C/2025/4995

9.9.2025

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής ([1])

(C/2025/4995)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Dalmatinski pršut»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PGI-HR-01205-AM01 — 11.6.2025

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Dalmatinski pršut»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☑ ΠΓΕ

☐ ΠΟΠ

☐ ΓΕ

3. **Τομέας**

☑ Γεωργικά προϊόντα

☐ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Κροατία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Όνομα/Ονόματα

Υπουργείο Γεωργίας, Δασοκομίας και Αλιείας

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Η τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος δεν περιλαμβάνει αλλαγή στην ονομασία της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης ή στη χρήση της εν λόγω ονομασίας. Δεν υπάρχει κίνδυνος ακύρωσης του δεσμού με την οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή παραγωγής, και η τροποποίηση δεν συνεπάγεται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

Τίτλος

Συνήθης τροποποίηση του σημείου 2 των προδιαγραφών προϊόντος (υποσημείο 2.2. Περιγραφή της πρώτης ύλης)

([1]) Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Περιγραφή

Η τροποποίηση αφορά το υποσημείο 2.2 (Περιγραφή της πρώτης ύλης). Στο τμήμα σχετικά με τη θερμοκρασία του κρέατος, το κατώτατο όριο θερμοκρασίας για τη διατήρηση των μηρών κατά την αποθήκευση και τη μεταφορά αλλάζει από 1 ° σε -2 °C.

Η προηγούμενη διατύπωση:

«Με την ψύξη νοείται ότι, κατά τη διάρκεια της αποθήκευσης και μεταφοράς, οι μηροί πρέπει να διατηρούνται σε θερμοκρασία μεταξύ -2 ° και 4 °C και δεν επιτρέπεται να καταψύχονται. Κατά την εισαγωγή του μηρού στον χώρο παραγωγής, η εσωτερική θερμοκρασία του κυμαίνεται από 1 έως 4 °C.»

αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«Με την ψύξη νοείται ότι, κατά τη διάρκεια της αποθήκευσης και μεταφοράς, οι μηροί πρέπει να διατηρούνται σε θερμοκρασία μεταξύ -2 ° και 4 °C και δεν επιτρέπεται να καταψύχονται. Κατά την εισαγωγή του μηρού στον χώρο παραγωγής, η εσωτερική θερμοκρασία του κυμαίνεται από -2 έως 4 °C.»

Λόγοι

Ο λόγος για την τροποποίηση είναι ότι το προηγούμενο περιορισμένο εύρος της θερμοκρασίας είναι δύσκολο να διατηρηθεί σε οχήματα-ψυγεία. Επιπλέον, τα συστήματα καταγραφής της θερμοκρασίας συχνά εμφανίζουν ενδείξεις που είναι κατά έναν ή δύο βαθμούς χαμηλότερες από την απαιτούμενη θερμοκρασία.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Συνήθης τροποποίηση του σημείου 2 των προδιαγραφών προϊόντος (υποσημείο 2.3. Περιγραφή του τελικού προϊόντος)

Περιγραφή

Στο υποσημείο 2.3 για την περιγραφή του τελικού προϊόντος, το κατώτατο όριο περιεκτικότητας σε υγρασία μειώνεται από 40 % σε 30 %.

Η προηγούμενη διατύπωση:

«Εκτός από τα προαναφερόμενα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, το “Dalmatinski pršut” πρέπει να έχει τις ακόλουθες χημικές ιδιότητες:

(α) περιεκτικότητα σε υγρασία από 40 % έως 55 %·

(β) δραστικότητα νερού (aw) μικρότερη από 0,93·

(γ) περιεκτικότητα σε αλάτι (NaCl) από 4,5 % έως 7,5 %.»

αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«Εκτός από τα προαναφερόμενα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, το “Dalmatinski pršut” πρέπει να έχει τις ακόλουθες χημικές ιδιότητες:

(α) περιεκτικότητα σε υγρασία από 30 % έως 55 %·

(β) δραστικότητα νερού (aw) μικρότερη από 0,93·

(γ) περιεκτικότητα σε αλάτι (NaCl) από 4,5 % έως 7,5 %.»

Λόγοι

Ο λόγος της τροποποίησης είναι ότι, όπως αποκαλύφθηκε από τη διαδικασία πιστοποίησης μεγαλύτερων χοιρομεριών, η περιεκτικότητα σε υγρασία των μεγαλύτερων χοιρομεριών, για τη διατήρηση των οποίων απαιτούνταν μεγαλύτερο χρονικό διάστημα, είναι συχνά χαμηλότερη από 40 %, χωρίς να τίθεται σε κίνδυνο κανένα οργανοληπτικό χαρακτηριστικό.

Το γεγονός ότι τα χοιρομέρια διατηρούν τις οργανοληπτικές τους ιδιότητες ακόμη και με περιεκτικότητα σε υγρασία μεταξύ 30 % και 40 % τεκμηριώνεται από την επιστημονική δημοσίευση «Sensory characteristics of dry cured ham Dalmatinski pršut: Influence of water content and packaging for long period chilled storage» («Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του συντηρημένου ωριμασμένου χοιρομεριού Dalmatinski pršut: Επίδραση της περιεκτικότητας σε νερό και της συσκευασίας για μακροχρόνια αποθήκευση υπό ψύξη») (Sandra Petričević, Eddy Listeš, Taja Bogdanović, Tomislav Dujić και Irena Listeš· Veterinarska Stanica τεύχος 55 (2024), 6· σ. 641-655).

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Συνήθης τροποποίηση του σημείου 5 των προδιαγραφών προϊόντος (υποσημείο 5.1 Αλάτιση χοιρομεριών)

Περιγραφή

Στο υποσημείο 5.1, το οποίο αφορά το στάδιο αλάτισης, τροποποιούνται οι οδηγίες για τον χειρισμό των μηρών μετά τη δεύτερη αλάτιση.

Η τελευταία περίοδος του υποσημείου 5.1, η οποία είχε αρχικά ως εξής:

«Μετά από 7-10 ημέρες (ανάλογα με το μέγεθος των μηρών) οι μηροί πρέπει να αλατίζονται εκ νέου και να τοποθετούνται με το μέσο τμήμα τους προς τα κάτω, ώστε να ξεκουραστούν για άλλες 7-10 ημέρες.»

αντικαθίσταται από την ακόλουθη περίοδο:

«Μετά από 7-10 ημέρες (ανάλογα με το μέγεθος των μηρών) οι μηροί πρέπει να αλατίζονται εκ νέου και να αφήνονται να ξεκουραστούν για άλλες 7-10 ημέρες, τοποθετημένοι πάντα με το μέσο τμήμα τους προς τα πάνω»

Λόγοι

Στο υποσημείο 5.1 αναφερόταν προηγουμένως ότι οι μηροί πρέπει να τοποθετούνται με το μέσο τμήμα τους προς τα κάτω· η πρακτική αυτή εδράζεται στους παραδοσιακούς τρόπους παρασκευής συντηρημένων ωριμασμένων χοιρομεριών στη Δαλματία. Με την πάροδο του χρόνου, οι τεχνολογικές διαδικασίες που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή συντηρημένων ωριμασμένων χοιρομεριών βελτιώθηκαν, ιδίως χάρη στη μεγαλύτερη συμμετοχή ειδικών, δηλαδή εμπειρογνωμόνων στον τομέα της επεξεργασίας κρέατος, και στον εκσυγχρονισμό των μονάδων, συμπεριλαμβανομένης της κατασκευής νέων εγκαταστάσεων και της χρήσης σύγχρονου εξοπλισμού. Καθώς η διαδικασία παραγωγής βελτιωνόταν, διαπιστώθηκε ότι, από την άποψη της τεχνολογικής διαδικασίας παρασκευής συντηρημένου ωριμασμένου χοιρομεριού, η τοποθέτηση των μηρών με το μέσο τμήμα τους στραμμένο προς τα κάτω κατά το στάδιο της αλάτισης δεν συνάδει με τη σύγχρονη πρακτική εμπειρογνωσίας.

☐ Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Συνήθης τροποποίηση του σημείου 5 των προδιαγραφών προϊόντος (νέο υποσημείο 5.3 Προ-ξεκούραση των χοιρομεριών και νέο υποσημείο 5.4 Ξεκούραση των χοιρομεριών)

Περιγραφή

Μετά το στάδιο της συμπίεσης προστίθενται δύο νέα τεχνολογικά στάδια: προ-ξεκούραση και ξεκούραση, όπως περιγράφεται στα δύο νέα υποσημεία: 5.3 και 5.4.

Προστίθεται το ακόλουθο νέο υποσημείο 5.3 Προ-ξεκούραση των χοιρομεριών:

«Το τεχνολογικό στάδιο της προ-ξεκούρασης των χοιρομεριών ξεκινάει με το δέσιμο σπάγγου γύρω από τον μηρό ή με την εναιώρηση από άγκιστρο από ανοξείδωτο χάλυβα που διέρχεται από τον μηρό στο σημείο πάνω από το κύρτωμα της πτέρνας (tuber calcanei). Στη συνέχεια, οι μηροί αναρτώνται σε σχάρες και υποβάλλονται σε εντατική κυκλοφορία αέρα (σύστημα στροβιλοσυμπιεστή), όπου ο αέρας κινείται από τη βάση προς την κορυφή. Με τον τρόπο αυτό διευκολύνεται η εντατική ξήρανση των μηρών γύρω από την κεφαλή του μηριαίου οστού. Το συγκεκριμένο στάδιο συμβάλλει επίσης στην εξάπλωση του αλατιού σε ολόκληρο τον μηρό, εξισορροπώντας τη συγκέντρωση αλατιού στην επιφάνεια με εκείνη στο εσωτερικό του κρέατος, γεγονός που αποτρέπει την αλλοίωση. Η θερμοκρασία καθ' όλη τη διάρκεια του εν λόγω σταδίου, το οποίο διαρκεί τουλάχιστον 14 ημέρες, πρέπει να είναι 1-4 °C, ενώ η σχετική υγρασία πρέπει να κυμαίνεται μεταξύ 65 και 75 %.»

Προστίθεται το ακόλουθο νέο υποσημείο 5.4 Ξεκούραση των χοιρομεριών:

«Μετά το στάδιο της προ-ξεκούρασης, οι μηροί μεταφέρονται στους θαλάμους ξεκούρασης. Η κυκλοφορία του αέρα κατά το στάδιο αυτό είναι λιγότερο έντονη· ο αέρας κατευθύνεται κατά τρόπον ώστε να ευνοεί την ορθή ξήρανση των μηρών γύρω από το κότσι και την ελαφρά ξήρανση των μη καλυμμένων με δέρμα επιφανειών (η ξήρανση σε δροσερές συνθήκες εμποδίζει τον σχηματισμό επιφανειακής κρούστας και διευκολύνει την ορθή διάχυση του νερού από το κέντρο προς την επιφάνεια). Το εν λόγω στάδιο διαρκεί τουλάχιστον τέσσερις εβδομάδες. Η θερμοκρασία καθ' όλη τη διάρκεια του σταδίου πρέπει να είναι 2-6 °C, ενώ η σχετική υγρασία πρέπει να κυμαίνεται μεταξύ 75 και 85 %.

Αφού ξεκουραστούν, οι μηροί ξεπλένονται με καθαρό ζεστό νερό (περίπου 45 °C) και αφήνονται να αποστραγγιστούν.»

Μετά την προσθήκη δύο νέων σταδίων στην τεχνολογική διαδικασία, η αρίθμηση των επόμενων σταδίων παραγωγής έπρεπε να τροποποιηθεί. Ως εκ τούτου, το προηγούμενο σημείο 5.3 γίνεται σημείο 5.5· το προηγούμενο σημείο 5.4 γίνεται σημείο 5.6· το προηγούμενο σημείο 5.5 γίνεται σημείο 5.7.

Λόγοι

Τα στάδια αυτά συμβάλλουν στην επιτάχυνση της ξήρανσης των ωμών μηρών μειώνοντας την περιεκτικότητα της ξηράς ουσίας σε νερό, διαδικασία που παλαιότερα επιτυγχανόταν με αερισμό των δωματίων και με τη φυσική κυκλοφορία του αέρα, ιδίως όταν έπνεε ο λεγόμενος «bura» (ψυχρός και ξηρός άνεμος). Παρόλο που η περιοχή της Δαλματίας, όπου παράγεται το «Dalmatinski pršut», είναι γνωστή για τους συχνούς ανέμους «bura», οι άνεμοι αυτοί πνέουν σπανιότερα λόγω της κλιματικής αλλαγής. Το γεγονός αυτό κατέστησε αναγκαία την τεχνητή κυκλοφορία του αέρα στους θαλάμους ξήρανσης, όπου οι ανεμιστήρες τοποθετούνται κατά τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται η ομοιόμορφη ξήρανση των μηρών.

☐ Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Συνήθης τροποποίηση του σημείου 5 των προδιαγραφών προϊόντος (υποσημείο 5.5 Κάπνιση και ξήρανση των χοιρομεριών)

Περιγραφή

Η πρώτη περίοδος του υποσημείου 5.5 Κάπνιση και ξήρανση των χοιρομεριών (πρώην υποσημείο 5.3) τροποποιείται ώστε η έναρξη της περιγραφής του σταδίου κάπνισης και ξήρανσης να λαμβάνει υπόψη τα δύο νέα στάδια παραγωγής.

Η προηγούμενη περίοδος:

«Οι μηροί, αφού έχουν αλατιστεί, ξεπλυθεί και αποστραγγιστεί σωστά, δένονται με σπάγγο ή κρεμώνται από άγκιστρο από ανοξείδωτο χάλυβα που διέρχεται από τον μηρό στο σημείο πάνω από το κύρτωμα της πτέρνας (tuber calcanei), και μεταφέρονται σε άλλο, απολύτως καθαρό δωμάτιο (θάλαμο), ώστε να εξομαλυνθεί η θερμοκρασία πριν από την κάπνιση.»

αντικαθίσταται από την ακόλουθη περίοδο:

«Μετά το στάδιο της συμπίεσης, εάν δεν έχουν περάσει από τα στάδια προ-ξεκούρασης και ξεκούρασης, οι μηροί δένονται με σπάγγο ή κρεμώνται από άγκιστρο από ανοξείδωτο χάλυβα που διέρχεται από τον μηρό στο σημείο πάνω από το κύρτωμα της πτέρνας (tuber calcanei), και μεταφέρονται σε άλλο, απολύτως καθαρό δωμάτιο (θάλαμο), ώστε να εξομαλυνθεί η θερμοκρασία πριν από την κάπνιση.»

Λόγοι

—

☐ Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Συνήθης τροποποίηση του σημείου 5 των προδιαγραφών προϊόντος (υποσημείο 5.6 Ωρίμανση των χοιρομεριών)

Περιγραφή

Το υποσημείο 5.6 σχετικά με την ωρίμαση των χοιρομεριών (πρώην υποσημείο 5.4) περιλαμβάνει πλέον τη δυνατότητα πλήρωσης τυχόν ρωγμών που εμφανίζονται στο μέσο τμήμα με καθαρό αλεσμένο χοιρινό λίπος ή λαρδί. Εκτός από τη χρήση αλεσμένου χοιρινού λίπους, για την πλήρωση ρωγμών μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί μείγμα λαρδιού και σιτάλευρου ή ριζάλευρου.

Η προηγούμενη περίοδος:

«Κατά το στάδιο της ωρίμασης, τυχόν ρωγμές που εμφανίζονται στο μέσο τμήμα μπορούν να πληρωθούν με μείγμα αλεσμένου χοιρινού λίπους συνδυασμένου με σιτάλευρο ή ρυζάλευρο και αλάτι.»

αντικαθίσταται από την ακόλουθη περίοδο:

«Κατά το στάδιο της ωρίμασης, τυχόν ρωγμές που εμφανίζονται στο μέσο τμήμα μπορούν να πληρωθούν με αλεσμένο χοιρινό λίπος ή λαρδί ή με μείγμα αλεσμένου χοιρινού λίπους ή λαρδιού με σιτάλευρο ή ρυζάλευρο και αλάτι.»

Λόγοι

Η πλήρωση των ρωγμών με αλεσμένο χοιρινό λίπος ή λαρδί, χωρίς τη ρητή υποχρέωση ανάμειξης του λίπους ή του λαρδιού με σιτάλευρο ή ρυζάλευρο, καθιστά την τεχνολογική διαδικασία απλούστερη και ταχύτερη, δεδομένου ότι το καθαρό χοιρινό λίπος ή το λαρδί είναι στην πραγματικότητα πιο μαλακό και, ως εκ τούτου, πιο εύπλαστο και πιο εύκολο να απλωθεί σε τυχόν ρωγμές στα χοιρομέρια. Η χρήση καθαρού χοιρινού λίπους ή λαρδιού σε χοιρομέρια που παράγονται εκτός του συστήματος ΠΓΕ «Dalmatinski pršut» κατέδειξε ότι η μέθοδος είναι εξίσου αποτελεσματική και επιτυγχάνει τον ίδιο στόχο με την εφαρμογή λίπους ή λαρδιού αναμεμειγμένου με σιτάλευρο ή ρυζάλευρο.

☐ Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Ονομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις των γεωργικών προϊόντων

«Dalmatinski pršut»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PGI-HR-01205-AM01 — 11.6.2025

1. **Ονομασία/-ες**

«Dalmatinski pršut»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☐ ΠΟΠ

☑ ΠΓΕ

☐ ΓΕ

3. **Χώρα στην οποία ανήκει η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Κροατία

4. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος**

4.1. *Κατάταξη του γεωργικού προϊόντος σύμφωνα με την κλάση και τον κωδικό της Συνδυασμένης Ονοματολογίας, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/114*

16 — ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ ΚΡΕΑΤΩΝ, ΨΑΡΙΩΝ Ή ΜΑΛΑΚΟΣΤΡΑΚΩΝ, ΜΑΛΑΚΙΩΝ Ή ΑΛΛΩΝ ΑΣΠΟΝΔΥΛΩΝ ΥΔΡΟΒΙΩΝ Ή ΕΝΤΟΜΩΝ

4.2. *Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος για το οποίο ισχύει η καταχωρισμένη ονομασία*

Το «Dalmatinski pršut» είναι συντηρημένο ωριμασμένο προϊόν με βάση το κρέας από χοιρινό μπούτι με το κόκκαλο, το δέρμα και τον υποδόριο λιπώδη ιστό.

Το «Dalmatinski pršut» δεν περιέχει άλλα πρόσθετα (νιτρώδη άλατα, νιτρικά άλατα, σορβικό κάλιο, ασκορβικό οξύ και προπιονικό οξύ) εκτός από θαλασσινό αλάτι.

Το «Dalmatinski pršut» πρέπει να εμφανίζει τα εξής οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

(α) εξωτερική όψη: απαλλαγμένη από ρωγμές, αμυχές ή τμήματα μυϊκού ιστού ή δέρματος που κρέμονται χαλαρά, και χωρίς σημαντικές πτυχώσεις στο δέρμα·

(β) εγκάρσια τομή: υποδόριο λίπος λευκού έως ροδόλευκου χρώματος, μυϊκός ιστός ομοιόμορφου ερυθρού έως ανοικτού ερυθρού χρώματος·

(γ) άρωμα: αλατισμένου, αποξηραμένου και καπνισμένου χοιρείου κρέατος που έχει υποστεί ζύμωση, χωρίς ξένες οσμές (πίσσας, πετρελαίου, ωμού κρέατος, υγρού ή ξηρού χόρτου)· το άρωμα του καπνού είναι ελαφρώς αισθητό·

(δ) γεύση: ελαφρώς αλμυρή έως αλμυρή·

(ε) υφή: μαλακή.

Το «Dalmatinski pršut» πρέπει να εμφανίζει τα εξής χημικά χαρακτηριστικά:

(α) περιεκτικότητα σε υγρασία από 30 % έως 55 %·

(β) δραστικότητα νερού (aw) μικρότερη από 0,93·

(γ) περιεκτικότητα σε αλάτι (NaCl) 4,5 % και 7,5 %.

Κατά τη διάθεσή του στην αγορά, το «Dalmatinski pršut» ζυγίζει τουλάχιστον 6,5 kg και η διάρκεια ωρίμασής του, υπολογιζόμενη από την ημέρα της έναρξης της επεξεργασίας, είναι τουλάχιστον 12 μήνες.

Το «Dalmatinski pršut» παράγεται από νωπούς μηρούς χοίρων με το κόκκαλο προερχόμενους από χοίρους εμπορικών φυλών κρεατοπαραγωγής, διασταυρώσεις ή βελτιωμένες σειρές αυτών ή από διασταυρώσεις οποιουδήποτε συνδυασμού αυτών.

Το ελάχιστο βάρος του ξακρισμένου μηρού είναι 11 kg.

Ποιότητα του κρέατος: οι νωποί μηροί δεν πρέπει να εμφανίζουν ορατές ενδείξεις τραυματισμών. Το κρέας του μηρού έχει ροδοκόκκινο χρώμα, συμπαγή δομή και στεγνή επιφάνεια (RFN).

Δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται κρέας μαλακό και υδαρές, με ωχρό χρώμα ή βαθύχρωμο, ξηρό και σκληρό κρέας, ή κρέας με κανονικό χρώμα αλλά με υφή μαλακή και υδαρή ή κρέας που έχει σφικτή και όχι υδαρή υφή αλλά έχει ωχρό χρώμα.

Κατά την είσοδο στο αλλαντοποιείο, η τιμή του pH, μετρούμενη στην περιοχή του ημιμεμβρανώδους μυός (m. semimembranosus), κυμαίνεται από 5,5 έως 6,1.

Κάλυψη με λίπος: το ελάχιστο πάχος του υποδόριου λίπους, με το δέρμα, στο εξωτερικό τμήμα του ξαφρισμένου μηρού, μετρούμενο καθέτως κάτω από την κεφαλή του μηριαίου οστού, είναι τουλάχιστον 15 mm.

Το λίπος που καλύπτει κατά μήκος ολόκληρη τη στρογγυλή άκρη του μηρού είναι επαρκές για να μην επιτρέψει στο δέρμα να αποχωριστεί από τον υποκείμενο μυ.

Θερμοκρασία του κρέατος: κατά την εισαγωγή του μηρού στον χώρο παραγωγής, η εσωτερική θερμοκρασία του κυμαίνεται από 1 °C έως 4 °C.

Τα νωπά χοιρομέρια, κατά τα στάδια της αποθήκευσης και της μεταφοράς, διατηρούνται σε θερμοκρασία που κυμαίνεται από -2° έως 4 °C. Η κατάψυξή τους δεν επιτρέπεται.

Ο χρόνος που επιτρέπεται να παρέλθει από τη σφαγή των χοίρων έως την έναρξη της αλάτισης δεν μπορεί να είναι βραχύτερος από 24 ώρες ούτε να υπερβαίνει τις 96 ώρες.

4.3. *Παρεκκλίσεις σχετικά με την προέλευση των ζωοτροφών (μόνο για τα προϊόντα ζωικής προέλευσης που φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης) και περιορισμοί όσον αφορά την προέλευση των πρώτων υλών (μόνο για τα μεταποιημένα προϊόντα που φέρουν προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη)*

—

4.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Όλα τα στάδια της παραγωγής του «Dalmatinski pršut», από την αλάτιση του νωπού μηρού, έως τη συμπίεση, το κάπνισμα, την ξήρανση και την ωρίμαση του προϊόντος πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετούμενης στο σημείο 4 γεωγραφικής περιοχής.

4.5. *Ειδικοί κανόνες για τη συσκευασία, τον τεμαχισμό, το τρίψιμο κ.λπ. του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

—

4.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Μετά την ολοκλήρωση του σταδίου της ωρίμασης, το «Dalmatinski pršut» σημαίνεται πάνω στο δέρμα με πυροσφραγίδα που περιέχει το κοινό σήμα και τον κωδικό του παραγωγού που ταυτίζεται με τον αριθμό κτηνιατρικού ελέγχου της εγκατάστασης.



Όταν διατίθεται στην αγορά, το «Dalmatinski pršut» πρέπει να επισημαίνεται με την ονομασία και το κοινό λογότυπο των προϊόντων. Η ονομασία του προϊόντος «Dalmatinski pršut» πρέπει να είναι ευανάγνωστη και ανεξίτηλη, το δε μέγεθος, ο τύπος και το χρώμα των λέξεων (τυπογραφία) πρέπει να διακρίνονται σαφέστερα από οποιαδήποτε άλλη ένδειξη.

Το δικαίωμα χρήσης του κοινού λογότυπου χορηγείται, υπό τους ίδιους όρους, σε όλους τους χρήστες της ένδειξης που διαθέτουν στην αγορά ένα προϊόν σύμφωνο με τις προδιαγραφές του προϊόντος.

4.7. *Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής*

Η παραγωγή του «Dalmatinski pršut» πραγματοποιείται εντός της περιοχής της Δαλματίας. Τα βόρεια σύνορα της γεωγραφικής περιοχής ορίζονται από τον δήμο της Novalja, την κοινότητα Kolan, τον δήμο του Pag, τις κοινότητες Starigrad και Jasenice, τον δήμο του Obrovac, την κοινότητα Ervenik και τον δήμο του Knin. Τα ανατολικά σύνορα συνιστούν τα κρατικά σύνορα με τη Βοσνία και Ερζεγοβίνη και το Μαυροβούνιο. Τα νότια και δυτικά σύνορα είναι τα θαλάσσια σύνορα με την Ιταλική Δημοκρατία.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Η αιτιώδης σχέση με τη γεωγραφική προέλευση βασίζεται στα εξής:

☑ φήμη

☑ συγκεκριμένη ποιότητα

☐ άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος

Περίληψη του δεσμού

Ο δεσμός του «Dalmatinski pršut» με τη γεωγραφική περιοχή στην οποία παράγεται βασίζεται στις ιδιότητες του προϊόντος οι οποίες οφείλονται στην παραδοσιακή μέθοδο παραγωγής του, αλλά και στη φήμη της οποίας χαίρει αυτό το τοπικό προϊόν σε εθνικό επίπεδο.

Ιδιαιτερότητα της περιοχής

Φυσικοί παράγοντες

Το «Dalmatinski pršut» παράγεται σε ολόκληρη τη γεωγραφική περιοχή της Δαλματίας η οποία αποτελεί το μακρύτερο και μεγαλύτερο μέρος της κροατικής ακτογραμμής κατά μήκος της Αδριατικής Θάλασσας. Περιλαμβάνει νησιωτικές και παράκτιες περιοχές, καθώς και την υπομεσογειακή ενδοχώρα. Οι παράκτιες περιοχές, οι νήσοι και η ορεινή ενδοχώρα έχουν κυρίως παράλληλο προσανατολισμό από βορειοδυτικά προς νοτιοανατολικά. Το ανάγλυφο του εδάφους στην ενδοχώρα είναι ορεινό και εμφανίζει χαρακτηριστικούς καρστικούς σχηματισμούς.

Το κλίμα στην περιοχή της Δαλματίας είναι μεσογειακό με θερμά και ξηρά καλοκαίρια και ήπιους, υγρούς χειμώνες. Η μέση χειμερινή θερμοκρασία κυμαίνεται από 3,6 έως 9,0 °C και η μέση θερινή κυμαίνεται από 24,7 έως 25,3 °C καθ όλη τη διάρκεια του έτους Η σχετική υγρασία κατά τη διάρκεια του έτους κυμαίνεται από 56 έως 76 %. Ένα από τα σημαντικά κλιματικά χαρακτηριστικά αυτής της περιοχής είναι ο λεγόμενος «bura», ο ξηρός και ψυχρός άνεμος που επικρατεί κατά τους χειμερινούς μήνες και πνέει κατά μέσο όρο 130 ημέρες τον χρόνο. Η συνδυασμένη δράση των προαναφερθέντων κλιματικών παραγόντων της Δαλματίας δημιουργεί συνθήκες που ευνοούν την ξήρανση και την ωρίμαση του «Dalmatinski pršut».

Ανθρωπογενείς παράγοντες

Χάρη στην εύκολη πρόσβαση σε θαλασσινό αλάτι και στο ευνοϊκό κλίμα, οι κάτοικοι της Δαλματίας έμαθαν πολύ νωρίς από τους αρχαίους Ρωμαίους τις δεξιότητες που είναι αναγκαίες για τη συντήρηση του χοιρινού κρέατος με αλάτιση και ξήρανση. Από τότε μέχρι σήμερα, η τεχνογνωσία για την παραγωγή του χοιρομεριού μεταδίδεται από γενεά σε γενεά και με την πάροδο των ετών εξελίχθηκε σε μια διαδικασία παραγωγής η οποία θεωρείται παραδοσιακή στην περιοχή της Δαλματίας.

Η γνώση των παραδοσιακών δεξιοτήτων διαπνέει όλα τα στάδια της παραγωγής του «Dalmatinski pršut». Οι παρασκευαστές της Δαλματίας επιλέγουν χοιρομέρια ποιότητας βάρους τουλάχιστον 11 kg και με κάλυψη λίπους και κρούστα τουλάχιστον 15 mm. Πριν την αλάτιση, απομακρύνουν με μάλαξη το αίμα που έχει απομείνει από ολόκληρο το χοιρομέρι, ιδίως από τη μηριαία αρτηρία, για να αποφευχθεί η φθορά του προϊόντος κατά το στάδιο της ξήρανσης και ωρίμασης λόγω της παρουσίας αίματος. Οι δεξιότητες των παραγωγών του χοιρομεριού αναδεικνύονται επίσης κατά τον προσδιορισμό της διάρκειας της αλάτισης και της συμπίεσης του χοιρομεριού, η οποία εξαρτάται κυρίως από το βάρος του.

Ιδιαίτερη προσοχή δίνεται στη μέθοδο και τη διάρκεια της κάπνισης, καθώς και στην επιλογή των καυσόξυλων. Μάλιστα, αρχικά, το «Dalmatinski pršut» συντηρούνταν κυρίως με ξήρανση και αλάτιση, και όχι με κάπνιση. Η κάπνιση του «Dalmatinski pršut» κατά το στάδιο της ξήρανσης γινόταν κυρίως κοντά στην εστία της κουζίνας τον παλιό καιρό ή σε ξηραντήρια με διαπερατή σκεπή ώστε να προφυλάσσεται από την υγρασία κατά την περίοδο του έτους που ο καιρός ήταν βροχερός και υγρός. Μόλις άλλαζαν οι καιρικές συνθήκες και άρχιζε να πνέει ο άνεμος «bura», τα χοιρομέρια μεταφέρονταν έξω από τις κουζίνες ή τα ξηραντήρια για να ξηρανθούν στον αέρα.

Οι παραγωγοί του «Dalmatinski pršut» διαπίστωσαν ότι το καπνιστό κρέας διατηρείται καλύτερα και για περισσότερο διάστημα χάρη στη βακτηριδιοκτόνο και αντιοξειδωτική δράση του καπνού και για αυτόν τον λόγο κάπνιζαν τα χοιρομέρια ακόμα και όταν ο καιρός ήταν ξηρός, οπότε δεν χρειαζόταν να τα κρεμάσουν δίπλα στην εστία. Παρόλο που στη διαδικασία που ακολουθείται σήμερα για την παραγωγή του «Dalmatinski pršut» ο καπνός έχει χάσει πλέον τη λειτουργία του ως συντηρητικού μέσου, εξακολουθεί ωστόσο να χρησιμοποιείται για την παραγωγή του «Dalmatinski pršut» διότι δίνει στο προϊόν το χαρακτηριστικό διακριτικό άρωμα καπνιστού και ξηρού χοιρινού κρέατος. Σήμερα η κάπνιση αποτελεί ιδιαίτερη παραγωγική διαδικασία που χρησιμοποιεί ψυχρό καπνό ο οποίος λαμβάνεται με καύση σκληρού ξύλου ή πριονιδιού από καρπίνο (*Carpinus sp.*), δρυ (*Quercus sp.*) ή οξιά (*Fagus sp.*) που χρησιμοποιούνται κατά παράδοση ως καυσόξυλα στα νοικοκυριά στη Δαλματία.

Ιδιοτυπία του προϊόντος

Ο μοναδικός χαρακτήρας του «Dalmatinski pršut» αποτυπώνεται κατά κύριο λόγο στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά που προκύπτουν από τη μέθοδο παρασκευής του.

Τα ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του «Dalmatinski pršut» είναι το άρωμά του, ένας συνδυασμός από ξηρό χοιρινό κρέας που έχει υποστεί ζύμωση και από απαλό άρωμα καπνού. Από έρευνες που πραγματοποιήθηκαν διαπιστώθηκε ότι υπάρχουν διαφορές ως προς τη σύνθεση των πτητικών συστατικών μεταξύ του «Dalmatinski pršut» και έξι ειδών χοιρομεριών που προέρχονται από χώρες της νότιας Ευρώπης, ιδίως όσον αφορά την παρουσία φαινολών (γουαϊακόλης, φαινόλης, ο-κρεσόλης και μ-κρεσόλης, 2,5-ξυλενόλης και 2,6-ξυλενόλης, 2,6-διμεθοξυφαινόλης) σε όλα τα δείγματα του «Dalmatinski pršut». Λαμβάνοντας υπόψη ότι στη διαδικασία παραγωγής άλλων χοιρομεριών που αναλύθηκαν δεν χρησιμοποιείται καπνός, είναι πολύ πιθανό ότι υπεύθυνες για το άρωμα καπνού είναι οι φαινόλες (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), σ. 1038) («Μελέτη των πτητικών αρωματικών ουσιών σε παραδοσιακό δαλματικό καπνιστό χοιρομέρι: Αντίκτυπος της διατήρησης με ξηρή μέθοδο και του τηγανίσματος»).

Το «Dalmatinski pršut» χαρακτηρίζεται επίσης από ελαφρώς αλμυρή έως αλμυρή γεύση, μαλακή υφή και ομοιόμορφο ερυθρό έως ανοικτό ερυθρό χρώμα.

Αιτιώδης σχέση μεταξύ της γεωγραφικής περιοχής και των χαρακτηριστικών του προϊόντος

Ο σύνδεσμος μεταξύ των χαρακτηριστικών του «Dalmatinski pršut» με την περιοχή παραγωγής αντικατοπτρίζεται ιδίως στην εφαρμογή παραδοσιακών μεθόδων παραγωγής που μεταδίδονται από γενιά σε γενιά. Η χρήση παραδοσιακών μεθόδων παραγωγής δημιουργεί τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του «Dalmatinski pršut», τα οποία σε τελική ανάλυση συνέβαλαν στη φήμη του προϊόντος.

Το «Dalmatinski pršut» διακρίνεται κυρίως χάρη στο χαρακτηριστικό απαλό άρωμα καπνιστού. Η κάπνιση αποτελεί, επομένως, ιδιαίτερα ευαίσθητη φάση της παραγωγής, κατά την οποία οι παραγωγοί του χοιρομεριού δίνουν ιδιαίτερη προσοχή στην επιλογή των κατάλληλων ειδών καυσόξυλου, στην ποσότητα του καπνού και στη διάρκεια της κάπνισης που εξαρτάται κυρίως από το βάρος των μηρών και τις ατμοσφαιρικές συνθήκες κατά τη διάρκεια του σταδίου της κάπνισης. Η εσφαλμένη επιλογή των στοιχείων αυτών μπορεί να έχει ως αποτέλεσμα την έντονη γεύση καπνού, τον αποχρωματισμό του δέρματος του χοιρομεριού, τη σκλήρυνση της υφής του και τη μείωση της διαλυτότητάς του στο στόμα.

Οι δεξιότητες των παραγωγών του χοιρομεριού κατά το στάδιο της ωρίμασης αποτυπώνονται στην κατάλληλη ρύθμιση των ρευμάτων αέρα, της θερμοκρασίας και της σχετική υγρασίας, πράγμα που επιτρέπει στις μεταβολικές διεργασίες ωρίμασης να λάβουν χώρα με την κατάλληλη ένταση ώστε να αποφεύγεται η απότομη και υπερβολική ξήρανση η οποία καθιστά το κρέας σκληρότερο και προκαλεί απώλεια του ομοιόμορφου ερυθρού έως ανοικτού ερυθρού χρώματος του κρέατος κατά μήκος του μυϊκού ιστού λόγω του αποχρωματισμού στα άκρα του.

Το «Dalmatinski pršut» διακρίνεται κυρίως χάρη στο χαρακτηριστικό απαλό άρωμα καπνιστού που έχει αναγνωριστεί εδώ και πολύ καιρό και εκτός των ορίων της περιοχής παραγωγής.

Στα τέλη της δεκαετίας του '30, ο Rudolf Bergštajn, ένας πανδοχέας από το Varaždin, διαφήμιζε σε τοπικό εβδομαδιαίο έντυπο ότι οι πελάτες του μπορούν να γευτούν στο εστιατόριό του: «[…] το γνήσιο δαλματικό χοιρομέρι […]» («Hrvatsko jedinstvo», Varaždin, 1938, τεύχος 60, σ. 8).

Το «Dalmatinski pršut» κατέστη πολύ πιο δημοφιλές στη δεκαετία του '60 όταν, λόγω της αυξανόμενης ζήτησης, αυξήθηκε σταδιακά και η παραγωγή του, οργανωμένη σε συνεργατική βάση.

Στο εξειδικευμένο περιοδικό «Meso» (Κρέας), οι M. Krvavica και J. Đugum (2006) αναφέρουν: «Οι κροατικές παραδοσιακές ποικιλίες χοιρομεριού, συμπεριλαμβανομένου του "Dalmatinski pršut" και […], διακρίνονται για τα χαρακτηριστικά τους που τα κατατάσσουν αναμφίβολα μεταξύ των πλέον ποιοτικών χοιρομεριών […]», γεγονός που δείχνει ότι το «Dalmatinski pršut» ακόμα και τα τελευταία χρόνια αναγνωρίζεται λόγω της ποιότητάς του και της παραδοσιακής μεθόδου παραγωγής του.

Οι παραγωγοί του «Dalmatinski pršut» εκθέτουν τακτικά το προϊόν τους συμμετέχοντας στην Εθνική Γιορτή Χοιρομεριού, στην οποία συμμετέχουν και εκθέτες από το εξωτερικό και η οποία διοργανώνεται από το 2006 στο Sinj. Συμμετέχουν επίσης στη Διεθνή Γιορτή Χοιρομεριού που διοργανώνεται από το 2007 στο Tinjan, όπου συχνά κερδίζουν τα πρώτα βραβεία. Το «Dalmatinski pršut» κέρδισε το πρώτο βραβείο και χρυσά μετάλλια το 2009, το 2010 και το 2013 στη διεθνή γεωργική εμποροπανήγυρη του Novi Sad στη Σερβία.

Χάρη στην ανάπτυξη του τουρισμού στα μέσα της δεκαετίας του '90 και την αυξανόμενη ζήτηση τυπικών τοπικών προϊόντων, το «Dalmatinski pršut» έχει καταστεί χαρακτηριστικό έδεσμα της περιοχής της Δαλματίας και, από οικονομικής άποψης, ένα πολύ σημαντικό παραδοσιακό διατροφικό προϊόν στην Κροατία.

Παραπομπή στην ηλεκτρονική διεύθυνση (url) των δημοσιευμένων προδιαγραφών

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