

USPJEŠNO ZAVRŠENA DUGOGODIŠNJA ADMINISTRATIVNA EPOPEJA NAJČUVENIJE ISTARSKE DELICIJE

Istarski pršut napokon dobio oznaku izvornosti!

Nadzirat će se cjelokupna proizvodnja i sировine od kojih nastaje istarski pršut kao konačan proizvod, od hrane koristene u ishrani svinja, preko uzgoja krmača, proizvodnje odojaka, tova tovlijenika, uvjeta klanja te naposljetu same prerade mesa

Piše Davor ŠIŠOVIĆ

PAZIN - Na telefaks pazinske županijske poljoprivrede Milana Antolovića jučer je stigla dugo očekivana dobra vijest: dokument s potpisom ministra poljoprivrede, ribarstva i ruralnog razvoja Petra Čobankovića, kojim se izdaje pravomočno rješenje o registraciji oznake izvornosti za istarski pršut. Time je formalno i zakonski okončana prava eposeja koja je trajala još od 1998. godine, i u koju je utrošeno sveukupno 1,8 milijuna kuna! Istarski pršut je jučer time postao prvi autohton poljoprivredno-prehrambeni proizvod uopće koji je u Hrvatskoj zaštićen oznakom izvornosti prema standardima Europejske unije.

Zato što je poslužio kao svojevrsni "pokusni kunić" za dugotrajanu listu prehrambenih proizvoda koji "čekaju u redu" za registraciju oznake izvornosti ili geografskog podrijetla ali su njihove procedure bile stopeirane dok se ne vidi kako će završiti ova koja je bila najbolje pripremljena i argumentirana, zato se postupak zaštite istarskog pršuta toliko otegnuo. K tome, istarski je pršut morao "pretrpeti" i niz izmjena zakona, kao i promjene u nadležnosti državnih tijela za provo-



Istarski pršut napokon zaštićen

ISTARSKI PRŠUT

Oznaka izvornosti ubuduće će se utiskivati vrucim žigom u istarske pršute koji su prošli kontrolu svih faza proizvodnje

denje postupaka zaštite, pa je primjerice samo posljednja verzija njegove specifikacije, nakon što je ona dovršena i u obliku dokumenta predana Ministarstvu krajem prosinca 2008. godine, kasnije morala biti mijenjana čak 14 puta! I kad je jesnas izgledalo da će postupak napokon doći svome kraju, još ga je na neko vrijeme produžila žalba tvrtke Kras Istra d.o.o. iz Buja (riječ je o tvrtki

tržištu prisutan - nelegalno!

Formalni "primatelj" ove oznake izvornosti je Udruga proizvođača istarskog pršuta sa sjedištem u Pazinu, a primjenu oznake izvornosti nadzirat će ovlaštena certifikacijska tvrtka Biotechnicon iz Zagreba. Dobivanje oznake izvornosti znači da će se nadzirati cjelokupna proizvodnja i sljedivost svih sировина od kojih nastaje istarski pršut, kao konačan proizvod, od hrane koristene u ishrani svinja, preko uzgoja krmača, proizvodnje odojaka, tova tovlijenika, uvjeta klanja te naposljetu same prerade mesa. Samo pršuti za koje certifikacijska kuća utvrdi da su u njihovoj proizvodnji poštivana sve odredbe specifikacije, smjet će nositi oznaku izvornosti, koja će se utiskivati vrucim žigom na kožu "manžetu" (nogicu) pršuta koji su u pršutanji proveli najmanje godinu dana. I najvažnije: samo takvi pršuti će na tržištu moći nositi naziv "istarski pršut".

Pročelnik Antolović, inače i sam jedan od trinaestorice istarskih prštara koji su preko svoje udruge pokrenuli i izborili prvu hrvatsku oznaku izvornosti, vidno je zadovoljan što je rješenje s ministrovim potpisom napokon okrunilo višegodišnje, pokatakd i mukotrpne, aktivnosti na zaštitu najcjenjenije istarske delicije, i najavuje da će se tijekom sljedećih nekoliko dana, na stručnim skupovima i simpozijumu u Hrvatskoj i Rumenjskoj, s rješenjem kao završnim "slajdom" napokon modi i za pouku drugima prezentirati cjelokupan postupak dobivanja oznake izvornosti prema europskim normama. Za mnoge druge hrvatske pršute, kulene, kobasice, salame, sireve, kolače i drugovrsne prehrambene proizvode postupak će vjerojatno biti puno kraći i puno lakši jer istarski je pršut i za njih probijao led.