

HRVATSKI PREHRAMBENI AUTOHTONI PROIZVODI

Šestanj, Josip

Undergraduate thesis / Završni rad

2014

Degree Grantor / Ustanova koja je dodijelila akademski / stručni stupanj: **Josip Juraj Strossmayer University of Osijek, Faculty of agriculture / Sveučilište Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku, Poljoprivredni fakultet**

Permanent link / Trajna poveznica: <https://um.nsk.hr/um:nbn:hr:151:887925>

Rights / Prava: [In copyright](#) / [Zaštićeno autorskim pravom.](#)

Download date / Datum preuzimanja: **2025-03-20**



Sveučilište Josipa Jurja
Strossmayera u Osijeku

**Fakultet
agrobiotehničkih
znanosti Osijek**

Repository / Repozitorij:

[Repository of the Faculty of Agrobiotechnical
Sciences Osijek - Repository of the Faculty of
Agrobiotechnical Sciences Osijek](#)



SVEUČILIŠTE JOSIPA JURJA STROSSMAYERA U OSIJEKU
POLJOPRIVREDNI FAKULTET U OSIJEKU

Josip Šestanj

Preddiplomski studij, smjer Bilinogojstvo

HRVATSKI PREHRAMBENI AUTOHTONI PROIZVODI

Završni rad

Osijek, 2014

SVEUČILIŠTE JOSIPA JURJA STROSSMAYERA U OSIJEKU
POLJOPRIVREDNI FAKULTET U OSIJEKU

Josip Šestanj

Preddiplomski studij, smjer Bilinogojstvo

HRVATSKI PREHRAMBENI AUTOHTONI PROIZVODI

Završni rad

Povjerenstvo za obranu završnog rada:

Izv. prof. dr. sc. Drago Bešlo, predsjednik

Prof. dr. sc. Suzana Kristek, mentor

Izv. prof. dr. sc. Zvonimir Steiner, član

Prof. dr. sc. Gordana Bukvić, zamjenski član

Osijek, 2014

SADRŽAJ:

1. UVOD.....	1
2. POSTUPAK ZAŠTITE AUTOHTONIH PROIZVODA.....	2
3. SLAVONSKI KULEN.....	4
3.1. OPĆENITO O SLAVONSKOM KULENU.....	4
3.2. POVIJEST KULENA.....	4
3.3. SVOJSTVA KULENA.....	4
3.4. PROIZVODNJA.....	5
3.4.1. SIROVINA.....	5
3.4.2. IZRADA MESA ZA NADJEV.....	5
3.4.3. VEZANJE I ZRENJE.....	6
4. SLAVONSKA ŠLJIVOVICA.....	6
4.1. OPĆENITO O ŠLJIVOVICI.....	6,7
4.2. POVIJEST ŠLJIVOVICE.....	7
4.3. SVOJSTVA ŠLJIVOVICE.....	7
4.4. PROIZVODNJA.....	8
4.4.1. SIROVINA.....	8
4.4.2. VRENJE.....	8
4.4.3. DESTILIRANJE.....	8
4.4.4. ČUVANJE I SKLADIŠTENJE.....	9
5. PAŠKI SIR.....	9
5.1. OPĆENITO O PAŠKOM SIRU.....	9
5.2. POVIJEST PAŠKOG SIRA.....	9
5.3. SVOJSTVA PAŠKOG SIRA.....	10
5.4. PROIZVODNJA.....	10
5.4.1. SIROVINA.....	10
5.4.2. TOPLINSKA OBRADA I SIRENJE.....	11
5.4.3. OBLIKOVANJE I PREŠANJE.....	11
5.4.4. SOLJENJE I ZRENJE.....	11
6. ISTARSKI PRŠUT.....	12
6.1. OPĆENITO O ISTARSKOM PRŠUTU.....	12
6.2. POVIJEST ISTARSKOG PRŠUTA.....	12
6.3. SVOJSTVA ISTARSKOG PRŠUTA.....	12,13
6.4. PROIZVODNJA.....	13
6.4.1. SIROVINA I OBRADA BUTA.....	13

6.4.2. SOLJENJE I PREŠANJE.....	14
6.4.3. SUŠENJE I ZRENJE.....	14
7. LIČKI KRUMPIR.....	15
7.1. OPĆENITO O LIČKOM KRUMPIRU.....	15
7.2. POVIJEST LIČKOG KRUMPIRA.....	15
7.3. SVOJSTVA LIČKOG KRUMPIRA.....	15
7.4. PROIZVODNJA.....	16
7.4.1. GNOJIDBA.....	16
7.4.2. SADNJA.....	16
7.4.3. BERBA.....	16
7.4.4. SKLADIŠTENJE.....	16
8. DINGAČ.....	17
8.1. OPĆENITO O DINGAČU.....	17
8.2. POVIJEST DINGAČA.....	17
8.3. SVOJSTVA DINGAČA.....	17
8.4. PROIZVODNJA.....	18
9. MASLINOVO ULJE-TORKUL.....	19
9.1. OPĆENITO O TORKULU.....	19
9.2. POVIJEST TORKULA.....	19
9.3. SVOJSTVA TORKULA.....	19
9.4. PROIZVODNJA.....	20
9.4.1. SIROVINA.....	20
9.4.2. BERBA.....	20
9.4.3. PREŠANJE.....	20
10. OSTALI AUTOHTONI PROIZVODI.....	21
10.1. PAŠKA JANJETINA.....	21
10.2. MESO ZAGORSKOG PURANA.....	22
10.3. DALMATINSKA MARASKA/MARAŠKA.....	22
10.4. SLAVONSKI ČVARCI.....	23
11. ZAKLJUČAK.....	24
12. LITERATURA.....	25
13. SAŽETAK.....	26
14. SUMMARY.....	27
15. TEMELJNA DOKUMENTACIJSKA KARTICA.....	28

1. UVOD

Autohtoni prehrambeni proizvodi zbog tehnoloških, prehrambenih i organoleptičkih specifičnosti, kvalitetom i posebnosti konkuriraju ostalim prehrambenim proizvodima na globalnom tržištu. Autohtoni proizvodi se štite zemljopisnim oznakama zbog stvaranja identiteta i prepoznatljivosti, ali i više cjenovne kategorije. Zaštita autohtonih proizvoda spada u zakonski definirano područje. Zemljopisne oznake su oznake na proizvodima koji posjeduju karakterističnu kvalitetu ili reputaciju nastalu zahvaljujući. Europska unija propisala je u uredbi (EU) br. 1151/2012 „on quality schemes for agricultural products and foodstuff“ zahtjeve za zaštitu autohtonih proizvoda. U Republici Hrvatskoj osim navedene uredbe na snazi su još dva propisa: Zakon o zaštićenim oznakama izvornosti, zaštićenim oznakama zemljopisnog podrijetla i zajamčeno tradicionalnim specijalitetima poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda.



Slika 1. Autohtoni proizvodi

Izvor: kaportal.hr

2. POSTUPAK ZAŠTITE AUTOHTONIH PROIZVODA

Zahtjev za zaštitu naziva oznake izvornosti, oznake zemljopisnog podrijetla i zajamčeno tradicionalnog specijaliteta poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda ima pravo podnijeti udruga proizvođača. Zahtjev se podnosi ministarstvu na propisanom obrascu uz dokumente propisane uredbom (EU) br.1151/2012, te se informacija o zaprimljenom zahtjevu za zaštitu naziva objavljuje na internetskim stranicama ministarstva. Ministar osniva stručno povjerenstvo za provedbu postupka zaštite naziva oznake izvornosti, oznake zemljopisnog podrijetla i zajamčeno tradicionalnog specijaliteta poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda. Ako povjerenstvo utvrdi da zahtjev ispunjava odredbe uredbe (EU) br.1151/2012 i provedbenih propisa, predlaže ministru objavu informacije o podnesenom zahtjevu u Narodnim novinama, te objavu specifikacije poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda na internetskim stranicama ministarstva. Danom objave informacije u Narodnim novinama, počinje teći rok za podnošenje prigovora u kojem svaka fizička ili pravna osoba koja ima pravni interes i koja ima sjedište ili prebivalište u Republici Hrvatskoj može ministarstvu u roku od trideset dana podnijeti prigovor na zahtjev. Ako ministarstvo ne zaprimi prigovor u propisanom roku, povjerenstvo predlaže ministru donošenje rješenja o zaštiti autohtonog proizvoda ZOI, ZOZP i ZTS. Nakon što je naziv zaštićen u RH, sukladno odredbama uredbe (EU) br.1151/2012 i provedbenih propisa, ministarstvo dostavlja europskoj komisiji dokumentaciju potrebnu za registraciju oznake na razini EU. Ministarstvo na internetskim stranicama objavljuje specifikacije proizvoda na temelju kojih je europska komisija donijela pozitivnu odluku o registraciji oznake.



Slika 2. Europske oznake za ZOI, ZOZP i ZTS

Izvor: svijet-kvalitete.com



Slika 3. Hrvatske prijelazne oznake

Izvor: mojzagreb.info

Proizvodi sa zaštićenom oznakom izvornosti (ZOI): Neretvanska mandarina, Dalmatinska maraska/Dalmatinska maraška, Ekstra djevičansko maslinovo ulje Cres, Ogulinski kiseli kupus/Ogulinsko kiselo zelje, Varaždinsko zelje, Istarski pršut. Proizvodi sa zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla: Slavonski kulen, Baranjski kulen, Virovitička paprika, Dalmatinski pršut, Drniški pršut, Krčki pršut, Lički krumpir, Meso zagorskog purana, Poljički soparnik. Proizvodi koji su u postupku zaštite: Međimursko bučino ulje/Koščično ulje (OZP), Međimursko meso z'tiblice (OI), Istarsko ekstra djevičansko maslinovo ulje (OI), Ekstra djevičansko maslinovo ulje otoka Korčule (OI), Paška janjetina (OI), Šoltansko maslinovo ulje (OI), Krčko maslinovo ulje (OI).

3.SLAVONSKI KULEN

3.1. Općenito o Slavonskom kulenu

Slavonski domaći kulen je tradicionalno i autohtoni nastali trajni suhomesnati proizvod, proizveden od svinjskoga mesa, kroz vremenski dug proces fermentacije i zrenja, u seoskim domaćinstvima po tradicionalnom i posebno uvježbanom postupku. U Republici Hrvatskoj slavonski domaći kulen je po svojim organoleptičkim karakteristikama, kvaliteti i tradicijskom naslijeđu proizvod najviše vrijednosti u kobasičarskoj proizvodnji i proizvodi se u tradicionalno svinjogojskim područjima, od zapadne Slavonije, Podravine, Posavine, pa sve do istočne Slavonije, Baranje i Srijema. U samoj proizvodnji kulena postoje i razlike između pojedinih domaćinstava koji se bave tom proizvodnjom, a one su uvjetovane iskustvom, uvjetima i tradicijom, koja se prenosi s generacije na generaciju.

3.2. Povijest kulena

Tradicija proizvodnje kulena seže još u 18. stoljeće, kada je područje Slavonije bilo izloženo pojačanom utjecaju zapada i kada počinje razvoj obiteljskih gospodarstava tzv. salaša. Istovremeno s tehnološkog gledišta, proizvodnja kulena započinje razvojem svinjogojstva i primjenom tada poznatih metoda konzerviranja hrane, kao što su dimljenje, soljenje i sušenje mesa. Proizvodnja kulena najprije je započela u šumskom pojasu oko rijeke Save i smatra se da je naziv kulen nastao iz riječi „kulen“, što označava nešto okruglo, nabreklo ili stisnuto.

3.3. Svojstva kulena

Slavonski kulen je specijalitet Slavnskog podneblja koji se dobro narezuje, čvrst je, konzistentan i sočan. U prosjeku je tamnocrvene boje, ravnomjerno raspoređenog nadjeva. Kulen je svojstvena mirisa i okusa, umjereno ljut, dok su ostali sastojci izbalansirani i ne dovode u pitanje fine arome, nastale dimljenjem i višemjesečnim zrenjem mesa.



Slika 4.Slavonski kulen

Izvor: agroklub.com

3.4. Proizvodnja

Proizvodnja slavenskog domaćeg kulena najvećim dijelom je vezana uz obiteljska gospodarstva, a na području Slavonije i Baranje evidentirano je 67 proizvođača, koji godišnje proizvedu oko 124 tone Slavenskog kulena.

3.4.1. Sirovina

Za uspješan proces proizvodnje kulena relevantna su tri čimbenika: Izbor sirovine, postupak s nadjevom, klimatski uvjeti. Za slavonski kulen rabi se meso mesnatih pasmina (Landras i Veliki jorkšir), te crna slavonska svinja. Nakon klanja, meso se rashlađuje (2-4°C, 18-24 sata). Iz mesa se pažljivo uklone naslage masnog tkiva, vezno-tkivnih tvorevina i krvnih žila i zatim se meso reže u trake i cijedi (uz zamrzavanje od -2°C do -5°C). Takva priprema mesa za nadjev, zajedno sa ocjeđivanjem traje 2-3 dana, a nakon toga se meso usitnjava u dobro ohlađenom ili zamrznutom stanju (0-5°C) na stroju za usitnjavanje, promjera rupa 6-12 mm.

3.4.2. Izrada mesa za nadjev

Za nadjev se upotrebljava: Svinjsko meso 1. i 2. Kategorije u omjeru 80:20, kuhinjska sol 1,8-2,2%, slatka paprika 0,8-1%, ljuta paprika 0,6-0,8%, bijeli luk 0,15-0,25%. Rashlađenu masu za nadjev miješa se dovoljno dugo radi postizanja optimalne raspoređenosti nadjeva, odnosno soli i dodataka te bolje vezivosti samog nadjeva. Nadjev se puni u prirodni omotač, odnosno svinjska slijepa crijeva.

3.4.3. Vežanje i zrenje

Dobro napunjeni kulen čvrsto se veže tankim konopom, a prije vješanja se još vežu s debljim konopom debljine 2-3mm. Kulen se vješa u pušnice, gdje se dimi prvih nekoliko tjedana. Dimljenje treba biti blago, dimom graba, jasena ili bukve. Nakon dimljenja, kulen se ostavlja do proljeća u pušnici radi sušenja ili se taj proces može odvijati i u zrioni. Zrenje traje 90-120 dana, a cilj zrenja i pravilnog uskladištenja je zadržati i oplemeniti postignutu kakvoću, te postići željena, konačno tražena gurmanska svojstva kulena.



Slika 5. Zrenje kulena

Izvor: agrokлуб.com

4. SLAVONSKA ŠLJIVOVICA

4.1. Općenito o slavonskoj šljivovici

Stara slavonska šljivovica ili „Slavonka“ je jako alkoholno piće, proizvedeno na tradicijski način od prevrele komine zrelih plodova šljiva (autohtona, zavičajna sorta je šljiva Bistrica), uzgajane, čuvane i pakirane isključivo na području Slavonije. Šljivovica je visokokvalitetni ekološki čist proizvod, nastao nakon procesa ukomljavanja, destiliranja i odležavanja, sa svim prirodnim sastojcima koje sadrže autohtone sorte šljiva, bez dodavanja tvari za aromatiziranje, zaslađivanje, dodavanja alkohola, uz postupak prirodnog oplemenjivanja destilata i odležavanja u hrastovim bačvama najmanje 18 mjeseci. Slavonska šljivovica se proizvodi na tradicijski način u obiteljskim gospodarstvima, kakav je bio

stoljećima i predstavlja po kvaliteti i tradicijskom naslijeđu proizvod najviše vrijednosti. "Slavonka" ima posebna i specifična svojstva, koja ju razlikuju od drugih sličnih pića iste vrste.

4.2. Povijest slavonske šljivovice

Tehnologija proizvodnje alkohola i alkoholnih pića, a samim time i šljivovice, poznata je još od drevnih civilizacija i ne zna se točno kada je stigla na naše prostore, no sigurno je da proizvodnja stare slavonske šljivovice seže u daleku prošlost i da se tehnologija proizvodnje prenosila s generacije na generaciju. U novije vrijeme povećana je potražnja za ovim autohtonim proizvodom, a samim time i značajno je porasla i proizvodnja slavonske šljivovice na domaćem, ali i stranom tržištu.

4.3. Svojstva slavonske šljivovice

Šljivovica je proizvod proizveden na tradicijski način, isključivo na području Slavonije. Šljivovicu karakterizira pitkost i specifična aroma, te neznatno kiselkast i slatkast okus. Udio alkohola u smjesi kreće se u granicama od 37,5-42,5%, a pH vrijednost iznosi 4,1 do 4,5. Karakteristične je zlatnožute, svijetložute boje. Ova svojstva su specifična samo za staru slavonsku šljivovicu.



Slika 6. Kotlovi za „Pečenje“ rakije

Izvor: sbplus.hr

4.4. Proizvodnja slavonske šljivovice

4.4.1. Sirovina

Sirovina za proizvodnju šljivovice je kao što je već navedeno šljiva. Proizvodi se od prevrele komine zrelih plodova. Najčešće se koristi autohtona sorta šljiva „Bistrica“. Berba započinje kada je plod u punoj tehnološkoj zrelosti, odnosno kada plodovi sadrže maksimalnu količinu šećera 10-20%, te kada se javi smežuranost oko peteljke i tamnjenje mesa oko koštice.

4.4.2. Vrenje

Nakon berbe, a prije vrenja vrši se muljanje i odvajanje koštice. Muljanjem se postiže brži početak i završetak vrenja, veći randman alkohola, a manje isparivanja kiselina. Muljanje se radi posebnim muljačama čiji su valjci obloženi gumom zbog manjeg loma. Dozvoljeni lom je do 5%, jer veći lom povećava cijanovodičnu kiselinu koja je u većim količinama otrov, a i smanjuje se kvaliteta šljivovice, ali manja količina pozitivno djeluje na miris i okus. Vrenje šljive vrši se u drvenim kacama, zapremine od 20 do 100 l napunjene do 80% volumena, uz uklanjanje prije destilacije provrelog koma. Početak vrenja opaža se po stvaranju pjene, oslobađanju CO₂ i povećanju temperature koma. Na dužinu trajanja alkoholne fermentacije utječu: Temperatura, sadržaj šećera u plodu šljive, stupanj izmuljanosti plodova, da li se dodaje kvasac itd, a najčešće traje oko 30 dana. U kemijskom pogledu vrenje je dovršeno kada je sadržaj šećera u komini ispod 0,3%, a završetak vrenja može se odrediti i vizualno na osnovu izgleda (ne čuje se šuštanje CO₂, odnosno nema više stvaranja pjene).

4.4.3. Destiliranje

Destiliranje, odnosno „pečenje“ je postupak odjeljivanja poželjnih od nepoželjnih komponenata. Tradicionalni uređaji za destilaciju nazivaju se „kotlovi“. Sastoje se od kotla sa dijelom za destilaciju i ložišta, gornjeg dijela tzv. poklopca ili kape, te cijevi koja spaja kapu s poklopcem od hladila. Prilikom destilacije, bitan proces je hlađenje, koje se vrši najčešće vodom. Destilacija se izvodi u tri frakcije: Prvenac (bašica), srednja frakcija (srce), posljednja frakcija (patoka). Kada iz hladionika poteče tanki mlaz šljivovice, to je prvenac ili bašica, koja sadrži veliki postotak lako hlapivih spojeva koji kvare miris i ona se zato odvaja (0,3-0,6% od komine u kotlu). Poslije bašice dolazi najveći dio srednjeg destilata kojim dobivamo meku šljivovicu, do jačine koju želimo. Kada jačina destilata padne na oko 10-15% alkohola, hvata se posljednja frakcija (patoka) sve dok u destilatu alkohol ne padne na 2-3%.

4.4.4. Čuvanje i skladištenje

Šljivovica zahtjeva vrijeme starenja u kojem gubi oštrinu i grubi okus, te dobiva harmonični okus, pitkost i mekoću. Minimalno razdoblje starenja iznosi 8-10 tjedana, a najbolje bi bilo da se odvija u hrastovim bačvama, koja ima vrlo važnu ulogu za miris, boju i okus šljivovice. Nakon dozrijevanja destilata, potrebno ga je razrijediti na jačinu propisanu pravilnikom o kvaliteti alkoholnih pića, koja za rakiju od šljive iznosi 25-55%.

5. PAŠKI SIR

5.1. Općenito o Paškom siru

Paški sir je najcjenjeniji hrvatski sir geografskog podrijetla, nastao isključivo iz ovčjeg mlijeka domaće autohtone paške ovce. Posebnost paškog sira je u otoku Pagu, njegovoj vegetaciji, koja je vrlo oskudna, a opet tako posebna zbog aromatičnog bilja, ali i posolice koju s mora donosi bura tijekom zime. Po svojim karakteristikama, paški sir spada u kategoriju tvrdih ovčjih sireva i specijalitet je i delicija koja postiže izuzetnu cijenu na tržištu, a poznat je ne samo u Republici Hrvatskoj, nego i diljem Europe i svijeta. Danas paški sir postaje sve više ekskluzivan proizvod, do kojeg je teško doći radi ograničenih proizvodnih količina.

5.2. Povijest Paškog sira

Proizvodnja paškog sira ima dugu i bogatu tradiciju i datira još iz vremena Ilira, a tehnologija proizvodnje, uz čuvanje otočne tradicije i tajni proizvodnje, prenosila se s generacije na generaciju. Tijekom 18. i 19. stoljeća križanjem domaćih izvornih otočnih pramenki s merino ovnovima, nastala je paška ovca, koja se i danas uzgaja prvenstveno radi proizvodnje mlijeka, a koja se odlikuje skromnim zahtjevima za hranom, otpornošću i prilagodljivošću na oskudne uvjete u kojima obitava. U današnje vrijeme osim malih proizvođača koji proizvode sir za vlastite potrebe i nešto malo za tržište, postoje dvije sirane registrirane za proizvodnju sira: Paška sirana d.d. iz Paga i Sirena-mala sirana iz Kolana.

5.3. Svojstva Paškog sira

Paški sir spada u kategoriju tvrdih ovčjih sireva. Pravilnog je i cilindričnog oblika, promjera od 8-22 cm, visine 7-8 cm i mase 2-3 kg. Jednolike je žutosmeđe boje, a na prerezu sirno tijesto je jednolično žute boje. Guste je strukture, s manjim brojem sitnih šupljina i male elastičnosti. Ima osebujan miris ovčjeg mlijeka koji je ugodan i karakterističan za ovčje sireve, krhak je i topi se u ustima, te je oštrog i pikantnog okusa.



Slika 7. Paški sir

Izvor: gligora.com

5.4. Proizvodnja

5.4.1. Sirovina

Osnovna sirovina za proizvodnju paškog sira je ovčje mlijeko. Proces proizvodnje paškog sira sastoji se od tri osnovne faze: Mužnje, sirenja i dozrijevanja sira. Kao nusproizvod nastaje skuta (meki sir izuzetno cijenjen u tome kraju). Mužnja ovaca, koje daju 0,8-1 litre mlijeka dnevno, započinje krajem prosinca i početkom siječnja i traje sve do ožujka, te nakon toga namuženo mlijeko ide na pasterizaciju.

5.4.2. Toplinska obrada i sirenje

Pasterizacija mlijeka obavlja se pri temperaturi od 72 °C u trajanju od 40 sekundi, nakon čega se vrši hlađenje na temperaturu sirenja od 32 °C do 33 °C, uz dodavanje od 0,5-1% čiste kulture bakterija *Streptococcus salivarius ssp. thermophilus* i *Lacobacillus helveticus*. Uz mliječne bakterije, u mlijeko se dodaje i sirilo u prahu, a samo sirenje traje 40-45 min. Kada je završeno sirenje mlijeka pristupa se rezanju sirnog gruša i njegovog drobljenja do sitnih zrna veličine 2-3 cm. Nakon što je gruš usitnjen, slijedi dogrijavanje sirne mase (sirutka i sirna zrna) do temperature od 43 °C, na kojoj se sirno zrno suši 10-15 min. Nakon završetka procesa sušenja, izdvaja se dio sirutke koja će poslužiti za dobivanje paške skute.

5.4.3. Oblikovanje i prešanje

Sirevi se oblikuju perforiranim metalnim ili plastičnim kalupima, a potom se prešaju u ručnim ili hidrauličkim prešama. Sir se preša 4 sata, pri čemu je tlak prešanja 3 do 5 Ba, a zatim se sir okreće i vadi iz kalupa, uz obavezno rezanje rubova.

5.4.4. Soljenje i zrenje

Soljenje sira obavlja se u 20%-tnoj vodenoj otopini soli-salamuri, žućkastoj tekućini koja mora imati ugodan miris i pored određene gustoće mora imati i određenu kiselost. Nalazi se u posebnim bazenima, koji se nalaze u prostoriji koja se naziva solionica. U solionici se pored bazena za soljenje nalaze i police za sušenje na koja se odlaže sir nakon soljenja u salamuri. Paški sirevi u salamuri stoje 48h. Zrenje sira traje minimalno 90 dana. Sir se čuva u zrionama na temperaturi zraka od 16-18 °C uz relativnu vlagu zraka od 75-80%, uz svakodnevno okretanje. Nakon zrenja sir se pakira, odnosno lijepi se naljepnica, te je proizvod spreman za tržište.

6. ISTARSKI PRŠUT

6.1. Općenito o istarskom pršutu

Istarski pršut je trajni suhomesnati proizvod, koji se proizvodi iz svježih butova teških, zrelih svinja (švedski landras, njemački landras, veliki jorkšir i njihovi križanci) iz domaćeg uzgoja, primjenom tradicionalnog načina obrade buta, soljenja i prešanja, odsoljavanja, sušenja i zrenja, uz dodatak prirodnih začina. To je autohtoni prehrambeni proizvod vrhunske kakvoće, a nastaje polaganim sušenjem i zrenjem na zraku više od godinu dana bez dimljenja, što ga čini osebujnom i gastronomski vrijednijom namirnicom. Sirovina za istarski pršut može se proizvoditi i izvan Istre, ali je to područje ograničeno, dok se obrada smije raditi samo na području Istre. Dokaz da je to pravi istarski pršut je vrući žig koji se stavlja ako je zadovoljena minimalna propisana kvaliteta za istarski pršut, koji sadrži zajednički žig istarskog pršuta i šifru proizvođača, koja je istovjetna veterinarskom broju.

6.2. Povijest istarskog pršuta

Tradicija, odnosno vještina soljenja i sušenja svinjskog buta svojstvena je zemljama mediteranskog podneblja, stjecana je kroz povijest i prenošena je s generacije na generaciju. Na istarskom poluotoku, tradicionalna proizvodnja, odnosno obrada buta zadržana je još iz vremena kada su se na seoskim gospodarstvima velike količine masnoga tkiva pretapale u mast, a obrađeni butovi (bez kože i potkožnog masnog tkiva) solili isključivo morskom soli, uz dodatak prirodnih začina i sušili u prirodnom okruženju bez dima, te sazrijevali u tamnim i hladnim prostorijama. U današnje vrijeme sve je veća potražnja i proizvodnja ovog specijaliteta.

6.3. Svojstva istarskog pršuta

Posebnost istarskog pršuta prvenstveno je uvjetovana trima čimbenicima: sirovinom, tehnologijom proizvodnje temeljene na tradiciji, te na organoleptičkim svojstvima pršuta. Zreli se istarski pršut odlikuje čvrstom, neelastičnom tamnom površinom do 1 cm dubine i mekom unutrašnjosti, koja na presjeku ima ružičastu do svijetlocrvenu boju, a bijela boja je područje masnog tkiva. Karakterizira ga intenzivan miris (papar, češnjak, lovor i plijesni) s aromom fino fermentiranog svinjskog mesa. Istarski pršut ne sadrži nitrate i nitrite niti druge toksične aditive, jer nastaje dehidracijom i polaganim

kemijsko-enzimatskim transformacijama sugo salamurenog buta pod određenim uvjetima sredine (temperatura,vlažnost,strujanje zraka).



Slika 8.Istarski pršut

Izvor: istra.net

6.4. Proizvodnja

6.4.1. Sirovina i obrada buta

Područje proizvodnje sirovine namijenjene proizvodnji istarskog pršuta ograničeno je na županije: Istarska,Primorsko-goranska (samo kopneni dio),Karlovačka,Sisačko-moslavačka,Zagrebačka,Bjelovarsko-bilogorska,Koprivničko-križevačka,Međimurska,Virovitičko-podravska,Požeško-slavonska,Brodsko-posavska,Osječko-baranjska i Vukovarsko-srijemska.But se dobije od mesnatih pasmina švedskog i njemačkog landrasa,velikog jorkšira i njihovih križanaca.Poželjno je da je meso mikrobiološki ispravno i svježete da životinja prije klanja bude oko 180 kg.Nakon klanja,vađenja iznutrica,rasijecanja i nakon što su ohlađeni osnovni dijelovi trupa,odvajaju se butovi i oblikuju u „sirovi“ pršut.Iz buta se odstranjuju križna i zdjelična kost,uz što je moguće manje oštećenje mesa,odnosno stvaranja pukotina.Nožice se odvajaju u skočnom zglobu,a s buta se skida koža i potkožno masno tkivo.

6.4.2. Soljenje i prešanje

Neposredno prije soljenja iz buta se snažnim pokretima ručno istisne zaostala krv iz bedrene arterije, te svih ostalih vidljivo prokrvarenih područja. U procesu proizvodnje istarskog pršuta dozvoljena je isključivo primjena postupka suhog salamurenja butova, te započinje stvaranje svih budućih kakvoća i osobina. Butovi se sole smjesom morske soli i začina (mljeveni crni papar, češnjak, lovor i ružmarin). Soljenje se obavlja ručno, tako da se suha salamura utrlja u sve površine buta, u šupljine i zarezotine. Nakon soljenja s butova se rukom očisti višak soli, te se slažu na police na kojima ostaju 7 dana. U prostorijama u kojima se obavlja soljenje i prešanje poželjno je da police na kojima se obavljaju soljenje i prešanje budu od prirodnog materijala-drвета, te da temperatura u prostoriji bude 0-6 °C, uz relativnu vlagu zraka veću od 80%. Faza soljenja smije se odvijati samo u razdoblju od 15. listopada do 20. ožujka, zbog prirodnih uvjeta za sušenje, odnosno bure koja puše u zimskom razdoblju. Za vrijeme soljenja dolazi do vidljivih promjena u boji, mirisu, okusu i težini pršuta. Po završetku faze soljenja, započinje faza prešanja koje se može obavljati u istoj prostoriji kao i soljenje. Prešanje traje najmanje 7 dana, a odvija se pod istim mikroklimatskim uvjetima kao i soljenje.

6.4.3. Sušenje i zrenje

Sušenje pršuta provodi se u odgovarajućim prostorijama s kontroliranom temperaturom i vlagom koje su izložene dominantnim vjetrovima. Faza sušenja traje 3. mjeseca i nije dozvoljeno dimljenje. Nakon faze sušenja, slijedi faza zrenja pršuta. Zrenje se odvija mikroklimatski stabilnim prostorijama, koje se mogu u potpunosti zamračiti sa stalnom temperaturom zraka do najviše 18 °C, uz relativnu vlažnost do 90%. Ovi uvjeti omogućuju rast poželjnih mikroorganizama i obrastanje vanjske površine gljivicama koje istarskom pršutu daju prepoznatljiv izgled (plijesni iz rodova *Eurotium*, *Aspergillus* i *Penicillium*). Plijesan čuva pršut od isušivanja i indikator je pravilnog sušenja i zrenja. Zrenje traje najmanje godinu dana, a ovisno o težini, može i duže.

7. LIČKI KRUMPIR

7.1. Općenito o Ličkom krumpiru

Lički krumpiri su gomolji namijenjeni tržištu za prehranu ljudi, te je za većinu potrošača najvažniji vanjski izgled i kulinarska svojstva. Krumpir spada u kategoriju voća i povrća, žitarice u prirodnom stanju ili prerađene. Za proizvodnju ličkog krumpira koristi se sjeme udomaćenih sorata Dessire, Bintje ili Viktoria, te sorte sličnih karakteristika, koje imaju minimalno 19% suhe tvari (visok sadržaj škroba).

7.2. Povijest Ličkog krumpira

Uzgoj krumpira ima dugu tradiciju u zemljopisnom području Like. Pretpostavlja se da je širenju krumpira i uzgoju krumpira, te upotrebi doprinio rat između Austro-Ugarske i Turske. U Vojničku Krajinu, kojoj je pripadalo područje Like, 1760. godine donesen je krumpir iz Češke. Stanovništvo se trebalo prehraniti, a kako zbog svoje oštne klime nije pogodna za uzgoj žitarica, ovakva klima je bila idealna za uzgoj krumpira.

7.3. Svojstva Ličkog krumpira

Pokožica gomolja je žute do smeđe ili crvenkaste boje, a ljuska može biti glatka ili hrapava. Boja mesa (mekote) gomolja je svijetlo bijele do žute boje, a tekstura mesa gomolja je fina-sitnozrna. Gomolj ima branast okus, prhak ili suh, zbog većeg postotka suhe tvari (visok sadržaj škroba) jer pokazuje sklonost raskuhavanju, odnosno pri jedenju se osjeti punoća u ustima.



Slika 9. Lički krumpir

Izvor: novilist.hr

7.4. Proizvodnja

7.4.1. Gnojidba

Gnojidba se vrši organskim gnojivima s pravilnim omjerom ugljika i dušika ili mineralnim gnojivima prema optimalnoj dozi i obliku hraniva na način da se organsko gnojivo zaorava prilikom osnovne obrade, mineralno se dodaje prije sadnje, odnosno kada se priprema tlo (kultiviranje), te prihranjivanje tijekom vegetacije u granulama ili folijarno.

7.4.2. Sadnja

Sadnja se obavlja u čisto, toplo, dovoljno prosušeno i dobro kultivirano tlo. Da bi se osigurala dobra prozračnost tla, ne smije se obradom napraviti previše fina struktura. Optimalno vrijeme za sadnju ličkog krumpira je sredina travnja do sredine svibnja, a zbog iznimnih vremenskih prilika sezona sadnje se može produžiti i do kraja svibnja.

7.4.3. Berba

Prije berbe, odnosno vađenja gomolja, nadzemni dio krumpira se odstranjuje i to otprilike dva tjedna prije vađenja krumpira. Vađenje krumpira uglavnom traje od kraja kolovoza, pa do polovine listopada.

7.4.4. Skladištenje

Krumpir ako se čuva na duži vremenski period, skladišti se u hladnim i tamnim prostorijama (4-6°C), da ne bi došlo do klijanja krumpira. Krumpir se na tradicionalan način skladišti u podrumima ili specijaliziranim skladištima za krumpir ili u prostorijama koje ispunjavaju minimalne uvjete za čuvanje krumpira.

U proizvodnji ličkog krumpira primjenjuju se sljedeće metode uzgoja: Ista površina ne smije biti zasađena krumpirom više od dvije godine uzastopce, a nakon toga dvije godine ne smije biti zasađen krumpir na toj površini. Svaka biljka mora biti zasađena na razmak 65-90 x 20-45 cm. Svake tri godine za uzgoj ličkog krumpira provodi se zelena gnojidba ili primjena stajnjaka, radi održavanja količine organske tvari. Obavezno formiranje dovoljno velikih humaka zbog stvaranja dovoljnog prostora za formiranje pravilnih gomolja, za izbjegavanje temperaturnih šokova i zbog smanjene infekcije gomolja plamenjačom.

8. DINGAČ

8.1. Općenito o Dingaču

Republika Hrvatska je svojim geografskim položajem i raznolikošću vrlo pogodna za uzgoj brojnih vinskih sorti, gdje su domorodne, autohtone sorte preduvjet za proizvodnju kvalitetnih vrhunskih vina. Dingač je vrhunsko crno suho vino kontroliranog podrijetla s ograničenih područja pelješkog poluotoka. Ime je dobio po predjelu, odnosno lokalitetu Dingač na poluotoku Pelješcu. Duboke je rubinskocrvene boje, iznimno osebnog i raskošnog bukea, fino naglašene sorte arome i harmonične punoće okusa. Proizvodi se od autohtone sorte plavac mali sa lokaliteta Dingač, na strmim, južnim obroncima pelješkog poluotoka, od kojeg se uz specifičnu mikroklimu i mikroreljef dobiva vrhunsko vino s idealnim rasporedom alkohola, kiselina, minerala, tanina, vitamina i proteina u sebi.

8.2. Povijest Dingača

Prema arheološkim nalazima, nepobitno je dokazano da se još u vrijeme Ilira na Pelješcu uzgajala vinova loza. Dolaskom Slavena i Rimljana u taj kraj, koji su naišli na već razvijeno vinogradarstvo i vinarstvo, nastavljena je tradicija sadnje vinove loze i proizvodnje kvalitetnog vina, sve do danas. 1959. godine osnovana je poljoprivredna zadruga „Dingač“ iz Potomja, koja je dobrim dijelom zaslužna za očuvanje tradicije i priznanje Dingača. Vino Dingač je 1964. godine temeljem certifikata Međunarodnog ureda za zaštitu industrijskog, književnog i umjetničkog vlasništva iz Ženeve i elaborata za utvrđivanje osobina, proglašeno vrhunskim i kao takvo postalo prvo hrvatsko vino zaštićeno zakonom.

8.3. Svojstva

Dingač je vrhunsko crno vino kojeg karakterizira bistra tamnocrvena (rubin) boja te idealan sastav i raspored alkohola, kiselina, boje, tanina, proteina, vitamina i minerala. Odlikuje se harmoničnim i raskošnim bukeom i naglašenom sortnom aromom te punim i zaokruženim trpkim slatkastim okusom. Vino ima najčešće 13-15% alkohola. Najbolje pristaje uz ukusna jela tamnog mesa, divljači, tvrdih sireva i ribe, a poslužuje se čisto i rashlađeno do temperature od 18°C.



Slika 10. Sorta plavac mali

Izvor: vinopedia.hr

8.4. Proizvodnja

Proizvodnja vina započinje berbom na lokalitetu Dingač kada je grožđe potpuno sazrelo i djelomično prezrelo, sa sadržajem 15% suhih bobica (s 50% šećera) i 85% neprosušenog grožđa (s 22% šećera). Berba započinje najranije 20. Rujna i završava najkasnije do 15. Listopada, a ukupno traje 15-20 dana. Sam proces proizvodnje odvija se kroz nekoliko faza, od kojih su najbitnije: Runjanje (muljanje), kada se proizvodi masulj, koji se sastoji od tekuće faze (soka) i krute faze (koščice, sjemenke i meso bobica), alkoholno vrenje, uz maceraciju i remontažu masulja grožđa, odtakanje, odvajanje još neprovrelog mošta i nastavka vrenja do potpunog prelaska šećera u alkohol. Nakon berbe, grožđe se ponajprije transportira do pogona za preradu, gdje se pomoću mehaničkih uređaja vrši muljanje i time započinje proces vrenja (fermentacije) uz konstantno praćenje temperature i gustoće mošta. Tijekom vrenja masulja iz krutih dijelova se izdvajaju sastojci, ponajprije fenoli (utječu na stabilnost vrenja, miris, okus i hranjivu vrijednost), antocijani (boja), tanini (okus). Odtakanje se vrši kod gustoće 1020-1035 (po densimetru Sallerona) i na taj način dobije se 65% samotoka od ukupne količine grožđa. Sam proces vrenja (tiho vrenje) traje tri mjeseca i dulje, a pretakanje vina vrši se u siječnju, ožujku i koncem proljeća, a stabilizacije vina provodi se procesom hlađenja i filtriranjem.

9. MASLINOVO ULJE-TORKUL

9.1. Općenito o Torkulu

Torkul je ekstra djevičansko maslinovo ulje proizvedeno obradom svježih maslina autohtonih sorti Lastovke i Drobnice, koje se mogu naći samo na otoku Korčuli, posebice u zapadnom dijelu otoka (Vela Luka). Ime je dobilo po „torkulu“ što je naziv za starinsku prešu za masline. Torkul-maslinovo ulje je prvo zaštićeno maslinovo ulje u Republici Hrvatskoj s oznakom izvornosti.

9.2. Povijest Torkula

Grci su u 6. vijeku p.n.e. sagradili svoju koloniju i sa sobom donijeli smokve, masline i lozu. Za vrijeme Rimskog carstva najviše se uzgaja vinova loza, ali i masline i smokve. Proizvodnja i trgovina maslinovim uljem funkcionirala je sve do propasti Rimskog carstva. Maslinici oko Vele Luke počinju se obnavljati u 16. stoljeću, a danas se sve više krče tereni i uzgaja se maslina.

9.3 Svojstva Torkula

Maslinovo ulje Torkul je ulje ekstra kakvoće, jedinstvenog okusa sorte osobine, pikantno gorkog okusa, mirisa po plodu zelene ili zrele masline, bogate voćne arome i karakteristične žutozelene boje. Torkul ulje je bez konzervansa i u sebi sadrži manju koncentraciju slobodnih masnih kiselina (do 0,8%), a svojom aromom ploda masline upotpunjuje svaku hranu.



Slika 11. Torkul

Izvor: etnotour.info

9.4. Proizvodnja

9.5.1. Sirovina

Proizvodnja se temelji na više od 140.000 stabala maslina. Osnovna proizvodna karakteristika maslinovog ulja Torkul je u sortimentnom svojstvu dviju autohtonih sorti maslina Lastovke i Drobnice, koje se miješaju u odnosu 70% : 30%.

9.5.2. Berba

Trešnja i berba maslina je ručna, a samo zdravi i zreli plodovi maslina se prerađuju u roku 24h i to hladnim prešanjem. Berba maslina se odvija tijekom listopada i studenog.

9.5.3. Prešanje

Iz dopremljenih se maslina, postupkom hladne prerade i u posebnim prešama izdvaja maslinovo ulje, koje se zatim pohranjuje u posude od nehrđajućeg čelika i pretače u boce tek nakon dvadesetak dana.



Slika 12. Sorta Lastovka

Izvor: paicusa.hr

10. OSTALI AUTOHTONI PROIZVODI

10.1 Paška janjetina

Paška janjetina je drugi po važnosti proizvod paških ovaca. Dobiva se klanjem janjadi (autohtone paške ovce) stare 25-45 dana, mase obrađenog trupa od 4 do 9 kg. Ovo je najčešće prisutno meso janjadi na tržištu, a dobiva se od uzgajivača paške ovce koji proizvode paški sir. Janjad se do ove dobi hrani isključivo ovčjim mlijekom, što mesu daje poseban ukus. Paška janjetina je specifičnog okusa mesa zbog ambijenta u kojem živi i u kojem se hrani paška ovca (krš, kamenjar, posolica, niska trava, kadulja). Meso paške janjetine je blijedo-ružičaste boje, tankih i nježnih mišićnih vlakana, ukusno i sočno. Na tržištu se može naći i nešto starija janjad, mase trupa 9 do 15 kg. Ove janjetine ima znatno manje, jer se dobiva uglavnom od uzgajivača koji ne proizvode paški sir, već samo meso. Paška janjetina priprema se na razne načine, a najpoznatiji je pečenje na ražnju.



Slika 13. Paška ovca

Izvor: paskasirana.hr

10.2. Meso zagorskog purana

Meso Zagorskog purana je proizvod koji se dobiva klanjem purana autohtone hrvatske pasmine zagorski puran u dobi od 6 do 8. mjeseci koji su uzgojeni tradicijskom tehnologijom na području Hrvatskog Zagorja. Težina zagorskih purana u dobi od 6 do 8 mjeseci iznosi 6 do 8 kg, a težina purica 3 do 5 kg. Meso zagorskog purana ima prirodan miris s naglašenom aromom livadske flore, a meso je sočno, finog okusa i poželjne žvačnosti. Na području Zagorja obitavaju četiri soja zagorskih purana koji se koriste za proizvodnju mesa zagorskog purana: Brončani, crni, sivi i svijetli.



Slika 14. Zagorski puran

Izvor: agroklub.com

10.3. Dalmatinska maraska/maraška

Maraska je autohtona sorta višnje koja je nastala u ograničenom području Dalmacije. Plod je okrugao, udubljen na oba kraja, spljošten, a sastoji se od jedne koštice, mesa ploda i tanke kožice koja je zagasito tamnocrvene boje. Plod je duguljast, promjera 11 do 23 mm po širini i 13 do 21.5 mm po dužini. Peteljka ploda je tanka i srednje duga. Jestivi dio ploda (kožica i meso) sadrži šećere, organske kiseline, pektinske i aromatične tvari, vitamine, minerale, polifenole, antocijane, flavonoide. Jestivi dio Maraske ima dobar antioksidacijski kapacitet. Plod je specifične arome i karakterističnog voćnog mirisa te slatkasto-kiselkastog okusa. Maraska se u usporedbi s ostalim sortama višanja odlikuje nižim stablom i sitnijim plodovima, tamnocrvenom bojom ploda, slatkasto-kiselkastim okusom, s velikim udjelom šećera i specifičnom aromom



Slika 15. Plod Dalmatinske maraske

Izvor: ezadar.hr

10.4. Slavonski čvarci

Čvarci su jelo od prženog svinjskog masnog tkiva. Tradicionalno, čvarci se pripremaju kuhanjem komadića slanine i masnog mesa u metalnom kotlu. Tijekom kuhanja mast se otopi i ocijedi, a sitni komadići mesa i masnoće se prže i suše. Prije kuhanja u kotao se stavi malo masti ili vode. Slanina se reže na podjednake kockice, te se stavlja u kotao. Kuhanje traje 30-45min, ovisno o veličini kockica. Čvarke je potrebno konstantno miješati, da ne bi zagorjeli ili se slijepili. Na kraju kuhanja dodaje se mlijeko koje daje boju čvarcima (više mlijeka, tamnija boja). Čvarci su zlatno-žute boje. Nakon što je gotovo, odvajamo mast od čvaraka na način da kroz cjedilo protiskujemo mast, čvarci se moraju stisnuti, te ih stavljamo u praznu posudu. Prije konzumiranja, čvarci se mogu soliti.



Slika 16. Kuhanje čvaraka

Izvor: slavonski-ponos.com.hr

11. ZAKLJUČAK

Zbog svojih geografskih i klimatskih specifičnosti, od kontinentalne, panonske regije, preko planinske do mediteranske Hrvatske, zbog svoje bogate tradicije, Hrvatska ima veliki broj autohtonih proizvoda koji će dobivanjem oznaka zaštite zemljopisnog podrijetla, tradicije ili izvornosti i uspostavljanjem sustava nadzora kvalitete po uzoru na EU, postati značajan izvozni brand, ali i sa velikim mogućnostima u domaćem turizmu. Nažalost Hrvatska ima još velik broj nezaštićenih autohtonih proizvoda, što bi u bliskoj budućnosti što prije trebalo promijeniti.

12. LITERATURA

Knjiga

1. Ž. Bukvić, D. Kralik, Z. Milaković: Hrvatski autohtoni proizvodi, Osijek 2007

Internet

1. <http://www.svijet-kvalitete.com/index.php/prehrana/1689-autohtoni-prehrambeni-proizvodi>
2. <http://www.agroklub.com/stocarstvo/dozrijevanje-kulena/4288/>
3. <http://www.tehnologijahrane.com/enciklopedija-2/tehnologija-proizvodnje-sljivovice>
4. <http://www.mps.hr/default.aspx?id=7517>
5. <http://www.mps.hr/default.aspx?id=8108>
6. <http://www.gligora.com/hr/onama/tehnologija-s4.htm>
7. <http://www.mps.hr/default.aspx?id=8112>
8. <http://www.novalja.hr/?page=21>
9. <http://www.mps.hr/UserDocsImages/HRANA/PURANI/Specifikacija%20meso%20zagorskog%20purana.pdf>
10. <http://www.mps.hr/UserDocsImages/specifikacija%20Dalmatinska%20maraska.pdf>
11. http://www.osijek031.com/osijek.php?topic_id=51130

13. SAŽETAK

Autohtoni prehrambeni proizvodi zbog svojih tehnoloških, prehrambenih i organoleptičkih specifičnosti, kvalitetom i posebnosti konkuriraju ostalim prehrambenim proizvodima na globalnom tržištu. Autohtoni proizvodi se štite zemljopisnim oznakama zbog stvaranja identiteta i prepoznatljivosti, ali i više cjenovne kategorije. Zbog svojih geografskih i klimatskih specifičnosti, zbog svoje bogate tradicije, Hrvatska ima veliki broj autohtonih proizvoda koji će dobivanjem oznaka zaštite zemljopisnog podrijetla, tradicije ili izvornosti i uspostavljanja sustava nadzora kvalitete po uzoru na EU, postati značajan izvozni brand, ali i sa velikim mogućnostima u domaćem turizmu. Sustavno se radi na zaštiti autohtonih proizvoda, te tako osim oznaka za izvornost, podrijetlo i tradiciju, imamo i oznake „Hrvatska kvaliteta“ i „Izvorno hrvatsko“, kojima je svrha promicanje i marketing autohtonih proizvoda, a nastali su kao rezultat hrvatske tradicije, razvojno-istraživačkog rada, inovacije i investicije. Poznati autohtoni proizvodi su: Istarski pršut, Slavonski kulen, Dingač, Maslinovo ulje, Paški sir, ali i ostali proizvodi su sve popularniji na domaćem, ali i stranom tržištu. Hrvatska nažalost ima još velik broj nezaštićenih autohtonih proizvoda, što bi u bliskoj budućnosti što prije trebalo promijeniti.

Ključne riječi: Autohtoni proizvodi, oznake izvornosti, podrijetla i tradicije, Hrvatska kvaliteta, Izvorno hrvatsko

14.SUMMARY

Croatian indigenous products due to own technological, nutritional and organoleptic specificity compete with other indigenous products with his quality and uniqueness in the global market place. Indigenous products protect by geographical indications due to the formation of identity, recognition and higher price category. Because of his geographical and climatic characteristics and because of it's rich tradition, Croatia has a large number of indigenous products, that will mark on tradition gaining protection of geographical indications, traditional or origin and establishment of quality monitoring system modeled on the EU and become an important export brand, but also with large range of domestic tourism. Systematically we work to protect indigenous, this making except for the authentic, origin and tradition, we also mark „Croatian quality“ and „Croatian creation“, whose purpose is promotion and marketing of indigenous products and are the result of Croatian tradition, research and development activities, innovation and investment. Some of famous indigenous products are: Istarski pršut, Slavonski kulen, Dingač, Maslinovo ulje, Paški sir, but also other products are becoming increasingly popular in the domestic, as well in foreign market. Unfortunately, there are still a large number of unprotected indigenous products in Croatia, which should be change in the near future as soon as possible.

Keywords: Indigenous products, designation of origin and tradition, Croatian quality, Croatian creation

15. TEMELJNA DOKUMENTACIJSKA KARTICA

Sveučilište J.J.Strossmayera

Poljoprivredni fakultet u Osijeku

Završni rad

Tema: Hrvatski autohtoni proizvodi/Croatian native products

Josip Šestanj

Sažetak:

Ovaj završni rad imao je za cilj prikazati odabrane autohtone proizvode, njihove opise i proizvodnju. Obradeni su najpoznatiji domaći autohtoni proizvodi, a nešto veća pozornost je usmjerena na slavonske autohtone proizvode kojih u ovom radu ima najviše. Hrvatska je zemlja bogata autohtonim proizvodima, zbog svojih geografskih i klimatskih specifičnosti. Najpoznatiji autohtoni proizvodi su: Slavonski kulen, Istarski pršut, Dingač, Paški sir, Maslinovo ulje, ali i ostali su sve popularniji na domaćem i stranom tržištu. Hrvatska ima još velik broj nezaštićenih autohtonih proizvoda, što bi u bliskoj budućnosti što prije trebalo promijeniti.

Summary:

The final paper is to present indigenous products, their descriptions and production. Great attention is focused on the slavian indigenous products, which in this final paper is the most. Croatia is a country with many indigenous products due to its geographic and climatic specificities. Most famous indigenous products are: Slavonski kulen, Istaski pršut, Dingač, Paški sir, Maslinovo ulje and others. There are still a large number of unprotected indigenous products in Croatia, which should be change in the near future as soon as possible.