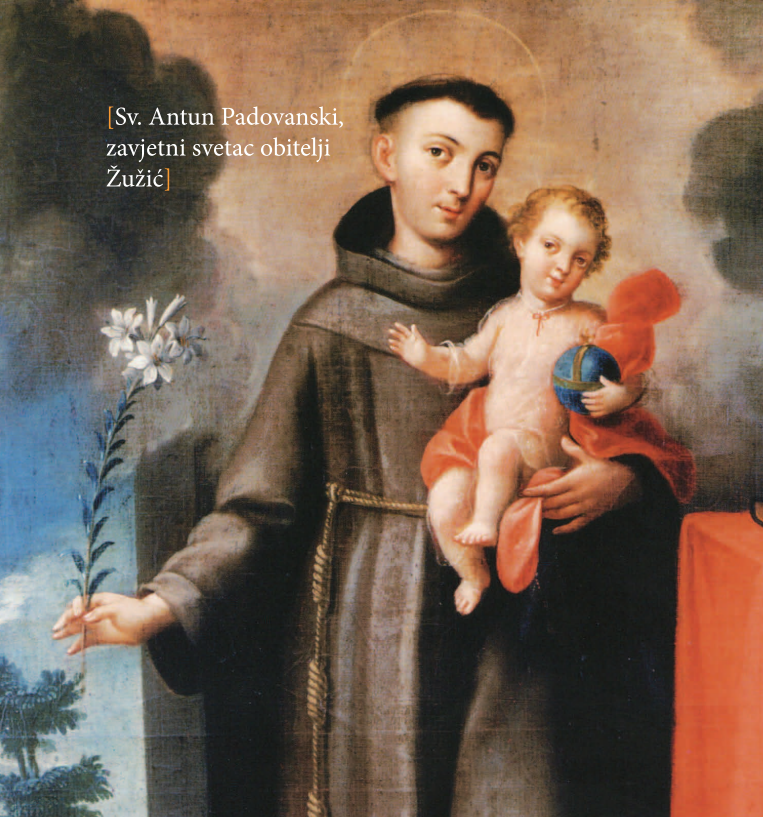




[Sv. Antun Padovanski,
zavjetni svetac obitelji
Žužić]



KRČKI
PRŠUT



[Sv. Kvirin, zaštitnik Krčke
biskupije i grada Krka]

Kako je tekao proces zaštite?

U Službenom listu Europske unije od 14. travnja 2015. godine objavljena je Provedbena Uredba Komisije [EU] 2015/580 o upisu naziva Krčki pršut u registar zaštićenih oznaka izvornosti i zaštićenih oznaka zemljopisnog podrijetla. Time je Hrvatska dobila prvu oznaku zaštićenog zemljopisnog podrijetla odnosno prvi proizvod čiji je naziv registriran i zaštićen na zajedničkom europskom tržištu.

Proces zaštite naziva ove otočne delicije započeo je u travnju 2010. kada je Ministarstvu poljoprivrede Republike Hrvatske Mesnica-market Žužić, krčkog pršutara Vjekoslava Žužića, dostavila zahtjev za registracijom oznake zemljopisnog podrijetla. Nakon provedene procedure Ministarstvo je u ožujku 2012. donijelo Rješenje o registraciji oznake zemljopisnog

podrijetla čime je naziv Krčki pršut postao zaštićen u Republici Hrvatskoj. U veljači 2014. Ministarstvo je Europskoj komisiji uputilo zahtjev za registracijom naziva zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla na razini Europske unije, da bi nakon provedene procedure, 14. travnja ove godine, objavom spomenute Uredbe naziv Krčki pršut bio konačno i upisan u europski registar zaštićenih oznaka.

Proizvodnja Krčkog pršuta ograničena je isključivo na područje otoka Krka, a radi se trajnom suhomesnatom proizvodu od svinjskog buta, bez zdjelčnih kostiju, suho salamurenom morskom soli i začинима, sušenom na zraku bez dimljenja te podvrgnutom procesima sušenja i zrenja u trajanju od najmanje godine dana. Specifičnost ovog proizvoda proizlazi iz njegovog dugogodišnjeg ugleda te vještine i umijeća proizvođača koji se pri proizvodnji koristi isključivo tradicionalnom recepturom. ●

Čast i zadovoljstvo nam je pozvati Vas na blagdan sv. Kvirina, zaštitnika Krčke biskupije i grada Krka, da svojim nazočnošću uveličate svečanost uručjenja certifikata - potvrde oznake zemljopisnog porijekla Krčkom pršutu kao prvom hrvatskom proizvodu registriranom u Europskoj uniji!

U Vrh, na vrhu Europe - Krčki pršut

Otok Krk / Vrh / Kuća Krčkog pršuta Žužić / 04. lipnja 2015. / 12.00 h

Darijo Vasilić
gradonačelnik Grada Krka

Vjekoslav Žužić
Kuća Krčkog pršuta Žužić

Molimo Vas da svoj dolazak potvrdite najkasnije do petka, 29. svibnja 2015. godine, telefonom na 051 220 041 ili mailom na kultura@gradkrk.net.

Fratarska čičada iz “Gastro-nomije” Branka Fučića

Večer prije nego ćeš kuhat čičadu moraš čič staviti močiti. Drugi dan v jenon loncu kuhaj čič a v drugon loncu kuhaj ogujeni kunpir, aš se čič mora kuhat već vrimena leh kunpira. Kad se čič dobro skuha, prehit ga v isti lonac z kuhanin kunpiron pak mišaj i zasmoči z ujen ali z masti ter ako ni petak ali nemrs zapovidani, moreš pridati i malo suhoga mesa ali kost od pršuta ali pešta, ma smok pridaj z pravu meru da vonj od suhoga mesa ne prevzeme oni lipi vonj od kuhanog čiča. Va jenon lončiću zamišaj muku, skusani česan, skusanu kapulu, prah od papra pak frigaj na ognju i mišajuć z vodu podlivaj. kada je sfrijano, z otin čičadu zasmoči i provuj ako ča rabi za pridati i neka ti čičada ne bude retka leh lipa i gusta kaša. ●

Iskaz gvardijana franjevačkog samostana na Košljunu

Iz kazivanja braće franjevac poznato mi je da je Stjepan Žužić [djed Vjekoslava Žužića] od ranih ‘20-ih do ‘70-ih godina prošlog stoljeća, redovito, jednom godišnje u naš samostan donosio jedan Krčki pršut.

Naime, Stjepanu Žužiću su početkom ‘20-ih godina prošlog stoljeća često ugibale svinje te se zavjetovao na čast sv. Antona da će, prestane li ugibanje, svake godine, dok bude uzgajao svinje, donijeti jedan Krčki pršut fratrima u franjevački samostan na Košljunu.

Tijekom ‘60-ih u pratnji Stjepana Žužića u samostan je dolazio i njegov unuk, također Stjepan Žužić, koji se zbližio s redovnicima te tako i sam postao franjevac koji danas živi u ovom samostanu. ●