Amtsblatt
der Europäischen Union

DE
Reihe C

C/2025/4995

9.9.2025

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission ([1])

(C/2025/4995)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Dalmatinski pršut“

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

1. **Name des Erzeugnisses**

„Dalmatinski pršut“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ geschützte geografische Angabe (g.g.A.)

☐ geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)

☐ geografische Angabe (g.A.)

3. **Sektor**

☑ landwirtschaftliche Erzeugnisse

☐ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Kroatien

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Name(n)

Ministerium für Landwirtschaft, Forstwirtschaft und Fischerei

6. **Einstufung als Standardänderung**

Die Änderung der Produktspezifikation umfasst keine Änderung des Namens der geschützten geografischen Angabe oder der Verwendung dieses Namens. Es besteht weder die Gefahr, dass der Zusammenhang mit dem abgegrenzten geografischen Erzeugungsgebiet verloren geht, noch hat die Änderung zusätzliche Beschränkungen der Vermarktung des Erzeugnisses zur Folge.

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

Titel

Standardänderung von Nummer 2 der Produktspezifikation (Unterpunkt 2.2 „Beschreibung des Rohstoffs“)

([1]) Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Beschreibung

Die Änderung betrifft Unterpunkt 2.2 (Beschreibung des Rohstoffs). Im Abschnitt betreffend die Fleischtemperatur wurde der untere Schwellenwert für die Temperatur sowohl für die Lagerung als auch für den Transport der Keulen von 1 °C auf -2 °C geändert.

Der bisherige Wortlaut

„Die Kühlung erfolgt bei einer Temperatur zwischen -2 °C und 4 °C. Dies gilt sowohl für die Lagerung als auch für den Transport der Keulen. Außerdem dürfen die Keulen nicht gefroren sein. Die Kerntemperatur einer Keule liegt bei der Lieferung an den Herstellungsbetrieb zwischen 1 °C und 4 °C."

wird durch folgende Fassung ersetzt:

„Die Kühlung erfolgt bei einer Temperatur zwischen -2 °C und 4 °C. Dies gilt sowohl für die Lagerung als auch für den Transport der Keulen. Außerdem dürfen die Keulen nicht gefroren sein. Die Kerntemperatur einer Keule liegt bei der Lieferung an den Herstellungsbetrieb zwischen -2 °C und 4 °C."

Grund

Die Änderung ist darin begründet, dass der bisherige enge Temperaturbereich in Kühlfahrzeugen nur schwer eingehalten werden kann. Darüber hinaus zeigen Temperaturschreiber häufig Messwerte an, die ein bis zwei Grad unter der vorgeschriebenen Temperatur liegen.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Standardänderung von Punkt 2 der Produktspezifikation (Unterpunkt 2.3 „Beschreibung des Enderzeugnisses")

Beschreibung

In Unterpunkt 2.3 (Beschreibung des Enderzeugnisses) wurde der untere Schwellenwert für den Wassergehalt von 40 % auf 30 % gesenkt.

Der bisherige Wortlaut

„Zusätzlich zu den vorgenannten organoleptischen Eigenschaften muss ‚Dalmatinski pršut' die folgenden chemischen Eigenschaften aufweisen:

(a) Wassergehalt zwischen 40 % und 55 %;

(b) Wasseraktivität (aw) unter 0,93;

(c) Salzgehalt (NaCl) zwischen 4,5 % und 7,5 %."

wird durch folgende Fassung ersetzt:

„Zusätzlich zu den vorgenannten organoleptischen Eigenschaften muss ‚Dalmatinski pršut' die folgenden chemischen Eigenschaften aufweisen:

(a) Wassergehalt zwischen 30 % und 55 %;

(b) Wasseraktivität (aw) unter 0,93;

(c) Salzgehalt (NaCl) zwischen 4,5 % und 7,5 %."

Begründung

Die Änderung ist darin begründet, dass bei der Zertifizierung größerer Schinken, deren Reifung länger dauert, festgestellt wurde, dass der Wassergehalt häufig unter 40 % liegt, ohne dass dies die organoleptischen Eigenschaften beeinträchtigt.

Die Tatsache, dass die Schinken selbst bei einem Wassergehalt zwischen 30 % und 40 % ihre organoleptischen Eigenschaften behalten, wird durch folgende wissenschaftliche Veröffentlichung bestätigt: Sandra Petričević, Eddy Listeš, Taja Bogdanović, Tomislav Dujić und Irena Listeš, Sensory characteristics of dry cured ham Dalmatinski pršut: Influence of water content and packaging for long period chilled storage (Sensorische Eigenschaften des trockengepökelten Schinkens Dalmatinski pršut: Einfluss des Wassergehalts und der Verpackung auf die langfristige gekühlte Lagerung), Veterinarska stanica 55 (2024), 6, S. 641-655.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Standardänderung von Punkt 5 der Produktspezifikation (Unterpunkt 5.1 „Salzen der Schinken“)

Beschreibung

In Unterpunkt 5.1 (Salzen der Schinken) wurden die Anweisungen zur Handhabung der Keulen nach dem zweiten Salzen geändert.

Der ursprüngliche Wortlaut des letzten Satzes in Unterpunkts 5.1

„Nach 7-10 Tagen (je nach Größe der Keule) müssen die Keulen erneut gesalzen werden und mit der mittleren Seite nach unten liegend weitere 7-10 Tage ruhen.“

wird durch folgende Fassung ersetzt:

„Nach 7-10 Tagen (je nach Größe der Keule) müssen die Keulen erneut gesalzen werden und stets mit der mittleren Seite nach oben liegend weitere 7-10 Tage ruhen.“

Begründung

In Punkt 5.1 hieß es bislang, dass die Keulen mit der mittleren Seite nach unten platziert werden müssen. Diese Praxis hat ihren Ursprung in den traditionellen Verfahren der Hersteller von trockengepökelten Schinken in Dalmatien. Im Laufe der Zeit wurden die technischen Verfahren zur Herstellung von trockengepökelten Schinken verbessert, insbesondere dank der stärkeren Einbeziehung von Fachleuten, d. h. Experten für Fleischverarbeitung, und der Modernisierung der Anlagen, einschließlich des Baus neuer Anlagen und des Einsatzes moderner Ausrüstung. Im Zuge der Verbesserung des Herstellungsverfahrens wurde festgestellt, dass unter dem Gesichtspunkt des technischen Verfahrens zur Herstellung von trockengepökeltem Schinken die Platzierung der Keulen mit der mittleren Seite nach unten in der Phase des Salzens nicht der gängigen fachlichen Praxis entsprach.

☐ Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Standardänderung von Punkt 5 der Produktspezifikation (neuer Unterpunkt 5.3 „Vorruhen der Schinken“ und neuer Unterpunkt 5.4 „Ruhen der Schinken“)

Beschreibung

Es wurden zwei neue Verfahrensstufen hinzugefügt, die auf das Pressen folgen: Vorruhen (Unterpunkt 5.3) und Ruhen (Unterpunkt 5.4).

Der Wortlaut des neuen Punkts 5.3 „Vorruhen der Schinken“ lautet wie folgt:

„Die Verfahrensstufe des Vorruhens der Schinken beginnt damit, dass eine Schlinge um die Keule gebunden oder ein Edelstahlhaken oberhalb des Fersenhöckers (Tuber calcanei) durch die Keule geführt wird. Die Keulen werden dann an Gestellen aufgehängt und einer intensiven Luftzirkulation (Turbosystem) ausgesetzt, bei der die Luft von unten nach oben strömt. Dies fördert ein intensives Trocknen der Keulen im Bereich des Schenkelkopfes. Dieser Schritt hilft auch dabei, das Salz gleichmäßig über die gesamte Keule zu verteilen und so die Salzkonzentration an der Oberfläche mit der im Fleisch auszugleichen, wodurch Verderb verhindert wird. Die Temperatur während dieser mindestens 14 Tage dauernden Phase muss zwischen 1 °C und 4 °C liegen, und die relative Luftfeuchtigkeit muss 65-75 % betragen.“

Der Wortlaut des neuen Punkts 5.4 „Ruhen der Schinken“ lautet wie folgt:

„Nach der Vorruhephase werden die Keule in die Ruhekammern gebracht. In der Ruhephase ist die Luftzirkulation weniger intensiv. Die Luft wird so geleitet, dass die Keulen im Bereich von Knochen und Gelenk vollständig und die nicht mit Haut bedeckten Oberflächen leicht getrocknet werden (das Trocknen unter kühlen Bedingungen verhindert die Bildung einer Oberflächenkruste und erleichtert die richtige Verteilung des Wassers von der Mitte zur Oberfläche). Diese Phase dauert mindestens vier Wochen. Die Temperatur während dieser Phase muss zwischen 2 °C und 6 °C liegen, und die relative Luftfeuchtigkeit muss 75-85 % betragen.

Nach der Ruhephase werden die Keulen mit sauberem warmem Wasser (etwa 45 °C) abgespült und abgetropft.“

Aufgrund der Erweiterung des technischen Verfahrens um zwei neue Stufen ergibt sich eine neue Nummerierung der Erzeugungsstufen: Der bisherige Punkt 5.3 ist nun Punkt 5.5, Punkt 5.4 ist nun Punkt 5.6 und Punkt 5.5 ist nun Punkt 5.7.

Begründung

Durch diese Stufen wird das Trocknen der rohen Keulen beschleunigt, indem der Wassergehalt in der Trockenmasse gesenkt wird. Früher wurde dies durch Lüften der Räume und natürliche Luftzirkulation erreicht, insbesondere wenn die Bora (ein kalter, trockener Wind) wehte. Die Region Dalmatien, in der „Dalmatinski pršut“ hergestellt wird, ist zwar für häufige Bora-Winde bekannt, doch sind diese Winde aufgrund des Klimawandels seltener geworden. Dadurch wurde eine künstliche Luftzirkulation in den Trocknungskammern erforderlich, wobei die Ventilatoren so angeordnet sind, dass die Keulen gleichmäßig trocknen.

☐ Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Standardänderung von Punkt 5 der Produktspezifikation (Unterpunkt 5.5 „Räuchern und Trocknen der Schinken“)

Beschreibung

Der erste Satz in Unterpunkt 5.5 „Räuchern und Trocknen der Schinken“ (vormals Unterpunkt 5.3) wurde dahin gehend geändert, dass die beiden neuen Produktionsstufen zu Beginn der Beschreibung der Räucher- und Trocknungsphase berücksichtigt werden.

Der bisherige Wortlaut

„Die wie vorgeschrieben gesalzenen, abgespülten und abgetropften Keulen werden mit einer Schlinge versehen oder einem Edelstahlhaken, der oberhalb des Fersenhöckers (Tuber calcanei) durch die Keule geführt wird. Dann werden die Keulen zwecks Temperaturausgleich vor dem Räuchern in eine sterile Kammer gebracht.“

wird durch folgende Fassung ersetzt:

„Nach dem Pressen werden die Keulen – sofern sie nicht der Vorruhe- und Ruhephase unterzogen wurden – mit einer Schlinge versehen oder einem Edelstahlhaken, der oberhalb des Fersenhöckers (Tuber calcanei) durch die Keule geführt wird. Dann werden die Keulen zwecks Temperaturausgleich vor dem Räuchern in eine sterile Kammer gebracht.“

Begründung

—

☐ Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Standardänderung von Punkt 5 der Produktspezifikation (Unterpunkt 5.6 „Reifen der Schinken“)

Beschreibung

Unterpunkt 5.6 „Reifen der Schinken“ (vormals Unterpunkt 5.4) umfasst nun die Möglichkeit, Risse auf der mittleren Seite mit reinem gemahlenem Schweinefett oder Schweineschmalz aufzufüllen. Neben gemahlenem Schweinefett kann auch eine Mischung aus Schweineschmalz und Weizen- oder Reismehl zum Auffüllen von Rissen verwendet werden.

Der bisherige Wortlaut

„Während der Reifephase können Risse an der mittleren Seite mit einer Mischung aus gemahlenem Schweinefett, Weizen- oder Reismehl und Salz aufgefüllt werden.“

wird durch folgende Fassung ersetzt:

„Während der Reifephase können Risse an der mittleren Seite mit reinem gemahlenem Schweinefett oder Schweineschmalz oder einer Mischung aus gemahlenem Schweinefett oder Schweineschmalz und Weizen- oder Reismehl und Salz aufgefüllt werden.“

Begründung

Das Auffüllen der Risse mit gemahlenem Schweinefett oder Schweineschmalz, ohne dass das Fett oder Schmalz ausdrücklich mit Weizen- oder Reismehl gemischt werden muss, ermöglicht ein einfacheres und schnelleres technisches Verfahren, da reines Schweinefett oder Schweineschmalz weicher und daher leichter zu formen ist und so besser auf die Risse in den Schinken aufgetragen werden kann. Bei Schinken, die außerhalb der g.g.A.-Regelung „Dalmatinski pršut“ hergestellt werden, hat sich gezeigt, dass die Verwendung von reinem Schweinefett oder Schweineschmalz ebenso wirksam ist und den Zweck ebenso erfüllt wie die Verwendung von Fett oder Schmalz, das mit Weizen- oder Reismehl gemischt ist.

☐ Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse

„Dalmatinski pršut“

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

1. **Name(n)**

„Dalmatinski pršut“

2. **Art der geografischen Angabe**

☐ geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)

☑ geschützte geografische Angabe (g.g.A.)

☐ geografische Angabe (g.A.)

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Kroatien

4. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses**

4.1. *Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/114*

16 — ZUBEREITUNGEN VON FLEISCH, FISCHEN, KREBSTIEREN, WEICHTIEREN UND ANDEREN WIRBELLOSEN WASSERTIEREN UND VON INSEKTEN

4.2. *Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses, für das der eingetragene Name gilt*

„Dalmatinski pršut“ ist ein durch Trockenpökelung haltbar gemachtes Fleischerzeugnis aus einer Schweinekeule mit Knochen, Schwarte und Unterhautfett.

Außer Meersalz enthält „Dalmatinski pršut“ keine Zusatzstoffe (Nitrite, Nitrate, Kaliumsorbat, Ascorbin- oder Propionsäure).

„Dalmatinski pršut“ besitzt die folgenden organoleptischen Eigenschaften:

(a) äußeres Erscheinungsbild: keine Risse, keine Schnitte, kein loses Muskelfleisch bzw. keine lose Schwarte; keine starke Faltenbildung der Schwarte;

(b) Schnittbild: weiße bis weißrosa Färbung des Unterhautfetts, gleichmäßig rote bis hellrote Färbung des Muskelfleisches;

(c) Aroma: Aroma von fermentiertem, gesalzenem, getrocknetem und geräuchertem Schweinefleisch, kein Fremdgeruch (von Teer, Öl, rohem Fleisch, nassem oder trockenem Gras), mildes Raucharoma;

(d) Geschmack: leicht salzig bis salzig;

(e) Konsistenz: weich.

„Dalmatinski pršut“ weist die folgenden chemischen Eigenschaften auf:

(a) Wassergehalt zwischen 30 % und 55 %;

(b) Wasseraktivität (aw) unter 0,93;

(c) Salzgehalt (NaCl) zwischen 4,5 % und 7,5 %.

„Dalmatinski pršut“ hat zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens ein Mindestgewicht von 6,5 kg und ist mindestens 12 Monate ab Verarbeitungsbeginn gereift.

„Dalmatinski pršut“ wird aus frischen Schweinekeulen (mit Knochen) hergestellt, die von handelsüblichen Fleischrassen, Kreuzungen oder Zuchtlinien bzw. Kreuzungen einer beliebigen Kombination dieser Tiere stammen.

Das Mindestgewicht einer zugeschnittenen Keule beträgt 11 kg.

Fleischqualität: Eine frische Keule darf keine erkennbaren Zeichen von Verletzungen aufweisen. Das Fleisch besitzt eine rosa-rötliche Färbung, eine feste Konsistenz und ist nicht wässrig (RFN-Fleisch – reddish-pink, firm, non-exudative).

Blasses, weiches und wässriges Fleisch (PSE-Fleisch – pale, soft, exudative), dunkles, festes und trockenes Fleisch (DFD-Fleisch – dark, firm, dry), Fleisch, das die gewünschte Färbung besitzt, aber weich und wässrig ist (RSE-Fleisch – reddish-pink, soft, exudative) und Fleisch, das fest und nicht wässrig, aber blass ist (PFN-Fleisch – pale, firm, non-exudative), darf nicht verwendet werden.

Zum Zeitpunkt der Lieferung an den Herstellungsbetrieb liegt der an der Oberschale (M. semimembranosus) gemessene pH-Wert einer Keule zwischen 5,5 und 6,1.

Fettschicht: Die Dicke des Unterhautfetts an der äußeren Seite einer zugeschnittenen Keule beträgt zusammen mit der Schwarte – senkrecht unterhalb des Schenkelkopfs gemessen – mindestens 15 mm.

Die Fettschicht entlang des gesamten abgerundeten Keulenrands ist dick genug, um ein Ablösen der Schwarte vom darunterliegenden Muskel zu verhindern.

Fleischtemperatur: Die Kerntemperatur einer Keule liegt bei der Lieferung an den Herstellungsbetrieb zwischen 1 °C und 4 °C.

Frische Keulen werden während der Lagerung und Beförderung auf einer Temperatur von -2 °C bis 4 °C gehalten. Die Keulen dürfen nicht gefroren werden.

Das Einsalzen der Keulen muss 24 bis 96 Stunden nach der Schlachtung des Schweins erfolgen.

4.3. *Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Futtermitteln (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs mit einer geschützten geografischen Angabe) und Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Rohstoffen (nur für Verarbeitungserzeugnisse mit einer geschützten geografischen Angabe)*

—

4.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Alle Schritte bei der Erzeugung von „Dalmatinski pršut“, vom Salzen der frischen Keulen bis zum Pressen, Räuchern, Trocknen und Reifen, müssen in dem unter Punkt 4 bezeichneten geografischen Gebiet erfolgen.

4.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Verpacken, Schneiden, Reiben usw. des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

4.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Nach Abschluss der Reifung werden die Schinken mit einem Brandzeichen versehen, das sich aus dem einheitlichen Zeichen für „Dalmatinski pršut“ und dem mit der Veterinärkontrollnummer des Betriebs übereinstimmenden Erzeugercode zusammensetzt.



Bei der Inverkehrbringung muss das Produkt den Namen „Dalmatinski pršut“ und das einheitliche Zeichen tragen. Der Name „Dalmatinski pršut“ muss deutlich lesbar und dauerhaft sein und in Bezug auf Größe, Schriftart und Farbe der Buchstaben stärker hervorgehoben sein als alle anderen Angaben.

Sämtliche Verwender der Herkunftsangabe, die das Erzeugnis entsprechend seiner Spezifikation in Verkehr bringen, sind berechtigt, das einheitliche Zeichen unter den gleichen Bedingungen zu verwenden.

4.7. *Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets*

„Dalmatinski pršut“ wird in Dalmatien hergestellt. Die nördliche Grenze des Erzeugungsgebiets verläuft durch die Stadt Novalja, die Gemeinde Kolan, die Stadt Pag, die Gemeinden Starigrad und Jasenice, die Stadt Obrovac, die Gemeinde Ervenik und die Stadt Knin. Im Osten folgt die Grenze der Staatsgrenze zu Bosnien und Herzegowina und Montenegro. Nach Süden und Westen hin erstreckt sich das Gebiet bis zur Seegrenze zu Italien.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Der ursächliche Zusammenhang mit dem geografischen Ursprung (sic) beruht auf

☑ Ansehen

☑ bestimmte Qualität

☐ weitere Besonderheiten des Erzeugnisses

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Der Zusammenhang zwischen „Dalmatinski pršut“ und dem geografischen Gebiet, in dem er erzeugt wird, ergibt sich aus den Eigenschaften des Erzeugnisses, die auf seine traditionelle Erzeugungsmethode zurückzuführen sind, und dem Ansehen, das dieses regionale Erzeugnis landesweit erlangt hat.

Besonderheit des Gebiets

Natürliche Faktoren

„Dalmatinski pršut“ wird im gesamten geografischen Gebiet Dalmatien hergestellt, dem längsten und breitesten kroatischen Küstenstreifen entlang der Adria. Dalmatien gliedert sich in Inseln, die Küste und das submediterrane Hinterland. Die Küste, die Inseln und das gebirgige Hinterland, das typische Merkmale einer Karstlandschaft aufweist, verlaufen im Großen und Ganzen parallel zueinander von Nord-West nach Süd-Ost.

In Dalmatien herrscht mediterranes Klima mit warmen, trockenen Sommern und milden, feuchten Wintern. Im Winter liegt die durchschnittliche Temperatur bei 3,6-9,0 °C, während sie im Sommer zwischen 24,7 und 25,3 °C beträgt. Die relative Luftfeuchtigkeit schwankt im Laufe des Jahres zwischen 56 % und 76 %. Ein typisches klimatisches Phänomen des Gebiets ist die Bora, ein trockener und kalter Wind, der vor allem im Winter vorherrscht und durchschnittlich an 130 Tagen im Jahr weht. Durch das Zusammenwirken dieser klimatischen Faktoren ergeben sich günstige Bedingungen für die Trocknung und Reifung des „Dalmatinski pršut“.

Menschliche Faktoren

Dank des leicht verfügbaren Meersalzes und des günstigen Klimas hat sich die dort ansässige Bevölkerung sehr schnell das Wissen der alten Römer zunutze gemacht, Schweinefleisch durch Salzen und Trocknen zu konservieren. Seither wird das Wissen über die Pršut-Erzeugung von Generation zu Generation weitergegeben, wodurch sich im Laufe der Zeit ein Herstellungsverfahren entwickelt hat, das in Dalmatien als traditionell gilt.

Das überlieferte Wissen kommt auf allen Stufen der Erzeugung von „Dalmatinski pršut“ zum Tragen. Für die Pršut-Erzeugung in Dalmatien werden Qualitätsschinken ausgewählt, die mindestens 11 kg wiegen und eine Fettschicht und Schwarte von mindestens 15 mm aufweisen. Vor dem Einsalzen wird das Restblut aus dem Schinken ausgedrückt, insbesondere aus der Oberschenkelarterie, um ein Verderben während der Trocknung und Reifung zu verhindern. Die Erfahrung der Pršut-Erzeuger zeigt sich auch bei der Bestimmung der Länge der Salz- und Pressphase des Schinkens, die sich hauptsächlich nach seinem Gewicht richtet.

Besondere Sorgfalt wird der Art und Dauer des Räucherns und der Auswahl des Holzes gewidmet. Eigentlich wurde der „Dalmatinski pršut“ ursprünglich vorwiegend durch Salzen und Trocknen anstatt durch Räuchern haltbar gemacht. Das Räuchern des „Dalmatinski pršut“ während der Trockenphase, das neben dem Herd in alten Küchen oder in Trockenhütten mit durchlässigen Dächern erfolgte, diente anfangs dazu, bei Regenwetter und feuchter Witterung die Feuchtigkeit zu vertreiben. Sobald sich das Wetter änderte und die Bora wieder wehte, wurden die Schinken wieder zum Trocknen an der Luft herausgeholt. Sobald sich das Wetter änderte und die Bora wieder wehte, wurden die Schinken wieder zum Trocknen an der Luft herausgeholt.

Als die Erzeuger von „Dalmatinski pršut“ feststellten, dass sich geräuchertes Fleisch besser haltbar machen ließ und dank der antioxidativen und bakteriziden Eigenschaften des Rauchs noch länger haltbar blieb, begannen sie, die Schinken auch bei trockenem Wetter zu räuchern, wenn es nicht wirklich nötig war, sie neben den Herd zu hängen. Obwohl beim heutigen Herstellungsverfahren Rauch nicht mehr als Konservierungsstoff benötigt wird, wird er bei der Erzeugung von „Dalmatinski pršut“ immer noch verwendet, um dem Schinken dieses einzigartige und typische Aroma von geräuchertem und getrocknetem Schweinefleisch zu verleihen. Inzwischen ist das Räuchern ein eigenes Herstellungsverfahren mit kaltem Rauch aus dem Holz bzw. aus Spänen der Hainbuche (*Carpinus sp.*), Eiche (*Quercus sp.*) oder Buche (*Fagus sp.*), die dort traditionell von den Haushalten als Brennholz verwendet werden.

Besonderheit des Erzeugnisses

Die Besonderheit von „Dalmatinski pršut“ kommt vor allem in seinen organoleptischen Eigenschaften zum Ausdruck, die auf das Herstellungsverfahren zurückzuführen sind.

Sein Aroma – fermentiertes, getrocknetes Schweinefleisch kombiniert mit einer milden Rauchnote – ist das typische organoleptische Merkmal des „Dalmatinski pršut“. Untersuchungen haben ergeben, dass es zwischen „Dalmatinski pršut“ und sechs anderen trockengepökelten Schinken aus südeuropäischen Ländern Unterschiede in der Zusammensetzung der flüchtigen Stoffe gibt; insbesondere wurden in allen Proben von „Dalmatinski pršut“ Phenole nachgewiesen (Guajakol, Phenol, o-Kresol, m-Kresol, 2,5-Xylenol, 2,6-Xylenol und 2,6-Dimethoxyphenol). Da die anderen Schinken ohne Räuchern hergestellt werden, wird dem Schinken das Raucharoma höchstwahrscheinlich durch die oben erwähnten Phenole verliehen (Igor Jerković, Josip Mastelić, Snježana Tartaglia: A study of volatile flavour substances in Dalmatian traditional smoked ham: Impact of dry-curing and frying, Food Chemistry 104 (2007), S. 1038).

„Dalmatinski pršut“ zeichnet sich zudem durch den leicht salzigen bis salzigen Geschmack, seine weiche Konsistenz und seine gleichmäßig rote bis hellrote Färbung aus.

Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem Gebiet und den Eigenschaften des Erzeugnisses

Der Zusammenhang zwischen den Eigenschaften des „Dalmatinski pršut“ und seinem Erzeugungsgebiet zeigt sich in erster Linie in der Anwendung des über Generationen überlieferten traditionellen Herstellungsverfahrens. Diesen überlieferten Fertigkeiten verdankt der „Dalmatinski pršut“ seinen besonderen Charakter, der ihm zu seinem Ansehen verholfen hat.

„Dalmatinski pršut“ zeichnet sich vor allem durch sein typisches mildes, rauchiges Aroma aus. Das Räuchern stellt daher eine besonders heikle Phase in der Pršut-Erzeugung dar und erfordert von den Erzeugern große Sorgfalt bei der Auswahl des geeigneten Räucherholzes sowie bei der Bestimmung der Rauchmenge und der Räucherzeit, die vor allem vom Gewicht der Keulen und vom Wetter zum Zeitpunkt des Räucherns abhängen. Wenn diese Parameter nicht richtig gewählt werden, kann es zu einer zu stark ausgeprägten Rauchnote, einer Verfärbung der Schwarte und einer zäheren Konsistenz des Fleisches kommen, das dann nicht mehr so leicht im Mund zergeht.

Während der Reifung zeigt sich das Geschick der Pršut-Erzeuger in der richtigen Steuerung der Luftzufuhr, Temperatur und relativen Luftfeuchtigkeit, damit die Stoffwechselvorgänge im richtigen Tempo ablaufen und ein schnelles oder zu starkes Austrocknen verhindert wird, durch das es zu einer Trockenrandbildung und damit zu einer zäheren Konsistenz und einem Verlust der gleichmäßig roten bis hellroten Färbung des Muskelgewebes kommt.

„Dalmatinski pršut“ wird vor allem wegen seines milden, rauchigen Aromas seit langer Zeit über sein Erzeugungsgebiet hinaus geschätzt.

Ende der 1930er-Jahre lud Rudolf Bergštajn, Gasthausbesitzer in der Stadt Varaždin, in einer Anzeige in der lokalen Wochenzeitung zur Verkostung „des echten ‚Dalmatinski pršut‘“ ein (Hrvatsko jedinstvo Nr. 60, 1938, Varaždin, S. 8).

In den 1960er-Jahren erfreute sich der „Dalmatinski pršut“ schnell steigender Beliebtheit, und die immer stärkere Nachfrage kurbelte die Produktion an, die auf genossenschaftlicher Basis organisiert wurde.

In ihrem Beitrag zum Handels-Newsletter Meso (2006) erklären M. Krvavica und J. Đugum, dass „die traditionellen kroatischen Pršut-Sorten, darunter ‚Dalmatinski pršut' (…) Eigenschaften aufweisen, durch die sie zweifellos zu den qualitativ hochwertigsten Pršut-Erzeugnissen gehören". Dies macht deutlich, dass „Dalmatinski pršut" bis heute noch für seine Qualität und traditionelle Erzeugungsmethode geschätzt wird.

Erzeuger von „Dalmatinski pršut" stellen regelmäßig auf der nationalen Pršut-Messe aus, die seit 2006 in Sinj organisiert wird und auf der auch internationale Teilnehmer vertreten sind, sowie auf der seit 2007 in Tinjan stattfindenden internationalen Pršut-Messe, wo sie oft prämiert werden. „Dalmatinski pršut" gewann 2009, 2010 und 2013 Meistertitel und Goldmedaillen bei der internationalen Landwirtschaftsmesse in Novi Sad, Serbien.

Mit der Zunahme des Tourismus Mitte der 1990er-Jahre und der steigenden Nachfrage nach typischen lokalen Produkten ist „Dalmatinski pršut" zu einer besonderen dalmatinischen Delikatesse und, in wirtschaftlicher Hinsicht, zu einem bedeutenden traditionellen Lebensmittel in Kroatien geworden.

Hinweis auf die Internetadresse (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation

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