C/2025/4995

9.9.2025

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 [1] 5 artiklan 4 kohta)

(C/2025/4995)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Dalmatinski pršut”

EU:n viitenumero: PGI-HR-01205-AM01 – 11.6.2025

1. **Tuotteen nimi**

”Dalmatinski pršut”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☑ SMM

☐ SAN

☐ MM

3. **Ala**

☑ Maataloustuotteet

☐ Viinit

☐ Tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Kroatia

5. **Vakiomuutoksesta ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

Nimi/nimet

Ministarstvo poljoprivrede, šumarstva i ribarstva (maatalous-, metsätalous- ja kalastusministeriö)

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Tuote-eritelmän muutos ei sisällä muutosta suojatun maantieteellisen merkinnän nimeen tai nimen käyttöön. Muutos ei uhkaa poistaa yhteyttä rajattuun maantieteelliseen tuotantoalueeseen eikä aiheuta uusia kaupan pitämisen rajoituksia.

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

Otsikko

Tuote-eritelmän 2 kohdan vakiomuutos (2.2 alakohta Raaka-aineen kuvaus)

[1] Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Kuvaus

Muutos koskee 2.2 alakohtaa Raaka-aineen kuvaus. Lihan lämpötilaa koskevassa osiossa kinkkujen säilytyslämpötilan alarajaa varastoinnin ja kuljetuksen aikana on muutettu 1 °C:sta −2 °C:seen.

Aikaisempi sanamuoto:

”Jäähdytys tarkoittaa, että varastoinnin ja kuljetuksen aikana kinkut on pidettävä −2 – +4 °C:n lämpötilassa, eikä niitä saa jäädyttää. Jalostuslaitokseen saapuessaan kinkun sisälämpötilan on oltava 1–4 °C.”

Kohta on korvattu seuraavasti:

”Jäähdytys tarkoittaa, että varastoinnin ja kuljetuksen aikana kinkut on pidettävä −2 – +4 °C:n lämpötilassa, eikä niitä saa jäädyttää. Jalostuslaitokseen toimitettaessa kinkun sisälämpötilan on oltava −2 – +4 °C.”

Perustelut

Muutoksen syynä on se, että aikaisempaa kapeaa lämpötila-aluetta on vaikea pitää yllä jäähdytetyissä ajoneuvoissa. Lisäksi lämpötilamittareiden lukemat ovat usein yksi tai kaksi astetta alle vaaditun lämpötilan.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Tuote-eritelmän 2 kohdan vakiomuutos (2.3 alakohta Lopputuotteen kuvaus)

Kuvaus

Lopputuotteen kuvausta koskevassa 2.3 alakohdassa kosteuspitoisuuden alarajaa on madallettu 40 prosentista 30 prosenttiin.

Aikaisempi sanamuoto:

”Edellä mainittujen aistinvaraisten ominaisuuksien lisäksi Dalmatinski pršut -kinkulla on oltava seuraavat kemialliset ominaisuudet:

(a) kosteuspitoisuus 40–55 %

(b) vesiaktiivisuus (aw): alle 0,93

(c) suolapitoisuus (NaCl) 4,5–7,5 %.”

Kohta on korvattu seuraavasti:

”Edellä mainittujen aistinvaraisten ominaisuuksien lisäksi Dalmatinski pršut -kinkulla on oltava seuraavat kemialliset ominaisuudet:

(a) kosteuspitoisuus 30–55 %

(b) vesiaktiivisuus (aw): alle 0,93

(c) suolapitoisuus (NaCl) 4,5–7,5 %.”

Perustelut

Muutos johtuu siitä, että suurempien kinkkujen sertifiointiprosessissa ilmeni, että pidemmän kuivauksen vaativien suurten kinkkujen kosteuspitoisuus oli usein alle 40 prosenttia eikä tämä vaarantanut tuotteen aistinvaraisia ominaisuuksia.

Kosteuspitoisuudeltaan 30–40 prosenttisten kinkkujen aistinvaraisten ominaisuuksien säilymistä tukee tieteellinen julkaisu ”Sensory characteristics of dry cured ham Dalmatinski pršut: Influence of water content and packaging for long period chilled storage” (Petričević, S., Listeš, E., Bogdanović, T., Dujić, T., ja Listeš, I., *Veterinarska Stanica*, osa 55, nro 6, 2024, s. 641–655).

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Tuote-eritelmän 5 kohdan vakiomuutos (5.1 alakohta Kinkkujen suolaus)

Kuvaus

Suolausvaihetta koskevan 5.1 alakohdan ohjeistusta kinkkujen käsittelystä toisen suolauksen jälkeen on muutettu.

Alun perin 5.1 alakohdan viimeinen virke oli seuraavanlainen:

”7–10 päivän jälkeen (kinkun koon mukaan) kinkut on suolattava uudelleen ja asetettava lepäämään keskipuoli alaspäin vielä 7–10 päiväksi.”

Tämä on korvattu seuraavalla virkkeellä:

”7–10 päivän jälkeen (kinkun koon mukaan) kinkut on suolattava uudelleen ja asetettava lepäämään keskipuoli ylöspäin vielä 7–10 päiväksi.”

Perustelut

Aikaisemmin 5.1 alakohdassa todettiin, että kinkut olisi asetettava keskipuoli alaspäin. Tämä käytäntö perustui kuivasuolattujen kinkkujen valmistajien perinteisiin tapoihin Dalmatian alueella. Kuivasuolattujen kinkkujen tuotannossa käytettävät teknologiset prosessit ovat kuitenkin kehittyneet ajan mittaan. Tähän ovat syynä erityisesti lihanjalostusasiantuntijoiden yleistyvä osallistuminen ja tehtaiden nykyaikaistaminen, mukaan lukien uusien laitosten rakentaminen ja nykyaikaisten laitteiden käyttö. Tuotantoprosessia kehitettäessä todettiin, että kuivasuolatun kinkun teknologisen valmistusprosessin kannalta kinkun sijoittaminen keskipuoli alaspäin suolausvaiheessa ei ollut nykyaikaisten asiantuntijakäytäntöjen mukaista.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Tuote-eritelmän 5 kohdan vakiomuutos (uusi 5.3 alakohta Kinkkujen esilepuuttaminen ja uusi 5.4 alakohta Kinkkujen lepuuttaminen)

Kuvaus

Puristamisvaiheen jälkeen on lisätty kaksi uutta teknistä vaihetta: esilepuuttaminen ja lepuuttaminen, ja ne on kuvattu kahdessa uudessa alakohdassa: 5.3 ja 5.4.

Lisätään uusi alakohta 5.3 Kinkkujen esilepuuttaminen seuraavasti:

”Kinkkujen tekninen esilepuuttamisvaihe alkaa siitä, kun kinkun ympärille sidotaan naru tai se ripustetaan ruostumattomasta teräksestä valmistettuun koukkuun, joka kulkee kinkun läpi kintereen (tuber calcanei) yläpuolelle. Tämän jälkeen kinkut ripustetaan telineisiin ja altistetaan voimakkaalle ilmankierrolle (turbiinijärjestelmä), jossa ilma liikkuu alhaalta ylöspäin. Tämä edistää kinkkujen kuivattamista reisiluun pään ympäriltä. Vaihe helpottaa myös suolan levittymistä läpi koko kinkun. Se edesauttaa pinnan suolapitoisuuden tasoittumista suolan kulkeutuessa lihan sisälle ja ehkäisee pilaantumista. Tämä vaihe kestää vähintään 14 päivää, ja vaiheen aikana kinkun lämpötilan on oltava 1–4 °C ja suhteellisen kosteuden 65–75 prosenttia.”

Lisätään uusi alakohta 5.4 Kinkun lepuuttaminen seuraavasti:

”Esilepuuttamisvaiheen jälkeen kinkut siirretään lepuutushuoneisiin. Tässä vaiheessa ilmankierto ei ole yhtä voimakasta. Ilma ohjataan siten, että kinkkujen potkan ympärillä oleva liha kuivuu oikein ja pinnat, jotka eivät ole nahkan peittämiä, kuivuvat kevyesti (kuivaaminen viileissä olosuhteissa estää pintakuoren muodostumisen ja helpottaa veden oikeanlaista leviämistä keskeltä pintaa kohti). Tämä vaihe kestää vähintään neljä viikkoa. Tässä vaiheessa lämpötilan on oltava 2–6 °C ja suhteellisen kosteuden 75–85 prosenttia.

Levon jälkeen kinkut huuhdellaan puhtaalla lämpimällä vedellä (noin 45 °C) ja jätetään valumaan.”

Kahden uuden vaiheen lisäämisen myötä niitä seuraavien teknisen menettelyn tuotantovaiheiden numerointia oli muutettava. Näin ollen aikaisemmasta 5.3 kohdasta tuli 5.5 kohta, aikaisemmasta 5.4 kohdasta tuli 5.6 kohta ja aikaisemmasta 5.5 kohdasta tuli 5.7 kohta.

Perustelut

Nämä vaiheet nopeuttavat raakojen kinkkujen kuivattamista alentamalla kuiva-aineen vesipitoisuutta. Ennen tämä tehtiin tuulettamalla huoneet ja antamalla ilman kiertää luonnollisesti erityisesti silloin, kun Bora (kylmä ja kuiva tuuli) puhalsi. Vaikka Dalmatinski pršut -kinkun tuotantoalue Dalmatia tunnetaan usein puhaltavista Bora-tuulista, ilmastonmuutoksen seurauksena näistä tuulista on tullut harvinaisempia. Tämän vuoksi ilmaa on kierrätettävä keinotekoisesti kuivaushuoneissa, joissa tuulettimet on sijoitettu siten, että kinkut kuivuvat tasaisesti.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Tuote-eritelmän 5 kohdan vakiomuutos (5.5 alakohta Kinkkujen savustus ja kuivaus)

Kuvaus

Kinkkujen savustusta ja kuivausta koskevan 5.5 alakohdan (aikaisemmin 5.3 alakohta) ensimmäistä virkettä on muutettu, jotta savustus- ja kuivausvaiheen kuvauksen alussa voidaan ottaa huomioon kaksi uutta tuotantovaihetta.

Alkuperäinen virke:

”Oikein suolatut, huuhdellut ja valutetut kinkut sidotaan narulla tai ripustetaan ruostumattomasta teräksestä valmistetusta koukusta, joka kulkee jalan läpi kintereen (tuber calcanei) yläpuolelle, ja siirretään toiseen, täysin puhtaaseen huoneeseen, jossa lämpötila tasataan ennen savustamista.”

Kohta on korvattu seuraavalla virkkeellä:

”Jos kinkuille ei ole tehty esilepuutusta ja lepuutusta, puristusvaiheen jälkeen ne sidotaan narulla tai ripustetaan ruostumattomasta teräksestä valmistetusta koukusta, joka kulkee jalan läpi kintereen (tuber calcanei) yläpuolelle, ja siirretään toiseen, täysin puhtaaseen huoneeseen, jossa lämpötila tasataan ennen savustamista.”

Perustelut

—

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Tuote-eritelmän 5 kohdan vakiomuutos (5.6 alakohta Kinkkujen kypsyttäminen)

Kuvaus

Kinkkujen kypsyttämistä koskevaan 5.6 alakohtaan (aikaisemmin 5.4 alakohta) on lisätty mahdollisuus täyttää sisäpuolella esiintyvät halkeamat puhtaalla, hienonnetulla sianrasvalla tai -ihralla. Hienonnetun sianrasvan lisäksi halkeamien täyttämiseen voidaan käyttää myös seosta, jossa on ihraa ja vehnä- tai riisijauhoja.

Alkuperäinen virke:

”Kypsymisvaiheen aikana sisäpuolelle mahdollisesti ilmestyvät halkeamat voidaan täyttää seoksella, jossa on jauhettua sianrasvaa, vehnä- tai riisijauhoa ja suolaa.”

Kohta on korvattu seuraavalla virkkeellä:

”Kypsymisvaiheen aikana sisäpuolelle mahdollisesti ilmestyvät halkeamat voidaan täyttää jauhetulla sianrasvalla tai -ihralla tai seoksella, jossa on jauhettua sianrasvaa tai -ihraa, vehnä- tai riisijauhoa ja suolaa.”

Perustelut

Menettelystä tulee yksinkertaisempi ja nopeampi, kun halkeamat voidaan täyttää hienonnetulla sianrasvalla tai sianihralla ilman nimenomaista vaatimusta rasvan tai ihran sekoittamisesta vehnä- tai riisijauhoihin. Puhdas sianrasva tai -ihra on itse asiassa pehmeämpää ja siten helpompaa muotoilla ja sovittaa kinkuissa oleviin halkeamiin. Puhtaan sianrasvan tai -ihran käyttö kinkkuihin, jotka eivät ole suojatun maantieteellisen merkinnän ”Dalmatinski pršut” kattamia, on osoittanut, että menetelmä on yhtä tehokas ja että sillä päästään samaan tulokseen kuin vehnä- tai riisijauhon kanssa sekoitetulla rasvalla tai ihralla.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Maataloustuotteiden alkuperänimitykset ja maantieteelliset merkinnät

”Dalmatinski pršut”

EU:n viitenumero: PGI-HR-01205-AM01 – 11.6.2025

1. **Nimi/nimet**

”Dalmatinski pršut”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☐ SAN

☑ SMM

☐ MM

3. **Maa, johon määritelty maantieteellinen alue kuuluu**

Kroatia

4. **Maataloustuotteen kuvaus**

4.1 *Maataloustuotteen luokitus asetuksen (EU) 2024/114 6 artiklan 1 kohdassa tarkoitetun yhdistetyn nimikkeistön nimikkeen ja koodin mukaisesti*

16 – LIHASTA, KALASTA, ÄYRIÄISISTÄ, NILVIÄISISTÄ, MUISTA VEDESSÄ ELÄVISTÄ SELKÄRANGATTOMISTA TAI HYÖNTEISISTÄ VALMISTETUT TUOTTEET

4.2 *Kuvaus rekisteröidyllä nimellä nimetystä maataloustuotteesta*

Dalmatinski pršut on luullisesta sian kinkusta kamaroineen ja nahanalaisine rasvoineen valmistettu kuivalihavalmiste.

Merisuolaa lukuun ottamatta Dalmatinski pršut ei sisällä mitään lisäaineita (nitriitti, nitraatti, kaliumsorbaatti, askorbiini- tai propionihappo).

Dalmatinski pršut -kinkulla on seuraavat aistinvaraiset ominaisuudet:

(a) ulkonäkö: vailla murtumia, lovia tai näkyviä lihan- tai nahanriekaleita ja suuria poimuja nahassa

(b) leikkauspinta: nahanalainen rasva väriltään valkoisesta vaaleanpunertavaan ja lihaskudos yhtenäisen punaista tai vaaleanpunaista;

(c) tuoksu: fermentoidun, suolatun, kuivatun ja savustetun sianlihan tuoksu vailla vieraita hajuja (terva, öljy, tuore liha, kostea tai kuivattu heinä); kevyesti tuntuva savun tuoksu

(d) maku: kevyen suolaisesta suolaiseen

(e) rakenne: pehmeä.

Dalmatinski pršut -kinkulla on seuraavat kemialliset ominaisuudet:

(a) kosteuspitoisuus 30–55 %

(b) vesiaktiivisuus (aw) alle 0,93

(c) suolapitoisuus (NaCl) 4,5–7,5 %.

Markkinoille saatettaessa Dalmatinski pršut -kinkun paino on vähintään 6,5 kg ja sen kypsytys on kestänyt vähintään 12 kuukautta jalostuksen aloittamisen jälkeen.

Dalmatinski pršut tuotetaan ainoastaan tuoreista luullisista kinkuista, jotka on saatu kaupallisiin lihasikarotuihin, niiden risteytyksiin, jalostuslinjoihin tai niiden eri yhdistelmistä peräisin oleviin risteytyksiin kuuluvista sioista.

Käsitellyn kinkun paino on vähintään 11 kg.

Lihan laatu: tuoreessa kinkussa ei saa olla mitään näkyviä merkkejä vaurioista. Kinkun lihan on oltava väriltään vaaleanpunaisesta punertavaan, rakenteeltaan tiivistä ja vailla pintakosteutta.

Liian vaalean, pehmeän tai tulehdusnesteisen lihan (PSE), tumman, kuivan ja kovan lihan (DFD) taikka väriltään normaalin mutta pehmeän ja tulehdusnesteisen lihan (RSE) sekä sitkeän ja vailla tulehdusnestettä olevan mutta liian vaalean lihan (PFN) käyttö on kielletty.

Jalostuslaitokseen toimitettaessa kinkun pH-arvon, mitattuna puolikalvoisesta lihaksesta (*musculus semimembranosus*), on oltava 5,5–6,1.

Pintarasva: ihran paksuus (kamara mukaan lukien) tuoreen käsitellyn kinkun ulkopinnassa mitattuna pystysuoraan reisiluun päästä on vähintään 15 mm.

Kinkkua ympäröivän pintarasvakerroksen on oltava sellainen, ettei sen alapuolisen lihaskudoksen pintakalvo ole näkyvissä.

Lihan lämpötila: Jalostuslaitokseen toimitettaessa kinkun sisälämpötilan on oltava 1–4 °C.

Varastointi- ja kuljetusvaiheen aikana tuoreet kinkut on säilytettävä –2 – +4 °C:n lämpötilassa. Kinkkujen jäädyttäminen on kielletty.

Sikojen teurastamisen ja kinkkujen suolauksen välisen ajan on oltava vähintään 24 tuntia ja enintään 96 tuntia.

4.3 *Rehun hankintaa koskevat poikkeukset (ainoastaan suojatulla alkuperänimityksellä nimettyjen eläinperäisten tuotteiden osalta) ja raaka-aineiden hankintaa koskevat rajoitukset (ainoastaan suojatulla maantieteellisellä merkinnällä nimettyjen jalostettujen tuotteiden osalta)*

—

4.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella*

Dalmatinski pršut -kinkun kaikkien tuotantovaiheiden kinkkujen suolauksesta ja puristamisesta savustamiseen, kuivaamiseen ja raakakypsytykseen on tapahduttava 4 kohdassa yksilöidyllä maantieteellisellä alueella.

4.5 *Maataloustuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, pakkaamista, viipalointia, raastamista jne. koskevat erityissäännöt*

—

4.6 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt*

Raakakypsytysvaiheen päätyttyä kinkkujen pintaan polttoleimataan merkki, jossa on tuotteen tunnus ja tuottajan koodinumero, joka vastaa laitoksen eläinlääkinnällistä valvontanumeroa.



Dalmatinski pršut -kinkkuun on merkittävä tuotetta markkinoille saatettaessa sen nimi ja tunnus. Tuotteen nimi (Dalmatinski pršut) on merkittävä luettavasti ja lähtemättömästi, ja sen on kokonsa, painoasunsa ja värinsä osalta erotuttava muista merkinnöistä.

Oikeus yhteisen tunnuksen käyttöön myönnetään yhtäläisin edellytyksin kaikille tuotemerkin käyttäjille, jotka pitävät kaupan eritelmän mukaista tuotetta.

4.7 *Maantieteellisen alueen tarkka rajaus*

Dalmatinski pršut -kinkku tuotetaan Dalmatian alueella. Pohjoisessa alueen rajana ovat Novaljan kaupunki, Kolanin kunta, Pagin kaupunki, Stargradin kunta, Jasenicen kunta, Obrovacin kaupunki, Ervenikin kunta ja Kninin kaupunki, idässä Bosnia ja Hertsegovinan ja Montenegron raja sekä etelässä ja lännessä Kroatian ja Italian välinen meriraja.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Yhteys maantieteelliseen alkuperään perustuu

☑ maineeseen

☑ tiettyyn ominaispiirteeseen

☐ tuotteen muuhun ominaisuuteen

Tiivistelmä yhteydestä

Dalmatinski pršut -kinkun yhteys maantieteelliseen tuotantoalueeseen perustuu sen perinteisestä tuotantomenetelmästä johtuviin erityisominaisuuksiin sekä kyseisen alueellisen tuotteen maineeseen kansallisella tasolla.

Alueen erityisyys

Luontoon liittyvät tekijät

Dalmatinski pršut -kinkkua tuotetaan kaikkialla Dalmatian maantieteellisellä alueella, joka kattaa suurimman osan pitkästä Kroatian Adrianmeren rannikosta. Se käsittää myös rannikon saaret ja sisämaan submediterraanisen osan. Rannikko, saaret ja sisämaan vuoret sijaitsevat pääasiassa luoteis-kaakko-suunnassa. Sisämaan pinnanmuodostus on vuoristoinen, ja siellä esiintyy tyypillisiä karstimuodostumia.

Dalmatian alueen ilmasto on välimerellinen; kesät ovat kuumia ja kuivia ja talvet leutoja ja kosteita. Talvella keskilämpötila on 3,6–9,0 °C ja kesällä 24,7–25,3 °C. Ilman suhteellinen kosteus vaihtelee vuosittain välillä 56–76 %. Yksi alueen ilmaston erityispiirteistä on kuiva ja kylmä tuuli bura, joka puhaltaa usein talvisin ja keskimäärin 130 päivänä vuodessa. Näiden eri ilmastotekijöiden yhteisvaikutus saa aikaan suotuisat olosuhteet Dalmatinski pršut -kinkun kuivaamiselle ja raakakypsytykselle.

Inhimilliset tekijät

Merisuolan helposta saatavuudesta ja suotuisasta ilmastosta johtuen Dalmatian asukkaat alkoivat nopeasti jäljitellä antiikin roomalaisten tapaa säilyttää sianlihaa suolaamalla ja kuivaamalla. Siitä lähtien tapa valmistaa kinkkua on siirtynyt sukupolvelta toiselle ja nyttemmin siitä on tullut perinteisesti dalmatialaisena pidetty tuotantomenetelmä.

Perinteinen osaaminen vaikuttaa kaikkiin Dalmatinski pršut -kinkun tuotantovaiheisiin. Dalmatialaiset tuottajat valikoivat korkealaatuisesta lihasta saatavat kinkut, joiden paino on vähintään 11 kg ja rasvakerroksen paksuus kamara mukaan lukien vähintään 15 mm. Ennen suolausta kinkussa ja erityisesti reisivaltimossa vielä jäljellä oleva veri hierotaan pois, jotta se ei vaikuta haitallisesti kuivaus- ja raakakypsytysvaiheisiin. Tuottajien osaaminen ilmenee myös määritettäessä kinkun suolaus- ja puristusvaiheiden kestoaikaa, joka riippuu ensi kädessä kinkun painosta.

Erityistä huomiota kiinnitetään savustustapaan ja savustuksen kestoaikaan sekä käytettävän puun valintaan. Itse asiassa Dalmatinski pršut -kinkun säilyttäminen tapahtui aluksi pikemminkin suolaamalla tai kuivaamalla kuin savustamalla. Siihen aikaan savustusta käytettiin Dalmatinski pršut -kinkun kuivaamisen yhteydessä ennen muuta kosteuden poistamiseen sateisella ja kostealla säällä, ja se tapahtui vanhojen keittiöiden tulisijoilla tai erityisissä kuivaamoissa, joissa oli läpäisevä katto. Heti kun sää muuttui ja bura-tuuli alkoi puhaltaa, Dalmatinski pršut -kinkut vietiin keittiöistä tai kuivaamoista ulkoilmaan.

Dalmatinski pršut -kinkun valmistajat tiesivät, että savun antioksidanttisen ja bakteereja tuhoavan vaikutuksen ansiosta savustettu liha säilyy parempana ja pidempään, joten he alkoivat savustaa kinkkuja myös kuivalla säällä, kun niitä ei tarvinnut välttämättä ripustaa tulisijan lähelle. Dalmatinski pršut -kinkun nykyisessä tuotantomenetelmässä savustus on menettänyt merkityksensä säilyvyyden parantajana, mutta sitä käytetään edelleen antamaan tuotteelle sen ainutlaatuisen ja tunnistettavan savustetun kuivatun sianlihan aromin. Nykyisin savustaminen tapahtuu erityisellä kylmäsavustusmenetelmällä, jossa savu syntyy kovan puun tai sahajauhon palamisesta. Puulajeina käytetään valkopyökkiä (*Carpinus* sp.), tammea (*Quercus* sp.) tai pyökkiä (*Fagus* sp.), joita perinteisesti käytetään lämmitykseen myös alueen kotitalouksissa.

Tuotteen erityisyys

Dalmatinski pršut -kinkun erityisyys johtuu pääasiassa sen aistinvaraisista ominaisuuksista, jotka ovat sen tuotantomenetelmän ansiota.

Aistinvaraisten ominaisuuksiensa osalta Dalmatinski pršut -kinkku erottuu tuoksunsa perusteella; siinä tuntuu fermentoidun kuivatun sianlihan aromin ohella kevyt savun aromi. Tutkimuksissa on todettu eroja Dalmatinski pršut -kinkun ja kuuden Etelä-Euroopan maista peräisin olevan kinkun haihtuvien aineiden pitoisuuksien välillä; tärkein ero liittyy fenolien esiintymiseen (guajakoli, fenoli, o-kresoli ja m-kresoli, 2,5- ja 2,6-ksylenoli, 2,6-dimetoksifenoli) kaikissa Dalmatinski pršut -kinkusta otetuissa näytteissä. Koska muiden vastaavien analysoitujen kinkkujen tuotantoprosessissa ei käytetä savustamista, on erittäin todennäköistä, että savun aromi johtuu näistä fenoleista (Igor Jerković, Josip Mastelić, Snježana Tartaglia: A study of volatile flavour substances in Dalmatian traditional smoked ham: Impact of drycuring and frying, Food Chemistry 104 (2007), s. 1038).

Dalmatinski pršut erottuu myös kevyesti suolaiseen vivahtavan tai suolaisen makunsa, pehmeän rakenteensa ja tasaisen punaisen tai vaaleanpunaisen värinsä perusteella.

Maantieteellisen alueen ja tuotteen ominaisuuksien välinen syy-yhteys

Dalmatinski pršut -kinkun ominaisuuksien ja sen maantieteellisen tuotantoalueen välinen yhteys perustuu ennen muuta sukupolvelta toiselle siirtyneeseen perinteiseen tuotantomenetelmään. Dalmatinski pršut -kinkun erityisominaisuudet, joihin tuotteen maine eittämättä perustuu, johtuvat sen tuotantoon käytetystä perinteisestä osaamisesta.

Dalmatinski pršut on tunnistettavissa ennen kaikkea sille ominaisesta kevyestä savun aromista. Savustaminen on erityisen herkkä tuotantovaihe, jossa valmistajien on kiinnitettävä erityisen suurta huomiota asianmukaisten puulajien valintaan, savun määrään ja savustamisen kestoaikaan, joka riippuu etenkin kinkkujen painosta ja ilmasto-oloista savustusvaiheen aikana. Näihin tekijöihin liittyvät väärät valinnat voivat aiheuttaa liian voimakkaan savun aromin, kinkun pinnan liiallisen tummumisen, liian kovan rakenteen ja makuominaisuuksien heikkenemisen.

Raakakypsytysvaiheessa valmistajien osaaminen ilmenee ilmavirtauksen, lämpötilan ja suhteellisen kosteuden asianmukaisessa säätelyssä siten, että metaboliset kypsymisprosessit etenevät sopivalla nopeudella ja voidaan välttää liian äkkiä tapahtuva tai liiallinen kuivuminen, jolloin kinkku kovettuisi ja reunojen tummuessa leikkauspinnan lihaskudoksen yhtenäisen punainen tai vaaleanpunainen väri katoaisi.

Dalmatinski pršut -kinkun kevyt savun aromi on ensisijainen tekijä, jonka ansiosta sen maine tunnetaan jo pitkään myös tuotantoalueen ulkopuolella.

1930-luvun lopussa varaždinilainen ravintoloitsija Rudolf Bergštajn mainosti paikallislehdessä, että hänen ravintolassaan oli tarjolla ”aitoa Dalmatinski pršut -kinkkua…!” (Hrvatsko jedinstvo, Varaždin, 1938, nro 60, s. 8).

Dalmatinski pršut -kinkun suosio kasvoi erityisesti 1960-luvulla, ja kysynnän lisääntyminen myötävaikutti osuustoiminnallisen mallin mukaan järjestäytyneen tuotannon kasvuun.

M. Krvavica i J. Đugum kirjoittivat vuonna 2006 liha-alaan erikoistuneessa Meso-aikakausilehdessä: ”Kroatian perinteiset raakakypsytetyt kinkut, kuten Dalmatinski pršut ja …, kuuluvat ominaisuuksiensa perusteella kiistämättä korkealaatuisten kinkkujen luokkaan …”. Tästä voidaan päätellä, että Dalmatinski pršut on edelleen kuuluisa laatuominaisuuksiensa ja perinteisen tuotantomenetelmänsä ansiosta.

Dalmatinski pršut -kinkun tuottajat osallistuvat säännöllisesti vuodesta 2006 järjestetyille kansainvälisestikin merkittäville Sinjin kansallisille kinkkumessuille ja vuodesta 2007 järjestetyille Tinjanin kansainvälisille kinkkumessuille, joilla he ovat voittaneet useita palkintoja. Dalmatinski pršut on valittu kultamitalin arvoiseksi Serbiassa Novi Sadin kansainvälisessä maatalousnäyttelyssä vuosina 2009, 2010 ja 2013.

1990-luvun puolivälistä jatkuneen matkailun kehittymisen ja tyypillisten paikallistuotteiden kysynnän kasvun myötä Dalmatinski pršut -kinkusta on tullut arvostettu Dalmatian alueen gastronominen tuote ja taloudellisessa mielessä erittäin tunnettu kroatialainen elintarvike.

Tuote-eritelmän sähköinen julkaisuviite (URL-osoite)

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