C/2025/4995

9.9.2025

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/4995)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Dalmatinski pršut«

EU-referencenummer: PGI-HR-01205-AM01 — 11.6.2025

1. **Produktets betegnelse**

»Dalmatinski pršut«

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BGB

☐ BOB

☐ GEOGRAFISK BETEGNELSE

3. **Sektor**

☑ Landbrugsprodukter

☐ Vin

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Kroatien

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Navn(e)

Ministeriet for landbrug, skovbrug og fiskeri

6. **Klassificering som standardændring**

Ændringen af produktspecifikationen indebærer ikke en ændring af navnet på den beskyttede geografiske betegnelse eller af anvendelsen af dette navn. Ændringen risikerer ikke at ugyldiggøre tilknytningen til det afgrænsede geografiske produktionsområde og medfører ikke yderligere restriktioner for markedsføringen af produktet.

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

Betegnelse

Standardændring af punkt 2 i produktspecifikationen (underpunkt 2.2., »Beskrivelse af råvaren«)

[1] Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Beskrivelse

Ændringen vedrører underpunkt 2.2 (»Beskrivelse af råvaren«). I afsnittet om kødets temperatur er den nedre temperaturgrænse for skinkernes opbevaring under lagring og transport blevet ændret fra 1 °C til -2 °C.

Den tidligere ordlyd:

»Køling betyder, at skinkerne under lagring og transport skal holdes ved en temperatur på mellem -2 °C og 4 °C og ikke må fryses. Ved levering til produktionsanlægget er skinkens indre temperatur 1-4 °C.«

er blevet ændret til:

»Køling betyder, at skinkerne under lagring og transport skal holdes ved en temperatur på mellem -2 °C og 4 °C og ikke må fryses. Ved levering til produktionsanlægget er skinkens indre temperatur mellem -2 °C og 4 °C.«

Begrundelse

Ændringen skyldes, at det tidligere snævre temperaturinterval er vanskeligt at opretholde i kølekøretøjer. Desuden viser temperaturskrivere ofte aflæsninger, der er en eller to grader lavere end den påkrævede temperatur.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

Standardændring af punkt 2 i produktspecifikationen (underpunkt 2.3., »Beskrivelse af det færdige produkt«)

Beskrivelse

I underpunkt 2.3 om beskrivelsen af det færdige produkt er den nedre grænse for vandindholdet blevet sat ned fra 40 % til 30 %.

Den tidligere ordlyd:

»Ud over ovennævnte organoleptiske egenskaber skal »Dalmatinski pršut« besidde følgende kemiske egenskaber:

(a) vandindhold: 40-55 %

(b) vandaktivitet (aw): under 0,93

(c) saltindhold (NaCl): 4,5-7,5 %.«

er blevet ændret til:

»Ud over ovennævnte organoleptiske egenskaber skal »Dalmatinski pršut« besidde følgende kemiske egenskaber:

(a) vandindhold: 30-55 %

(b) vandaktivitet (aw): under 0,93

(c) saltindhold (NaCl): 4,5-7,5 %.«

Begrundelse

Ændringen skyldes, at certificeringsprocessen for større skinker viste, at vandindholdet i større skinker, som det tog længere tid at modne, ofte var lavere end 40 %, uden at dette gik ud over de organoleptiske egenskaber.

Det forhold, at skinkerne også bevarer deres organoleptiske egenskaber med et vandindhold på 30-40 %, understøttes af den videnskabelige publikation om sensoriske egenskaber ved tørsaltet skinke af typen »Dalmatinski pršut« og vandindholdets betydning, »Sensory characteristics of dry cured ham Dalmatinski pršut: Influence of water content and packaging for long period chilled storage« (Sandra Petričević, Eddy Listeš, Taja Bogdanović, Tomislav Dujić og Irena Listeš, Veterinarska Stanica nr. 55 (2024), 6, s. 641-655).

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

Standardændring af punkt 5 i produktspecifikationen (underpunkt 5.1, »Saltning af skinkerne«)

Beskrivelse

I underpunkt 5.1, som vedrører saltningsfasen, er instruktionerne om skinkernes håndtering efter anden saltning blevet ændret.

Sidste sætning i underpunkt 5.1, der oprindeligt havde følgende ordlyd:

»Efter 7-10 dage (alt efter skinkernes størrelse) skal skinkerne saltes igen, lægges med den mediale side nedad og ligge i yderligere 7-10 dage.«

er blevet erstattet af følgende sætning:

»Efter 7-10 dage (alt efter skinkernes størrelse) skal skinkerne saltes igen og ligge i yderligere 7-10 dage, hele tiden med den mediale side opad.«

Begrundelse

Underpunkt 5.1 angav tidligere, at skinkerne skulle lægges med den mediale side nedad. Denne praksis var forankret i de traditionelle metoder til fremstilling af tørsaltet skinke i Dalmatien. Med tiden er de teknologiske processer, der anvendes til fremstilling af tørsaltet skinke, blevet forbedret, navnlig takket være en større inddragelse af specialister, dvs. kødforarbejdningseksperter, og modernisering af anlæggene, herunder opførelse af nye faciliteter og anvendelse af moderne udstyr. I takt med at fremstillingsprocessen blev forbedret, blev det konstateret, at i betragtning af den teknologiske proces ved fremstilling af tørsaltet skinke var placeringen af skinkerne med den mediale side nedad under saltningsfasen ikke i overensstemmelse med moderne ekspertpraksis.

☐ Denne ændring berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

Standardændring af punkt 5 i produktspecifikationen (et nyt underpunkt 5.3, »Formodning af skinkerne«, og et nyt underpunkt 5.4, »Modning af skinkerne«)

Beskrivelse

Der er tilføjet to nye teknologiske faser efter presningsfasen: formodning og modning, som er beskrevet i de to nye underpunkter 5.3 og 5.4.

Følgende nye underpunkt 5.3, »Formodning af skinkerne«, er blevet tilføjet:

»Den teknologiske fase med formodning af skinkerne begynder med, at der bindes en snor omkring skinken, eller at den hænges op i en krog af rustfrit stål, der føres igennem skinken over skanken (tuber calcanei). Derefter hænges skinkerne på stativer og udsættes for intensiv luftcirkulation (et turbosystem), hvor luften bevæger sig nedefra og op. Dette letter den intensive tørring af skinkerne omkring lårbenshovedet. Dette trin får også saltet til at sprede sig i hele skinken og skaber balance mellem koncentrationen af salt på overfladen og koncentrationen af salt i kødet, hvilket hindrer fordærv. Temperaturen i denne fase, som varer mindst 14 dage, skal være 1-4 °C, mens den relative luftfugtighed skal ligge inden for intervallet 65-75 %.«

Følgende nye underpunkt 5.4, »Modning af skinkerne«, er blevet tilføjet:

»Efter formodningsfasen overføres skinkerne til modningsrummene. Luftcirkulationen er mindre intensiv i denne fase. Luften cirkuleres således, at den fremmer en korrekt tørring af skinkerne omkring skanken og en let tørring af de overflader, der ikke er dækket af hud (tørring under kølige forhold hindrer dannelsen af overfladeskorpe og letter en korrekt spredning af vandet fra midten og ud mod overfladen). Denne fase varer mindst fire uger. Temperaturen i denne fase skal være 2-6 °C, mens den relative luftfugtighed skal ligge inden for intervallet 75-85 %.

Når skinkerne er modnet, skylles de med rent, varmt vand (ca. 45 °C) og stilles til afdrypning.«

Efter tilføjelsen af de to nye faser til den teknologiske procedure var det nødvendigt at ændre nummereringen af de efterfølgende produktionsfaser. Det tidligere punkt 5.3 er således blevet til punkt 5.5, det tidligere punkt 5.4 er blevet til punkt 5.6, og det tidligere punkt 5.5 er blevet til punkt 5.7.

Begrundelse

Disse faser er med til at fremskynde tørringen af de ferske skinker ved at nedbringe vandindholdet i tørstoffet, hvilket tidligere blev opnået ved at lufte rummene og lade luften cirkulere naturligt, navnlig når boraen (en kold og tør vind) blæste. Selv om regionen Dalmatien, hvor »Dalmatinski pršut« produceres, er kendt for sine hyppige boravinde, er disse vinde blevet sjældnere på grund af klimaændringer. Dette har gjort det nødvendigt med kunstig luftcirkulation i tørrerummene, hvor ventilatorerne er placeret på en sådan måde, at skinkerne tørrer jævnt.

☐ Denne ændring berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

Standardændring af punkt 5 i produktspecifikationen (underpunkt 5.5, »Røgning og tørring af skinkerne«)

Beskrivelse

Første sætning i underpunkt 5.5, »Røgning og tørring af skinkerne« (tidligere underpunkt 5.3), er blevet ændret, så der i begyndelsen af røgnings- og tørringsstadiets beskrivelse tages højde for de to nye produktionsfaser.

Den tidligere sætning:

»Skinkerne, der er korrekt saltet, skyllet og drænet, bindes med en snor eller hænges op i en krog af rustfrit stål, der føres igennem skinken over skanken (tuber calcanei), og de flyttes til et andet og helt rent lokale (rum), så temperaturen bliver jævn inden røgningen.«

er blevet erstattet af følgende sætning:

»Efter presningsfasen bindes skinkerne, hvis de ikke har været igennem formodnings- og modningsfaserne, med en snor eller hænges op i en krog af rustfrit stål, der føres igennem skinken over skanken (tuber calcanei), og de flyttes til et andet og helt rent lokale (rum), så temperaturen bliver jævn inden røgningen.«

Begrundelse

—

☐ Denne ændring berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

Standardændring af punkt 5 i produktspecifikationen (underpunkt 5.6, »Lagring af skinkerne«)

Beskrivelse

Underpunkt 5.6 om lagring af skinkerne (tidligere underpunkt 5.4) omfatter nu muligheden for at udfylde eventuelle revner på den mediale side med rent malet svinefedt eller spæk. Ud over at bruge malet svinefedt kan en blanding af spæk og hvede- eller rismel også anvendes til at udfylde revner.

Den tidligere sætning:

»Under modningsfasen kan eventuelle revner på den mediale side udfyldes med en blanding af malet svinefedt, hvede- eller rismel og salt.«

er blevet erstattet af følgende sætning:

»Under modningsfasen kan eventuelle revner på den mediale side udfyldes med malet svinefedt eller spæk eller med en blanding af malet svinefedt eller spæk, hvede- eller rismel og salt.«

Begrundelse

Hvis revnerne udfyldes med malet svinefedt eller spæk, uden at der udtrykkeligt stilles krav om at blande fedtet eller spækket med hvede- eller rismel, bliver den teknologiske proces enklere og hurtigere, da rent svinefedt eller spæk faktisk er blødere og derfor lettere at forme og påføre eventuelle revner i skinkerne. Anvendelsen af rent svinefedt eller spæk på skinker, der ikke er produceret under ordningen for den beskyttede geografiske betegnelse »Dalmatinski pršut«, har vist, at metoden er lige så effektiv og giver samme resultat som anvendelsen af fedt eller spæk blandet med hvede- eller rismel.

☐ Denne ændring berører enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for landbrugsprodukter

»Dalmatinski pršut«

EU-referencenummer: PGI-HR-01205-AM01 — 11.6.2025

1. **Betegnelse(r)**

»Dalmatinski pršut«

2. **Type geografisk betegnelse**

☐ BOB

☑ BGB

☐ GEOGRAFISK BETEGNELSE

3. **Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Kroatien

4. **Beskrivelse af landbrugsproduktet**

4.1. *Klassificering af landbrugsproduktet i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143*

16 — TILBEREDTE VARER AF KØD, FISK, KREBSDYR, BLØDDYR ELLER ANDRE HVIRVELLØSE VANDDYR ELLER INSEKTER

4.2. *Beskrivelse af det landbrugsprodukt, for hvilket den registrerede betegnelse anvendes*

»Dalmatinski pršut« er et konserveret, tørret kødprodukt, der er fremstillet af svineskinke med knogle, skind og underhudsfedt.

»Dalmatinski pršut« indeholder ingen tilsætningsstoffer (nitrit, nitrat, kaliumsorbat, ascorbin- eller propionsyre) ud over havsalt.

»Dalmatinski pršut« besidder følgende organoleptiske egenskaber:

(a) ydre udseende: fri for revner, snit og løst hængende muskelvæv eller skind, og uden fremtrædende rynker i skindet

(b) tværsnit: underhudsfedtet er hvidt til lyserødt-hvid, og muskelvævet har en ensartet rød til lyserød farve

(c) aroma: en aroma af fermenteret, saltet, tørret og røget svinekød, uden fremmede lugte (af tjære, olie, råt kød, vådt eller tørt græs); røgaromaen er mild

(d) smag: let salt til salt

(e) konsistens: blød.

»Dalmatinski pršut« besidder følgende kemiske egenskaber:

(a) vandindhold: 30-55 %

(b) vandaktivitet (aw): under 0,93

(c) saltindhold (NaCl): 4,5-7,5 %.

Når »Dalmatinski pršut« markedsføres, har produktet en vægt på mindst 6,5 kg og er modnet i mindst 12 måneder regnet fra den dag, hvor forarbejdningen begyndte.

»Dalmatinski pršut« fremstilles af friske skinker med knogle fra svin af kommercielle kødracer, krydsninger eller forædlinger eller krydsninger af en hvilken som helst kombination af disse.

Den forarbejdede skinke vejer mindst 11 kg.

Kødets kvalitet: Der må ikke være synlige tegn på skader på den friske skinke. Kødet har en rødlig-rosa farve, en kompakt struktur og tør overflade (RFN).

Det er ikke tilladt at anvende blegt, blødt og væskedrivende kød (PSE – pale, soft, exudative), mørkt, fast og tørt kød (DFD – dark, firm and dry), kød med normal farve, men som er blødt og væskedrivende (RSE – reddish-pink, soft, exudative) og kød, som er fast, og som ikke er væskedrivende, men som har en bleg farve (PFN – pale, firm, non-exudative).

Når skinken leveres til produktionsanlægget, er pH-værdien, der måles ved semimembranosusmusklen, mellem 5,5 og 6,1.

Fedtlag: Fedtets tykkelse på den ydre del af en frisk skåret skinke, målt vertikalt under lårbenshovedet, er omkring 15 mm.

Fedtet langs hele skinkens rundede kant er tilstrækkeligt til at forhindre, at skindet adskilles fra den underliggende muskel.

Kødets temperatur: Ved levering til produktionsanlægget er skinkens indre temperatur 1-4 °C.

Under lagring og transport opbevares de friske skinker ved en temperatur på mellem -2 °C og 4 °C. Det er ikke tilladt at fryse skinkerne.

Skinken skal saltes mellem 24 og 96 timer efter, at svinet er blevet slagtet.

4.3. *Undtagelser med hensyn til foderstoffers oprindelse (kun for animalske produkter med en beskyttet oprindelsesbetegnelse) og restriktioner vedrørende råvarernes oprindelse (kun for forarbejdede produkter med en beskyttet geografisk betegnelse)*

—

4.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Alle etaper af produktionen af »Dalmatinski pršut«, fra saltningen af de friske skinker til presningen, røgningen, tørringen og modningen, skal finde sted inden for det geografiske område, der er beskrevet i punkt 4.

4.5. *Særlige regler for emballering, udskæring, rivning osv. af landbrugsproduktet med den registrerede betegnelse*

—

4.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Efter endt modningsfase brændemærkes skinkernes skind med et mærke, der består af det fælles logo for »Dalmatinski pršut« og producentkoden, der er identisk med produktionsanlæggets veterinære kontrolnummer.



Ved markedsføring skal produktet bære betegnelsen »Dalmatinski pršut« og det fælles logo. Betegnelsen »Dalmatinski pršut« skal være tydeligt læselig og uudslettelig og skal i kraft af bogstaverne størrelse, type og farve (typografi) være mere fremtrædende end nogen anden tekst på produktet.

Enhver, der anvender oprindelsesbetegnelsen, som markedsfører produktet i overensstemmelse med specifikationen, har ret til at anvende det fælles logo på de samme betingelser.

4.7. *Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning*

Produktionen af »Dalmatinski pršut« finder sted i Dalmatien. Den nordlige grænse løber gennem byen Novalja, kommunen Kolan, byen Pag, kommunen Starigrad, kommunen Jasenice, byen Obrovac, kommunen Ervenik og byen Knin. Den østlige grænse udgør statsgrænsen med Bosnien-Hercegovina og med Montenegro, og søgrænsen med Italien udgør den sydlige og vestlige grænse.

5. **Tilknytning til det geografiske område**

Årsagssammenhængen med den geografiske oprindelse er baseret på

☑ omdømme

☑ produktets kvalitet

☐ andre kendetegn ved produktet

Sammenfatning af tilknytningen

Tilknytningen mellem »Dalmatinski pršut« og det geografiske område, hvor produktet fremstilles, er baseret på dets egenskaber, som stammer fra den traditionelle produktionsmetode, og på det ry, som dette regionale produkt har i hele landet.

Områdets egenart

Naturlige faktorer

»Dalmatinski pršut« produceres i hele det geografiske område Dalmatien, som omfatter den længste og største del af Kroatiens kyst langs Adriaterhavet. Dalmatien består af øer, en kyststrækning og et submediterrant bagland. Kysten, øerne og baglandet strækker sig hovedsageligt mellem nordvest og sydøst. Baglandet er bjergrigt med kendetegn, der er typiske for karstlandskaber.

Klimaet i Dalmatien er middelhavsklima med varme og tørre somre og milde og fugtige vintre. Middeltemperaturen om vinteren er 3,6-9,0 °C, mens middeltemperaturen om sommeren er 24,7-25,3 °C. I årets løb varierer den relative luftfugtighed mellem 56 og 76 %. Et af de mest markante klimafænomener for området er den tørre og kolde vind, boraen, der ofte blæser om vinteren og i gennemsnit blæser ca. 130 dage om året. Tilsammen skaber ovennævnte faktorer gavnlige klimatiske betingelser for tørring og modning af »Dalmatinski pršut«.

Menneskelige faktorer

Takket være det let tilgængelige havsalt og det gunstige klima kunne indbyggerne i Dalmatien hurtigt tilegne sig de gamle romeres færdigheder ud i konservering af svinekød ved hjælp af saltning og tørring. Lige fra romertiden og frem til i dag er denne viden om produktion af pršut blevet overleveret fra generation til generation, og med tiden udvikledes en produktionsmetode, som anses for at være traditionel for Dalmatien.

Den overleverede traditionelle kunnen går igen i alle faser af produktionen af »Dalmatinski pršut«. Producenterne af »Dalmatinski pršut« vælger skinker af god kvalitet med en vægt på mindst 11 kg og med et lag af fedt og skind på mindst 15 mm. Før saltningen masseres rester af blod ud af skinken, navnlig fra femoralarterien, så blodresterne ikke fører til, at skinkerne går i fordærv under tørringen og modningen. Producenternes erfaring kommer også til udtryk, når de bestemmer, hvor længe skinken skal saltes og presses. Varigheden afhænger primært af skinkens vægt.

Det lægges særlig vægt på valget af træ til røgning og på, hvordan og hvor længe skinkerne røges. Oprindelig blev »Dalmatinski pršut« kun konserveret ved hjælp af saltning og tørring, men ikke ved hjælp af røgning. Røgning i tørringsfasen blev først og fremmest benyttet til at fjerne fugt, når vejret var regnfuldt og vådt, og foregik ved siden af ildstedet i gamle køkkener og i tørrehytter med hullede tage. Lige så snart vejret ændrede sig, og boraen begyndte at blæse igen, blev skinkerne båret ud af køkkenerne og tørrehytterne til lufttørring.

Producenterne af »Dalmatinski pršut« erfarede, at røget kød holder sig bedre på grund af røgens antioxidanter og bakteriedræbende egenskaber, og derfor røgede de skinkerne, også i tørt vejr, hvor det ikke var nødvendigt at hænge dem ved siden af ildstedet. Selv om røgning i den produktionsmetode, der anvendes til fremstillingen af »Dalmatinski pršut« i dag, ikke længere tjener til at konservere kødet, benyttes røgning stadig, fordi det giver »Dalmatinski pršut« dens særlige aroma af røget, tørret svinekød. I dag foregår røgningen af »Dalmatinski pršut« ved en separat proces, hvortil der anvendes kold røg fra afbrænding af træ eller spåner af sorterne avnbøg (*Carpinus sp.*), eg (*Quercus sp.*) eller bøg (*Fagus sp.*), som traditionelt blev anvendt som brænde i husholdningerne i området.

Produktets egenart

De særlige egenskaber ved »Dalmatinski pršut« afspejler sig primært i produktets organoleptiske egenskaber, som er resultatet af produktionsmetoden.

En karakteristisk organoleptisk egenskab for »Dalmatinski pršut« er aromaen, der foruden fermenteret tørt svinekød også indeholder en mild røgethed. Undersøgelser har vist, at der er forskel på »Dalmatinski pršut« og seks andre tørrede skinker fra sydeuropæiske lande, for så vidt angår sammensætningen af flygtige stoffer, navnlig forekomsten af phenoler (guajacol, phenol, o-cresol, m-cresol, 2,5-xylenol, 2,6-xylenol og 2,6-dimethoxyphenol) i alle prøver af »Dalmatinski pršut«. Da produktionsmetoden for de andre tørrede skinker ikke omfatter røgning, er det sandsynligt, at røgaromaen skyldes de nævnte phenoler (Igor Jerković, Josip Mastelić, Snježana Tartaglia: A study of volatile flavour substances in Dalmatian traditional smoked ham: Impact of drycuring and frying, Food Chemistry 104 (2007), s. 1038).

»Dalmatinski pršut« udmærker sig også ved en let salt til salt smag, en blød konsistens og en rød til lyserød farve.

Årsagssammenhæng mellem området og produktets egenskaber

Sammenhængen mellem egenskaberne ved »Dalmatinski pršut« og det område, produktet produceres i, afspejler sig primært i anvendelsen af den traditionelle produktionsmetode, som er overleveret fra generation til generation. Anvendelsen af den traditionelle produktionsmetode giver »Dalmatinski pršut« dens særlige egenskaber, som har bidraget til opnåelsen af dens ry.

»Dalmatinski pršut« udmærker sig først og fremmest ved sin karakteristiske milde røgaroma. Røgning udgør derfor en særlig følsom produktionsfase, hvor producenterne skal være særlig opmærksomme på at vælge brænde af de rette træsorter samt på mængden af røg og varigheden af røgningen, hvilket primært afhænger af skinkernes vægt og vejret på tidspunktet for røgningen. Hvis producenterne træffer forkerte valg for disse parametre, kan det resultere i en stærk røgaroma, misfarvning af skindet og en hårdere konsistens af kødet, så det ikke smelter så let i munden.

I modningsfasen afspejles producenternes kunnen i korrekt regulering af luftstrømmen, temperaturen og den relative fugtighed, som gør, at de metaboliske processer i løbet af modningen sker i det rette tempo og forhindrer pludselig henholdsvis overdreven tørring, som resulterer i, at kødet bliver hårdere, og den jævnt røde til lyserøde farve går tabt på grund af, at skinken får en mørkere farve ved kanten.

Takket være sin milde røgede aroma har »Dalmatinski pršut« længe nydt anerkendelse uden for produktionsområdet.

I slutningen af 1930'erne annoncerede Rudolf Bergštajn, der var gæstgiver i Varaždin, i den lokale ugeavis, at man i hans gæstgiveri kunne smage »… rigtig »Dalmatinski pršut«…« (Hrvatsko jedinstvo, Varaždin, 1938, nr. 60, s. 8).

Popularitet af »Dalmatinski pršut« voksede i 1960'erne, hvor den øgede efterspørgsel førte til en større produktion, som blev organiseret inden for rammerne af kooperativerne.

I det specialiserede tidsskrift »Meso« (Kød) skrev M. Krvavica og J. Đugum i 2006, at »Traditionelle udgaver af kroatisk pršut, herunder den dalmatinske (…) besidder egenskaber, som gør, at de hører til i gruppen af tørrede skinker af allerhøjeste kvalitet …)«. Dette viser, at »Dalmatinski pršut« også i nyere tid er anerkendt for sin kvalitet og den traditionelle produktionsmetode.

Producenterne af »Dalmatinski pršut« deltager regelmæssigt i den nationale pršutmesse, som er blevet afholdt i Sinj siden 2006 og også har international deltagelse, og i den internationale pršutmesse, som er blevet afholdt i Tinjan siden 2007, og hvor de ofte vinder præmier. I 2009, 2010 og 2013 vandt »Dalmatinski pršut« mesterskabstitler og guldmedaljer på den internationale landbrugsmesse i Novi Sad, Serbien.

Med udviklingen af turismen i midten af 1990'erne og med den stigende efterspørgsel efter typiske lokale produkter er Dalmatinski pršut blevet en særlig dalmatinsk delikatesse og et i erhvervsmæssig henseende meget vigtigt traditionelt levnedsmiddel i Kroatien.

Henvisning til den elektroniske adresse (url) for den offentliggjorte produktspecifikation

https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/zoi-zozp-zts/dokumenti-zoi-zozp-zts/Izmijenjena%20Specifikacija%20prosinac%202024.pdf