



**Opinione dei consumatori  
sul Prosciutto "Kraški pršut"  
rispetto a prodotti  
innovativi**

**Mnenje potrošnikov o  
Kraškem pršutu v primerjavi  
z inovativnimi produkti**

*Meta Čandek-Potokar, Bojana Savič, Martin Škrlep*  
*Kmetijski inštitut Slovenije*



## Presentazione delle ricerche sui consumatori Predstavitev potrošniških raziskav



Potrošniki se razlikujejo (in njihove zahteve ter pričakovanja)

Potrošnik nima več le funkcionalnega odnosa do hrane temveč je vse pomembnejši čustveni odnos do hrane (slovensko, domače, dobrobit živali, tradicionalno, lokalno, okolju prijazno, ...)

**Pomembne so intrinzične in ekstrinzične lastnosti produkta**

I consumatori sono diversi (così come le loro esigenze e aspettative).

Il consumatore non ha più solo un rapporto funzionale con il cibo, ma sta diventando sempre più importante il legame emotivo con il cibo (sloveno, locale, benessere animale, tradizionale, locale, ecologico, ecc.).

**Sono importanti le proprietà intrinseche ed estrinseche del prodotto**



Zaščita poimenovanja za Kraški pršut ne vsebuje posebnih zahtev glede surovine/stegen oziroma teže, starosti, pasme prašičev, ki pomembno oblikujejo senzorično kakovost

V raziskavah smo preučevali naslednje inovacije

- Teža stegen, krajše soljenje
- Avtohtona pasma
- Krojenje/oblikovanje stegen (istrski, kraški način)



La protezione della denominazione per il prosciutto Kraški pršut non contiene requisiti specifici riguardanti la materia prima/cosce (il peso, l'età o la razza) che influenzano significativamente la qualità sensoriale

Abbiamo studiato le seguenti innovazioni:

- Peso delle cosce, salatura più breve
- Razza autoctona
- Taglio/modellatura delle cosce (metodo istriano, metodo carsico)

## Potrošniške analize:

- Fokusne diskusije
- Mehkoba # okusnost, sejem AGRA
- Istrski, kraški kroj in avtohtona pasma

## Analisi dei consumatori:

- Discussioni focalizzate
- Morbidezza # gusto, fiera AGRA
- Taglio istriano, carsico e razza autoctona



- CATA check-all that- apply
- Liking on 1-5 Likert scale

ANKETNI LIST (OCENA PRŠUTA) 1a

Spol (obkroži) M Ž Starost \_\_\_\_\_ Poštna številka \_\_\_\_\_

Kateri kos pršuta bi izbrali? (obkroži) 1 2 3  
Zakaj?:

Ocenite z 1-5, kako radi jeste pršut? 1 - 2 - 3 - 4 - 5

Označite besede, ki opišejo vaše občutke pri okusanju pršuta  
Okušaš celo rezino

preslan	neprijeten okus	žilav	surov
sočen	presuh	zrel	topljiv
okusen	sladkast	aromatičen	premasten
			premehek

DRUGO dopiši \_\_\_\_\_

Ali Vam je bil pršut všeč in bi taksnega kupili? Označite.

1	sploh mi ni všeč in ga nikakor ne bi kupil/a
2	ni mi všeč, in ga verjetno ne bi kupil/a
3	niti mi ni všeč, niti ni slab, ne vem ali bi ga kupil/a
4	všeč mi je, taksnega bi kupil/a
5	zelo mi je všeč, taksnega bi sigurno kupil/a

Z izpolnitvijo ankete potrjujem, da je moje sodelovanje prostovoljno in da sem seznanjen/a z namenom raziskave.

Na kaj pomislim ob besedi pršut

- Kras
- Morje
- Prazniki, novo leto
- Kozarec rdečega vina
- Bolj nob'l hrana



A cosa penso quando sento la parola prosciutto?

- Carso
- Mare
- Festività
- Bicchiere di vino rosso
- piatti più nobili"

Kras kot geografsko ime (sušen na zraku, naravni postopek izdelave)

Videz: vinsko rdeča barva, maščoba svetla in bela; kompakten kos; da ni preveč maščobe in belih pikic

Sočnost, trdota: da je bolj sočen, da ni presuh in drobljiv

Okus: da ni preslan, da je sladkast, da ima okus po mesu, ne samo po soli

Večina ni pozorna na poreklo prašičev

Pomembne oznake: Čas sušenja in zorenja

Carso come nome geografico (asciugato all'aria, processo naturale di produzione)

Aspetto: colore rosso vino, grasso luminoso e bianco; pezzo compatto; non deve avere troppo grasso e macchie bianche. Succosità, durezza: deve essere più succoso, non troppo secco e sbricioloso.

Gusto: non deve essere salato, deve avere un sapore dolce e sapore di carne, non solo di sale.

La maggior parte non presta attenzione all'origine dei maiali.

Indicatori importanti: tempo di asciugatura e stagionatura.

624 potrošnikov (51 moških in 273 žensk)

Problem: Potrošnik izbira v trgovini bolj trd kos, mehki so vrnjeni proizvajalcu

Taktilni test : „Kateri kos pršuta bi izbrali in zakaj?“

- v približno enaki meri izbrane vse tri „trdote“ pršutov (32 – 29 – 38 %), morda rahel trend preference za trde.
- Potrošniki so pri izbiri dali večji pomen izgledu (barva, mesnatost) kot strukturi/teksturi

624 consumatori (351 uomini, 273 donne)

Problema: Il consumatore sceglie in negozio un pezzo più duro, quelli morbidi vengono restituiti al produttore

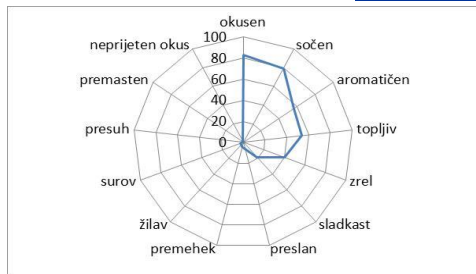
Test tattile: 'Quale pezzo di prosciutto scegliereste e perché?'

- In percentuali simili sono state selezionate tutte e tre le 'durezze' dei prosciutti (32% – 29% – 38%), con una leggera tendenza alla preferenza per quelli più duri.
- I consumatori hanno dato maggiore importanza all'aspetto (colore, quantità di carne) rispetto alla struttura/testura."



Okušanje / degustazione





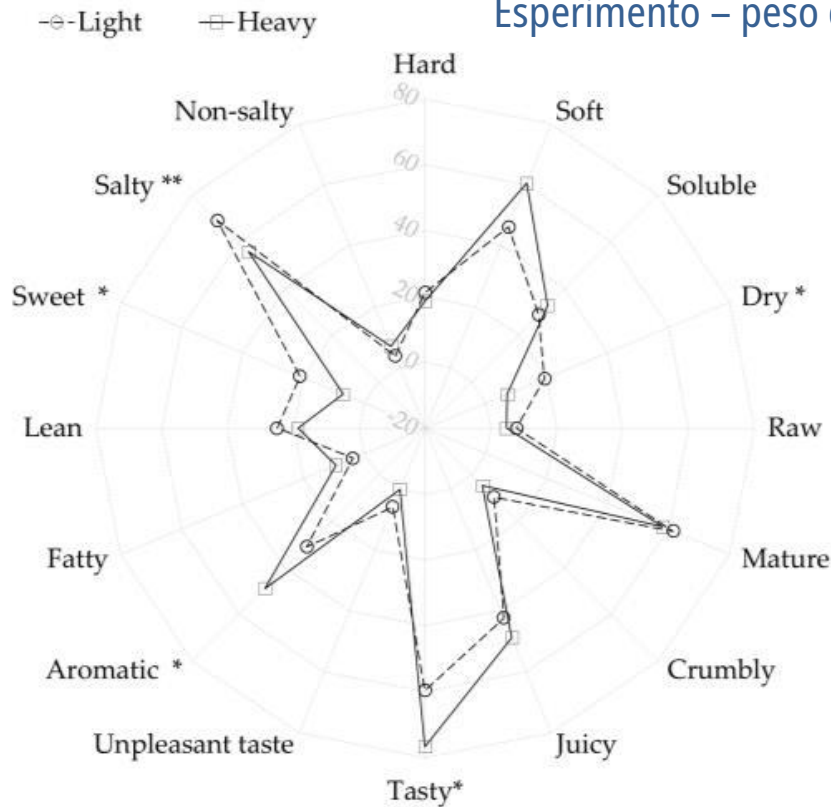
Potrošniki so do pršuta, ki so ga okušali, v splošnem izkazali zelo pozitiven odnos, majhne razlike med razredi – rahla preferenca okusnosti in sočnosti za mehkejšje. Bolj mehek je zanje manj zrel.

I consumatori hanno mostrato un atteggiamento molto positivo nei confronti del prosciutto che hanno assaggiato, piccole differenze tra le classi – leggera preferenza per il sapore e la succosità dei più morbidi. Più morbido è per loro meno maturo.

	Mehek Morbido	Srednji Durezza media	Trd Duro
Preslan/troppo salato	3	7	10
žilav	4	3	2
Surov/crudo	1	3	4
Sočen/succoso	85	80	73
Presuh/troppo secco	2	0	2
Zrel/stagionato	34	44	41
Topljiv /scioglievole	55	51	55
Premasten /troppo grasso	1	1	1
Okusen/gustoso	87	80	81
Sladkast/dolce	21	19	16
Aromatičen /aromatico	54	55	60
Premehek/ troppo morbido	7	3	3
neprijeten /sgradevole	0	2	0
Drugo/altro	9	10	11

## Eksperiment – teža stegen, dolžina soljenja

## Esperimento – peso delle cosce, durata della salagione



V testu potrošnikov so bili pršuti H (težki) pogosteje opisani kot mehki, okusni in aromatični, medtem ko so bili pršuti L opisani kot slani, sladki in suhi.

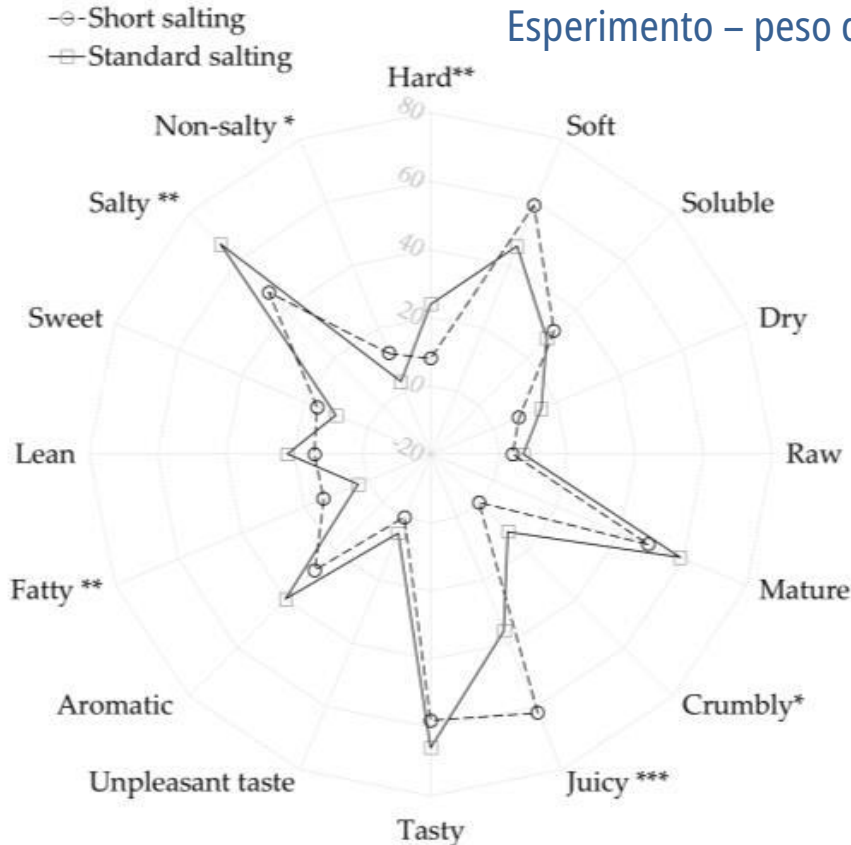
Nel test dei consumatori, i prosciutti H (pesanti) sono stati descritti più frequentemente come morbidi, gustosi e aromatici, mentre i prosciutti L sono stati descritti come salati, dolci e secchi.



# Presentazione delle ricerche sui consumatori Predstavitev potrošniških raziskav Krajše#daljše soljenje - Salatura breve # lunga

Eksperiment – teža stegen, dolžina soljenja

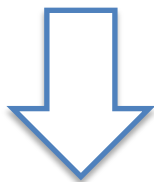
Esperimento – peso delle cosce, durata della salagione



Po drugi strani so bili pršuti z krajšim soljenjem pogosteje opisani kot mehki, sočni in mastni, medtem ko so bili pršuti s standardnim soljenjem opisani kot slani in trdi.

D'altra parte, i prosciutti con una salatura più breve sono stati descritti più spesso come morbidi, succosi e grassi, mentre i prosciutti con salatura standard sono stati descritti come salati e duri.

Eksperiment – težà stegen, dolžina soljenja  
Esperimento – peso delle cosce, durata della salagione



Preference slovenskih potrošnikov za težje in  
krajši čas soljene pršute  
Preferenze dei consumatori sloveni per prosciutti  
più pesanti e con un tempo di salatura più breve

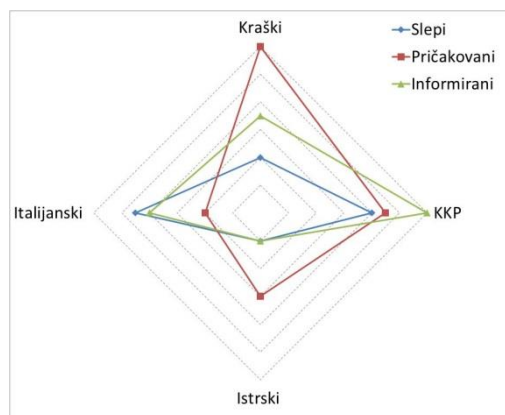
# Presentazione delle ricerche sui consumatori

## Predstavitev potrošniških raziskav

### 4 prodotti

Ocena všečnosti	Kraški	KKP	Istrski	IT-Parma	sig
Slepi test	3.4 a	3.8 b	3.2 a	3.9 b	
Test cieco	A	A	A	B	***
Pričakovani test	4.2 c	3.9 b	3.6 a,b	3.4 a	***
Test atteso	C	AB	B	A	
Informirani test	3.7 a	4.2 c	3.2 a	3.8 b	***
Test informato	B	B	A	B	
sig	***	**	*	***	

- V slepem testu sta ↑ oceno dobila IT & KKP > kraški in istrski pršut.
- V pričakovanem testu ↑ oceno je dobil kraški pršut, sledi KKP, istrski in italijanski z najnižjo oceno.
- V informiranem testu je ↑ oceno dobil KKP pršut, najnižjo istrski, kraški in italijanski pa podobno/vmesno; KKP > Kraški/IT > istrski.



Test cieco: prosciutto IT e KKP hanno ricevuto una valutazione superiore a quella del carsico e istriano.

Test atteso: il prosciutto carsico ha ricevuto una valutazione superiore, seguito da KKP, istriano e IT hanno ottenuto la valutazione più bassa.

Test informato, il prosciutto KKP ha ottenuto la valutazione più alta, il istriano ha avuto la valutazione più bassa; il carsico e IT hanno avuto valutazioni simili/intermedie: KKP > Carsico/Italiano > Istriano.

## Zaključki

- Kraški pršut ima pri slovenskih potrošnikih velik ugled
- Potrošniki pri izbiri dajejo večji pomen izgledu (barva, mesnatost) kot strukturi/teksturi

## Preučevane inovacije:

- Preference slovenskih potrošnikov za težje in krajši čas (manj) soljene pršute
- Standardni produkt v slepem testu ni upravičil pričakovanj potrošnikov
- Potrošniki so pokazali do testiranih inovacij (večja teža, krajše soljenje, avt. pasma) preference

## Conclusioni

- Il prosciutto Kraški pršut ha una grande reputazione tra i consumatori sloveni.
- I consumatori attribuiscono maggiore importanza all'aspetto (colore, quantità di carne) rispetto alla struttura/testura.

## Innovazioni esaminate:

- I consumatori sloveni hanno mostrato una preferenza per prosciutti più pesanti e con un tempo di salatura più breve
- Il prodotto standard nel test cieco non ha soddisfatto le aspettative dei consumatori
- I consumatori hanno mostrato preferenze per le innovazioni testate (peso, salagione, razza autoctona)



Contatti e link a canali social/ Kontakti in povezave na socialne medije

**Grazie per l'attenzione!**  
**Hvala za pozornost!**



[www.ita-slo.eu/AGROTUR](http://www.ita-slo.eu/AGROTUR)

*Titolo presentazione/ Naslov predstavitve*

*Nome e cognome del relatore*

*Ime in priimek govornika*

*ruolo e ente di appartenenza*  
*vloga in institucija pripadnosti*



[facebook.com/agroturproject/](https://facebook.com/agroturproject/)



[instagram.com/agroturproject/](https://instagram.com/agroturproject/)



[linkedin.com/company/agroturproject/](https://linkedin.com/company/agroturproject/)

**Il progetto AGROTUR+ è co-finanziato dall'Unione europea nell'ambito del Programma Interreg VI-A Italia-Slovenia.**  
**Projekt AGROTUR+ sofinancira Evropska unija v okviru Programa Interreg VI-A Italija-Slovenija.**

**Partner di progetto/Projektne partnerji:**