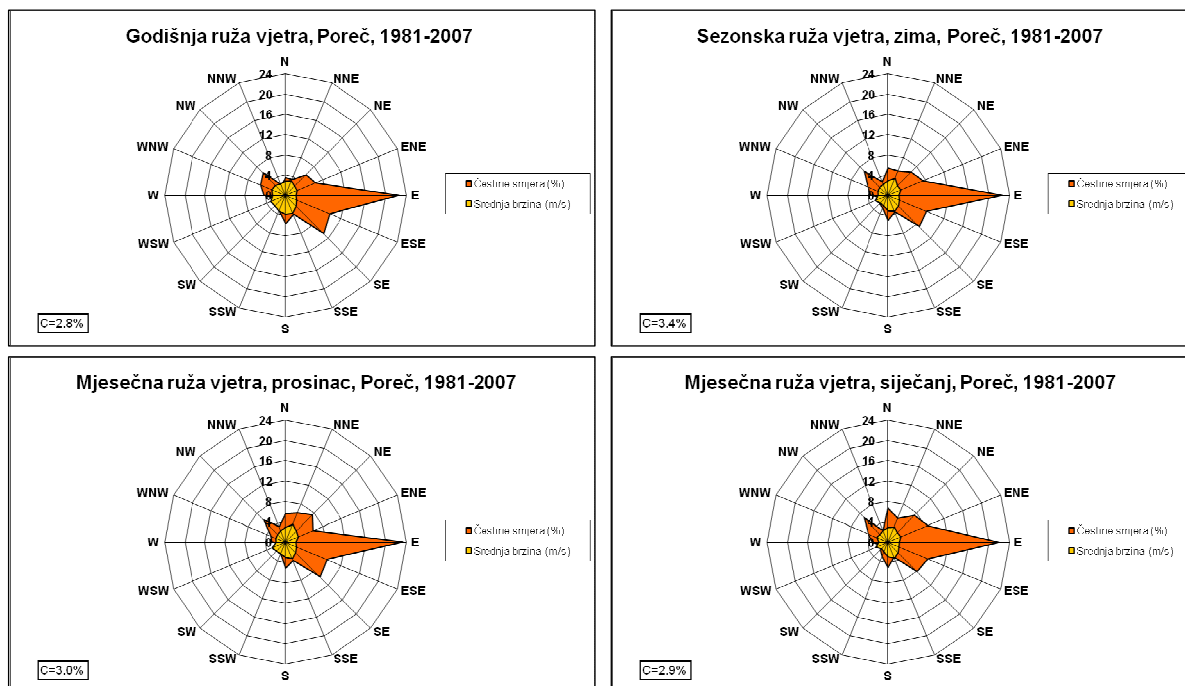
Tablica 4. - Vjerojatnost pojave određenog smjera i jačine vjetra (promili), Poreč, 1981.-2007.

jačina (B)	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	čest. smjera	sred.	maks.
smjer													
N		11,6	14,5	5,1	2,1	0,9	0,4	0,0		0,1	3,5	2,8	22,6
NNE		9,4	14,0	5,0	3,2	1,4	0,4				3,3	3,1	12,3
NE		19,7	25,3	6,5	3,4	1,4	0,3	0,0			5,7	2,6	15,5
ENE		18,4	33,8	8,4	1,8	0,9	0,1	0,1			6,4	2,5	15,5
E		83,0	122,9	15,8	2,2	0,6	0,2				22,5	2,1	12,3
ESE		29,8	50,7	10,7	2,1	0,7	0,2	0,1	0,1		9,4	2,4	18,5
SE		25,0	50,7	19,0	7,7	2,8	0,8	0,1	0,0		10,6	3,0	18,5
SSE		6,1	15,9	10,1	5,9	1,8	0,4	0,0			4,0	3,8	15,5
S		7,7	22,5	16,3	7,0	2,0	0,3				5,6	3,7	12,3
SSW		5,5	15,8	8,7	3,3	0,3	0,1	0,0			3,4	3,3	15,5
SW		5,7	15,5	6,5	1,4	0,3					2,9	2,9	9,4
WSW		2,1	9,5	4,7	0,8	0,1					1,7	3,1	9,4
W		9,0	26,7	7,0	0,4	0,0					4,3	2,5	9,4
WNW		9,5	29,8	12,5	2,2	0,0	0,1	0,0			5,4	2,9	15,5
NW		14,2	31,5	13,4	3,3	0,5	0,0				6,3	2,8	12,3
NNW		8,1	9,8	3,5	0,9	0,3					2,3	2,5	9,4
tišina	27,5										2,8	0,0	0
čest.jač.	27,5	264,7	488,9	153,2	47,6	14	3,3	0,5	0,1	0,1	100,0		

Izvor: Državni hidrometeorološki zavod

Oznake: čest.smjera - relativne čestine za pojedini smjer vjetra
sred. - srednja brzina (m/s) za pojedini smjer vjetra
maks. - maksimalna brzina (m/s) za pojedini smjer vjetra
čest.jačine - relativne čestine za pojedinu jačinu

Slika 11. – Ruže vjetрова (godišnja, zima, prosinac i siječanj), Poreč, 1981. – 2007.



Izvor: Državni hidrometeorološki zavod

Specifikacija

Specifičnost klime odnosno učestalost povoljnih vjetrova obogaćenih mirisima mediteranskog raslinja omogućava sušenje istarskog pršuta samo na zraku, bez dimljenja, što bitno utječe na kakvoću istarskog pršuta, odnosno na njegovu posebnost u odnosu na druge pršute koji se proizvode u Hrvatskoj.

7.2. Kulturno-tradicijska obilježja

Uzgoj i klanje svinja, te proizvodnja niza tradicijskih proizvoda od sušenog svinjskog mesa u istarskoj je ruralnoj tradiciji jedna od najvažnijih gospodarskih djelatnosti svakog seljačkog domaćinstva. Po starom običaju, od zaklanog se prasca skoro ništa nije bacalo, sve su meso, kožu, kosti, unutrašnje organe, ljudi na istarskom selu znali iskoristiti, iako je jedan proizvod, napravljen na izvorni starinski način, kvalitetom i značajem uvijek odskakao od većine ostalih dijelova svinjskog mesa. Radi se, naravno, o istarskom pršutu, namirnici koja je morala biti u zalihama svake istarske obitelji, jer pršutom se nude gosti, on se jede za blagdane, njemu se punih godinu dana, a ponekad i više, posvećuje izuzetna pažnja. Skoro svatko, bio on iz Istre ili ne, će na upit da nabroji desetak zaštitnih znakova Istre, ili desetak materijalnih, a pogotovo gastronomskih činjenica po kojima je Istra najpoznatija, obavezno na popis uvrstiti i istarski pršut. U cijelom spektru proizvoda odnosno specijaliteta koji nastaju nakon što se ubije prasac, neke stvari nisu za svačiji ukus – ima ljudi koji ne vole, recimo, krvavice ili pancetu, nekima čak ni kobasice nisu posebno drage, ali pršut jedu i vole svi.

Iako je pršut gastronomski izdanak mnogih krajeva Sredozemlja, odlike istarskog pršuta su takve da se on jasno razlikuje od svih drugih, čak i od onog što se pršutom naziva u Istri najbližim susjednim krajevima - slovenskom Krasu, Hrvatskom primorju i otocima, Dalmaciji i Dalmatinskoj zagori, Hercegovini. Istarski je pršut, za razliku od pršuta u nabrojanim krajevima, dosta veći, odnosno propisno suh teži u prosjeku sedam do deset kilograma, a pravi se od stražnjeg buta prasca koji pri klanju ima prosječno 180-220 kilograma.

Tradicionalna obrada buta se zadržala iz vremena kada je na seoskim domaćinstvima postojala potreba da se što veća količina masnog tkiva pretopi u mast i tako sačuva za kasniju uporabu. Stoga se po tradicionalnoj recepturi s istarskog pršuta u prvoj fazi pripreme skida sva koža i potkožno masno tkivo što predstavlja rijetkost, gotovo iznimku u odnosu na način proizvodnje pršuta u ostalim krajevima. Naime, pršuti iz susjednih regija se u pravilu suše s kožom i nešto su manji od istarskih iako na sebi imaju kožu i potkožno masno tkivo.

Tradicijско je vjerovanje da osim sirovine odnosno na domaćinstvu uzgojene svinje, te načina pripreme, kvalitetu istarskom pršutu daje i istarska klima, čak ima iskustava da su ljudi na istarski način, po nekom od lokalnih recepata, pokušali napraviti istarski pršut u nekom drugom podneblju, ali im nije uspjelo.

Poznat i specifičan okus istarskog pršuta rezultat je iskustva i umijeća mnogih generacija istarskih seljaka. No unatoč jedinstvenosti pojma *istarski pršut*, širom Istre, od sela do sela postoji više unekoliko različitih recepata kako se priprema pršut, od redosljedna utrljavanja začinskih sastojaka - soli, papra i začinskog bilja, do vremena ležanja pod *pezom*, eventualnog dimljenja i sušenja. Osnovne faze rada u tradicijskoj pripremi istarskog pršuta su ove: najprije pažljivo obrezivanje i odstranjenje kože, potom masnoće, a u nekim krajevima Istre po tradiciji se odstranjuju i dijelovi kosti na zglobovima. Kad je cijeli prasac *razbekaren* odnosno rasječen na dijelove, prema točno utvrđenoj tradicijskoj metodologiji koja se kao obiteljsko znanje prenosi s koljena na koljeno, i svi dijelovi oblikom pripremljeni za dalju obradu, slijedi utrljavanje soli i papra, nakon čega se pršuti, zajedno s ostalim mesom koje će se sušiti, slažu u drvene sanduke propusnog dna (*kasune*) u kojima pršuti moraju biti na dnu, da se ocijede.

Specifikacija

Teret, odnosno pučkim izrazom *peza*, stavlja se na meso u ovoj fazi, negdje odmah, a negdje malo kasnije. Zatim se, nakon određenog broja dana (a vrijeme pojedine faze obrade također je sastavni dio recepta svakog sela, pa i svake obitelji zasebno), pršuti objese, i to najprije u prostoriju s tradicionalnim *ognjišćem* gdje se, ako je vrijeme vlažno, može ložiti radi smanjenja vlage u prostoriji. Ponekad su te prostorije na tavanu, *šufitu*, gdje se loži u *štanjadama* (otvorenim limenim kotlovima) ili pećima, ili se pak radi o prostorijama koje imaju *ognjišća*, ili pak postoje posebne, kući prizidane ili samostojeće prostorije, kojima je osnovna svrha baš sušenje *mrsa* odnosno proizvoda od svinjskog mesa, a ljudi ih zovu *lišere*, *lušere* ili slično. U tim prostorima pršut proboravi nekoliko mjeseci, a zatim se vješa u najhladniji prostor u kući, najčešće u konobu.

U prethodnom odlomku predstavljen je osnovni recept za istarski pršut, no svakako valja prikazati i raznolikost odnosno ukazati na specifične detalje koji se u tradicijskoj proizvodnji pršuta javljaju samo u nekim dijelovima Istre.

Tako primjerice u selu Kujići nakon *bekarenja* pršute samo natrljaju solju, i slože u *kasun*, obložene lovorovim listom (lovor u Kujićima nazivaju "javor"), pod *pezu*, što znači da odozgo naslažu kamenja. Nakon osam dana ih preokrenu, ponovno ih nasole, i još osam dana ostave *pod pezon*, nakon čega ih izvade, natrljaju paprom, zatim objese mjesec-dva uz *ognjišće*, i naposljetku ih objese na hladno zračno mjesto, *kadi ni dima ni teplinje*.

U Vranji podno Učke pršuti zajedno s ostalim mesom najprije odleže par dana u *kasunu* da se ocijede, a zatim ih se, posoljene i popaprene, zasebno stavlja pod *pezu*. Nakon desetak dana, *peza* se skida, pršuti se ponovno i sole i papre, i objese na *šufit* na propuh, gdje se, po potrebi, i malo podime.

U Rapavelu, na granici Poreštine i Pazinštine, pršut najprije na desetak-petnaestak dana stavljaju u *sol*, zapravo u smjesu začina u kojoj osim soli ima još i papra, češnjaka, lovora (*lavrike*, kažu oni) i ružmarina. *Pod pezu* se pršut stavlja *kad izajde iz soli van*, i zatim vješa u *lušijeru*, gdje se po potrebi dimi, a za "dobar dim" loži se *smrikva i klajsi od trukinje*.

U Zrenju, gdje je nadmorska visina bitan čimbenik procesa proizvodnje pršuta, pršut nakon *bekarenja* posole, i odmah stave pod *pezu*. Pršuti *pod pezom* međutim stoje samo jedan dan, da se *poravnaju*. Nakon jednog dana *pod pezom*, dakle, pršut se popapri i zatim objesi, i ako je vrijeme dobro, a u Zrenju zna biti dosta bure, pršuti se suše bez dima. Ako je vlažno, založe se *mijelići* (hrastovina), jer što je bolje drvo, pršut se bolje suši.

Nešto drukčiji recept po tradiciji koriste u selu Merleti na Gračaštini. Pršuti se i tamo najprije stavljaju u *sol*, u *kaselu*, tako stoje osam dana, nakon čega ih se okrene, dodatno posoli i tada, nakon okretanja, stavlja *peza*. Nakon još osam do deset dana, pršuti se vade iz *kasele* i vješaju blizu *ognjišća*, na sušenje. U Srbinjaku na Tinjanštini pršut *pod pezom* stoji svega pet-šest dana, natrljan samo solju, i uz češće okretanje. Kad se skine *peza*, tada se pršut natrlja i paprom, (uloga papra je, osim što se okusa tiče, i zaštitna: "*da ne dojde muha na njega*"), te zatim objesi na zračno mjesto gdje se, ako nema bure, može i dimiti, a nakon četiri-pet mjeseci objesi ga se na neko friškije mjesto, primjerice u konobu.

Osim u *kasunu*, ima običaja da se pršut cijedi i na stolu, "*na banku*", kao primjerice u Svetom Martinu kraj Buzeta. Tamo pršut osam dana, samo nasoljen, stoji *na banku pod pezon*, više puta ga se kroz to vrijeme okrene i dosoli, a nakon toga se papri, i vješa na dim, odnosno dimi ga se kad je kiša i magleno vrijeme, a nije ga potrebno dimiti kad je burno i vedro. Na stolu umjesto u *kasunu* pršute cijede i u selu Račiški Brih, no tamo se svježi but najprije objesi na jedan dan, da se prvo tako iscijedi. Slično rade i u Muntrilju kod Tinjana: najprije ga jedan dan objese da bi se ocijedio, a zatim ga dvanaest dana drže *pod pezom*. No u Muntrilju pršut odmah na početku, kad ga stave pod *pezu*,

Specifikacija

natrljaju i solju i paprom, s time da ga nakon šestog dana okrenu i još jednom posole i popapre. Nakon dvanaest dana *pod pezom*, muntriljski pršuti četiri mjeseca idu u *lišeru* kraj *ognjišća*, a zatim se objese na hladno.

U selu Podmerišće kraj Cerovlja recept za pršut ima i jednu *tajnu*: kod njih se svježi but uopće ne stavlja *pod pezu*! Odmah nakon obrezivanja pršuti se posole, popapre i objese, a nakon osam dana se skidaju, natope rakijom, iznova posole i popapre, i opet objese. Ako su pršuti veći, ovaj se postupak ponavlja još jednom nakon novih osam dana, a nakon toga pršut visi i suši se dok ne postane dobar za upotrebu.

Kao što ima različitih recepata odnosno načina pripremanja pršuta, tako ima i različitih običaja kad se pršut načine. No, to nikada ne biva prije Uskrsa. U selima u kojima je običaj nositi pršut na blagoslov za Uskrs, i blagovati pršut na Uskrsni doručak, pršuti se načinju tada, ako su manji, no pretežno se tada režu plečke, prednje noge pripravljen na isti način kao i pršuti. U većini istarskih sela pršuti se načinju tek negdje u lipnju ili srpnju, prevladava uvjerenje da je pršut dobar tek kad odstoji punih godinu dana.

Istarski pršut je najvažniji i najcjenjeniji istarski tradicijski proizvod od svinjskog mesa, a prebogati spektar drugih tradicijskih proizvoda od svinjskog mesa ne pokazuje samo širinu tradicijskog umijeća u iskorištavanju cijelog trupa svinje, već predstavlja i vrlo vrijedan segment istarske dijalektalne baštine; a praćenjem procesa proizvodnje i trošenja pojedinih proizvoda od svinjskog mesa vrlo se živopisno može rekonstruirati i običajna odnosno tradicijska godina istarskog seoskog života.

Dijelove prasca trebalo je mudro rasporediti za trošenje kroz cijelu godinu, misleći na skoro svaki blagdan i na svaki veći posao na imanju. Primjerice na blagdan Spasova, ili kako ga u Istri najčešće zovu – na Sensovu, običaj je pripremiti maneštru s koromačem, i sušenim svinjskim *jazikom*. I sušene kosti potrajale bi skoro cijelu godinu, a jedan od najvažnijih sastojaka za „obične“ *maneštre* bila je kost od pršuta, toliko cijenjena sirovina da u nekim selima čak postoje anegdote o tome kako su ju domačice – posuđivale jedna drugoj.

7.3. Specifična obilježja istarskog pršuta

Premda u Istri postoji niz lokalnih receptura za proizvodnju pršuta, što je vidljivo iz gore navedenog, registrirani proizvođači istarskog pršuta u posljednjih su desetak godina uspjeli unificirati postupak proizvodnje. To je učinjeno na način da su u standardni postupak proizvodnje uvršteni oni elementi koji su bili zajednički najvećem broju lokalnih inačica recepture, zatim elementi koji su pogodni za primjenu u suvremenoj proizvodnji, te svi oni elementi koji doprinose kakvoći i specifičnim karakteristikama istarskog pršuta. Postupak proizvodnje i parametri kakvoće koju pršut mora zadovoljavati u trenutku stavljanja na tržište standardizirani su u suradnji sa znanstvenicima Agronomskog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu.

Obilježja koja karakteriziraju istarski pršut i po kojima se razlikuje od ostalih pršuta proizašla su prvenstveno iz kulturnog nasljeđa istarske ruralne zajednice i sveukupnog prirodnog potencijala kojeg istarski poluotok ima za proizvodnju i preradu poljoprivredno-prehrambenih proizvoda. Posebnost istarskog pršuta prvenstveno je uvjetovana trima čimbenicima: sirovinom, tehnologijom proizvodnje temeljenoj na tradiciji i organoleptičkim svojstvima te njihovom međusobnom interakcijom.

Specifičnosti sirovine proizlaze iz kontroliranog uzgoja svinja određenih pasmina koje se po posebnim zahtjevima hrane u produženom tovu kako bi se dobile vrlo teške svinje koje su istarski seljaci

Specifikacija

tradicionalno rabili za proizvodnju pršuta. Danas se svinje ne tove kao nekad, više od godinu dana, jer s ekonomskog aspekta takav tov ne bi bio opravdan, ali je cilj postići prosječnu težinu od 180 kilograma. U cilju zadržavanja pojedinih tradicijskih obilježja tova ovom specifikacijom dozvoljena je uporaba hrane koja se više ne koristi u klasičnom tovu, poput: djeteline, bundeva, kupusnjača, stočne repe, kuhanog krumpira, žira i dr.

Tradicionalna tehnologija zahtjeva obradu buta na način da se ostavljaju zdjelice kosti (*os ilium, os pubis i os ischii*) što nije uobičajen postupak u proizvodnji pršuta u drugim regijama, odnosno, koliko nam je poznato, to je jedinstven primjer u svijetu. Naime, pri obradi istarskog pršuta, nakon što se but obradi i zaobli, jabučica butne kosti (*caput femoris* - kraj femoralne bedrene kosti) ostaje skrivena, dok se kod ostalih vrsta pršuta ona lijepo vidi s unutrašnje, medijalne strane, i predstavlja jedno od njihovih temeljnih vizualnih obilježja. Na istarskom pršutu je ta jabučica zatvorena, jer se nalazi u zdjelici kosti (*acetabulumu*).

Posve neuobičajen način obrade buta jest i postupak skidanja kože i potkožnog masnog tkiva s cijele površine – do samog mesa. Obradeni butovi se suho salamure morskom solju uz dodatak papra, češnjaka, lovora i ružmarina. Dodavanje tolikog broja mirodija tijekom soljenja predstavlja još jednu specifičnost u proizvodnji istarskog pršuta. Faze prirodnog sušenja bez dimljenja i zrenja traju najmanje 12 a ponekad i do 18 mjeseci u uvjetima istarske klime, tj. istarski pršut se smije proizvoditi samo na području opisanom u točki 4.2. Manjak kože uvjetuje nešto veće isušivanje (kalo) nego što je slučaj kod drugih pršuta, ali i još jednu specifičnost: obrastanje vanjske površine buta plijesnima. Nazočnost površinskih plijesni predstavlja još jednu prepoznatljivu vanjsku karakteristiku istarskog pršuta.

Pojava plijesni tijekom zrenja zasigurno rezultira i kasnijim prepoznatljivim organoleptičkim karakteristikama. Gotov proizvod odlikuje se posebnom aromom, blagim, umjereno slanim okusom, jednoličnom crvenom bojom po cijelom naresku i poželjnom konzistencijom. Istarski pršut ne sadrži nikakve za zdravlje opasne dodatke jer se u salamuru ne dodaju nitriti ili drugi aditivi. Ne sadrži niti eventualne kancerogene sastojke dima, jer se tijekom sušenja pršut ne dimi kao u nekim drugim krajevima Hrvatske.

8. 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 zaštićenu oznaku izvornosti "Istarski pršut" koristit će se usluge Biotechnicon poduzetničkog centra d.o.o., Hrvatskih iseljenika 30, 21000 Split.

Udruga proizvođača istarskog pršuta odabrala je gore navedeno certifikacijsko tijelo temeljem popisa ovlaštenih pravnih osoba (certifikacijskih tijela) kojeg je Ministarstvo poljoprivrede, šumarstva i vodnog gospodarstva objavilo u Narodnim novinama br. 133 od 11.12.2006., a iz kojeg je vidljivo da je izabrano certifikacijsko tijelo ovlašteno za utvrđivanje sukladnosti i provedbu kontrole i za kategoriju prehrambenih proizvoda u koju spada istarski pršut, tj. za kategoriju mesni proizvodi (kuhani, soljeni dimljeni i dr.).

Udruga je u tom smislu s tvrtkom Biotechnicon poduzetnički centar d.o.o. potpisala i sporazum o poslovnoj suradnji u svezi provođenja postupka utvrđivanja sukladnosti prehrambenih proizvoda za koje se pokreće postupak registracije oznake izvornosti.

9. PRAVILA OZNAČAVANJA ISTARSKOG PRŠUTA

Po završetku faze zrenja zajednički žig istarskog pršuta nanosi se kao vrući žig na kožu ispod skočnog zgloba onih pršuta za koje je nakon propisanih kontrola utvrđeno da posjeduju sve fizikalno-kemijske i organoleptičke karakteristike koji su predviđene ovom specifikacijom. Vrući žig na gotove pršute nanosi isto tročlano povjerenstvo Udruge proizvođača istarskog pršuta iz točke 6.2.12. nakon što je provelo kontrolu pršuta.

Vrući žig ima dvojaku ulogu jer s jedne strane predstavlja identifikacijsku oznaku koja omogućuje pršutu da se kao autentični proizvod razlikuje od ostalih pršuta, a s druge strane predstavlja jamstvenu oznaku kvalitete kojom se potrošaču osigurava da su u proizvodnji poštivani svi zahtjevi iz ove specifikacije.

Uz zajednički žig, vrući žig sadrži i šifru proizvođača koja je istovjetna kontrolnom veterinarskom broju objekta. Svi primjerci vrućeg žiga čuvaju se pri Udruzi proizvođača istarskog pršuta.

Zajednički žig istarskog pršuta grafički je prikazan na Slici 12. Žig predstavlja stilizaciju prerezanog pršuta koji uspravno stoji na pladnju.

Tijelo pršuta je sive boje (0% cyan, 0% magenta, 0% yellow, 40% black – PANTONE 423 CVP), gornji otvoreni dio je i riječ pršut su crvene boje (0% cyan, 100% magenta, 100% yellow, 300% black – PANTONE 704 CVP), a pladanj i riječ istarski su crne boje (60% cyan, 0% magenta, 0% yellow, 100% black – PANTONE Black 6CVP).



Slika 12. – Grafički prikaz zajedničkog žiga istarskog pršuta

Proizvod sa zaštićenom oznakom izvornosti „Istarski pršut“ smije se stavljati na tržište u komadu (cjelovit oblik) ili u obliku pakovina koje su propisane ovom specifikacijom.

Pakovine mogu sadržavati iskoštenu pršut, veće ili manje komade pršuta ili narezani pršut. Navedeni oblici pršuta moraju se pakirati u vakuumu ili u modificiranoj atmosferi.

Postupak iskoštavanja pršuta (ako se pri tome oštećuje vrući žig nanesen na koži), odnosno komadanja ili narezivanja te postupak pakiranja proizvoda mora se odvijati isključivo u području proizvodnje navedenom u točki 4.2 ove specifikacije i pod nadzorom certifikacijskog tijela iz točke 8. ove specifikacije čime se omogućuje jamčenje kvalitete i sljedivosti, te olakšava kontrola.

Načine provođenja i nadzora navedenih aktivnosti propisat će certifikacijsko tijelo iz točke 8. ove specifikacije.

Specifikacija

Prilikom stavljanja u promet cijelog proizvoda ili bilo koje vrste pakovine, oznaka proizvoda mora, osim podataka predviđenih zakonskom regulativom, sadržavati i natpis "Istarski pršut" neposredno iza kojeg mora stajati natpis „Zaštićena oznaka izvornosti“.

Natpis "Istarski 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.

Uz zaštićenu oznaku izvornosti "Istarski pršut" nije dozvoljeno navođenje drugih termina osim onih predviđenih ovom specifikacijom, poput pridjeva: pravi, tradicionalni, obrtnički, tipični, autohtoni, domaći i slično, kao ni termina koji označavaju toponime na istarskom poluotoku bez obzira na kojem jeziku se izgovaraju odnosno pišu.

10. ZAHTJEVI PROPISANI POSEBNIM PROPISIMA

Osim zahtjeva koji su definirani ovom specifikacijom, svi subjekti koji sudjeluju u lancu proizvodnje istarskog pršuta moraju zadovoljavati niže navedene propise u dijelu u kojem se pojedini propis odnosi na njihovu djelatnost vezanu uz neku od faza proizvodnje istarskog pršuta.

Propisi vezani uz proizvodnju istarskog pršuta:

1. Zakon o oznakama izvornosti, oznakama zemljopisnog podrijetla i oznakama tradicionalnog ugleda poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda (NN 84/2008)
2. Pravilnik o oznakama izvornosti i oznakama zemljopisnog podrijetla hrane (NN 80/05, 11/07)
3. Zakon o hrani (NN 46/07)
4. Pravilnik o higijeni hrane (NN 99/07, 27/08)
5. Pravilnik o higijeni hrane životinjskog podrijetla (NN 99/07)
6. Pravilnik o službenim kontrolama hrane životinjskog podrijetla (NN 99/07)
7. Pravilnik o službenim kontrolama koje se provode radi verifikacije postupanja u skladu s odredbama propisa o hrani i hrani za životinje, te propisa o zdravlju i zaštiti životinja (NN 99/07, 74/08)
8. Pravilnik o mikrobiološkim kriterijima za hranu (NN 74/08)
9. Pravilnik o veterinarsko-zdravstvenim uvjetima kojima moraju udovoljavati objekti registrirani za obradu, preradu i uskladištenje proizvoda životinjskog podrijetla na obiteljskim poljoprivrednim gospodarstvima (NN 149/03, 09/07)
10. Pravilnik o vođenju upisnika registriranih i odobrenih objekata te o postupcima registriranja i odobravanja objekata u poslovanju s hranom (NN 125/08)
11. Pravilnik o proizvodima od mesa (NN 01/07)
12. Pravilnik o označavanju, reklamiranju i prezentiranju hrane (41/08)
13. Zakon o stočarstvu (NN 0/97, 36/98, 151/03, 132/06)
14. Zakon o veterinarstvu (NN 41/07)
15. Pravilnik o uvjetima kojima moraju udovoljiti farme i uvjetima za zaštitu životinja na farmama (NN 136/05, 101/07)
16. Pravilnik o obveznom označavanju i registraciji svinja (NN 51/07, 50/08)
17. Pravilnik o veterinarskim pregledima živih životinja u unutarnjem prometu i svjedodžbi o zdravstvenom stanju i mjestu podrijetla životinje (NN 87/08)
18. Pravilnik o načinu utovara, pretovara, istovara i veterinarsko-zdravstvenog pregleda pošiljaka životinja, proizvoda i otpadaka životinjskog podrijetla i higijensko-tehničkim uvjetima kojima moraju udovoljavati prijevozna sredstva i pošiljke u unutarnjem i međunarodnom prometu (NN 13/05)
19. Pravilnik o kakvoći stočne hrane (NN 26/98, 120/98, 55/99, 76/03, 22/06);
20. Pravilnik o označavanju (deklariranju) i stavljanju na tržište krmnih smjesa (NN 54/07)
21. Pravilnik o higijeni hrane za životinje (41/08)
22. Zakon o područjima županija, gradova i općina u Republici Hrvatskoj (NN 86/06)
23. Pravilnik o načinu obavljanja pretrage na prisutnost Trichinella u mesu (NN 62/08, 74/08, NN 102/08)
24. Pravilnik o toksinima, metalima, metaloidima, te drugim štetnim tvarima koje se mogu nalaziti u hrani (NN 16/05)
25. Pravilnik o zdravstvenoj ispravnosti vode za piće (NN 47/08)
26. Pravilnik o maksimalnim razinama ostataka pesticida u hrani i hrani za životinje (NN 119/07)
27. Pravilnik o planu uzorkovanja i metodama analiza za službenu kontrolu količina nitrata u hrani (NN 42/08)
28. Pravilnik o zdravstvenoj ispravnosti materijala i predmeta koji dolaze u neposredan dodir s hranom (NN 48/08)

Specifikacija

29. Pravilnik o navođenju hranjivih vrijednosti hrane (NN 60/08, NN 74/08)
30. Pravilnik o mikrobiološkim kriterijima za hranu 74/08
31. Pravilnik o najvećim dopuštenim količinama rezidua veterinarsko-medicinskih proizvoda u hrani životinjskog podrijetla (NN 75/08)

11. LITERATURA

1. Bernard Stulli: Istarsko okružje 1825.-1860. (Historijski arhiv Pazin, 1984.)
2. Nevio Šetić: Napoleon u Istri (IKK Grozd, Pula, 1989.)
3. Anđelko Badurina: Boljunski glagoljski rukopisi (Historijski arhiv Pazin, 1992.)
4. Grupa autora: Stočarstvo i veterinarstvo Istre (Josip Turčinović d.o.o., Pazin, 1995.)
5. Daniela Juričić Čargo: Urbar samostana Svetog Petra u Šumi iz 1714. godine (u: Vjesnik Istarskog arhiva, svezak 4-5, Državni arhiv u Pazinu, 1998.)
6. Daniela Juričić Čargo: Urbar Lupoglavske gospoštije iz 1523. godine (u: Zbornik općine Lupoglav 2001., Josip Turčinović d.o.o., Pazin, 2001.)
7. Drago Orlić: Istarske narodne poslovice (Errata corrige, Poreč, 2005.)
8. Istarska enciklopedija (Leksikografski zavod Miroslav Krleža, Zagreb, 2005.)
9. Dražen Vlahov: Glagoljski rukopis iz Roča: iz Knjige crkve i bratovštine sv. Bartolomeja (1523. – 1611.), (Državni arhiv u Pazinu, 2006.)
10. Veljko Barbieri: 100 mitova o hrani (Profil, Zagreb, 2008.)
11. Ivan Zupanc
http://damp.nsk.hr/arhiva/vol3/502/21608/www.geografija.hr/novosti.asp%3Fid_novosti%3D257&id_projekta%3D0&trazi%3D.html