C/2025/4995

9.9.2025

Geograafilise tähisega toote spetsifikaadi heakskiidetud standardmuudatust käsitleva teate avaldamine kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2025/27 ([1]) artikli 5 lõikega 4

(C/2025/4995)

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

(Määruse (EL) 2024/1143 artikkel 24)

„Dalmatinski pršut“

ELi viitenumber: PGI-HR-01205-AM01 – 11.6.2025

1. **Toote nimetus**

„Dalmatinski pršut“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☑ KGT

☐ KPN

☐ GT

3. **Valdkond**

☑ põllumajandustooted

☐ veinid

☐ piiritusjoogid

4. **Riik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Horvaatia

5. **Standardmuudatusest teavitav liikmeriigi ametiasutus**

Nimetus(ed)

Põllumajandus-, metsandus- ja kalandusministeerium

6. **Muudatuse käsitamine standardmuudatusena**

Tootespetsifikaadi muudatus ei hõlma kaitstud geograafilise tähise nime ega selle nime kasutamise muutmist. Muudatusega ei kaasne määratletud tootmispiirkonnaga seose kadumise oht, samuti ei too see kaasa täiendavaid piiranguid toote turustamisele.

7. **Heakskiidetud standardmuudatus(t)e kirjeldus**

Pealkiri

Tootespetsifikaadi punkti 2 (alapunkt 2.2. Tooraine kirjeldus) standardmuudatus

([1]) Komisjoni delegeeritud määrus (EL) 2025/27, 30. oktoober 2024, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) 2024/1143 geograafiliste tähiste, garanteeritud traditsiooniliste toodete ja vabatahtlike kvaliteedimõistete registreerimist ja kaitset käsitlevate eeskirjadega ning tunnistatakse kehtetuks delegeeritud määrus (EL) nr 664/2014 (ELT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Kirjeldus

Muudatus hõlmab alapunkti 2.2 (Tooraine kirjeldus). Liha temperatuuri käsitlevas osas muudeti reietükkide ladustamise ja veo ajal nõutavat temperatuuri ja alandati seda 1 °C-lt -2 °C-le.

Varasem sõnastus:

„Jahutamine tähendab, et ladustamise ja veo ajal tuleb reietükke hoida temperatuuril -2–4 °C ning neid ei tohi külmutada. Tootmiskohta tarnimise ajal peab reietüki sisetemperatuur olema 1–4 °C.“

on asendatud järgmise lausega:

„Jahutamine tähendab, et ladustamise ja veo ajal tuleb reietükke hoida temperatuuril -2–4 °C ning neid ei tohi külmutada. Tootmiskohta tarnimise ajal peab reietüki sisetemperatuur olema -2–4 °C.“

Põhjused

Muudatuse põhjuseks on asjaolu, et varasemat kitsast temperatuurivahemikku on külmutusautodes raske säilitada. Lisaks näitavad temperatuuriandurid sageli ühe või kahe kraadi võrra madalamaid näite kui nõutav temperatuur.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Tootespetsifikaadi punkti 2 (alapunkt 2.3. Valmistoote kirjeldus) standardmuudatus

Kirjeldus

Valmistoote kirjeldust käsitlevas alapunktis 2.3 on madalaima niiskusesisalduse alampiiri vähendatud 40 %-lt 30 %-le.

Varasem sõnastus:

„Lisaks eespool nimetatud organoleptilistele omadustele peavad tootel „Dalmatinski pršut“ olema järgmised keemilised omadused:

(a) niiskusesisaldus 40–55 %;

(b) vee aktiivsus (a_w) alla 0,93;

(c) soolasisaldus (NaCl) 4,5–7,5 %.“

on asendatud järgmise lausega:

„Lisaks eespool nimetatud organoleptilistele omadustele peavad tootel „Dalmatinski pršut“ olema järgmised keemilised omadused:

(a) niiskusesisaldus 30–55 %;

(b) vee aktiivsus (a_w) alla 0,93;

(c) soolasisaldus (NaCl) 4,5–7,5 %.“

Põhjused

Muudatuse põhjuseks on asjaolu, et suuremate sinkide sertifitseerimise käigus selgus, et pikemat soolamist vajavate suuremate sinkide niiskusesisaldus jääb sageli alla 40 %, ilma et see mõjutaks nende organoleptilisi omadusi.

Asjaolu, et isegi niiskusesisaldusega 30–40 % säilitavad singid oma organoleptilised omadused, on leidnud kinnitust teadusartiklis „Vinnutatud singi „Dalmatinski pršut“ organoleptilised omadused: veesisalduse ja pikaajalise külmhoiustamise mõju“ (Sandra Petričević, Eddy Listeš, Taja Bogdanović, Tomislav Dujić ja Irena Listeš; Veterinarska Stanica nr 55 (2024), 6; lk 641–655).

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Tootespetsifikaadi punkti 5 (alapunkt 5.1. Singi soolamine) standardmuudatus

Kirjeldus

Alapunktis 5.1, milles kirjeldatakse soolamisetappi, on muudetud juhiseid reietükkide käitlemise kohta pärast teist soolamist.

Alapunkti 5.1 viimane lause, mis algselt oli järgmine:

„7–10 päeva pärast (sõltuvalt reietükkide suurusest) tuleb reietükid uuesti soolata ja jätta need siseküljega allapoole veel 7–10 päevaks seisma.“,

on asendatud järgmise lausega:

„7–10 päeva pärast (sõltuvalt reietükkide suurusest) tuleb reietükid uuesti soolata ja jätta need veel 7–10 päevaks seisma, asetades need alati siseküljega ülespoole.“

Põhjused

Varasemalt oli alapunktis 5.1 öeldud, et reietükid tuleb asetada siseküljega allapoole; selline oli juurdunud tava traditsioonilisel viisil vinnutatud sinki valmistanud Dalmaatsia tootjate seas. Aja jooksul on vinnutatud sinkide tootmisel kasutatavaid tehnoloogilisi protsesse täiustatud, eelkõige tänu spetsialistide, st lihatootmise ekspertide suuremale kaasatusele ning tehase moderniseerimisele, sealhulgas uute rajatiste ehitamisele ja kaasaegsete seadmete kasutuselevõtule. Tootmisprotsessi täiustamise käigus selgus, et vinnutatud singi valmistamise tehnoloogilise protsessi seisukohast ei ole reietükkide soolamisel nende siseküljega allapoole asetamine kooskõlas kaasaegsetel teadmistel põhinevate tavadega.

☐ Kõnealune muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Tootespetsifikaadi punkti 5 (uued alapunktid 5.3. Sinkide eelseisutamine ja alapunkt 5.4. Sinkide seisutamine) standardmuudatus

Kirjeldus

Lisatud on kaks uut pressimise etapile järgnevat tehnoloogilist etappi: eelseisutamise ja seisutamise etapid, mida on kirjeldatud kahes uues alapunktis: 5.3 ja 5.4.

Lisatud on järgmine uus alapunkt 5.3. Sinkide eelseisutamine“:

„Sinkide eelseisutamise tehnoloogiline etapp algab nööri sidumisega ümber reietüki või selle ülesriputamisega roostevabast terasest konksu abil, mis läbib reietüki kannaluu (*tuber calcanei*) kohal. Seejärel riputatakse reietükid raamidele intensiivse õhuringluse kätte (turbosüsteem), mille puhul liigub õhk alt ülespoole. See soodustab liha intensiivset kuivamist reieluupea ümbruses. See etapp aitab ka soolal kogu reietüki pikkuses levida, tasakaalustades soola kontsentratsiooni pinnal ja liha sees, takistades niimoodi liha riknemist. Selle etapi jooksul, mis kestab vähemalt 14 päeva, peab temperatuur olema 1–4 °C ja suhteline õhuniiskus 65–75 %.“

Lisatud on järgmine uus alapunkt 5.4. Sinkide seisutamine:

„Pärast eelseisutamist viiakse reietükid seisutusruumi. Selle etapi jooksul on õhuringlus vähem intensiivne; õhk suunatakse nii, et soodustada reietükkide õiget kuivamist pähkeltüki ümbruses ja nahaga katmata pindade kerget kuivamist (kuivamine jahedates tingimustes takistab kooriku tekkimist pindadele ja soodustab vee õiget difusiooni liha sisemistest kihtidest pinnale). See etapp kestab vähemalt neli nädalat. Selle etapi jooksul peab temperatuur olema 2–6 °C ja suhteline õhuniiskus 75–85 %.

Pärast seisutamist loputatakse reietükid puhta sooja veega (umbes 45 °C) ja jäetakse nõrguma.“

Pärast kahe uue etapi lisamist tehnoloogilisse protsessi tuli muuta neile järgnevate tootmisetappide numeratsiooni. Seega on varasemast alapunktist 5.3 saanud alapunkt 5.5; varasemast alapunktist 5.4 alapunkt 5.6 ning varasemast alapunktist 5.5 alapunkt 5.7.

Põhjused

Need etapid aitavad kiirendada tooreste reietükkide kuivamist, vähendades kuivaine veesisaldust, mida varem saavutati ruumide tuulutamise ja õhu loomuliku ringlemise abil, eriti kui puhus boora (külm ja kuiv tuul). Kuigi Dalmaatsia piirkonda, kus toodetakse toodet „Dalmatinski pršut“, teatakse kui boora tuulte sagedast esinemiskohta, on need tuuled kliimamuutuse tõttu haruldasemaks muutunud. Seetõttu on tekkinud vajadus panna õhk kuivatuskambrites kunstlikult ringlema, paigutades ventilaatorid viisil, mis tagab reietükkide ühtlase kuivamise.

☐ Kõnealune muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Tootespetsifikaadi punkti 5 (alapunkt 5.5. Sinkide suitsutamine ja kuivatamine) standardmuudatus

Kirjeldus

Alapunkti 5.5. Sinkide suitsutamine ja kuivatamine (varem alapunkt 5.3) esimest lauset on muudetud nii, et suitsutamise ja kuivatamise etapi kirjelduse alguses võetakse arvesse kahte uut tootmisetappi.

Varasem lause:

„Õigesti soolatud, loputatud ja nõrutatud reietükid riputatakse nööri või reietüki kannaluu (*tuber calcanei*) kohalt läbiva roostevabast terasest konksude abil raamile, mis viiakse teise, täiesti puhtasse ruumi (kambrisse), et temperatuur enne suitsutamist ühtlustuks.“

on asendatud järgmise lausega:

„Kui reietükid ei ole läbinud eelseisutamise ega seisutamise etappi, riputatakse need pärast pressimisetappi nööri või reietüki kannaluu (*tuber calcanei*) kohalt läbiva roostevabast terasest konksude abil raamile, mis viiakse teise, täiesti puhtasse ruumi (kambrisse), et temperatuur enne suitsutamist ühtlustuks.“

Põhjendus

—

☐ Kõnealune muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Tootespetsifikaadi punkti 5 (alapunkt 5.6. Sinkide laagerdamine) standardmuudatus

Kirjeldus

Alapunkt 5.6, milles käsitletakse sinkide laagerdumist (varem alapunkt 5.4), sisaldab nüüd võimalust täita reietüki siseküljel tekkinud pragusid puhta peeneks hakitud seapeki või searasvaga. Lisaks peeneks hakitud seapekile võib pragude täitmiseks kasutada ka searasva ja nisu- või riisijahu segu.

Varasem lause:

„Laagerdumise ajal võib reietüki siseküljel tekkinud pragusid täita seguga, mis koosneb peeneks hakitud seapekist, nisu- või riisijahust ja soolast.“

on asendatud järgmise lausega:

„Laagerdumise ajal võib reietüki siseküljel tekkinud pragusid täita peeneks hakitud seapeki või searasvaga või seguga, mis koosneb peeneks hakitud seapekist või searasvast ning nisu- või riisijahust ja soolast.“

Põhjused

Pragude täitmine peeneks hakitud seapeki või searasvaga, ilma et oleks vaja pekki või rasva nisu- või riisijahuga segada, muudab tehnoloogilise protseduuri lihtsamaks ja kiiremaks, kuna puhas seapekk ja searasv on tegelikult pehmemad ja seetõttu on neid lihtsam vormida ja pragudesse kanda. Puhta seapeki või searasva kasutamine sinkide puhul, mis ei ole toodetud kaitstud geograafilise tähise „Dalmatinski pršut“ raames, on näidanud, et see meetod on sama tõhus ja sellega saavutatakse sama eesmärk mis seapeki või searasva segamisel nisu- või riisijahuga.

☐ Kõnealune muudatus mõjutab koonddokumenti.

KOONDDOKUMENT

Põllumajandustoodete päritolunimetused ja geograafilised tähised

„Dalmatinski pršut“

ELi viitenumber: PGI-HR-01205-AM01 – 11.6.2025

1. **Nimetus(ed)**

„Dalmatinski pršut“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☐ KPN

☑ KGT

☐ GT

3. **Riik, kuhu määratletud geograafiline piirkond kuulub**

Horvaatia

4. **Põllumajandustoote kirjeldus**

4.1. *Põllumajandustoote klassifikatsioon vastavalt kombineeritud nomenklatuuri rubriigile ja koodile, nagu on osutatud määruse (EL) 2024/114 artikli 6 lõikes 1*

16 – TOOTED LIHAST, KALAST, VÄHKIDEST, MOLLUSKITEST VÕI MUUDEST VEESELGROOTUTEST VÕI PUTUKATEST

4.2. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote kirjeldus*

Nimetusega „Dalmatinski pršut“ tähistatakse pika säilivusajaga vinnutatud lihatoodet, mis on valmistatud sea reietükist, millel on alles jäetud kont, nahk ja nahaalune rasvkude.

Peale meresoola ei sisalda toode „Dalmatinski pršut“ ühtegi lisaainet (nitritid, nitraadid, kaaliumsorbaat, askorbiin- või propaanhapped).

Toode „Dalmatinski pršut“ on järgmiste organoleptiliste omadustega:

(a) välimus: ilma ühegi prao, lõike või ripneva lihaskoe või kamarata ning ilma suuremate nahavoltideta;

(b) läbilõige: nahaaluse rasvkoe värvus on valgest roosakasvalgeni ning muskli värvus ühtlaselt punasest helepunaseni;

(c) lõhn: laagerdunud, soolatud, kuivatatud ja suitsutatud sealiha aroom, milles puudub kõrvaline, nt tõrva, õli, toorrasva, märja või kuiva rohu lõhn; suitsuaroom on õrnalt tuntav;

(d) maitse: kergelt soolakast soolaseni;

(e) tekstuur: pehme.

Toode „Dalmatinski pršut“ on järgmiste keemiliste omadustega:

(a) niiskusesisaldus 30–55 %;

(b) vee aktiivsus (a_w) alla 0,93;

(c) soolasisaldus (NaCl) 4,5–7,5 %.

Turule laskmisel peab toote „Dalmatinski pršut“ miinimumkaal olema 6,5 kg ja see peab töötlemise algusest saadik olema laagerdunud vähemalt 12 kuu jooksul.

Toodet „Dalmatinski pršut“ võib toota üksnes sea värskest kondiga reietükist, mis on saadud standardlihatõugude, ristandite või aretusliini sigadelt või eespool nimetatute ükskõik millise kombinatsiooni ristanditelt.

Trimmitud reietüki miinimumkaal on 11 kg.

Liha kvaliteet: värskel reietükil ei tohi olla trauma nähtavaid jälgi. Liha peab olema punakasroosa värvuse ja tihke tekstuuriga ning selle pealispind ei tohi olla vesine (RFN).

Ei ole lubatud kasutada kahvatut, pehmet ega mahla eritavat liha (PSE), tumedat, tihket ega kuiva liha (DFD), soovitud värvusega, kuid pehmet ja mahla eritavat liha (RSE) ning sellist liha, mis on tihke ega erita mahla, kuid on kahvatu (PFN).

Tootmiskohta tarnimise ajal peab sea reietüki pH (mõõdetuna poolkõõluslihase (*m. semimembranosus*) kohalt) olema 5,5–6,1.

Rasvkoekiht: sea trimmitud reietüki väliskülje nahaaluse rasvkoekihi miinimumpaksus, mis on mõõdetud koos nahaga vertikaalselt allpool reieluupead, on 15 mm.

piki reietüki ümardatud serva jääv rasvkude on piisavalt paks, et nahk ei tõmbuks selle all olevast lihasest eemale.

Liha temperatuur: tootmiskohta tarnimise ajal peab reietüki sisetemperatuur olema 1–4 °C.

Ladustamise ja veo ajal hoitakse reietükke temperatuuril -2–4 °C. Reietükke ei tohi külmutada.

Reietükke tuleb soolata 24–96 tunni jooksul pärast sea tapmist.

4.3. *Erandid sööda hankimisel (üksnes kaitstud päritolunimetusega loomsete toodete puhul) ja piirangud tooraine hankimisel (üksnes kaitstud geograafilise tähisega töödeldud toodete puhul)*

—

4.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Toote „Dalmatinski pršut“ kõik tootmisetapid alates värskete reietükkide soolamisest kuni nende pressimise, suitsutamise, kuivatamise ja laagerdumiseni peavad toimuma punktis 4 määratletud geograafilises piirkonnas.

4.5. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote pakendamise, viilutamise, riivimise jm erieeskirjad*

—

4.6. *Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

Pärast laagerdumisetapi lõppu varustatakse sink põletusmärgiga, millel on toote „Dalmatinski pršut“ ühine sümbol ja tootja kood, mis on identne käitise veterinaarloa numbriga.



Turule laskmisel peab tootel olema nimetus „Dalmatinski pršut“ ja ühine sümbol. Nimetus „Dalmatinski pršut“ peab olema selgesti loetav ja kustumiskindel ning piisavalt suurte tähtedega ning kirjastiili ja värvuse poolest eristuma selgelt ülejäänud sõnastusest.

Kõigil päritolunimetuse kasutajail, kes lasevad toote turule vastavalt selle spetsifikaadile, on õigus kasutada ühist sümbolit samadel tingimustel.

4.7. *Geograafilise piirkonna täpne määratlus*

Toote „Dalmatinski pršut“ tootmine peab toimuma Dalmaatsias. Tootmispiirkonna põhjapiir läbib Novalja linna, Kolani haldusüksust, Pagi linna, Starigradi ja Jasenice haldusüksusi, Obrovaci linna, Erveniki haldusüksust ja Knini linna. Idas kulgeb tootmispiirkonna piir piki Bosnia ja Hertsegoviina ning Montenegro riigipiire. Lõunas ja läänes on tootmispiirkonna piiriks Horvaatia riigi merepiir Itaalia Vabariigiga.

5. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Põhjuslik seos geograafilise päritoluga põhineb

☑ maine

☑ ettenähtud kvaliteet

☐ toote muud eripärad

Seose kokkuvõte

Toote „Dalmatinski pršut“ ja selle tootmiskohaks oleva geograafilise piirkonna vaheline seos põhineb toote omadustel, mis tulenevad traditsioonilisest tootmismeetodist, ning ka mainel, mille see piirkondlik toode on saavutanud kogu riigis.

Geograafilise piirkonna eripära

Looduslikud tegurid

Toodet „Dalmatinski pršut“ toodetakse kogu Dalmaatsia geograafilises piirkonnas, mis on Horvaatia ranniku pikim ja suurim riba Aadria mere ääres. Dalmaatsia hõlmab saari, rannikut ja lähisvahemerelist sisemaad. Rannik, saared ja mägine sisemaa kulgevad üldiselt üksteisega paralleelselt põhja-lääne ja lõuna-ida suunal. Sisemaa on karstialale iseloomulike tunnustega mägismaa.

Dalmaatsia piirkonnas on soojade kuivade suvede ja pehmete niiskete talvedega vahemereline kliima. Keskmine temperatuur talvel on 3,6–9,0 °C ja suvel 24,7–25,3 °C. Suhteline niiskus on aastas 56–76 %. Piirkonnale iseloomulik ilmastikunähtus on kuiv ja külm tuul boora, mis puhub valdavalt talveperioodil ja aastas keskmiselt 130 päeva jooksul. Nimetatud kliimatingimuste kombineeritud mõjul kujunevad soodsad olud toote „Dalmatinski pršut“ kuivamiseks ja laagerdumiseks.

Inimtegurid

Tänu hõlpsasti kättesaadavale meresoolale ja soodsale kliimale omandasid Dalmaatsia elanikud vanadelt roomlastelt kiiresti oskused sealiha säilitamiseks soolamise ja kuivatamise abil. Sellest ajast alates on põlvest põlve edasi antud singi *pršut* valmistamise oskusteavet, mille abil on aja jooksul arenenud selline tootmisprotsess, mida Dalmaatsias peetakse traditsiooniliseks.

Traditsioonilist oskusteavet kasutatakse toote „Dalmatinski pršut“ igas tootmisetapis. Kõnealuse singi valmistajad Dalmaatsias valivad välja kvaliteetsed singitükid, mis kaaluvad vähemalt 11 kg ja on kaetud vähemalt 15 mm paksuse rasvkoe ja kamaraga. Enne soolamist hõõrutakse singilt maha eelkõige reiearterist valgunud verejäägid, et vältida liha riknemist kuivamis- ja laagerdumisetapis. Singi *pršut* valmistajate oskusi läheb vaja ka soolamise ja pressimise ajavahemiku määramisel, mis sõltub eelkõige singi kaalust.

Erilist tähelepanu tuleb pöörata suitsutamise meetodile ja kestusele ning suitsutamiseks vajaliku puidu valikule. Tegelikult säilitati toodet „Dalmatinski pršut“ algselt peamiselt soolamise ja kuivatamise, aga mitte suitsutamise abil. Kuivatamise ajal hakati sinki „Dalmatinski pršut“ suitsutama vanades köökides kolde ääres või urbse katusega kuivatushütis selleks, et eemaldada vihmaste ja niiskete ilmade ajal tootest niiskus. Niipea kui ilm muutus ja boora jälle puhuma hakkas, viidi singid tuuletõmbuse kätte kuivama.

Singi „Dalmatinski pršut“ valmistajad said peagi aru, et suitsutatud liha säilis tänu suitsu oksüdeerumisvastastele ja bakteritsiidsetele omadustele paremini ja isegi kauem, mistõttu suitsutasid nad sinke isegi kuiva ilmaga, kui tegelikult ei olnud vaja neid kolde äärde riputada. Kuigi tänapäeva tootmises ei ole liha säilitamisel suitsu enam vaja, kasutatakse seda siiski toote „Dalmatinski pršut“ valmistamisel, et saavutada suitsutatud ja kuivatatud sealihale omast ainulaadset ja eristatavat lõhna. Tänapäeval on suitsutamine eraldi tootmisetapp, mille puhul kasutatakse külmsuitsu, mida saadakse kohalikes majapidamistes traditsiooniliselt küttepuiduna kasutatud valgepöögi (*Carpinus sp.*), tamme (*Quercus sp.*) või pöögi (*Fagus sp.*) puidu või laastude põletamisel.

Toote eripära

Toote „Dalmatinski pršut“ omapära tuleneb eelkõige selle organoleptilistest omadustest, mis kujunevad tootmisprotsessi käigus.

Toote tunnuslik organoleptiline omadus on selle aroom, mis on laagerdunud ja kuivatatud sealiha ning maheda suitsuse lõhna segu. Teadusuuringutest on ilmnenud singi „Dalmatinski pršut“ ja Lõuna-Euroopast pärit kuue muu vinnutatud singi lenduvate ainete koostise erinevused; eelkõige leiti singi „Dalmatinski pršut“ kõikidest proovidest fenoole (guajakool, fenool, o-kresool, m-kresool, 2,5-ksülenool, 2,6-ksülenool ja 2,6-dimetoksüfenool). Võttes arvesse, et muude sinkide tootmisprotsess ei hõlma suitsutamist, on väga tõenäoline, et suitsutuslõhn on tingitud eespool nimetatud fenoolidest ((Igor Jerković, Josip Mastelić, Snježana Tartaglia: A study of volatile flavour substances in Dalmatian traditional smoked ham: Impact of drycuring and frying („Uurimustöö Dalmaatsia traditsioonilise suitsusingi lenduvate maitseainete kohta: kuivsäilitamise ja praadimise mõju“), ajakiri Food Chemistry 104 (2007), lk 1038).

Tootele „Dalmatinski pršut“ on iseloomulik kergelt soolane maitse, pehme tekstuur ja ühtlaselt punane kuni helepunane värvus.

Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja toote omaduste vahel

Seos toote „Dalmatinski pršut“ omaduste ja toote tootmispiirkonna vahel kajastub eelkõige põlvest põlve edasi antud traditsioonilise tootmismeetodi kasutamises. Toote „Dalmatinski pršut“ tootmise traditsioonilistest oskustest tingituna on sellel erilised omadused, mille tõttu on toode saavutanud hea maine.

Toote „Dalmatinski pršut“ peamine tunnuslik omadus on selle mahe suitsune lõhn. Seepärast on tootmisetappide hulgas kõige vastutusrikkam suitsutamine, mille käigus peavad singi valmistajad pöörama erilist tähelepanu suitsukogusele ja suitsutusprotsessi kestusele, mis sõltub peamiselt reietükkide kaalust ja suitsutamisaegsest ilmast. Kui neid parameetreid täpselt ei järgita, võib tulemuseks olla liiga tugev suitsuaroom, kamara värvuse muutumine ning liha vintskus, mis ei lase singil suus hõlpsasti sulada.

Laagerdusetapis kajastuvad singi *pršut* valmistajate oskused õhu juurdevoolu, temperatuuri ja suhtelise niiskuse täpses kontrollimises. Kõiki neid näitajaid on vaja kontrollida selleks, et võimaldada ainevahetusprotsessidel õiges tempos kulgeda ja seega vältida kiiret või liiga tugevat kuivamist, mille tagajärjeks on vintskem liha ja singiservadest alates lihaskoe ühtlase punase kuni helepunase värvuse tumedamaks muutumine.

Tänu oma mahedale suitsusele lõhnale on toode „Dalmatinski pršut“ kogunud nüüdseks tuntust ka kaugel väljaspool tootmispiirkonda.

Varaždini linna võõrastemajapidaja Rudolf Bergštajn avaldas 1930-ndate aastate lõpus kohalikus nädalalehes kuulutuse, milles kutsus huvilisi proovima „[…] tõelist sinki „Dalmatinski pršut“ […]“ (Hrvatsko jedinstvo nr 60, 1938, Varaždin, lk 8).

Toote „Dalmatinski pršut“ tuntus laienes kiiresti 1960-ndatel aastatel, kui tänu suurenenud nõudlusele innustus kooperatiivide põhimõttel korraldatud tootmine.

Kaubandusliku uudiskirja Meso (2006) kaasatöös nentisid autorid M. Krvavica and J. Đugum, et „…traditsioonilise Horvaatia singi *pršut* liikidel, sh singil „Dalmatinski pršut“ on omadused, tänu millele liigitatakse need kõrgeima kvaliteediga pršut-toodete hulka […]“. Sellest nähtub, et toode „Dalmatinski pršut“ on tänapäevani kõrgelt hinnatud tänu oma kvaliteedile ja traditsioonilise tootmismeetodile.

Toote „Dalmatinski pršut“ tootjad esitlevad regulaarselt oma toodangut riigisisesel *pršut*'i laadal, mida korraldatakse Sinjs alates 2006. aastast ja millel osalevad ka rahvusvahelised külalised; samuti võetakse osa *prosciutto* laadast, mida Tinjanis korraldatakse 2007. aastast ja kus nad on sageli võitnud meistritiitleid. Toode „Dalmatinski pršut“ on võitnud meistritiitleid ja saanud kuldmedali 2009., 2010. ja 2013. aastal Serbias Novi Sadis korraldatud rahvusvahelisel põllumajandusmessil.

Turismi suurenemine alates 1990-ndate aastate keskpaigast ja suurenenud nõudlus tüüpilise kohaliku toote järele on aidanud kaasa toote „Dalmatinski pršut“ kujunemisele Dalmaatsia piirkonna delikatessiks ning majanduslikus mõttes Horvaatia peamiseks traditsiooniliseks toiduaineks.

Viide avaldatud tootespetsifikaadi elektroonilisele aadressile (url)

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