C/2025/4995

9.9.2025

**Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4. du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission** [1]

(C/2025/4995)

COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

**«Dalmatinski pršut»**

**Numéro de référence de l'UE: PGI-HR-01205-AM01 — 11.6.2025**

1. **Dénomination du produit**

«Dalmatinski pršut»

2. **Type d'indication géographique**

☑ IGP

☐ AOP

☐ IG

3. **Secteur**

☑ Produits agricoles

☐ vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays auquel appartient la zone géographique**

Croatie

5. **Organisme de l'État membre communiquant la modification standard**

*Dénomination*

Ministère de l'agriculture, des forêts et de la pêche

6. **Qualification en tant que modification standard**

Les modifications apportées au cahier des charges ne comportent pas de modification de la dénomination de l'indication géographique protégée ni de modification de l'utilisation de cette dénomination, ne risquent pas de perdre le lien avec l'aire géographique de production délimitée et n'entraînent pas de restrictions supplémentaires à la commercialisation du produit.

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

*Intitulé*

Modification standard du point 2 Cahier des charges (point 2.2 Description de la matière première)

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

*Description*

La modification est apportée au point 2.2 relatif à la description de la matière première. Dans la partie définissant la température de la viande, le seuil inférieur de température pour le stockage des cuisses lors des étapes de stockage et de transport est abaissé de 1 °C à -2 °C.

Précédemment libellée comme suit:

«Par réfrigération, on entend que, pendant les étapes de stockage et de transport, les cuisses doivent être maintenues à une température comprise entre -2 °C et 4 °C et que la congélation des jambons n'est pas autorisée. Au moment de son entrée dans l'atelier à jambon, la température interne de la cuisse doit être comprise entre 1 et 4 °C.»

est remplacée par:

«Par réfrigération, on entend que, pendant les étapes de stockage et de transport, les cuisses doivent être maintenues à une température comprise entre -2 °C et 4 °C et que la congélation des jambons n'est pas autorisée. Au moment de son entrée dans l'atelier à jambon, la température interne de la cuisse doit être comprise entre -2 et 4 °C.»

*Motifs*

La modification a été apportée parce qu'il est difficile de maintenir les variations de température dans les limites de la température minimale prédéfinie dans les chambres frigorifiques des camions; les relevés des thermomètres indiquent fréquemment une température inférieure à celle prescrite.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

*Intitulé*

Modification standard du point 2 Cahier des charges (point 2.3 Description du produit fini)

*Description*

Au point 2.3 relatif à la description du produit fini, le seuil inférieur de la teneur en eau a été ramené de 40 % à 30 % dans la description des caractéristiques chimiques du produit.

Précédemment libellée comme suit:

«Outre ces caractéristiques organoleptiques, le "Dalmatinski pršut" doit présenter les caractéristiques chimiques suivantes:

(a) teneur en eau de 40 à 55 %;

(b) activité de l'eau (aw) inférieure à 0,93;

(c) teneur en sel (NaCl) de 4,5 à 7,5 %.»

est remplacée par:

«Outre ces caractéristiques organoleptiques, le "Dalmatinski pršut" doit présenter les caractéristiques chimiques suivantes:

(a) teneur en eau de 30 à 55 %;

(b) activité de l'eau (aw) inférieure à 0,93;

(c) teneur en sel (NaCl) de 4,5 à 7,5 %.»

*Motifs*

La modification est justifiée par le fait que, lors du processus de certification du jambon de poids plus important, nécessitant un affinage prolongé, la teneur en eau était souvent inférieure aux 40 % prescrits, sans que les propriétés organoleptiques du jambon en soient pour autant altérées.

Le maintien des caractéristiques organoleptiques décrites, même avec une teneur en eau inférieure à 40 % mais supérieure à 30 %, a également été démontré dans l'étude scientifique suivante: Petričević, Sandra; Listeš, Eddy; Bogdanović, Taja; Dujić, Tomislav; Listeš, Irena – Sensory characteristics of dry cured ham Dalmatinski pršut: Influence of water content and packaging for long period chilled storage, Unité vétérinaire, 55 (2024), 6; 641-655.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

*Dénomination*

Modification standard du point 5 Cahier des charges (point 5.1 Salage du jambon)

*Description*

Au point 5.1, qui décrit l'étape du salage, la partie décrivant la position dans laquelle les cuisses sont placées après resalage a été modifiée.

La dernière phrase du point 5.1 était initialement libellée comme suit:

«Après 7 à 10 jours (en fonction du poids des cuisses), il est nécessaire de frotter à nouveau les cuisses avec du sel et de les laisser reposer pendant les 7 à 10 jours suivants, la face interne tournée vers le bas.»

Elle est remplacée par une nouvelle phrase, libellée comme suit:

«Après 7 à 10 jours (en fonction du poids des cuisses), il est nécessaire de frotter à nouveau les cuisses avec du sel et de les laisser reposer pendant les 7 à 10 jours suivants, la face interne toujours tournée vers le haut.»

*Motifs*

Il était précédemment indiqué au point 5.1 que les cuisses devaient reposer la face interne tournée vers le bas; cette pratique était fondée sur les procédés traditionnels des producteurs dalmates. Au fil du temps, les processus technologiques de production du jambon se sont améliorés, principalement grâce à l'étroite collaboration d'experts — techniques de transformation de la viande — et à la modernisation des sites de production, impliquant la construction de nouvelles installations et l'utilisation d'équipements modernes. Au cours de ce processus d'amélioration de la production, il a été établi que, du point de vue du procédé technologique de production du jambon, la pratique consistant à déposer les cuisses la face interne tournée vers le bas durant l'étape du salage ne reposait pas sur la pratique professionnelle moderne.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

*Intitulé*

Modification standard du point 5 Cahier des charges (nouveau point 5.3. Pré-repos et nouveau point 5.4. Repos)

*Description*

Après l'étape du pressage des cuisses, deux nouvelles étapes technologiques ont été ajoutées: le pré-repos et le repos, décrites dans deux nouveaux points: 5.3 et 5.4.

Le point 5.3 Pré-repos est ajouté. Il est libellé comme suit:

«L'opération technologique de pré-repos commence par le ficelage de la cuisse ou sa suspension à un crochet en acier inoxydable au-dessus de la tubérosité du calcanéum (tuber calcanei). Les cuisses sont ensuite suspendues à des étagères et soumises à une ventilation intensive à l'air (système turbo), soufflant de bas en haut. Les cuisses sont ainsi séchées intensivement autour de la tête du fémur. Cette étape favorise également le salage à cœur de la cuisse, c'est-à-dire l'égalisation de la concentration en sel entre la surface et le centre, ce qui empêche l'altération de la viande. La température durant cette opération, qui dure au moins 14 jours, doit être comprise entre 1 et 4 °C et l'humidité relative de l'air doit être comprise entre 65 et 75 %.»

Le point 5.4 Repos est ajouté. Il est libellé comme suit:

«Après l'étape de pré-repos, les cuisses sont transférées dans des chambres de repos. Durant cette étape, l'intensité de la ventilation est plus faible et la circulation de l'air est orientée de manière à favoriser un séchage correct de la cuisse au niveau du jarret et un léger séchage de la surface de la cuisse non recouverte par la couenne (le séchage à froid empêche le croûtage en surface et permet une bonne diffusion de l'eau du cœur de la cuisse vers l'extérieur). Cette étape dure au moins 4 semaines. La chambre doit avoir une température de 2 à 6 °C et l'humidité relative de l'air doit être comprise entre 75 et 85 %.

À la fin de l'étape de repos, les cuisses sont rincées à l'eau chaude propre (à environ 45 °C) et égouttées.»

L'ajout de deux nouvelles étapes dans le processus technologique de production a nécessité de corriger la numérotation des étapes de production suivantes. En conséquence, l'ancien point 5.3 devient le point 5.5, le point 5.4 devient le point 5.6 et le point 5.5 devient le point 5.7.

*Motifs*

Ces étapes contribuent au séchage de la viande du jambon cru, c'est-à-dire à la réduction de la teneur en eau dans la viande sèche préalablement obtenue par la ventilation des locaux et la circulation naturelle de l'air, notamment durant la période où soufflait souvent la bura – un vent froid et sec. Bien que la région de Dalmatie, où le «Dalmatinski pršut» est produit, ait été connue pour ses fréquents épisodes de bura, ceux-ci sont aujourd'hui plus rares en raison des changements climatiques, si bien qu'il est devenu nécessaire de générer une circulation d'air artificielle dans les chambres, où des ventilateurs sont installés de manière à permettre un séchage uniforme des cuisses.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

*Intitulé*

Modification standard du point 5 Cahier des charges (point 5.5 Fumage et séchage du jambon)

*Description*

Première phrase du point 5.5. Le fumage et le séchage du jambon (anciennement point 5.3) ont été modifiés pour adapter le début de la description des étapes de fumage et de séchage du jambon aux deux nouvelles étapes ajoutées au processus de production.

La phrase précédente était libellée comme suit:

«Les cuisses correctement salées, lavées et égouttées sont suspendues à un crochet en acier inoxydable au-dessus de la tubérosité du calcanéum (tuber calcanei) et transférées dans une autre salle (chambre) impeccablement propre, afin d'homogénéiser la température avant le fumage.»

Elle est remplacée parla phrase suivante:

«Après l'étape du pressage, si elles ne sont pas passées par les étapes de pré-repos et de repos, les cuisses sont suspendues à un crochet en acier inoxydable au-dessus de la tubérosité du calcanéum (tuber calcanei) et transférées dans une autre salle (chambre) impeccablement propre, afin d'homogénéiser la température avant le fumage.»

*Motifs*

—

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

*Intitulé*

Modification standard du point 5 Cahier des charges (point 5.6 Affinage du jambon)

*Description*

Au point 5.6 relatif à l'étape d'affinage du jambon (anciennement 5.4), la possibilité d'effectuer l'enduisage des fissures apparues sur la face interne, avec du lard de porc haché pur ou du saindoux pur, est ajoutée. De même, il est permis d'effectuer l'enduisage, en plus du mélange à base de lard de porc haché, avec un mélange de saindoux et de farine de blé ou de riz.

La phrase précédente était libellée comme suit:

«Au cours de l'affinage du jambon, il est permis d'enduire les fissures apparues sur la face interne avec un mélange à base de lard de porc haché, mélangé à de la farine de blé ou de riz, avec addition de sel.»

Elle est remplacée par la phrase suivante:

«Au cours de l'affinage du jambon, il est permis d'enduire les fissures apparues sur la face interne avec du lard de porc haché ou du saindoux, ou avec un mélange à base de lard de porc haché ou de saindoux, mélangé à de la farine de blé ou de riz, avec addition de sel.»

*Motifs*

L'enduisage avec du lard de porc haché ou du saindoux, sans qu'il soit nécessaire de les mélanger avec de la farine de blé ou de riz, permet une exécution plus simple et plus rapide de ce procédé technologique, étant donné que le lard de porc pur ou le saindoux pur sont plus tendres et donc plus faciles à modeler et à appliquer sur la cuisse pour combler les fissures. Leur application sur des jambons qui n'étaient pas produits dans le cadre du système de l'IGP «Dalmatinski pršut» a permis de constater qu'ils sont tout aussi efficaces et atteignent le même objectif technologique que lorsqu'ils sont mélangés à de la farine de blé ou de riz.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

**Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles**

**«Dalmatinski pršut»**

**Numéro de référence de l'UE: PGI-HR-01205-AM01 — 11.6.2025**

1. **Dénominations**

«Dalmatinski pršut»

2. **Type d'indication géographique**

☐ AOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

Croatie

4. **Description du produit agricole**

4.1. *Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143:*

16 — PRÉPARATIONS DE VIANDE, DE POISSONS, DE CRUSTACÉS, DE MOLLUSQUES, D'AUTRES INVERTÉBRÉS AQUATIQUES OU D'INSECTES

4.2. *Description du produit agricole portant la dénomination enregistrée*

Le «Dalmatinski pršut» est un produit de salaison sec, élaboré à partir d'une cuisse de porc avec son os, sa couenne et son tissu adipeux sous-cutané.

Le «Dalmatinski pršut» ne contient aucun additif (nitrites, nitrates, sorbate de potassium, acide ascorbique et propionique) autre que le sel marin.

Le «Dalmatinski pršut» possède les propriétés organoleptiques suivantes:

(a) apparence: sans fissures, coupures, incisions ni parties de muscle ou de peau pendantes, et sans plis importants sur la peau;

(b) coupe: le tissu adipeux sous-cutané doit être d'une couleur allant du blanc au blanc rosé, tandis que le tissu musculaire doit être d'une couleur uniforme allant du rouge au rouge clair;

(c) parfum: arôme de viande de porc fermentée, salée, séchée et fumée, sans parfums étrangers (goudron, naphte, viande fraîche, herbe humide ou sèche); l'arôme fumé doit être seulement légèrement perceptible;

(d) goût: de légèrement salé à salé;

(e) texture: tendre

Le «Dalmatinski pršut» possède les propriétés chimiques suivantes:

(a) teneur en eau de 30 à 55 %;

(b) activité de l'eau (aw) inférieure à 0,93;

(c) La teneur en sel (NaCl) de 4.5 à 7,5 %.

Au moment de sa commercialisation, le «Dalmatinski pršut» présente une masse d'au moins 6,5 kg, et 12 mois se sont écoulés depuis le début de sa transformation.

Le «Dalmatinski pršut» est produit à partir de cuisses fraîches (avec les os) de porcs issus de races, de croisements de races ou de lignées charnues commerciales, ou de leurs croisements quelle que soit la combinaison.

La cuisse parée présente une masse d'au moins 11 kg.

Qualité de la viande: une cuisse fraîche ne doit présenter aucun signe visible de traumatisme. La chair de la cuisse est de couleur rose rougeâtre, de structure compacte et de surface sèche (RFN).

L'utilisation de viande pâle, molle et exsudative— BMV (PSE), de viande foncée, sèche et dure — TST (DFD),de viande de couleur normale mais molle et exsudative (RSE), et de viande ferme et non exsudative mais de couleur pâle (PFN) est interdite.

Le pH, au moment de l'entrée de la cuisse dans l'atelier à jambon, mesuré dans la région du muscle semi-membraneux (*m. semimembranosus*), est compris entre 5,5 et 6,1.

Couverture de lard: l'épaisseur du lard avec la couenne sur la partie externe de la cuisse fraîche parée, mesurée perpendiculairement sous la tête du fémur, est d'au moins 15 mm.

Sur tout le contour de la cuisse, la couverture de lard est telle qu'elle empêche toute séparation entre la peau et les muscles sous-jacents.

Température de la chair: au moment de l'entrée dans l'atelier à jambon, la température interne de la cuisse est comprise entre 1 °C et 4 °C.

Les cuisses fraîches sont entreposées dans les étapes de stockage et de transport à une température comprise entre -2 °C et 4 °C. La congélation des cuisses n'est pas autorisée.

Il ne peut s'écouler moins de 24 heures ni plus de 96 heures entre l'abattage du porc et le début du salage de la cuisse.

4.3. *Dérogations concernant l'origine des aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale désignés par une appellation d'origine protégée) et restrictions à la provenance des matières premières (uniquement pour les produits transformés désignés par une indication géographique protégée).*

—

4.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Toutes les étapes de la production du «Dalmatinski pršut», à commencer par le salage de la cuisse fraîche, son pressage et son fumage, ainsi que le séchage et l'affinage du jambon, doivent avoir lieu dans l'aire géographique visée au point 4.

4.5. *Règles spécifiques applicables au conditionnement, tranchage, râpage, etc., du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

—

4.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

À la fin de l'étape d'affinage, une marque à chaud contenant un signe commun du produit et un code producteur identique au numéro de contrôle vétérinaire de l'établissement est apposée sur la peau du jambon.



Lors de sa mise sur le marché, le «Dalmatinski pršut» doit porter la dénomination du produit et le symbole commun du produit. Le nom du produit «Dalmatinski pršut» doit être lisible et indélébile et doit être plus visible en termes de taille, de police et de couleur (typographie) que toute autre indication.

Le droit d'utilisation du logo est accordé, aux mêmes conditions, à tous les utilisateurs de l'appellation qui mettent sur le marché un produit conforme au cahier des charges.

4.7. *Description succincte de la délimitation de l'aire géographique*

Le «Dalmatinski pršut» est produit dans la région de Dalmatie. La frontière nord est constituée par la ville de Novalja, la commune de Kolan, la ville de Pag, la commune de Starigrad, la commune de Jasenice, la ville d'Obrovac, la commune d'Ervenik et la ville de Knin; la frontière est formée par les frontières nationales avec la Bosnie-Herzégovine et le Monténégro; la frontière sud et la frontière ouest correspondent à la frontière maritime de l'État avec la République italienne.

## 5. **Lien avec l'aire géographique**

*Le lien de causalité avec l'origine géographique est fondé sur:*

☑ la réputation

☑ une certaine qualité

☐ d'autres caractéristiques du produit

*Résumé du lien*

Le lien du «Dalmatinski pršut» avec l'aire géographique dans laquelle il est produit se fonde sur les caractéristiques particulières que lui confère son mode de production traditionnel, ainsi que sur la réputation dont jouit ce produit régional au niveau national.

*Spécificité de l'aire géographique*

Facteurs naturels

Le «Dalmatinski pršut» est produit dans toute l'aire géographique de la Dalmatie, qui s'étend sur la plus longue et la plus grande partie du littoral croate de l'Adriatique. Elle comprend également la côte et les îles et l'arrière-pays subméditerranéen Le littoral, les îles et les montagnes de l'arrière-pays ont une orientation principale parallèle du nord-ouest au sud-est. Le relief de l'arrière-pays est montagneux, avec des formations karstiques typiques.

Le climat de la Dalmatie est méditerranéen avec des étés chauds et secs et des hivers doux et humides. La température moyenne hivernale varie de 3.6 à 9,0 °C et l'été moyen varie entre 24.7 et 25,3 °C. L'humidité relative de l'air varie de 56 à 76 % au cours de l'année. L'une des grandes particularités du climat dans cette région réside dans le vent sec et froid, appelé «bura», qui souffle fréquemment en hiver et environ 130 jours par an en moyenne. L'interaction de tous ces facteurs climatiques crée des conditions propices au séchage et à l'affinage du «Dalmatinski pršut».

Facteurs humains

Grâce au sel marin facile d'accès et au climat propice, les Dalmates ont très vite adopté des anciens Romains les savoir-faire de conservation de la viande de porc par le salage et le séchage. Au fil du temps, le savoir-faire de production du jambon s'est transmis de génération en génération, et un procédé de production considéré comme traditionnel pour la région de la Dalmatie s'est développé au fil du temps.

La maîtrise des savoir-faire traditionnels influe sur toutes les étapes de la production du «Dalmatinski pršut». Les producteurs de «Dalmatinski pršut» sélectionnent des jambons provenant de viande de qualité dont le poids est d'au moins 11 kg et dont l'épaisseur du lard avec la couenne est d'au moins 15 mm. Avant le salage, ils extraient par massage le sang résiduel de la cuisse entière, et en particulier de l'artère fémorale, afin que celui-ci ne provoque pas d'altération pendant les étapes de séchage et d'affinage. Le savoir-faire des producteurs s'exprime dans la détermination de la durée des étapes de salage et de pressage, qui dépend avant tout du poids du jambon.

Une attention particulière est portée à la méthode et à la durée du fumage, ainsi qu'au choix du bois. En effet, le «Dalmatinski pršut» était au départ conservé principalement par le salage, c'est-à-dire le séchage, et non par le fumage. À l'époque, le fumage durant l'étape de séchage du «Dalmatinski pršut» servait principalement à chasser l'humidité par temps pluvieux et humide, et il était pratiqué près de l'âtre dans les anciennes cuisines et dans les séchoirs aux toits perméables. Dès que le temps changeait et que la bura se mettait à souffler, on sortait les «Dalmatinski pršut» des cuisines et des séchoirs pour les mettre à l'air libre.

Les producteurs de «Dalmatinski pršut» ont compris que la viande fumée se garde et se conserve encore mieux grâce à l'action anti-oxydante et bactéricide de la fumée; c'est pourquoi ils fumaient également les jambons lorsque, par temps sec, il n'était pas nécessaire de suspendre les cuisses près de l'âtre. Dans le procédé de production actuel du «Dalmatinski pršut», la fumée perd sa fonction de conservation, mais elle continue d'être utilisée car elle confère au «Dalmatinski pršut» son arôme caractéristique et reconnaissable de viande de porc séchée et fumée. Aujourd'hui, le fumage est réalisé selon un procédé de production particulier, par l'utilisation de fumée froide obtenue par la combustion de bois dur ou de sciure de charme (Carpinus sp.), de chêne (Quercus sp.) ou de hêtre (Fagus sp.), essences traditionnellement utilisées comme bois de chauffage dans les foyers de la région.

*Spécificité du produit*

Les caractéristiques spécifiques du «Dalmatinski pršut» résident principalement dans ses propriétés organoleptiques, qui résultent de son mode de préparation.

La caractéristique organoleptique caractéristique du «Dalmatinski pršut» est son odeur, dans laquelle se mêlent des arômes de viande de porc fermentée et séchée et un léger arôme de fumée. Des recherches ont montré qu'il existait des différences dans la composition des ingrédients volatils entre le «Dalmatinski pršut» et six jambons originaires des pays du sud de l'Europe, avec la plus grande différence résidant dans la présence de phénol (guaiacol, phénol, o- et m-crésol, 2,5- et 2,6-xylénol, 2,6-diméthoxyphénol) dans tous les échantillons de «Dalmatinski pršut». Étant donné que la fumée n'a pas été utilisée dans le procédé de production des autres jambons analysés, il est très probable que les phénols susmentionnés soient responsables de l'arôme de fumée (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).

Le «Dalmatinski pršut» se distingue aussi par son goût légèrement ou modérément salé, sa texture tendre et sa couleur uniforme allant du rouge au rouge clair.

*Lien causal entre l'aire géographique et les caractéristiques du produit*

Le lien entre les caractéristiques du «Dalmatinski pršut» et l'aire géographique dans laquelle il est produit réside avant tout dans la mise en œuvre d'un mode de production traditionnel qui se transmet de génération en génération. L'utilisation de savoir-faire de production traditionnels donne au «Dalmatinski pršut» ses caractéristiques spécifiques, qui ont fini par forger sa réputation.

Le «Dalmatinski pršut» est reconnaissable avant tout à son arôme de fumée léger et caractéristique. Le fumage constitue donc une étape de production particulièrement délicate, au cours de laquelle les producteurs doivent porter une attention particulière au choix de l'essence de bois, à la quantité de fumée et à la durée du fumage, qui dépendent principalement du poids des cuisses et des conditions atmosphériques pendant cette étape. Un mauvais choix de ces paramètres peut entraîner un arôme de fumée trop intense, un noircissement de la couenne, un durcissement de la consistance et une diminution du fondant en bouche.

Le savoir-faire des producteurs s'exprime durant l'étape d'affinage par la régulation adéquate de la circulation de l'air, de la température et de l'humidité relative, afin que les processus métaboliques se déroulent à une intensité appropriée et d'éviter un séchage brusque ou excessif qui entraînerait un durcissement du jambon et une perte de la couleur uniforme de la coupe (rouge à rouge clair) en raison du noircissement de ses bords.

Le «Dalmatinski pršut», principalement en raison de son arôme légèrement fumé, est reconnu depuis longtemps au-delà des limites de la zone de production.

À la fin des années 30, l'aubergiste de Varaždin Rudolf Bergštajn publiait dans un hebdomadaire local une annonce indiquant que l'on pouvait déguster dans son établissement: «[...] l*e véritable Dalmatinski pršut* [...]» (Hrvatsko jedinstvo, Varaždin, 1938,. nº 60, p 8).

La popularité du «Dalmatinski pršut» augmente particulièrement dans les années 1960; en raison d'une demande croissante, sa production, organisée par l'intermédiaire de coopératives, augmente progressivement.

Dans le périodique spécialisé «Meso», M. Krvavica et J. Đugum écrivaient en 2006: «*Les jambons crus traditionnels de Croatie, notamment le "Dalmatinski pršut" et..., appartiennent indubitablement, compte tenu de leurs caractéristiques, à la catégorie des jambons de qualité supérieure…)...*». On peut en conclure qu'aujourd'hui encore le «Dalmatinski pršut» reste renommé pour sa qualité et son procédé de production traditionnel.

Les producteurs de «Dalmatinski pršut» participent régulièrement à la foire nationale du jambon cru, qui revêt également une dimension internationale et se tient depuis 2006 à Sinj, et à la foire internationale du jambon cru, qui se tient depuis 2007 à Tijan, où ils sont souvent primés. Le «Dalmatinski pršut» a été sacré champion et a obtenu la médaille d'or en 2009, 2010 et 2013 lors de la foire internationale de l'agriculture de Novi Sad (Serbie).

Avec le développement du tourisme au milieu des années 1990 et l'augmentation de la demande de produits locaux typiques, le «Dalmatinski pršut» est devenu un produit artisanal renommé de la Dalmatie et, en termes économiques, une denrée alimentaire traditionnelle croate très connue.

**Référence à la publication en ligne (url) du cahier des charges**

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