

Mišljenje potrošača na području dalmacije o lokalnim tradicionalnim suhomesnatim proizvodima

Ćaćić, M.¹

Pregledni rad

SAŽETAK

U posljednje vrijeme, zbog učestalih nepravilnosti sa različitim prehrambenim proizvodima, potrošači sve više žele znati porijeklo hrane koju konzumiraju. Žele znati porijeklo sirovina te koji se sve dodaci koriste u tehnološkom procesu pripreme prehrambenih proizvoda. Manja skupina prehrambenih proizvoda, tradicionalni trajni suhomesnati proizvodi, percipira se kod potrošača kao visoko kvalitetna hrana, najčešće bez neprirodnih dodataka. Ovaj rad je prikaz istraživanja mišljenja potrošača s područja triju dalmatinskih županija o lokalnim tradicionalnim trajnim suhomesnatim proizvodima, s posebnim naglaskom na Dalmatinsku pancetu i Dalmatinsku pečenicu. Rezultati istraživanja pokazuju vrlo veliku razinu svijesti o ukupnoj vrijednosti tih proizvoda, ukazuju na dugo vrijeme i visoku učestalost njihovog konzumiranja te na njihovu široko rasprostranjenu proizvodnju. Od svih ispitanika, čak 92,98% njih povremeno konzumira Dalmatinsku pancetu, a 73,68% njih konzumira Dalmatinsku pečenicu. Tri četvrtine ispitanika izjavilo je da te visokovrijedne tradicionalne suhomesnate proizvode konzumira već duže od 10 godina, a više od polovice se izjasnilo da ih konzumira praktično oduvijek. Po učestalosti konzumiranja prednjači Dalmatinska panceta koju čak 76,36% konzumenata konzumira bar jedan put mjesečno, dok Dalmatinsku pečenicu 59,52% konzumenata konzumira bar jedan put mjesečno. Ispitivanje stavova ispitanika o specifičnim sastavnicama kvalitete Dalmatinske pancete i Dalmatinske pečenice, pokazuje da ispitanici jasno raspoznaju kvalitativne razlike između ovih proizvoda i drugih sličnih proizvoda koji se mogu naći na domaćem tržištu. Kvalitetnom standardizacijom i zaštitom ovih proizvoda može im se osigurati pristup inozemnim tržištima, omogućiti lakši plasman na postojećim tržištima te time još više popularizirati cjelokupnu dalmatinsku gastro ponudu.

Ključne riječi: trajni suhomesnati proizvodi, percepcija potrošača o kvaliteti tradicionalnih suhomesnatih proizvoda, Dalmatinska panceta, Dalmatinska pečenica

UVOD

Još od vremena kad su područjem Dalmacije vladali Rimljani postoji tradicija pripreme i konzumacije suhomesnatih proizvoda, uglavnom od svinjskog, goveđeg i ovčijeg mesa. Postoje mnogi povijesni zapisi o načinima pripremanja, čuvanja, vrednovanja i konzumiranja tih proizvoda. Kroz povijest, sušeno meso, ponajprije sušeni svinjski but - pršut, je bilo cijenjeno kao iznimno vrijedan prehrambeni proizvod koji je često konzumiran i na dvorovima diljem Europe. Uz pršut, najčešći trajni suhomesnati proizvodi su bili panceta i pečenica.

Zbog pogodnih uvjeta za proizvodnju sirovine, svježeg mesa, zatim dostupnosti morske soli te pogodnih

klimatskih uvjeta, na praktično cijelom Mediranu se razvila tradicija proizvodnje trajnih suhomesnatih proizvoda, pretežno od svinjskog mesa. Mnogi su čimbenici koji utječu na svojstva takvih proizvoda, od posebnosti tradicionalnog načina proizvodnje do specifičnih karakteristika mikrolokacije proizvodnje i mikroklimatskih čimbenika (Krvavica i sur., 2016).

Kako su meso i mesni proizvodi važan izvor proteina (Font-i-Fumols i Guerrero, 2014), široko je uvriježeno mišljenje da je upravo meso središnji element ljudske prehrane (Grunert, 2005). Općenito, potrošači smatraju da je meso zdrava i važna komponenta prehrane (Verbeke et al., 2010), koja može pružiti hranjive elemente kao što su

¹ Marijo Ćaćić, mag.oec., v.pred., Visoka škola za menadžment i dizajn ASPIRA, Mike Tripala 6, Split, marijo.cacic@aspira.hr; PLUS d.o.o., Medačka 18, Knin

proteini i vitamini. U posljednje vrijeme, zbog čestih incidenata u lancu proizvodnje i distribucije mesa i mesnih prerađevina, potrošači pri kupovini sve više žele znati njihovo porijeklo, zbog čega se često okreću konzumaciji proizvoda poznatog, zaštićenog imena. Sigurnost hrane je zbog takvih incidenata postala jedno od najvažnijih pitanja, kako za potrošače, tako i za trgovce (Sans i sur., 2005). Upravo u tome mnogi mali proizvođači tradicionalnih suhomesnatih proizvoda vide mogućnost svog kvalitetnog tržišnog pozicioniranja i odlučuju se na zaštitu svojih proizvoda uglavnom oznakama zemljopisnog podrijetla, a poneki i oznakama izvornosti.

Uz istraživanje općeg mišljenja o svim suhomesnatim proizvodima, u ovom radu posebna pozornost je posvećena istraživanju mišljenja potrošača o Dalmatinskoj panceti i Dalmatinskoj pečenici. Radi se o tradicionalnim suhomesnatim proizvodima koji se pod tim nazivima proizvode već jako dugo vremena.

Dalmatinska panceta, kao tradicionalni trajni suhomesnati proizvod, je soljena i dimljena te na zraku sušena mesnata slanina. Od davnina je poznata i cijenjena u čitavoj Dalmaciji (Mašić, 2003), ali i ostalim dijelovima Hrvatske i šire regije. Sam naziv „panceta“ talijanskog je podrijetla („pancetta“, od talijanske riječi „panza“ - trbuh), a općenito označava suhomesnati proizvod proizveden od svinjske potrbušine, odnosno slaninu prošaranu mesom. Od davnina se proizvodi u Dalmaciji na specifičan način, soljenjem ili suhim salamurenjem morskom solju različite granulacije, sa ili bez začina i aditiva, dimljenjem, sušenjem i zrenjem u trajanju od 2 do 3 mjeseca. Starija literatura govori o uporabi „salitre“ (nitrata) u procesu soljenja svinjskog i ovčjeg mesa u kućnoj radinosti (Marijanović-Radica, 1939).

Posebni zemljopisni uvjeti dalmatinskog krša, prije svega specifična mediteranska klima sa značajnim utjecajem submediteranske, a u nekim dijelovima i kontinentalne klime, koju odlikuju prije svega česta izmjena vjetrova, toplog i vlažnog juga te hladne i snažne bure (Krvavica i sur., 2016), doprinijeli su činjenici da se dalmatinska panceta razlikuje i izdvaja od sličnih proizvoda u drugim područjima Hrvatske i Mediterana. Pripada skupini trajnih suhomesnatih proizvoda, odnosno skupini „trajna slanina“, a s obzirom na tehnologiju prerade i odlike proizvoda slična je panceti definiranoj čl. 65. Pravilnika o mesnim proizvodima (Anonimno, 2012). Sve autohtone i tradicionalne proizvode karakteriziraju specifičnosti u tehnološkim postupcima, kvaliteti sirovine i mikroklimatskim uvjetima, što krajnje proizvode čini specifičnim i prepoznatljivim. Tako se u Slavoniji i Baranji proizvodi poznata dimljena slavonska slanina te papricirana slanina (Mašić, 2003). U Istri, Lici i Hrvatskom primorju proizvodi se nedimljena, fermentirana panceta, čije su tehnologije proizvodnje slične talijanskoj (Roseg, 1995; cit. Mašić, 2003). Isto tako, na području Istre se proizvodi autohtoni

proizvod sličan dalmatinskoj panceti, pod nazivom „istar-ska panceta ili potrbušina“, koji se kao trajni proizvod, za razliku od dalmatinske pancete, proizvodi suhim salamurenjem smjesom krupne (70%) i sitne morske soli (30%) i prirodnih začina, bez aditiva i bez dimljenja (Božac, 2006).

Dalmatinska pečenica je, s obzirom na tehnologiju prerade i odlike proizvoda, slična suhoj svinjskoj pečenici definiranoj čl. 39. do 41. Pravilnika o mesnim proizvodima (Anonimno, 2012). Međutim, kao i kod Dalmatinske pancete, zbog specifičnosti proizvodnje kod različitih proizvođača, krajnji su proizvodi uvijek po nekim karakteristikama posebni. Usporedbe radi, na području Istre se proizvodi sličan autohtoni proizvod pod nazivom „Žlomprt“, koji se proizvodi kao trajni ili polutrajni proizvod, koji se, za razliku od dalmatinske pečenice, proizvodi suhim salamurenjem smjesom krupne (70%) i sitne morske soli (30%) i prirodnih začina, bez aditiva i bez dimljenja (Božac, 2006).

U proizvodnji dalmatinske pečenice koristi se isključivo sol krupne granulacije te različiti dozvoljeni konzervansi i aditivi, uz obveznu primjenu dima u početnoj fazi sušenja.

S obzirom na specifičnost i prepoznatljivost promatranih trajnih suhomesnatih proizvoda, cilj ovoga rada je bio utvrditi stavove i mišljenja šire populacije s područja Dalmacije o raspoloživim trajnim suhomesnatim proizvodima, specifično o Dalmatinskoj panceti i Dalmatinskoj pečenici te opće podatke o anketiranim osobama.

MATERIJAL I METODE

Pri izradi ovog rada, informacije su prikupljene metodom ispitivanja pomoću instrumenta anketnog upitnika postavljenog na internetsku aplikaciju Google obrasci (Anonimno, 2016). Anketa je poslana širokom auditoriju i proširena je aritmetičkom progresijom među stanovnicima s područja Zadarske, Šibensko-kninske i Splitsko-dalmatinske županije. Ispitivanje je provedeno u razdoblju od studenog 2016. godine do veljače 2017. godine na uzorku od 114 ispitanika.

Anketni upitnik se sastojao od 10 osnovnih pitanja te 12 podpitanja, koja su bila podijeljena u nekoliko skupina. U prvom dijelu anketnog upitnika postavljena su pitanja o poznavanju i konzumiranju šireg spektra trajnih suhomesnatih proizvoda, u drugom dijelu pitanja o percepciji kvalitete Dalmatinske pancete, u trećem dijelu pitanja o percepciji kvalitete Dalmatinske pečenice a u posljednjem dijelu opća pitanja o spolu, dobi, razini obrazovanja i ostvarenom dohotku kućanstva.

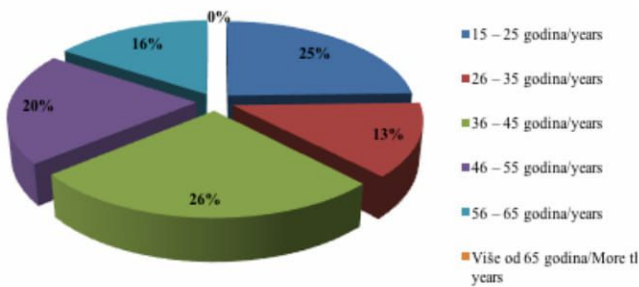
Prikupljeni podaci su obrađeni pomoću jednovarijantne analize podataka (Pivac i Rozga, 2006).

REZULTATI ISTRAŽIVANJA I RASPRAVA

1.1. Društveno-ekonomska obilježja ispitanika

Ispitanici koji su sudjelovali u ovom istraživanju su iz različitih dobnih skupina, u rasponu od 15 do 65 godina

starosti (Grafikon 1). Postignuta je prilično ravnomjerna distribucija svih dobnih skupina na području na kojem je istraživanje provedeno, osim skupine osoba starijih od 65 godina.

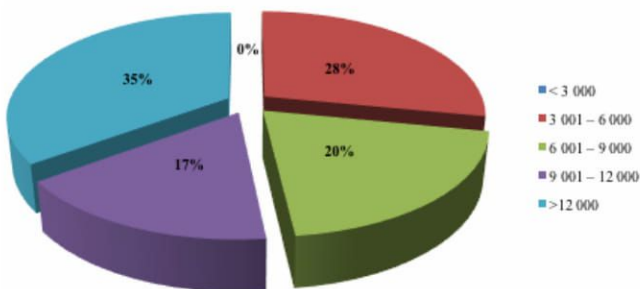


Grafikon 1. Dob ispitanika
Graph 1. Age of respondents

Izvor: Vlastito istraživanje autora
Source: Author's own research

Od ukupnog broja ispitanika, njih 54% su činili muškarci. Promatrana je i razina obrazovanja ispitanika i od svih ispitanih, njih 56% ima završenu višu ili visoku školu, zatim njih 40% je sa završenom srednjom školom, a preostalih 4% ima završenu samo osnovnu školu.

S ciljem determiniranja socijalnog statusa ispitanika, jedno od anketnih pitanja se odnosilo na razinu dohotka kućanstva. Istraživanjem je obuhvaćena populacija prilično ravnomjerno distribuirana s obzirom na razine ostvarenih mjesečnih prihoda kućanstva, kako je vidljivo iz Grafikona 2.



Grafikon 2. Ukupna mjesečna primanja kućanstva (kn)
Graph 2. Total monthly household income (kn)

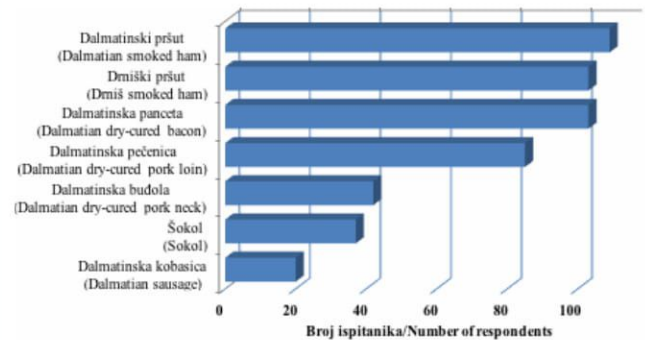
Vlastito istraživanje autora/Source: Author's own research

1.2. Opći podaci o konzumiranju suhomesnatih proizvoda

Samo 1 od 114 ispitanika je odgovorio negativno na pitanje da li su mu poznati trajni suhomesnati proizvodi od svinjskog mesa. Od preostalih ispitanika, najviše, čak 99,12% je izjavilo da konzumira pršut, zatim 96,46% je izjavilo da konzumira pancetu, 70,80% da konzumira suhu svinjsku pečenicu, 63,72% da konzumira trajne kobasice, 58,41% da konzumira suhu svinjsku vratinu (buđolu), a 6,19% ukupnog broja ispitanika je izjavilo da konzumira i ostale suhomesnate proizvode. Čak 94,74% ispitanika

izjavljuje da baš Dalmaciju prepoznaje kao regiju poznatu po tradicionalnim trajnim suhomesnatim proizvodima.

Kad promatramo tradicionalne trajne suhomesnate proizvode sa područja Dalmacije, ispitanici su kao najpoznatiji istaknuli Dalmatinski pršut te nakon njega Drniški pršut i Dalmatinsku pancetu. Čak 75,22% ispitanika je izjavilo da poznaje Dalmatinsku pečenicu kao tradicionalni trajni suhomesnati proizvod.

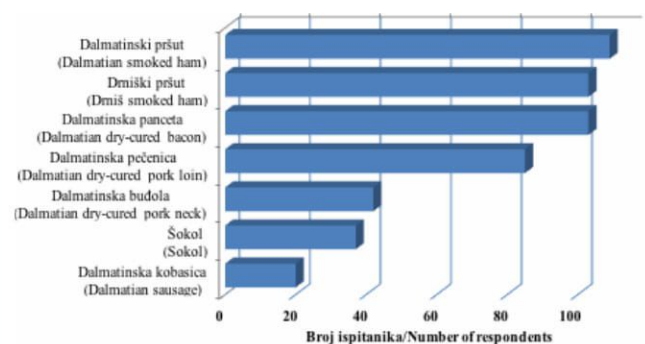


Grafikon 3. Poznavanje tradicionalnih dalmatinskih trajnih suhomesnatih proizvoda
Izvor: Vlastito istraživanje autora

Graph 3. Familiarity with traditional Dalmatian permanent dry meat products
Source: Author's own research

1.3. Percepcija vrijednosti Dalmatinske pancete

Od svih ispitanika, čak 92,98% je izjavilo da konzumira tradicionalni trajni suhomesnati proizvod Dalmatinsku pancetu. Od tog broja, čak 52,29% izjavljuje da ju konzumira oduvijek i ako tome pridodamo još 23,85% ispitanika koji konzumiraju Dalmatinsku pancetu duže od 10 godina, možemo slobodno zaključiti da postoji dugogodišnja tradicija proizvodnje i konzumacije ovog vrijednog proizvoda



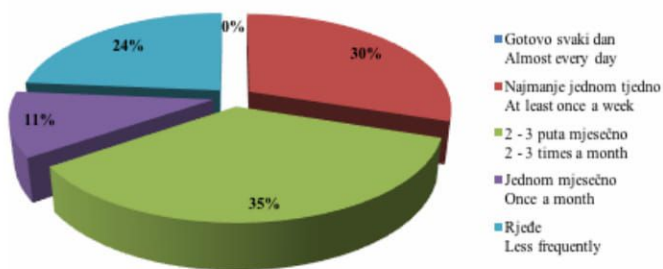
Grafikon 4. Vrijeme konzumiranja Dalmatinske pancete

Graph 4. Consumption period of Dalmatian dry-cured bacon

Izvor: Vlastito istraživanje autora/Source: Author's own research

Ako promatramo učestalost konzumiranja Dalmatinske pancete možemo zaključiti da ju više od 75% svih ispitanika konzumira bar jedan put mjesečno, od čega čak 30,00% bar jedan put tjedno. Ovako visoka učesta-

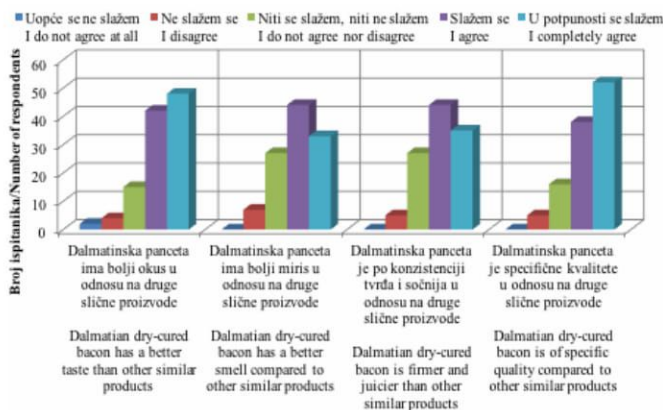
lost konzumiranja ukazuje da potrošači visoko cijene ovaj vrijedan prehrambeni proizvod.



Grafikon 5. Učestalost konzumiranja Dalmatinske pancete
Graph 5. Frequency of Dalmatian dry-cured bacon consumption

Izvor: Vlastito istraživanje autora/Source: Author's own research

Većina svih ispitanika, čak 91,74% smatra da se Dalmatinska panceta značajno razlikuje po kvaliteti (okusu, aromi i mirisu, mekoći, sočnosti) od drugih sličnih proizvoda na tržištu. Detaljnije proučavanje stavova o specifičnim sastavnicama kvalitete tradicionalnog trajnog suhomesnatog proizvoda Dalmatinske pancete, napravljeno je uz korištenje Likertove ljestvice od 5 stupnjeva (od 1 – Uopće se ne slažem do 5 – U potpunosti se slažem) i na taj način su mjereni stavovi ispitanika o okusu, mirisu, konzistenciji i dojmu ukupne kvalitete tog proizvoda. Uočeno je da ispitanici prepoznaju kvalitativne prednosti ovog proizvoda u odnosu na druge slične proizvode dostupne na lokalnom tržištu.

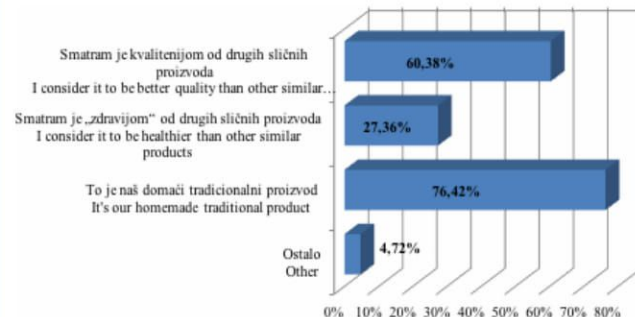


Grafikon 6. Stavovi ispitanika o sastavnicama kvalitete Dalmatinske pancete
Graph 6. The respondents attitudes about the quality components of the Dalmatian dry-cured bacon

Izvor: Vlastito istraživanje autora/Source: Author's own research

Na pitanje zašto prilikom kupovine Dalmatinske pancete radije odabiru upravo taj proizvod, čak 76,42% svih ispitanika navodi da je to zbog toga što se radi o domaćem tradicionalnom proizvodu. Ovako značajan udio upravo ovog odgovora ukazuje da je među potrošačima razvijena svijest o njegovoj kvaliteti i nužnosti očuvanja

tradicije njegove proizvodnje. 27,36% ispitanika smatra da je Dalmatinska panceta zdravija od drugih sličnih proizvoda, a upravo je zdravlje jedan od značajnih čimbenika koji utječe na kupnju hrane (Krystallis i Chryssohoidis, 2005.; Padel i Foster, 2005.).



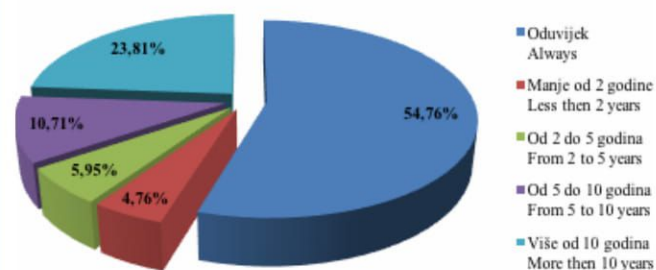
Grafikon 7. Razlog odabira upravo Dalmatinske pancete u odnosu na ostale slične proizvode

Graph 7. The reason for choosing Dalmatian dry-cured bacon in relation to other similar products

Izvor: Vlastito istraživanje autora/Source: Author's own research

1.4. Percepcija vrijednosti Dalmatinske pečenice

Dalmatinska pečenica, kao tradicionalni trajni suhomesnati proizvod, nešto je manje poznat i konzumiran od Dalmatinske pancete, međutim, ipak je značajan udio od 73,68% svih ispitanika izjavio da ga povremeno konzumira. Kao i kod Dalmatinske pancete, vrlo je značajan broj ispitanika koji konzumiraju Dalmatinsku pečenicu, nešto više od tri četvrtine, izjavio da ju konzumira duže od 10 godina. Zbog toga možemo slobodno zaključiti da postoji dugogodišnja tradicija proizvodnje i konzumacije ovog vrijednog prehrambenog proizvoda.

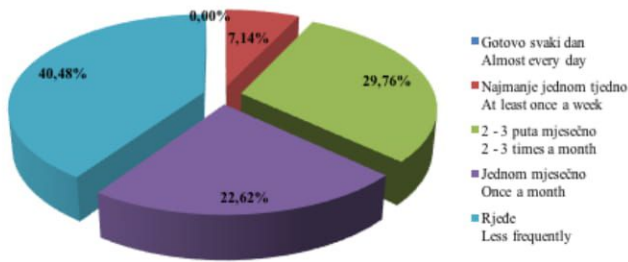


Grafikon 8. Vrijeme konzumiranja Dalmatinske pečenice

Graph 8. Consumption period of Dalmatian dry-cured pork loin

Izvor: Vlastito istraživanje autora/Source: Author's own research

Ako promatramo učestalost konzumiranja Dalmatinske pečenice, vidimo da ju čak 59,52% ispitanika konzumira jedan ili više puta mjesečno, a 7,14% najmanje jedan put tjedno. I ovaj podatak ukazuje na veliku vjernost konzumenata prema tom suhomesnatom proizvodu.

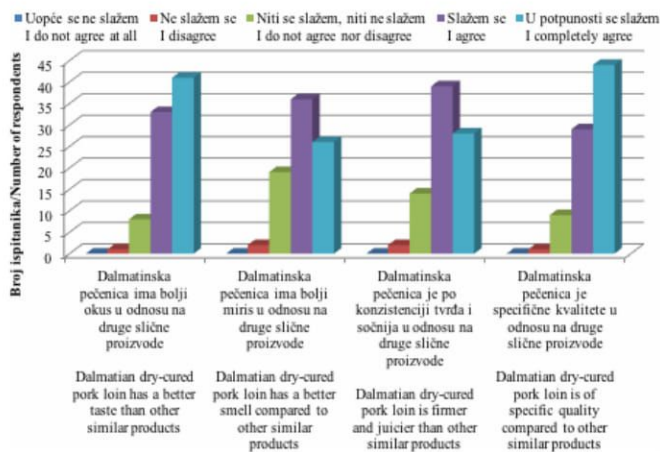


Grafikon 9. Učestalost konzumiranja Dalmatinske pečenice

Graph 9. Frequency of Dalmatian dry-cured pork loin consumption

Izvor: Vlastito istraživanje autora/Source: Author's own research

Čak 85,29% ispitanika smatra da se Dalmatinska pečenica po kvaliteti (okusu, aromi i mirisu, mekoći, sočnosti) razlikuje od drugih sličnih proizvoda na tržištu. Koliko je ukorijenjena tradicija njegove proizvodnje i koliko je intenzivna vjernost konzumenata ka ovom proizvodu, ukazuje i podatak da ga njih čak 53,57% kupuje izravno kod lokalnih proizvođača. Ovako značajan postotak ukazuje i na široku rasprostranjenost proizvodnje ovog prehrambenog proizvoda. Ispitivanje stavova ispitanika o specifičnim sastavnicama kvalitete Dalmatinske pečenice, uz korištenje višestrukih odgovora od Uopće se ne slažem do U potpunosti se slažem, utvrđeno je da, jednako kao i kod Dalmatinske pancete ispitanici jasno raspoznaju kvalitativne razlike između ovog proizvoda i drugih sličnih proizvoda koji se mogu naći na domaćem tržištu.



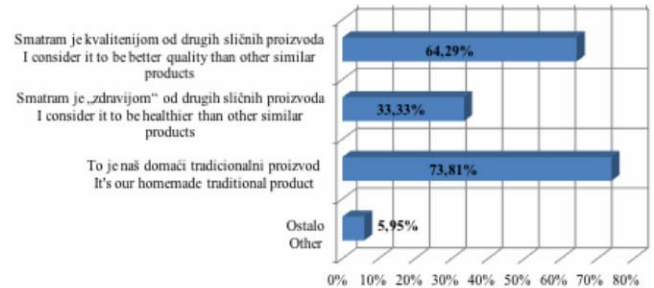
Grafikon 10. Stavovi ispitanika o sastavnicama kvalitete Dalmatinske pečenice

Graph 10. The respondents attitudes about the quality components of the Dalmatian dry-cured pork loin

Izvor: Vlastito istraživanje autora/Source: Author's own research

Detaljnijim ispitivanjem razloga zašto se ispitanici odlučuju na kupovinu upravo Dalmatinske pečenice, a ne nekog drugog sličnog proizvoda, dolazi se do zaključka da ga kupci najviše cijene zbog toga što je to domaći tradicionalni proizvod. Sljedeći po značaju razlog je percepcija da je Dalmatinska pečenica kvalitetnija od

drugih sličnih proizvoda, a treći, također značajan razlog odabira je mišljenje da je taj proizvod zdraviji od drugih sličnih proizvoda. Čak trećina svih konzumenata Dalmatinske pečenice smatra da je ona zdravija od drugih sličnih proizvoda, a upravo je zdravlje jedan od značajnih čimbenika koji utječe na kupnju hrane (Chryssohoidis i Krystallis, 2005.; Padel i Foster, 2005.)



Grafikon 11. Razlog odabira upravo Dalmatinske pečenice u odnosu na ostale slične proizvode

Graph 11. The reason for choosing Dalmatian dry-cured pork loin in relation to other similar products

Izvor: Vlastito istraživanje autora/Source: Author's own research

ZAKLJUČAK

Sukladno dosadašnjim istraživanjima trajnih suhomesnatih proizvoda proizvedenih na području Dalmacije, velika većina ispitanika u ovom istraživanju percipira tradicionalne trajne suhomesnate proizvode ovog podneblja kao iznimno kvalitetne po svim sastavnicama kvalitete. Zbog učestalih incidenata sa kvalitetom uvezene hrane, proizvodnja i konzumacija domaćih suhomesnatih proizvoda je sve popularnija i popularnija. Mnogi ispitanici smatraju da su ti proizvodi, osim tradicijskih efekata, ujedno i zdraviji i daleko sigurniji, pogotovo ako se radi o poznatim brendovima proizvoda.

Dva proizvoda koja su posebno obrađena u ovom istraživanju, Dalmatinska panceta i Dalmatinska pečenica, proizvode se od davnina na području Dalmacije, tako da su s vremenom razvijene optimalne recepture i tehnike koje garantiraju visokokvalitetne tradicionalne trajne suhomesnate proizvode. Velika većina anketiranih ispitanika ih konzumira duže od 10 godina, a više od 50% ih se čak izjasnilo da ih konzumiraju oduvijek. Ovo ukazuje na duboko ukorijenjenu tradiciju proizvodnje i konzumacije ovih proizvoda, ali i na visoku vjernost kupaca prema ovim visoko kvalitetnim prehrambenim proizvodima.

Nakon skorašnje zaštite dvaju promatranih tradicionalnih trajnih suhomesnatih proizvoda oznakama zemljopisnog podrijetla, otvoriti će se mogućnost njihove kvalitetnije tržišne valorizacije i mogućnost plasmana na strana tržišta.

LITERATURA

Anonimno (2012). Pravilnik o mesnim proizvodima. Narodne novine broj 131/2012.

Anonimno (2016). Aplikacija Google obrasci. <https://docs.google.com/forms>

Božac, R. (2006). Završno izvješće VIP projekta „Iskoristivost svinja za autohtone proizvode Istre“. Ministarstvo poljoprivrede i šumarstva RH.

Font-i-Furnols, M., Guerrero, L. (2014). Consumer preference, behavior and perception about meat and meat products: An overview. *Meat Science*, 98(3), 361-371

Grunert, K. G. (2005). Food quality and safety: consumer perception and demand. *European Review of Agricultural Economics*, 32 (3), 369-391

Krystallis, A., Chrysosoidis, G. (2005) “Consumers’ willingness to pay for organic food: Factors that affect it and variation per organic product type”, *British Food Journal*, 107(5): 320-343

Krvavica, M., M. Jelić, A. Velić, M. Lučin, J. Gajdoš Kljusurić (2016). Fizikalna svojstva i oksidativni status dalmatinske pečenice u različitim tehnološkim uvjetima. *Meso* 5, 414-423

Marijanović-Radica, D. (1939). Dalmatinska kuharica, 1. izd. Politika A.D., Beograd.

Mašić, M. (2003). Ocjena kakvoće izvorne dalmatinske dimljene pancete u Imotskoj krajini. *Meso* 2, 41-44.

Padel S., Foster C. (2005). Exploring the gap between attitudes and behaviour. *British Food Journal*, 107(8): 606-625

Pivac, S., Rozga, A. (2006): Statistika za sociološka istraživanja, Filozofski fakultet Sveučilišta u Splitu, Split

Sans, P., G. De Fontguyon, J. Briz (2005). Meat safety as a tool of differentiation for retailers: Spanish and French examples of meat supply chain brands. *International Journal of Retail and Distribution Management*, 33 (8), 618-635

Verbeke, W., Pérez-Cueto, F. J. A., de Barcellos, M. D., Krystallis, A., & Grunert, K. G. (2010). European citizen and consumer attitudes and preferences regarding beef and pork. *Meat Science*, 84, 284–292

Dostavljeno: 14.5.2017.

Prihvaćeno: 29.5.2017.

Consumer opinion in Dalmatia about local traditional dry-cured meat products

SUMMARY

Lately, due to frequent irregularities with different food products, consumers increasingly want to know the source of food they consume. They want to know the origin of raw materials and what additives are used in the technological process of preparing food products. A smaller group of food products, the traditional dry meat products, are perceived by consumers as high quality foods, most often unburdened with unnatural additives. This paper is an overview of consumer opinion polls from the three Dalmatian counties about local traditional dry meat products, with special emphasis on Dalmatian dry-cured bacon and Dalmatian dry-cured pork loin. The research results shows a very high level of awareness of the total value of these products, indicating a long time and high frequency of their consumption and their widespread production. Of all respondents, as much as 92.98% occasionally consume Dalmatian dry-cured bacon, and 73.68% consume Dalmatian dry-cured pork loin. Three-quarters of respondents reported that these high-grade traditional dry meat products have been consumed for more than 10 years, and more than half said they had consumed them practically always. Consumption rates are predominated by the Dalmatian dry-cured bacon that even 76.36% of consumers consume at least once a month, while Dalmatian dry-cured pork loin 59.52% consumes at least once a month. The examination of respondents attitudes about the specific quality components of Dalmatian dry-cured bacon and Dalmatian dry-cured pork loin shows that the respondents clearly recognize the qualitative differences between these products and other similar products that can be found on the domestic market. Quality standardization and protection of these products can provide them access to foreign markets, facilitate easier placement in existing markets and thus further popularize the entire Dalmatian cuisine.

Key words: permanent dry meat products, the perception of consumers about the quality of traditional dry-cured meat products, Dalmatian dry-cured bacon, Dalmatian dry-cured pork loin

Meinung der Konsumenten auf dem Gebiet Dalmatiens zu lokalen traditionellen Getrockneten Fleischerzeugnissen

ZUSAMMENFASSUNG

In der letzten Zeit wollen die Konsumenten immer mehr wegen öfter auftretender Unregelmäßigkeiten bei diversen Nahrungsmitteln die Herkunft jener Nahrungsmittel kennen, die sie verzehren. Sie wollen die Herkunft der Rohstoffe kennen und dabei wissen, welche Zutaten im verfahrenstechnischen Prozess zur Zubereitung der Nahrungsmittel verwendet werden. Eine kleinere Gruppe von Nahrungsmitteln, traditionelle haltbar getrocknete Fleischerzeugnisse, wird von Konsumenten als qualitativ hochwertige Nahrung wahrgenommen, die in meisten Fällen ohne unnatürliche Zutaten vorkommt. Die vorliegende Arbeit ist eine Darstellung der Konsumentenumfrage auf dem Gebiet der drei dalmatinischen Gespanschaften über lokale traditionelle haltbar getrocknete Fleischerzeugnisse mit besonderem Nachdruck auf den Dalmatinischen Räucherspeck und die Dalmatinische Bratwurst. Die Ergebnisse der Meinungsumfragen zeigen einen überaus hohen Bewusstseinsgrad in punkto Gesamtwert dieser Produkte, weisen auf eine lange Zeit und einen hohen Grad deren Verzehr wie auch auf deren breit gefächerte Herstellung hin. Unter allen Befragten verzehren sogar 92,98% von ihnen den Dalmatinischen Räucherspeck und 73,68% von ihnen die Dalmatinische Bratwurst. Drei Viertel der Befragten haben ausgesagt, dass sie diese qualitativ hochwertigen traditionellen getrockneten Fleischerzeugnisse bereits über 10 Jahre lang verzehren, während mehr als eine Hälfte von ihnen ausgesagt haben, dass sie diese getrockneten Fleischerzeugnisse praktisch seit jeher verzehren. Was die Verzehrhäufigkeit anbelangt,

so schreitet der Dalmatinische Räucherspeck voran, den sogar 76,36% der Konsumenten wenigstens einmal im Monat verzehren, während die Dalmatinische Bratwurst durch 59,52% der Konsumenten wenigstens einmal im Monat verzehrt wird. Die Erörterung von Standpunkten der Befragten zu spezifischen Bestandteilen der Qualität von Dalmatinischem Räucherspeck und der Dalmatinischen Bratwurst zeigt, dass die Befragten qualitative Unterschiede zwischen diesen Produkten und anderen ähnlichen Produkten, die auf dem heimischen Markt erhältlich sind, eindeutig klar erkennen. Durch qualitätsvolle Standardisierung sowie den Schutz dieser Produkte kann ihnen der Zugang zu ausländischen Märkten sichergestellt, leichtere Platzierung auf vorhandenen Märkten ermöglicht werden, wodurch das ganze gastronomische Angebot Dalmatiens noch mehr popularisiert wird.

Schlüsselwörter: haltbar getrocknete Fleischerzeugnisse, Wahrnehmung der Konsumenten in Sachen Qualität der traditionellen getrockneten Fleischerzeugnisse, Dalmatinischer Räucherspeck, Dalmatinische Bratwurst.

La opinión de los consumidores en Dalmacia sobre los productos cárnicos crudos curados tradicionales y locales

RESUMEN

Últimamente los consumidores quieren saber de dónde proviene la comida que consumen debido a frecuentes irregularidades en diferentes productos alimenticios. Quieren saber de dónde proviene la materia prima y cuáles aditivos se usan en el tratamiento tecnológico de procesamiento de los productos alimenticios. Los consumidores perciben un pequeño grupo de productos alimenticios, productos cárnicos crudos curados tradicionales y locales, como la comida de alta calidad, normalmente sin aditivos naturales. Este trabajo muestra la percepción de los consumidores de tres municipios en Dalmacia, de productos cárnicos crudos curados tradicionales y locales, con el hincapié en la panceta de Dalmacia y en la carne rostizada de Dalmacia. Los resultados demuestran gran conocimiento del valor total de estos productos, un largo tiempo y una frecuencia alta de su consumo, junto con su producción extendida. De todos los encuestados, hasta 92,98% consume panceta de Dalmacia periódicamente, y 73,68% de los encuestados consume carne rostizada de Dalmacia. Tres cuartas partes de los encuestados declaró que consume estos productos cárnicos tradicionales de alta calidad ya por más de 10 años y más que la mitad de los encuestados declaró que los consume desde siempre. La más consumada es la panceta de Dalmacia, ya que hasta 76,36% de los consumidores la come por lo menos una vez al mes, mientras 59,52% de los encuestados consume la carne rostizada de Dalmacia una vez al mes. Las encuestas sobre las opiniones de los encuestados sobre los componentes de la calidad de la panceta de Dalmacia y de la carne rostizada de Dalmacia muestran que los encuestados reconocen claramente las diferencias en la calidad entre estos productos y productos similares que existen en el mercado interior. Con la estandarización de calidad y con la protección de estos productos es posible facilitar la puesta en los mercados existentes y popularizar aún más la oferta gastronómica de Dalmacia.

Palabras claves: productos cárnicos crudos curados, la percepción de los consumidores sobre la calidad de los productos tradicionales locales cárnicos crudos curados, panceta de Dalmacia, carne rostizada de Dalmacia

Sondaggio d'opinione che ha coinvolto i consumatori residenti in Dalmazia circa i prodotti insaccati a lunga conservazione tipici della tradizione locale

SUNTO

Negli ultimi tempi, a causa delle sempre più frequenti frodi alimentari, i consumatori sono particolarmente sensibili all'origine del cibo che consumano. Vogliono sapere, cioè, l'origine delle materie prime e quali additivi sono impiegati nel processo tecnologico di lavorazione e produzione dei prodotti alimentari. Un piccolo gruppo di prodotti alimentari, quello dei prodotti insaccati a lunga conservazione tipici della tradizione locale, è percepito dai consumatori come cibo d'alta qualità perché nella loro lavorazione gli additivi chimici sono spesso e volentieri banditi. Questo studio illustra i risultati di un sondaggio d'opinione, che ha coinvolto i consumatori residenti nei territori di tre contee della Dalmazia, sui prodotti insaccati a lunga conservazione tipici della tradizione locale, con particolare riguardo alla pancetta (panceta) e alla lonza di maiale (pečenica) di Dalmazia. I risultati di questa ricerca dimostrano un alto livello di consapevolezza sia circa il valore complessivo di questi prodotti, che in questa regione si consumano da tanto tempo e con grande frequenza, sia circa la vasta diffusione della loro produzione. Tra tutti i consumatori intervistati, ben il 92,98% ha dichiarato di consumare saltuariamente la pancetta dalmata, mentre quelli che consumano saltuariamente la lonza di maiale dalmata sono il 73,68%. Tre quarti degli intervistati hanno dichiarato di consumare questi ottimi prodotti insaccati a lunga conservazione tipici della tradizione locale da più di 10 anni, mentre più della metà ne fa consumo praticamente da sempre. Per quanto riguarda, invece, la frequenza con cui vengono consumati, vince la pancetta dalmata che il 76,36% dei consumatori intervistati consuma almeno una volta al mese, mentre la lonza di maiale dalmata viene consumata almeno una volta al mese dal 59,52% dei consumatori intervistati. La parte del sondaggio riguardante gli specifici elementi che determinano la qualità della pancetta e della lonza di maiale dalmata dimostra che gli intervistati sono in grado di riconoscere le differenze qualitative tra questi due prodotti e altri prodotti simili in commercio sul mercato domestico. Una buona standardizzazione e un'efficace tutela possono garantire a questi prodotti l'accesso ai mercati esteri, consentire loro un più facile posizionamento sui mercati esistenti e, con ciò, favorire la diffusione e la riconoscibilità dell'intera offerta gastronomica della Dalmazia.

Parole chiave: i prodotti insaccati a lunga conservazione, la percezione dei consumatori sulla qualità dei prodotti insaccati tradizionali, pancetta dalmata, lonza di maiale dalmata