

ZAŠTITA PROIZVODA: DO OKONČANJA POSTUPKA EUROPSKE

ZAŠTITE ISTARSKOG PRŠUTA OSTAJE JOŠ NEKOLIKO MJESeci

Istarski pršut proizvodi se i u Slovenskoj Istri

Uz osamnaest istarskih dosad registriranih pršutana (od kojih zbog krize nisu sve aktivne), istarski pršut proizvode i tri slovenska mala proizvođača, koji su se uključili u zajednički hrvatsko-slovenski zahtjev za zaštitu istarskog/istrskog pršuta oznakom izvornosti u Europskoj uniji

Nakon sporazuma hrvatskog i slovenskog Ministarstva poljoprivrede o zajedničkoj zaštiti istarskog pršuta, postignutog krajem srpnja ove godine, više nema prepreka da se ova delicija zaštiti oznakom izvornosti i na razini Europske unije. Podsjetimo, prepreka je nastala nakon što se Slovenija žalila na hrvatski zahtjev za europsku zaštitu istarskog pršuta, nakon čega je iz Bruxellesa naloženo da se obje strane u pregovorima usuglase kako nastale nesuglasice razriješiti.

Taj slovenski prigovor produžio je termin dovršetka europske zaštite istarskog pršuta za dobrih godinu dana, a možda i malo više, jer koliko će brzo europska birokracija provesti ostatak procedure teško je predvidjeti, no barem je polučio dva pozitivna ishoda. Prvi je da više dosta nema smetnji da istarski pršut postane prvi hrvatski proizvod koji će biti zaštićen u oznakom izvornosti Europskoj uniji. Slovenija više ne može ulagati prigovore jer je i sama supotpisnik zahtjeva, zajedno s Hrvatskom, a malo je vjerojatno da će se neka druga država žaliti, jer nema nikakve logične osnove. Drugi pozitivan ishod je u tome što je slučaj europske zaštite istarskog pršuta dao model kako pristupiti zajedničkoj odnosno prekograničnoj zaštiti i ostalih istarskih autohtonih proizvoda, oko kojih je već bilo ili je moglo biti sporova između Slovenije i Hrvatske, tragom dugogodišnje prakse uzajamnog (ali ipak više slovenskog nego hrvatskog) sabotiranja procedura zaštite proizvoda ulaganjem prigovora briselskoj administraciji.

Tri koraka do cilja

Nakon što su Hrvatska i Slovenija postigle sporazum o pršutu, a prethodno su se o tome sporazumjeli proizvođači istarskog pršuta iz hrvatskog i slovenskog dijela Istre, za istarski pršut je zatim ponovno u Hrvatskoj a po prvi put u Sloveniji proveden postupak zaštite oznakom izvornosti na nacionalnoj razini, i naposljetku je 12. rujna 2014. u Bruxellesu upućen zajednički zahtjev Hrvatske



Oznaka izvornosti za zaštićeni istarski pršut nakon europske će zaštite krasiti i istarske pršute iz slovenske Istre

i Slovenije o zaštiti istarskog pršuta oznakom izvornosti na razini Europske unije. Sadašnje stanje procedure je - čekanje da se provedu posljednja tri koraka do konačnog priznanja istarskog pršuta u Europi. Prvi sljedeći očekivani korak je odobrenje nove specifikacije istarskog pršuta od strane Uprave za poljoprivredu i ruralni razvoj Europske komisije, što može trajati od jednog do šest mjeseci; drugi korak je objava te specifikacije u Službenom listu Europske unije nakon čega počinje teći tromjesečni rok za prigovore; i zatim ako se nitko ne žali slijedi posljednji korak: izdavanje rješenja o zaštiti istarskog/istrskog pršuta oznakom izvornosti u Europskoj uniji.

Najvažniji odrađeni posao kojim su postignuti preduvjeti da se procedura zaštite istarskog pršuta nastavi bili su pregovori između proizvođača istarskog pršuta s obje strane granice. Naravno, imali su oni i svoje savjetnike i zastupnike iz struke i neizbježne politike, a glavni cilj tih pregovora bio je izmijeniti tekst specifikacije na način da novom verzijom budu zadovoljni i proizvođači iz hrvatskog i slovenskog dijela Istre, i hrvatska i slovenska politika, i briselska administracija, koja prilično čvrsto zahtijeva da pojed-



Prvi suhi žig na zaštićeni istarski pršut utisnuo je ministar Tihomir Jakovina u lipnju 2012. godine

ne tekstualne i faktografske formulacije u takvim dokumentima budu usklađene sa standardima.

Što je sve izmijenjeno odnosno koje su sve novosti u novoj verziji specifikacije o istarskom pršutu? Zapravo, tek nekoliko detalja.

Istarski i kraški pršut nisu isto

Njen glavni dio, onaj koji se odnosi na tehnologiju i način proizvodnje istarskog pršuta ostao je neizmijenjen, odnosno, slovenski proizvođači istarskog pršuta prihvatili su kompletnu proizvodnu tehnologiju koju su naši pršutari ranije "oslužbenili" kroz specifikaciju o nacionalnoj zaštiti istarskog pršuta oznakom izvornosti u Republici Hrvatskoj.

Istarski pršut je dakle i dalje ostao, citiramo iz specifikacije, "trajni suhomesnati proizvod od svinjskog buta bez nogice, kože i potkožnog masnog tkiva sa zdjelčanim kostima, suho salamuren morskom soli i začinima, sušen na zraku i bez dimljenja, podvrgnut procesima sušenja i zrenja koji traju najmanje godinu dana". Nepromijenjena su ostala i propisana organoleptička te kemijska svojstva (primjerice slanost ispod 8 posto) gotovog istarskog pršuta. Time je zapravo i formalno potvrđeno ono što je u stvarnome životu i logično - da se istarski pršut na potpuno isti način proizvodi i u hrvatskom i u slovenskom dijelu Istre.

Moramo ukazati na to da su mnogi hrvatski mediji, vrlo površno izvještavajući o razvoju slučaja istarskog pršuta, pobrkali niz pojmova iz ovog područja, među ostalima spominjući i da je razlog slovenske blokade zaštite istarskog pršuta slovenska želja da se time zaštiti slovenski kraški pršut koji se, kako su konfuzno prenosili hrvatski mediji, po slovenskim tvrdnjama proizvodi i u hrvatskoj Istri. Takvi navodi su potpuno neistiniti - nikad i ni u jednom dokumentu Slovenici nisu povezivali kraški i istarski pršut, a takvo što im nije ni trebalo - slovenski kraški pršut je već odavno zaštićen u Europskoj uniji, a on se od istarskog tehnološki i izgledom uvelike razlikuje po tome što se proizvodi - s



Na supešarskom festivalu kobasica Kmetija Trček iz Hrastovlja predstavila je kobasicu. Hoćemo li ih vidjeti i s istarskim pršutom?



Uzor drugima

Vještuko je koristan (iako još nedosegnut, ali sada sasvim izvjestan) ishod slučaja europske zaštite istarskog pršuta, jer će se prema njemu kao pozitivnom primjeru moći ravnati i procedure zaštite drugih istarskih autohtonih proizvoda, od maslinovog ulja, preko primjerice meda i sira, pa sve do drugih proizvoda od sušenog svinjskog mesa poput kobasica, žlomprta, pancete i drugih delica koje se jednako proizvode i u hrvatskoj i u slovenskoj Istri. Dogovor i zajednički zahtjev za europsku zaštitu su svakako pozitivniji varijanta nego zasebni zahtjevi na koje dvije države međusobno odgovaraju prigorovima, žalbama i blokadama.

kožom. Istarski pršut se nikad nije proizvodio s kožom, ni u Hrvatskoj ni u Sloveniji, i Slovenci to nisu nikada ni tvrdili. Iako je slovenski prigovor Bruxellesu bio sadržajno previše previše sitničav i u dosta detalja neosnovan, osnova tog prigovora bila je da se Hrvatskoj osporava

ekskluziva proizvodnje proizvoda nazvanog istarski pršut, što je, u načelu, razumljivo i opravdano, jer i mi ovdje u hrvatskom dijelu Istre nazivamo Istrom i onaj dio našeg zavičaja koji je na području Republike Slovenije, pa je sa svim prihvatljivo da i tamošnji proizvođači svojim proizvo-

dima daju atribut "istarski". Tako je, u toj novoj verziji specifikacije koja je sada u proceduri, naziv proizvoda postao dvojezičan odnosno proizvod se štiti pod nazivima "Istarski pršut" za proizvođače iz Hrvatske te "Istrski pršut" za proizvođače iz Slovenije, a u svim dijelovima specifikacije kao službenog dokumenta koristi se navod "istarski/istrski pršut". Ostale važnije izmjene prvotne specifikacije odnose se na proširenje područja proizvodnje istarskog pršuta i na slovenski dio Istre (u specifikaciji vrlo precizno zemljopisno definiranog); na proširenje područja proizvodnje svinja kao sirovine za istarske pršute i na ravničarske dijelove sjeveroistočne Slovenije; te na označavanje

zaštićenog istarskog pršuta jedinstvenim suhim žigom kod proizvođača u obje države. U povijesni dio specifikacije unijeti su navodi o proizvodnji istarskog pršuta i u slovenskom dijelu Istre, primjerice u mjestima Manžan, Nova vas i Bertoki.

Do Hrastovlja i Gračišća

Uz političare i stručnjake, u pregovorima o istarskom pršutu sa slovenske su strane sudjelovali predstavnici odnosno vlasnici Kmetije Trček iz Hrastovlja, Istrske kleti iz Pomjana te Domačije Ražman iz slovenskog Gračišća. To su, zasad, jedini poznati proizvođači istarskog pršuta u slovenskom dijelu Istre, i ukupna količina istarskog pršuta koju oni proizvode vrlo je mala, ne prelazi dvoznamenkastu brojku, i sva tri proizvođača plasiraju svoj istarski pršut isključivo u svojim ugostiteljskim objektima, odnosno gostionicama ili agroturizmima. Proizvođači iz slovenskog dijela Istre dakle nisu tržišna konkurencija proizvođačima iz hrvatskog dijela Istre (u kojem ima 18 registriranih proizvođača istarskog pršuta, iako zbog krize u posljednje vrijeme nisu svi aktivni), a ukupna proizvodnja odnosno tržišna ponuda istarskog pršuta još uvijek je višestruko manja od tržišne potražnje. Dovođenje procesa europske zaštite mogao bi, zbog otklanjanja svih ranijih tržišnih neizvjesnosti, svakako ohrabriti povećanje proizvodnje, s obje strane granice, a svakako je pozitivno što će istarski/istrski pršut kao na europskoj razini zaštićeni proizvod podliježati jednakim propisima i standardima kontrole kvalitete, te označavanja i deklariranja, u obje države. Sporazumom i zajedničkom zaštitom bit će riješeni i neki proizvodni problemi: naime, ni u slovenskom, kao ni u hrvatskom dijelu Istre nema dovoljno svinja za proizvodnju pršuta, a u specifikaciji su ostale netaknute odredbe o nabavi sirovine u određenim sjevernohrvatskim županijama. To znači da će i slovenski pršutari moći nabavljati svinje odnosno butove za pršute od istih proizvođača svinja kao i pršutari u hrvatskom dijelu Istre, a u područje dozvoljene dobave sirovina uvrštene su i neke općine ravničarske sjeveroistočne Slovenije, pa će se i jedni i drugi proizvođači prema dobavljačima uz puno veću mogućnost izbora više nego dosad moći usmjeravati prema kriterijima cijene i kvalitete.

Davor ŠIŠOVIĆ