



# DANI HRVATSKOG PRŠUTA



2022

22. – 23. travnja

Hotel Park- Split



## POKROVITELJI



POD POKROVITELJSTVOM  
PREDsjEDNIKA REPUBLIKE HRVATSKE  
ZORANA MILANOVIĆA



MINISTARSTVO POLJOPRIVREDE



REPUBLIKA HRVATSKA  
Ministarstvo  
turizma i sporta



HRVATSKA  
GOSPODARSKA  
KOMORA



SPLITSKO DALMATINSKA ŽUPANIJA



GRAD SPLIT

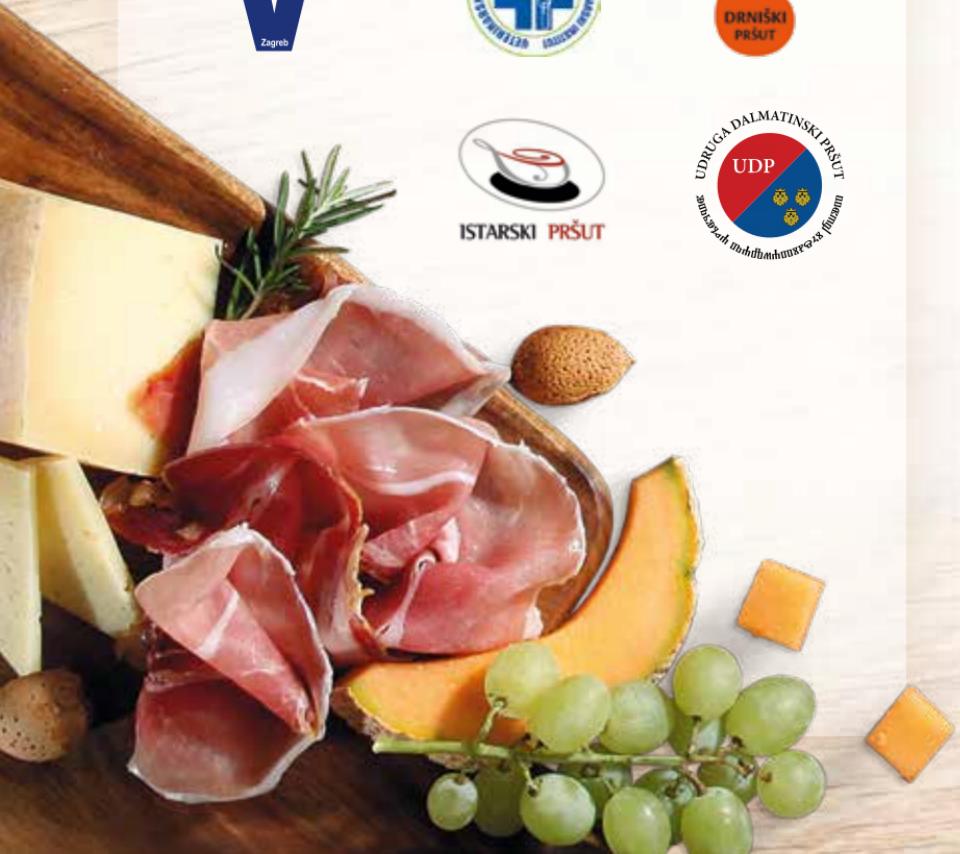


Split  
Tourist Board of Split  
TURISTIČKA ZAJEDNICA



RIVIERA  
Kaštela  
7 reasons to visit.

Turistička  
zajednica  
grada  
Kaštela  
Tourist  
board  
of  
Kaštela



## POZDRAVNA RIJEČ ORGANIZATORA

Dame i gospodo, dragi uzvanici, poštovani pršutari i izlagači, veliko zadovoljstvo i čast nam je pozdraviti Vas u ime Klastera hrvatskog pršuta. U želji za što boljoj iskoristivosti ekonomskog, gospodarskog i gastronomskog potencijala ovog tradicionalnog proizvoda pršuta, Klaster hrvatskog pršuta osmi put organizira manifestaciju „Dani hrvatskog pršuta” – Stručni skup 2022. Ovaj projekt okuplja članove klastera, proizvođače Istarskog, Krčkog, Drniškog i Dalmatinskog pršuta kao glavne izlagače s ciljem promoviranja tradicionalnog gastronomskog proizvoda pršuta i očuvanja njegove izvornosti i autohtonosti tj. očuvanje gastronomске baštine jadranskih regija. Nadalje povezuje profesionalce, poslovnu zajednicu, educira, te nudi i pokriva najvažnije segmente u prehrambenoj industriji u sektoru proizvodnje pršuta.

Važno je napomenuti da s gospodarskog pogleda stručni skup kao B2B (business to business) manifestacija potiče razmjenu znanja kroz radionice i okrugle stolove između ključnih subjekata prehrambene industrije te se ujedno fokusira na poticanje gospodarske suradnje između svinjogojske proizvodnje, klaoničke industrije i pršutarske proizvodnje kao i drugih grana prehrambene industrije. Nudi odgovor na mnoga pitanja (Kako mali i srednji proizvođači pršuta odgovaraju na izazove na tržištu? Koja je uloga države u pomoći pršutarskoj proizvodnji? Koje su nove prilike za rast i razvoj pršutarske proizvodnje?). Nadalje povjerenstvo od stručnjaka s Veterinarskog zavoda Split ocjenjuje kvalitetu pršuta birajući šampiona “Dana hrvatskog pršuta”. Kroz sve navedeno Dani hrvatskog pršuta potiču poduzetničko učenje u svrhu što boljeg razvoja pršutarske proizvodnje.

### Na kraju želimo zahvaliti:

- Predsjedniku Republike Hrvatske Zoranu Milanoviću
- Ministarstvu poljoprivrede
- Ministarstvu turizma i sporta
- Hrvatskoj gospodarskoj komori
- Splitsko-dalmatinskoj županiji
- Gradu Splitu
- Turističkoj zajednici grada Splita
- Turistička Zajednica grada Kaštela
- Hrvatskom veterinarskom institutu
- Veterinarskom zavodu Split
- Udrizi Dalmatinski pršut
- Udrizi proizvođača Drniškoga pršuta
- Udrizi proizvođača Istarskog pršuta

Svim sudionicima i gostima ove manifestacije želimo ugodan boravak i uspješno sudjelovanje na Danima hrvatskog pršuta te da zajedničkim snagama promoviramo i očuvamo ovu vrhunsku autohtonu deliciju.



## KLASTER HRVATSKOG PRŠUTA

Klaster hrvatskog pršuta: Zahvaljujući svojim specifičnostima proizvodnje, kulturnom i povijesnom nasljeđu u Republici Hrvatskoj se proizvode četiri vrste pršuta: Istarski pršut, Krčki pršut, Drniški pršut i Dalmatinski pršut. Krčki, Drniški i Dalmatinski pršut nose zaštićenu oznaku zemljopisnog podrijetla, dok Istarski pršut nosi zaštićenu oznaku izvornosti. Klaster „Hrvatskog pršuta”, je osnovan uz potporu Ministarstva poljoprivrede, Hrvatske gospodarske komore te drugih mjerodavnih institucija. Osnivanje Klastera odličan je primjer udruživanja proizvođača kako bi zajednički mogli biti konkurentniji na domaćem i europskom tržištu. Klaster pokriva 95% pršutarske proizvodnje u Republici Hrvatskoj.

## ČETIRI VRSTE PRŠUTA U HRVATSKOJ

### DALMATINSKI PRŠUT



Dalmatinski pršut je trajan suhomesnati proizvod, zaštićen oznakom zemljopisnog podrijetla, od svinjskog buta s kosti, soljen morskom soli, dimljen blagim izgaranjem te podvrgnut procesu sušenja i zrenja u trajanju od najmanje godinu dana. Posebnost Dalmatinskog pršuta očituje se u njegovom tradicionalnom i prirodnom procesu proizvodnje bez dodanog konzervansa i aditiva. Dalmatinski pršut ne smije sadržavati nikakve dodatke (nitrite, nitrati, kalijev sorbat, askorbinsku i propionsku kiselinu) osim morske soli.

Proizvodnja pršuta u Dalmaciji započinje kada se vještina prerade i očuvanja svinjskog mesa soljenjem i sušenjem proširila iz Starog Rima europskim kontinentom. Od tada se vještina proizvodnje dalmatinskog pršuta prenosila iz generacije u generaciju, te se s vremenom razvio postupak specifičan za područje Dalmacije.

## DRNIŠKI PRŠUT



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

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

## ISTARSKI PRŠUT



Istarski pršut / Istrski pršut je trajni suhomesnati proizvod od svinjskog buta bez nogice, 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.

Obilježja koja karakteriziraju Istarski pršut / Istrski 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 / Istrskog pršuta prvenstveno je uvjetovana trima čimbenicima: sirovinom, tehnologijom proizvodnje temeljenoj na tradiciji, te na organoleptičkim svojstvima.

## KRČKI PRŠUT



Krčki pršut je trajan suhomesnati proizvod od svinjskog buta bez zdjeličnih kosti, suho salamuren morskom soli i začinima, sušen na zraku bez dimljenja te podvrgnut procesima sušenja i zrenja u trajanju od najmanje godinu dana.

Krčki pršut je tipičan proizvod otoka Krka. Stoga na njegovu kakvoću i specifične senzorske karakteristike presudan utjecaj imaju specifičnosti u postupku proizvodnje koje su proizašle iz duge tradicije soljenja i sušenja svinjskog mesa na otoku, te vrlo povoljni prirodni uvjeti za sušenje mesa koje pruža otok Krk.

## DALMATINSKA PANCETA I DALMATINSKA PEČENICA

Hrvatskih autohtonih proizvodi „Dalmatinska panceta“ i „Dalmatinska pečenica“ dobitile su europsku zaštićenu oznaku zemljopisnog podrijetla, objavila je Europska komisija u Službenom listu Europske unije **16. veljače 2021. godine**. Time su ova dva naziva proizvoda upisana u registar zaštićenih oznaka izvornosti i zaštićenih oznaka zemljopisnog podrijetla te zaštićena na području cijele Europske unije.

**Dalmatinska panceta** je trajni suhomesnati proizvod pravokutnog oblika, koji se proizvodi od obrađene mesnate slanine svinja, postupcima soljenja ili salamurenja, hladnog dimljenja te sušenja i zrenja. Blago je slankastog okusa, mek, topliv i sočan, uz blago izraženu aromu po dimu. Na presjeku je muskulatura crvene boje dok je masno tkivo bijele do ružičaste boje, a na rubovima svijetlo žućkaste boje kao posljedica postupka dimljenja.





**Dalmatinska pečenica** je trajni suhomesnati proizvod bez kosti koji se proizvodi od oblikovanog dugog leđnog mišića svinja, postupcima soljenja ili salamurenja, hladnog dimljenja, sušenja i zrenja. Vanjska površina proizvoda je svijetlo do tamno smeđe boje s ili bez svjetlo žutih do svjetlo smeđih dijelova prekrivenih masnim tkivom, što je posljedica dimljenja. Blago je slankastog okusa, mek, topljiv i sočan, uz blago izraženu aromu po dimu.

Time su članovi Klastera hrvatskog pršuta u paleti svojih proizvoda, uz četiri pršuta, dobili i dva nova proizvoda koji su nosioci zaštićenih oznaka.



## ČLANOVI KLASTERA HRVATSKOG PRŠUTA

---

### 1 | MESNICA-MARKET „ŽUŽIĆ“

mesnica-market-zuzic@ri.t-com.hr  
tel/fax: 051/222 138  
51500 KRK,  
Zagrebačka b.b.



---

### 2 | DRNIŠKE DELICIJE

MARAN j.d.o.o.  
zoran\_cevid@net.hr  
tel: +385 91 511 85 62  
10020 ZAGREB,  
Savski gaj 1. put 17



## Kulina Nova Sela

---

### 3 | KULINA NOVA SELA d.o.o.

rbebic@inet.hr  
tel: 020/685-718; 020/686-530  
20278 NOVA SELA,  
Nova sela b.b

---

### 4 | SMJELI d.o.o.

smjeli@gmail.com  
tel: 021/655 941  
21204 DUGOPOLJE,  
Dugopolje b.b.



---

### 5 | MI BRAĆA PIVAC d.o.o.

pivac@pivac.hr  
tel: 021/674 433; fax: 021/674 477  
21276 VRGORAC,  
Težačka bb



**6 | OPSKRBA TRADE d.o.o.**

opskrbatrade@net.hr

tel: 021/531 837

21000 SPLIT,

Osječka 5A



**7 | PISINIUM d.o.o**

komercijala@pisinium.hr

tel: 052/688 130; fax: 052/688 002

52 000 PAZIN,

Stipana Konzula Istrijana 9



**8 | P.U.O. ISTARSKI  
PRŠUT DUJMOVIĆ**

mladem-dujmovic@net.hr

tel: 052/686 653; 052/686 780

52444 TINJAN,

Kučići 109



**9 | PETASON d.o.o.**

info@petason.hr

tel: +385 21 260,

fax: +385 21 260 338

21 211 Vranjic, SOLIN

Vranjički put 12



**10 | PRŠUT VOŠTANE d.o.o**

prsut-vostane@prsut-vostane.hr

tel: 021/261 111; 021/213 300;

fax: 021/261 112

21240 TRILJ, Čaporice 145



**11 | MIJUKIĆ PROM d.o.o**

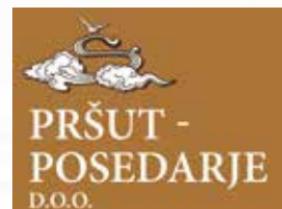
mijukic-prom@st.t-com.hr  
tel: 021/849 100  
21261 RUNOVIĆI,  
Runovići bb



---

**12 | PRŠUT POSEDARJE d.o.o.**

tel: 023/266 470  
mob. 098/331 749  
23242 POSEDARJE  
Dragana Klanca Dadele 43



---

**13 | BEL-CRO TRADE d.o.o.**

belcrodr@gmail.com  
tel: 022/882 482  
22 320 DRNIŠ  
Kralja Zvonimira 26

**BEL-CRO**

---

**14 | VELT d.o.o.**

velt.drnis@gmail.com  
tel: 091/2886 855  
22320 DRNIŠ  
A.B. Šimića br.2

*Velt* d.o.o.

---

**15 | MESNICE I KLAONICA**

**LUKIN d.o.o**

mate.lukin@zd.t-com.hr;  
tel: 023/334 769;  
fax: 023/337 300  
23000 ZADAR  
Babin dub 1A



---

**16 | PRŠUTARNA I STANCIJA BURŠIĆ**  
obrt za proizvodnju,trgovinu i ugostiteljstvo  
kodmilana@gmail.com  
mob:091/885 0955  
52215 Vodnjan  
Fažanska cesta 25



---

**17 | JELENIĆ d.o.o. - PRŠUTANA JELENIĆ**  
info@istarskiprsut.hr  
mob: 091/ 420 4999  
52404 Sveti Petar u Šumi  
Slavčići 177



---

**18 | BUTIĆ PRŠUTI d.o.o.**  
h\_butic@yahoo.com  
mob:099/ 379 1588  
23222 Zemunik Donji  
Ulica XVII 7A



## GENERALNI SPONZORI



- dupli viseći kolosijeci
- preše za kuhanu šunku
- regali, kolica, štapovi i druga oprema
- vakuum tambleri
- tambleri za kolica
- mikseri za salamuru
- liftovi i punjači
- kalupi i preše za kuhanu šunku i dimljeni pršut

**Srdjan Mamula**

**e-mail** [srdjan.mamula@yahoo.com](mailto:srdjan.mamula@yahoo.com)

**mob** +381 63 77 62 590  
(Viber / WhatsApp)

[www.menozzi.com](http://www.menozzi.com)



HAM MACHINERY SOLUTIONS

**TECAU** je tvrtka specijalizirana za razvoj industrijskih strojeva za sektor pršuta. Tijekom godina uspostavili smo bliska partnerstva s vodećim prehrambenim tvrtka u sektoru. Stvaramo jedinstvene strojeve i proizvodne linije koji povećavaju optimizaciju i automatizaciju svake faze u proizvodnom procesu, čime se poboljšava produktivnost tijekom cijelog ciklusa.

**Srdjan Mamula**

**e-mail** [srdjan.mamula@yahoo.com](mailto:srdjan.mamula@yahoo.com)

**mob** +381 63 77 62 590  
(Viber / WhatsApp)

## ZLATNI SPONZORI

**FRIGOMECCANICA**

**Impianti Frigoriferi Industriali**

**FRIGOMECCANICA** nudi sustave i rješenja dizajnirana za upravljanje vašim postrojenjem kako bi se postigla izvrsna kvaliteta i sigurnost proizvoda.

Veliko iskustvo stečeno tijekom godina omogućilo je Frigomeccanici da se pojavi na svjetskom tržištu kao i u Europi sa svojim proizvodima, koji mogu zadovoljiti različite tipologije, dozrijevanja i potrebe obrade.

Naša tehnologija omogućuje preradu sirovih šunki u parmsku šunku, šunku San Daniele, šunku Serrano i šunku (Španjolska), šunku Bayonne (Francuska), šunku Jinhua (Kina) i ostalih, prema zahtjevu kupca.

Naše tržište je:

- Hrvatska (Pivac Vrgorac, Pisinium Pazin)
- Slovenija (Lokev, Kras, Ravbar)
- Bosna (Menprom)
- Italija (CITTERIO, Beretta, Negroni, Levoni, La Felinese, Casa Modena, Fiorucci)
- Španjolska (El Pozo, Alejandro Miguel, Joselito, Vall Companys)
- Belgija, Austrija, Grčka, Rusija, Izrael, Sjeverna, Srednja i Južna Amerika (Argentina, SAD, Kanada, Venezuela, Meksiko, Čile i Kuba), Kina i Australija.



**HRVATSKA  
GOSPODARSKA  
KOMORA**

## SPONZORI



Nourishment for all generations



madefrigor®  
REFRIGERAZIONE INDUSTRIALE

Srdjan Mamula | e-mail [srdjan.mamula@yahoo.com](mailto:srdjan.mamula@yahoo.com)  
mob +381 63 77 62 590 (Viber / WhatsApp)



AGROPROTEINKA



EUROPAK



Cian SPLIT  
LUMINOSITATE - KVALITET - INOVACIJE

»EMOs«



MULTIVAC  
BETTER PACKAGING



RIVIERA  
Kaštela  
7 reasons to visit.

KOAR



Dalmatinski  
sireni d.o.o.

weber

Derma  
VARAŽDIN · SINCE 1947



ISTARSKI PRŠUT





## DANI HRVATSKOG PRŠUTA 2022. PROGRAM

Hotel Park- Split  
22. – 23. travnja 2022.

---

22.04.2022.

---

**11:00 h – 12:00 h | SVEČANO OTVARANJE**  
dodjela priznanja za najbolje pršute u svojoj kategoriji

**13:00 h – 13:30 h | RADIONICA**  
**Tema:** Nove tehnologije u proizvodnji pršuta  
**Prezenter:** tvrtka Menozzi Luigi & C.S.P.A.

**13:30 h – 14:00 h | RADIONICA**  
**Tema:** Nove tehnologije u proizvodnji pršuta  
**Prezenter:** tvrtka Tecau Srl

**14:00 h – 14:30 h | RADIONICA**  
**Tema:** Nove tehnologije u proizvodnji pršuta  
**Prezenter:** tvrtka Frigomeccanica SPA

**14:30 h – 15:00 h | RADIONICA**  
**Tema:** Interreg MED projekt PEFMED PLUS  
„Predstavljanje PEF metode za ozelenjivanje poljoprivredno-prehrambenog sektora“  
**Prezenter:** Martin Bućan – Splitsko-dalmatinska županija

**15:00 h | OKRUGLI STOL**  
**Tema:** Plasman i promocija zaštićenih pršuta  
u turističkoj i ugostiteljskoj ponudi  
**Moderator:** Alma Radoš

---

23.04.2022.

---

**08:00 h – 15:00 h**  
Izložbeno prodajna prezentacija  
pršutara na Prokurativama  
(Trg Republike)

