C/2025/4995

9.9.2025

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión [1]

(C/2025/4995)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Dalmatinski pršut»

Número de referencia UE: PGI-HR-01205-AM01 de 11.6.2025

1. **Nombre del producto**

«Dalmatinski pršut»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☑ IGP

☐ DOP

☐ IG

3. **Sector**

☑ Productos agrícolas

☐ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

Croacia

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Nombre(s)

Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca

6. **Calificación de modificación normal**

La modificación del pliego de condiciones no incluye un cambio en el nombre de la indicación geográfica protegida ni en el uso de ese nombre. No existe riesgo de anulación del vínculo con la zona geográfica definida de producción, ni la modificación conlleva restricciones adicionales a la comercialización del producto.

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

Título

Modificación normal del punto 2 del pliego de condiciones (subpunto 2.2. Descripción de la materia prima)

[1] Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.o 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Descripción

La modificación afecta al subpunto 2.2 (Descripción de la materia prima). En el punto relativo a la temperatura de la carne, el umbral de temperatura más bajo para el mantenimiento de los perniles durante el almacenamiento y el transporte pasa de 1 a – 2 °C.

La redacción anterior:

«Refrigeración significa que, durante el almacenamiento y el transporte, los perniles deben mantenerse a una temperatura comprendida entre – 2 y 4 °C y no pueden congelarse. En el momento de la entrada en el taller de elaboración, la temperatura interna del pernil debe oscilar entre 1 y 4 °C.»

se sustituye por:

«Refrigeración significa que, durante el almacenamiento y el transporte, los perniles deben mantenerse a una temperatura comprendida entre – 2 y 4 °C y no pueden congelarse. en el momento de la entrada en el taller de elaboración, la temperatura interna del pernil debe oscilar entre – 2 y 4 °C».

Motivos

El motivo de la modificación es que el estrecho rango térmico anterior es difícil de mantener en los vehículos frigoríficos. Además, los registradores de temperatura suelen mostrar lecturas que son uno o dos grados inferiores a la temperatura requerida.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación normal del punto 2 del pliego de condiciones (subpunto 2.3. Descripción del producto acabado)

Descripción

En el subpunto 2.3 relativo a la descripción del producto acabado, el umbral inferior del contenido de agua se reduce del 40 al 30 %.

La redacción anterior:

«Además de las cualidades organolépticas antes mencionadas, el “Dalmatinski pršut” debe presentar las siguientes propiedades químicas:

(a) contenido de agua: del 40 al 55 %;

(b) actividad del agua (aw): inferior a 0,93;

(c) contenido de sal (NaCl): del 4,5 al 7,5 %.»

se sustituye por:

«Además de las cualidades organolépticas antes mencionadas, el “Dalmatinski pršut” debe presentar las siguientes propiedades químicas:

(a) contenido de agua: del 30 al 55 %;

(b) actividad del agua (aw): inferior a 0,93;

(c) contenido de sal (NaCl): del 4,5 al 7,5 %.»

Motivos

El motivo de la modificación es que el proceso de certificación de los jamones más grandes ha puesto de manifiesto que el contenido de agua de dichos jamones, que tardan más en curarse, suele ser inferior al 40 %, sin que ello comprometa ninguna característica organoléptica.

El hecho de que, incluso con un contenido de agua comprendido entre el 30 y el 40 %, los jamones conserven sus propiedades organolépticas se ve corroborado por la publicación científica «Sensory characteristics of dry cured ham Dalmatinski pršut: Influence of water content and packaging for long period chilled storage» [«Características sensoriales del jamón curado Dalmatinski pršut: influencia del contenido de agua y del envasado en el almacenamiento refrigerado durante largos periodos», no disponible en español] (Sandra Petričević, Eddy Listeš, Taja Bogdanović, Tomislav Dujić e Irena Listeš; *Veterinarska Stanica*, n.º 55, 2024, 6; p. 641-655).

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación normal del punto 5 del pliego de condiciones (subpunto 5.1 Salazón de los jamones)

Descripción

En el subpunto 5.1, relativo a la fase de salazón, se han modificado las instrucciones sobre la manipulación de los perniles después de la segunda salazón.

La última frase del punto 5.1, que inicialmente estaba redactada en los siguientes términos:

«Después de entre siete y diez días (en función del tamaño de los perniles), los perniles deben volver a salarse y colocarse con su lado medial hacia abajo para que reposen durante entre siete y diez días adicionales.»

se sustituye por la siguiente frase:

«Después de entre siete y diez días (en función del tamaño de los perniles), los perniles deben volver a salarse y dejarse reposar entre siete y diez días adicionales, colocados en todo momento con su lado medial hacia arriba.»

Motivos

El subpunto 5.1 establecía anteriormente que los perniles debían colocarse con el lado medial hacia abajo; una práctica arraigada en las formas tradicionales de elaboración de jamones curados en Dalmacia. Con el tiempo, se han mejorado los procesos tecnológicos utilizados en la producción de jamones curados, en particular gracias a la mayor implicación de especialistas, es decir, expertos en transformación de carne, y a la modernización de las plantas de producción, en particular la construcción de nuevas instalaciones y el uso de equipos modernos. Al mejorar el proceso de producción, se estableció que, desde el punto de vista del proceso tecnológico de elaboración del jamón curado, la colocación de los perniles con el lado medial orientada hacia abajo durante la fase de salazón no era coherente con la práctica pericial contemporánea.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación normal del punto 5 del pliego de condiciones (nuevo subpunto 5.3. Prerreposo de los jamones y nuevo subpunto 5.4. Reposo de los jamones)

Descripción

Tras la fase de prensado se han añadido dos nuevas fases tecnológicas: prerreposo y reposo, tal como se describe en los dos nuevos subpuntos: 5.3 y 5.4.

Se añade el nuevo subpunto 5.3. Prerreposo de los jamones:

«La etapa tecnológica de prerreposo de los jamones comienza atando un cordón alrededor del pernil o suspendiéndolo de un gancho de acero inoxidable que pasa a través del pernil por encima del corvejón (*tuber calcanei*). A continuación, los perniles se cuelgan en los bastidores y se someten a una circulación intensiva de aire (sistema turbo) en la cual el aire se desplaza de abajo arriba. Este paso facilita el secado intensivo de los perniles alrededor de la cabeza del fémur. y también contribuye a la distribución de la sal por todo el pernil, equilibrando la concentración en la superficie con la concentración dentro de la carne, lo que evita el deterioro. La temperatura a lo largo de esta fase, que dura al menos catorce días, debe ser de entre 1 y 4 °C, mientras que la humedad relativa debe estar comprendida entre el 65 y el 75 %.»

Se añade el nuevo subpunto 5.4. Reposo de los jamones:

«Tras la fase de prerreposo, los perniles se transfieren a las cámaras de reposo. La circulación del aire durante esta fase es menos intensiva; el aire se dirige de manera que favorezca el correcto secado de los perniles que rodean el jarrete y el secado leve de las superficies no cubiertas de piel (el secado en condiciones frías impide la formación de corteza superficial y facilita la correcta difusión del agua desde el centro hacia la superficie). Esta fase dura al menos cuatro semanas. La temperatura a lo largo de esta fase debe ser de entre 2 y 6 °C, mientras que la humedad relativa debe situarse entre el 75 y el 85 %.

Una vez reposados, los perniles se enjuagan con agua caliente limpia (aproximadamente 45 °C) y se dejan drenar.»

Tras la adición de dos nuevas fases al procedimiento tecnológico, hubo que modificar la numeración de las fases de producción posteriores. Por lo tanto, el anterior punto 5.3 se ha convertido en el punto 5.5; el punto 5.4 anterior pasa a ser el punto 5.6; y el punto 5.5 anterior, el punto 5.7.

Motivos

Estas fases contribuyen a acelerar el secado de los perniles crudos al reducir el contenido de agua en la materia seca, que se conseguía aireando las salas y permitiendo que el aire circulara de forma natural, en particular cuando soplaba el «bura» (viento frío y seco). Aunque la región de Dalmacia, donde se produce el «Dalmatinski pršut», es conocida por los frecuentes vientos «bura», estos se han vuelto más escasos debido al cambio climático. Esta circunstancia ha hecho necesario circular artificialmente el aire en las cámaras de secado, donde los ventiladores se colocan de manera que los perniles se secan de manera uniforme.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación normal del punto 5 del pliego de condiciones (subpunto 5.5. Ahumado y secado de los jamones)

Descripción

Se modifica la primera frase del subpunto 5.5. Ahumado y secado de los jamones (anteriormente, punto 5.3) para que en el comienzo de la descripción de la fase de ahumado y secado se tengan en cuenta las dos nuevas fases de producción.

La frase anterior:

«Los perniles, correctamente salados, enjuagados y drenados, están atados por un cordón o suspendidos de un gancho de acero inoxidable que pasa a través del pernil por encima del corvejón (*tuber calcanei*) y se transfieren a otra sala (cámara) perfectamente limpia para que se iguale la temperatura antes del ahumado.»

se sustituye por la siguiente disposición:

«Después de la fase de prensado, si no han pasado por las fases de prerreposo y de reposo, los perniles se atan por un cordón o se suspenden de un gancho de acero inoxidable que pasa a través del pernil por encima del corvejón (*tuber calcanei*) y se transfieren a otra sala (cámara) perfectamente limpia para que se iguale la temperatura antes del ahumado.»

Motivos

—

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación normal del punto 5 del pliego de condiciones (subpunto 5.6. Maduración de los jamones)

Descripción

El subpunto 5.6, relativo a la maduración de los jamones (anteriormente, punto 5.4), contempla ahora la posibilidad de llenar cualquier fisura que se produzca en el lado medial con grasa pura picada o manteca de cerdo. Además de utilizar grasa de cerdo picada, también puede utilizarse una mezcla de manteca de cerdo y harina de trigo o arroz para llenar fisuras.

La frase anterior:

«Durante la fase de maduración, las fisuras que aparezcan en el lado medial podrán rellenarse utilizando una mezcla de grasa de cerdo picada combinada con harina de trigo o arroz y sal.»

se sustituye por la siguiente disposición:

«Durante la fase de maduración, las fisuras que aparezcan en el lado medial podrán rellenarse con grasa o manteca de cerdo picadas o con una mezcla de grasa o manteca de cerdo picadas con harina de trigo o arroz y sal.»

Motivos

Rellenar las fisuras con grasa o manteca de cerdo picadas, sin la obligación expresa de mezclar la grasa o la manteca de cerdo con harina de trigo o arroz, hace que el procedimiento tecnológico sea más sencillo y rápido, ya que la grasa pura de cerdo o la manteca de cerdo es de hecho más suave y, por tanto, más fácil de moldear y aplicar a cualquier fisura de los jamones. El uso de grasa pura o manteca de cerdo en jamones producidos fuera del régimen de la IGP «Dalmatinski pršut» ha demostrado que el método es igualmente eficaz y alcanza el mismo objetivo que la aplicación de grasa o manteca de cerdo mezclada con harina de trigo o arroz.

☐ La modificación afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominaciones de origen e indicaciones geográficas de productos agrícolas

«Dalmatinski pršut»

Número de referencia UE: PGI-HR-01205-AM01 de 11.6.2025

1. **Nombre(s)**

«Dalmatinski pršut»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☐ DOP

☑ IGP

☐ IG

3. **País al que pertenece la zona geográfica definida**

Croacia

4. **Descripción del producto agrícola**

4.1. *Clasificación del producto agrícola con arreglo a la partida y al código de la nomenclatura combinada a que se refiere el artículo 6, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/114*

16 — PREPARACIONES DE CARNE, PESCADO, CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS O DEMÁS INVERTEBRADOS ACUÁTICOS, O DE INSECTOS

4.2. *Descripción del producto agrícola que se designa con el nombre registrado*

El «Dalmatinski pršut» es un producto cárnico curado de larga conservación, producido a partir de pernil de cerdo con huesos, piel y tocino.

El «Dalmatinski pršut» no contiene ningún aditivo (nitrito, nitrato, sorbato de potasio, ácido ascórbico ni ácido propiónico) salvo sal marina.

Las propiedades organolépticas del «Dalmatinski pršut» son las siguientes:

(a) aspecto: sin fisuras ni hendiduras, sin trozos de músculo o de piel colgando y sin grandes pliegues en la piel;

(b) corte: el tocino debe tener un color entre blanco y blanco rosado, mientras que el tejido muscular debe tener un color uniforme entre rojo y rojo claro;

(c) olor: aroma de carne de porcino fermentada, salada, curada y ahumada, sin olores extraños (alquitrán, nafta, carne fresca, hierba húmeda o seca); desprende un ligero olor a ahumado;

(d) gusto: de ligeramente salado a salado;

(e) textura: tierna.

Las propiedades químicas del «Dalmatinski pršut» son las siguientes:

(a) contenido de agua: del 30 al 55 %;

(b) actividad del agua (aw): inferior a 0,93;

(c) contenido de sal (NaCl): del 4,5 al 7,5 %.

En el momento de su comercialización, el «Dalmatinski pršut» presenta una masa de 6,5 kg como mínimo y han transcurrido al menos doce meses desde el comienzo de su transformación.

El «Dalmatinski pršut» se elabora a partir de perniles frescos (con huesos) de cerdos procedentes de razas, cruces de razas o de variedades de carne comerciales, o de sus cruces con independencia de la combinación.

El pernil perfilado presenta una masa de al menos 11 kg.

Calidad de la carne: el pernil fresco no deberá presentar ningún signo visible de traumatismo. La carne del pernil es de color rosa rojizo y de estructura compacta, con una superficie seca (RFN).

Está prohibido utilizar carne de color pálido, blanda y exudativa (PSE) o carne oscura, seca y dura (DFD), o carne de color normal pero blanda y exudativa (RSE) o carne consistente y no exudativa pero de color pálido (PFN).

En el momento de la entrada en el taller de elaboración, el pH de un pernil de cerdo, medido en la zona del músculo semimembranoso (*m. semimembranosus*), debe situarse entre 5,5 y 6,1.

Cobertura de grasa: el grosor de la grasa con la piel en la parte exterior del pernil fresco perfilado, medido verticalmente debajo de la cabeza del fémur, debe ser como mínimo de 15 mm.

Alrededor de todo el pernil, la cobertura de grasa no debe permitir distinguir la piel del músculo que se encuentra debajo.

Temperatura de la carne: en el momento de la entrada en el taller de elaboración, la temperatura interna del pernil debe oscilar entre 1 y 4 °C.

Durante las fases de almacenamiento y transporte, los perniles frescos se conservan a una temperatura que oscila entre – 2 y 4 °C. No está autorizado congelar los perniles.

Entre el sacrificio del cerdo y el comienzo de la salazón de los perniles deben transcurrir entre veinticuatro y noventa y seis horas.

4.3. *Excepciones relativas a la procedencia de los piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal designados mediante una denominación de origen protegida) y restricciones relativas a la procedencia de las materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados designados mediante una indicación geográfica protegida)*

—

4.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Todas las fases de producción del «Dalmatinski pršut», desde la salazón del pernil fresco y su prensado hasta el ahumado, el secado y el curado del jamón, deben realizarse dentro de la zona geográfica descrita en el punto 4.

4.5. *Normas específicas aplicables al envasado, el corte en lonchas, el rallado, etc., del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

—

4.6. *Normas específicas aplicables al etiquetado del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

Al término de la fase de curado, los jamones se marcan a fuego con un sello que contiene la marca común del producto y el código del productor, que corresponde al número de control veterinario del establecimiento.



La denominación del producto y su marca común deben fijarse en el «Dalmatinski pršut» en el momento de su comercialización. La denominación del producto («Dalmatinski pršut») debe ser legible e indeleble y debe, por tamaño, tipo de letra y color de los caracteres (tipografía), destacar sobre cualquier otra mención.

El derecho de utilización de la marca común se otorga, en las mismas condiciones, a todos los usuarios de la marca que comercialicen un producto conforme al pliego de condiciones.

4.7. *Definición breve de la zona geográfica*

El «Dalmatinski pršut» se produce en Dalmacia. La zona de producción está delimitada, al norte, por la ciudad de Novalja, el municipio de Kolan, la ciudad de Pag, el municipio de Starigrad, el municipio de Jasenice, la ciudad de Obrovac, el municipio de Ervenik y la ciudad de Knin; al este, por la frontera con Bosnia y Herzegovina y Montenegro; al sur y al oeste, por la frontera marítima con la República Italiana.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

El vínculo causal con el origen geográfico (sic) se basa en

☑ la reputación

☑ una cualidad concreta

☐ otra característica del producto

Resumen del vínculo

El vínculo del «Dalmatinski pršut» con la zona geográfica en la que se produce se basa en las características particulares que le confiere su método de producción tradicional, así como en la reputación de que goza este producto regional a nivel nacional.

Carácter específico de la zona geográfica

Factores naturales

El «Dalmatinski pršut» se elabora en toda la zona geográfica de Dalmacia, que se extiende sobre la parte más larga y más grande del litoral croata del Adriático. Incluye asimismo la costa, las islas y el interior submediterráneo. El litoral, las islas y las montañas del interior tienen una orientación principal paralela noroeste-sudeste. El relieve del interior es montañoso, con formaciones kársticas típicas.

Dalmacia tiene un clima mediterráneo, con veranos cálidos y secos e inviernos suaves y húmedos. La temperatura media oscila entre 3,6 y 9 °C en invierno y entre 24,7 y 25,3 °C a lo largo del año. La humedad relativa del aire varía del 56 al 76 % a lo largo del año. Una de las grandes particularidades del clima en esta región es el viento seco y frío, llamado «bura», que sopla con frecuencia en invierno y aproximadamente 130 días al año por término medio. La interacción de todos estos factores climáticos crea condiciones idóneas para el secado y la maduración del «Dalmatinski pršut».

Factores humanos

Gracias a un acceso fácil a la sal marina y a un clima favorable, los dálmatas han imitado muy rápidamente a la Roma antigua en el arte de conservar la carne de cerdo mediante salazón y secado. Desde entonces, el método de elaboración del jamón crudo se ha transmitido de generación en generación hasta llegar a un proceso de producción considerado una tradición dálmata.

El dominio del saber hacer tradicional influye en todas las fases de producción del «Dalmatinski pršut». Los jamones seleccionados por los productores proceden de una carne de calidad y presentan una masa mínima de 11 kg, mientras que el espesor del tocino con la piel debe ser al menos de 15 mm. Antes de la salazón, la sangre que aún permanece en el pernil, en particular en la arteria femoral, se extrae mediante masaje para evitar deterioros durante las fases de secado y maduración. El arte de los productores se despliega asimismo en la determinación de la duración del salado y del prensado del jamón, que depende en primer lugar de su masa.

Se presta un cuidado especial al método de ahumado y a su duración, así como a la selección de la madera utilizada. Originariamente, el «Dalmatinski pršut» se conservaba principalmente mediante salazón o secado más que mediante ahumado. En aquel momento, el ahumado durante la fase de secado del «Dalmatinski pršut» servía sobre todo para eliminar la humedad en período de tiempo lluvioso y húmedo y se realizaba cerca del hogar en las antiguas cocinas y en secaderos situados debajo de tejados permeables. En cuanto el tiempo cambiaba y la «bura» soplaba, las piezas de «Dalmatinski pršut» se sacaban de las cocinas y de los secaderos y se exponían al aire libre.

Los productores de «Dalmatinski pršut» sabían que, debido a la acción antioxidante y bactericida del humo, la carne ahumada se trata mejor y se conserva durante más tiempo, de modo que ahumaban el jamón incluso en tiempo seco, cuando ya no era indispensable colgarlo junto al hogar. En el procedimiento actual de producción del «Dalmatinski pršut», el ahumado ha perdido su función de conservación pero se sigue practicando porque da al producto su aroma único y reconocible de carne de cerdo curada y ahumada. Hoy en día, se efectúa mediante un proceso especial de ahumado en frío, a partir de la combustión de madera dura o de aserrín de carpe (*Carpinus* sp.), roble (*Quercus* sp.) o haya (*Fagus* sp.), que son especies tradicionalmente utilizadas como leña en los hogares de la región.

Carácter específico del producto

Las particularidades del «Dalmatinski pršut» proceden esencialmente de sus características organolépticas, resultantes de su proceso de preparación.

Desde el punto de vista organoléptico, el «Dalmatinski pršut» se distingue especialmente por su olor donde se manifiesta, además de un aroma de carne de porcino fermentada y secada, un ligero aroma de ahumado. En las investigaciones realizadas se han constatado diferencias entre el contenido de componentes volátiles del «Dalmatinski pršut» y el de seis jamones del sur de Europa. La principal diferencia radica en la presencia de fenoles (guayacol, fenol y o-cresol, m-cresol, 2,5- y 2,6-xilenol, 2,6-dimetoxifenol) en todas las muestras de «Dalmatinski pršut». Dado que el proceso de producción de los demás jamones analizados no recurre al ahumado, es muy probable que los fenoles en cuestión sean la causa del aroma de ahumado [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), p. 1038].*

El «Dalmatinski pršut» se distingue también por su sabor ligeramente salado o salado, su textura blanda y su color uniforme entre rojo claro y rojo.

Relación causal entre la zona geográfica y las características del producto

El vínculo entre las características del «Dalmatinski pršut» y la zona geográfica de producción reside principalmente en la aplicación de un método de producción tradicional que se transmite de generación en generación. Las características particulares del «Dalmatinski pršut», que, en definitiva, han construido su reputación, se deben a la utilización de un saber hacer tradicional.

El «Dalmatinski pršut» es reputado, en primer lugar, por el ligero aroma de ahumado que lo caracteriza. El ahumado constituye, pues, una fase especialmente delicada de su producción, durante la cual los productores deben prestar la máxima atención a la selección de las especies de madera adecuadas, a la cantidad de humo y a la duración del ahumado, que depende principalmente de la masa de los perniles y de las condiciones atmosféricas a lo largo de la fase de ahumado. Los errores cometidos en la determinación de los factores mencionados anteriormente pueden traducirse en un aroma de ahumado demasiado pronunciado, una piel demasiado oscura, una textura demasiado dura y una menor sapidez.

El arte de los productores durante la fase de maduración consiste en regular adecuadamente la circulación del aire, la temperatura y la humedad relativa para permitir que los procesos metabólicos de la maduración se desarrollen con la debida intensidad y evitar una desecación brutal o excesiva que endurecería el jamón y que, ensombreciendo sus bordes, haría perder al tejido muscular (visto al corte) la uniformidad de su color entre rojo y rojo claro.

El ligero aroma de ahumado del «Dalmatinski pršut» es el factor principal de una reputación que desde hace tiempo excede los límites de su zona de producción.

A finales de los años 1930, Rudolf Bergštajn, restaurador de Varaždin, anunciaba en un periódico local que la clientela de su restaurante podía disfrutar del: «… verdadero “Dalmatinski pršut”…» Hrvatsko jedinstvo, Varaždin, 1938, n.º 60, p. 8).

El entusiasmo por el «Dalmatinski pršut» ha conocido un destello particular en la década de 1960, ya que el aumento de la demanda contribuyó a aumentar su producción, organizada según el modelo de la cooperativa.

En el periódico especializado «Meso», M. Krvavica y J. Dugum escribían en 2006: «Los jamones crudos tradicionales de Croacia, en particular el "Dalmatinski pršut" y…, pertenecen sin duda, habida cuenta de sus características, a la categoría de jamones de calidad superior…». De todo ello puede deducirse que todavía hoy el «Dalmatinski pršut» sigue siendo conocido por sus cualidades y su método de producción tradicional.

Los productores de «Dalmatinski pršut» participan regularmente en la feria nacional del jamón crudo, que tiene una dimensión internacional y se celebra desde 2006 en Sinj, y en la feria internacional del jamón crudo, que se celebra desde 2007 en Tinjan, donde resultan a menudo premiados. El «Dalmatinski pršut» fue proclamado campeón y obtuvo la medalla de oro en 2009, 2010 y 2013 en la feria internacional de la agricultura de Novi Sad (Serbia).

Con el desarrollo del turismo a mediados de los años 1990 y el aumento de la demanda de productos locales típicos, el «Dalmatinski pršut» se ha convertido en un producto fino renombrado de Dalmacia y, en términos económicos, un producto alimentario tradicional croata muy conocido.

Referencia a la dirección electrónica (URL) del pliego de condiciones publicado

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