Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/4995)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(Članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)

„Dalmatinski pršut”

Referentni broj EU-a: PGI-HR-01205-AM01 – 11.6.2025.

1. **Naziv proizvoda**

Dalmatinski pršut

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☑ ZOZP

☐ ZOI

☐ OZP

3. **Sektor**

☑ Poljoprivredni proizvodi

☐ Vina

☐ Jaka alkoholna pića

4. **Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Hrvatska

5. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

Naziv

Ministarstvo poljoprivrede, šumarstva i ribarstva

6. **Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Napravljene izmjene u Specifikaciji proizvoda ne uključuju promjenu naziva zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla ni promjenu upotrebe tog naziva, ne postoji rizik od gubitka povezanosti sa definiranim zemljopisnim područjem proizvodnje i ne podrazumijeva dodatna ograničenja u pogledu stavljanja proizvoda na tržište.

7. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

Naslov

Standardna izmjena točke 2. Specifikacije proizvoda (u podtočki 2.2. Opis sirovine)

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Opis

Izmjena je napravljena u podtočki 2.2. koja se odnosi na opis sirovine. U dijelu koji definira temperaturu mesa izmijenjen je donji prag temperature čuvanja butova u fazama skladištenja i transporta koji je sa 1 °C spušten na -2 °C.

Tekst koji je prije glasio:

„Pod hlađenjem se podrazumijeva da se u fazama skladištenja i transporta butovi moraju čuvati na temperaturi u rasponu od -2 do 4 °C, a zamrzavanje butova nije dozvoljeno. U trenutku ulaska u pršutanu unutarnja temperatura buta mora iznositi između 1 i 4 °C.”

je zamijenjen tekstom:

„Pod hlađenjem se podrazumijeva da se u fazama skladištenja i transporta butovi moraju čuvati na temperaturi u rasponu od -2 do 4 °C, a zamrzavanje butova nije dozvoljeno. U trenutku ulaska u pršutanu unutarnja temperatura buta mora iznositi između -2 i 4 °C.”

Razlozi

Izmjena je napravljena iz razloga što je u hladnjačama kamiona teško zadržati odstupanja postavljene temperature unutar prethodno definirane minimalne temperature te često ispisi termografa prikazuju za koji stupanj nižu temperaturu od propisane.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Standardna izmjena točke 2. Specifikacije proizvoda (u podtočki 2.3. Opis gotovog proizvoda)

Opis

U podtočki 2.3. koja se odnosi na opis gotovog proizvoda, u opisu kemijskih svojstava proizvoda izmijenjen je donji prag sadržaja vode koji je s 40 % spušten na 30 %.

Tekst koji je prije glasio:

„Osim navedenih senzorskih svojstava, ‚Dalmatinski pršut’ mora posjedovati slijedeća kemijska svojstva:

(a) sadržaj vode 40 do 55 %;

(b) aktivnost vode (aw) ispod 0,93;

(c) sadržaj soli (NaCl) 4,5 do 7,5 %.”

je zamijenjen tekstom:

„Osim navedenih senzorskih svojstava, ‚Dalmatinski pršut’ mora posjedovati slijedeća kemijska svojstva:

(a) sadržaj vode 30 do 55 %;

(b) aktivnost vode (aw) ispod 0,93;

(c) sadržaj soli (NaCl) 4,5 do 7,5 %.”

Razlozi

Izmjena je uvjetovanja činjenicom da je u postupku certifikacije pršuta većih masa, koji su iziskivali produljeno zrenje, sadržaj vode često puta bio niži od propisanih 40 % bez da su pri tome bila narušena senzorska svojstva pršuta.

Zadržavanje opisanih senzorskih svojstava i pri sadržaju vode koji je niži od 40 %, a viši od 30 % dokazano je i kroz znanstveni rad 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, Veterinarska stanica, 55 (2024), 6; 641-655.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Standardna izmjena točke 5. Specifikacije proizvoda (u podtočki 5.1. Soljenje pršuta)

Opis

U podtočki 5.1. u kojoj je opisana faza soljenja, izmijenjen je dio koji opisuje položaj u koji se stavljaju butovi nakon što je provedeno ponovno soljenje.

Posljednja rečenica u podtočki 5.1. koja izvorno glasi:

„Nakon 7-10 dana (ovisno o masi butova) potrebno je butove ponovno natrljati sa soli i položiti da leže idućih 7-10 dana s medijalnom stranom okrenutom prema dolje.”

zamijenjena je novom rečenicom koja glasi:

„Nakon 7-10 dana (ovisno o masi butova) potrebno je butove ponovno natrljati sa soli i ostaviti ih da leže idućih 7-10 dana uvijek s medijalnom stranom okrenutom prema gore.”

Razlozi

Prethodno je u podtočki 5.1. bilo navedeno da butovi trebaju ležati s medijalnom stranom okrenutom prema dolje-to je praksa koja je bila temeljena na tradicionalnim postupcima dalmatinskih pršutara. S vremenom su tehnološki procesi proizvodnje pršuta unaprijeđeni, prvenstveno zahvaljujući većoj uključenosti stručnjaka – tehnologa prerade mesa – kao i modernizaciji proizvodnih pogona koja je uključivala izgradnju novih objekata i korištenje suvremene opreme. Tijekom navedenog procesa unapređenja proizvodnje utvrđeno je da, s aspekta tehnološkog procesa proizvodnje pršuta, praksa polaganja butova s medijalnom stranom okrenutom prema dolje u fazi soljenja nije utemeljena na suvremenoj stručnoj praksi.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Standardna izmjena točke 5. Specifikacije proizvoda (nova podtočka 5.3. Predodmor i nova podtočka 5.4. Odmor)

Opis

Nakon faze prešanja butova dodane su dvije nove tehnološke faze: predodmor i odmor, opisane u dvije nove podtočke: 5.3. i 5.4.

Dodana je podtočka 5.3. Predodmor, koja sadrži sljedeći tekst:

„Tehnološka operacija predodmor započinje vezanjem buta špagom ili vješanjem na kuku od nehrđajućeg čelika iznad petne kvrge (tuber calcanei). Butovi se zatim vješaju na regale te podvrgavaju intenzivnoj ventilaciji zraka (turbo sustav), koji struji od dolje prema gore. Na taj način se butovi intenzivno suše oko glave bedrene kosti. Ova faza također pogoduje prosoljavanju buta kroz cijeli volumen, tj. izjednačavanju koncentracije soli na površini i u njegovom središtu čime se sprječava kvarenje mesa. Temperatura u ovoj fazi, koja traje najmanje 14 dana, mora iznositi 1 – 4 °C, a relativna vlaga zraka se mora kretati od 65 do 75 %.”

Dodana je podtočka 5.4. Odmor, koja sadrži sljedeći tekst:

„Nakon faze predodmora butovi se prebacuju u komore za odmor. Intenzitet ventilacije u ovoj fazi je manji i strujanje zraka se usmjerava na način da pogoduje pravilnom isušivanju buta u predjelu koljenice i laganog isušivanja površine buta koje nije pokriveno kožom (sušenje u hladnim uvjetima sprječava stvaranje korice na površini buta i omogućava pravilnu difuziju vode iz sredina buta prama površini). Ova faza traje najmanje 4 tjedna. Temperatura u komori mora iznositi 2 – 6 °C, a relativna vlaga zraka se mora kretati od 75 do 85 %.

Po završetku faze odmora butovi se isperu čistom toplom vodom (oko 45 °C) i ocijede.”

Dodavanje dviju novih faza u tehnološkom postupku proizvodnje iziskivalo je ispravljanje numeracije faza proizvodnje koje iza njih slijede. Dosadašnja točka 5.3 zbog toga postaje 5.5, točka 5.4 postaje 5.6, a točka 5.5 postaje točka 5.7.

Razlozi

Navedenim fazama pospješuje se sušenje sirovog mesa buta, odnosno smanjenje udjela vode u suhoj tvari koje se ranije postizalo provjetravanjem prostorija i prirodnom cirkulacijom zraka, posebice u doba kada je puhala bura – hladan i suh vjetar. Premda je područje Dalmacije, na kojem se proizvodi Dalmatinski pršut, bilo poznato po učestalom puhanju bure, danas je uslijed klimatskih promjena njegova pojava rjeđa te se stoga ukazala potreba generiranja umjetne cirkulacije zraka u komorama u kojima su ventilatori postavljeni na način koji omogućuje ravnomjerno isušivanje butova.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Standardna izmjena točke 5. Specifikacije proizvoda (podtočka 5.5. Dimljenje i sušenje pršuta)

Opis

Prva rečenica u podtočki 5.5. Dimljenje i sušenje pršuta (dosadašnja podtočka 5.3.) izmijenjena je kako bi se početak opisa faze dimljenja i sušenja pršuta uskladio s dvije nove faze koje su dodane u postupak proizvodnje.

Rečenica koja je prije glasila:

„Pravilno soljeni butovi, isprani i ocijeđeni vežu se špagom ili se vješaju na kuku od nehrđajućeg čelika iznad petne kvrge (tuber calcanei) te prenašaju u drugu, besprijekorno čistu prostoriju (komoru) radi ujednačavanja temperature prije dimljenja.”

zamijenjena je rečenicom:

„Nakon faze prešanja, ako nisu prošli kroz faze predodmora i odmora, butovi se vežu špagom ili se vješaju na kuku od nehrđajućeg čelika iznad petne kvrge (tuber calcanei) te prenašaju u drugu, besprijekorno čistu prostoriju (komoru) radi ujednačavanja temperature prije dimljenja.”

Razlozi

—

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Standardna izmjena točke 5. Specifikacije proizvoda (podtočka 5.6. Zrenje pršuta)

Opis

U podtočki 5.6. koja se odnosi na fazu zrenja pršuta (dosadašnja podtočka 5.4.) dodana je mogućnost da se „štukovanje” pukotina nastalih na medijalnoj strani provede čistim usitnjenim svinjskim salom ili mašću. Također, omogućeno je da se osim smjesom napravljenom od usitnjenog svinjskog sala „štukovanje” provodi i smjesom masti koja je pomiješana pšeničnim ili rižinim brašnom.

Rečenica koja je prije glasila:

„Tijekom zrenja pršuta dozvoljeno je ‚štukovati’ pukotine nastale na medijalnoj strani smjesom napravljenom od usitnjenog svinjskog sala pomiješanog pšeničnim ili rižinim brašnom uz dodatak soli.”

je zamijenjena rečenicom:

„Tijekom zrenja pršuta dozvoljeno je ‚štukovati’ pukotine nastale na medijalnoj strani usitnjenim svinjskim salom ili mašću, odnosno smjesom napravljenom od usitnjenog svinjskog sala ili masti pomiješanog pšeničnim ili rižinim brašnom uz dodatak soli.”

Razlozi

„Štukovanje” usitnjenim svinjskim salom ili mašću, bez potrebe korištenja njihove smjese s pšeničnim ili rižinim brašnom omogućava jednostavnije i brže obavljanje tog tehnološkog postupka s obzirom na to da čisto su svinjsko salo ili mast mekši te stoga i lakši za modeliranje i nanošenje na but radi prekrivanja pukotina. Njihovom primjenom na pršutima koji nisu bili u sustavu proizvodnje ZOZP „Dalmatinski pršut” utvrđeno je da su jednako učinkoviti i postižu isti tehnološki cilj kao i kada su pomiješani s pšeničnim ili rižinim brašnom.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

Oznake izvornosti i oznake zemljopisnog podrijetla poljoprivrednih proizvoda

„Dalmatinski pršut”

Referentni broj EU-a: PGI-HR-01205-AM01 – 11.6.2025.

1. **Nazivi**

Dalmatinski pršut

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☐ ZOI

☑ ZOZP

☐ OZP

3. **Zemlja kojoj pripada definirano zemljopisno područje**

Hrvatska

4. **Opis poljoprivrednog proizvoda**

4.1. *Klasifikacija poljoprivrednog proizvoda u skladu s tarifnim brojem i oznakom kombinirane nomenklature kako je navedeno u članku 6. stavku 1. Uredbe (EU) 2024/1143*

16 – PROIZVODI OD MESA, RIBA, RAKOVA, MEKUŠACA ILI DRUGIH VODENIH BESKRALJEŽNJAKA, ILI OD KUKACA

4.2. *Opis poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

„Dalmatinski pršut” je trajni suhomesnati proizvod proizveden od svinjskog buta s kosti, kožom i potkožnim masnim tkivom.

„Dalmatinski pršut” ne sadrži nikakve dodatke (nitrite, nitrate, kalijev sorbat, askorbinsku i propionsku kiselinu) osim morske soli.

„Dalmatinski pršut” posjeduje slijedeća senzorska svojstva:

(a) vanjski izgled: bez pukotina, zarezotina i visećih dijelova mišića i kože, te bez velikih nabora na koži;

(b) presjek: potkožno masno tkivo je bijele do ružičasto-bijele boje, a mišićno tkivo jednolične crvene do svijetlocrvene boje;

(c) miris: na fermentirano, usoljeno, suho i dimljeno svinjsko meso, bez stranih mirisa (katran, nafta, svježe meso, mokra ili suha trava); miris dima je blago izražen;

(d) okus: blago slankast do slan;

(e) žvakaća konzistencija: mekana.

„Dalmatinski pršut” posjeduje slijedeća kemijska svojstva:

(a) sadržaj vode 30 do 55 %;

(b) aktivnost vode (aw) ispod 0,93;

(c) sadržaj soli (NaCl) 4,5 do 7,5 %.

Masa „Dalmatinskog pršuta” u trenutku stavljanja na tržište iznosi najmanje 6,5 kg, a njegova starost je, računajući od dana početka prerade, najmanje 12 mjeseci.

„Dalmatinski pršut” proizvodi se od svježih butova s kosti dobivenih od svinja koje su potomci komercijalnih mesnih pasmina, križanaca ili linija odnosno njihovih križanaca u bilo kojoj kombinaciji.

Masa obrađenog buta iznosi najmanje 11 kg.

Kvaliteta mesa: na svježem butu ne smije biti vidljivih znakova traumatskih procesa. Meso buta je crvenkasto-ružičaste boje, kompaktne strukture i suhe površine (RFN).

Zabranjena je uporaba blijedog, mekanog i vodenastog mesa – BMV (PSE) ili tamnog, suhog i tvrdog mesa – TST (DFD), odnosno mesa normalne boje, ali mekog i vodenastog (RSE) te mesa koje je čvrsto i nije vodenasto, ali je blijede boje (PFN).

Vrijednost pH, u trenutku ulaska buta u pršutanu, mjerena u području poluopnastog mišića (*m. semimembranosus*), iznosi između 5,5 i 6,1.

Prekrivenost slaninom: debljina slanine s kožom na vanjskom dijelu svježeg obrađenog buta, mjereno okomito ispod glave bedrene kosti, iznosi najmanje 15 mm.

Na obodu cijelog buta prekrivenost mašću je takva da onemogućava odvajanje kože od mišića koji se nalaze ispod nje.

Temperatura mesa: u trenutku ulaska u pršutanu unutarnja temperatura buta iznosi između 1 i 4 °C.

Svježi butovi se u fazama skladištenja i transporta čuvaju na temperaturi u rasponu od -2 do 4 °C. Zamrzavanje butova nije dozvoljeno.

Vrijeme od klanja svinja do početka soljenja buta ne smije biti kraće od 24 ni dulje od 96 sati.

4.3. *Odstupanja u pogledu podrijetla hrane za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla označene zaštićenom oznakom izvornosti) i ograničenja u pogledu podrijetla sirovina (samo za prerađene proizvode označene zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla).*

—

4.4. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području*

Sve faze proizvodnje „Dalmatinskog pršuta”, počevši od soljenja svježeg buta, njegovog prešanja i dimljenja te sušenja i zrenja pršuta, moraju se odvijati unutar zemljopisnog područja iz točke 4.

4.5. *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itd. poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

4.6. *Posebna pravila o označivanju poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Po završetku faze zrenja, na kožu pršuta nanosi se vrući žig koji sadrži zajednički znak proizvoda i šifru proizvođača koja je istovjetna kontrolnom veterinarskom broju objekta.



Prilikom stavljanja na tržište „Dalmatinski pršut” mora biti označen nazivom proizvoda i zajedničkim znakom proizvoda. Naziv proizvoda „Dalmatinski pršut” mora biti čitljiv i neizbrisiv te mora veličinom, vrstom i bojom slova (tipografijom) biti jasnije istaknut u odnosu na bilo koji drugi navod.

Pravo na uporabu zajedničkog znaka, pod jednakim uvjetima, imaju svi korisnici oznake koji na tržište stavljaju proizvod koji je sukladan specifikaciji proizvoda.

4.7. *Sažeta definicija zemljopisnog područja*

Proizvodnja „Dalmatinskog pršuta” je unutar područja Dalmacije. Sjevernu granicu čine Grad Novalja, Općina Kolan, Grad Pag, Općina Starigrad, Općina Jasenice, Grad Obrovac, Općina Ervenik i Grad Knin; istočnu granicu čine državne granice s Bosnom i Hercegovinom i Crnom Gorom; južnu i zapadnu granicu čini morska državna granica s Republikom Italijom.

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Uzročno-posljedična povezanost sa zemljopisnim podrijetlom temelji se na

☑ ugled

☑ određena kvaliteta

☐ druga obilježja proizvoda

Sažetak povezanosti

Povezanost „Dalmatinskog pršuta” sa zemljopisnim područjem u kojem se proizvodi temelji se na njegovim svojstvima koja proizlaze iz tradicionalnog načina proizvodnje, ali i na ugledu koji ovaj regionalni proizvod ima na nacionalnoj razini.

Posebnost područja

Prirodni čimbenici

Dalmatinski pršut se proizvodi na cijelom zemljopisnom području Dalmacije koje obuhvaća najdulji i najveći dio hrvatskog primorja duž jadranskog mora. Sastoji se od otočnog i obalnog dijela te submediteranske unutrašnjosti. Obala, otoci i planine u zaleđu pružaju se uglavnom usporedno u smjeru sjeverozapad-jugoistok. Reljef je u unutrašnjosti planinski i ima tipične krške oblike.

Klima na području Dalmacije je sredozemna s toplim i suhim ljetima te blagim i vlažnim zimama. Srednja zimska temperatura kreće se 3,6 do 9,0 °C, a srednja ljetna varira između 24.7 i 25.3 °C. Relativna vlažnost zraka tijekom godine varira od 56 do 76 %. Jedna od značajnih klimatskih karakteristika za ovo područje jest suh i hladan vjetar pod nazivom „*bura*” koji učestalo puše u zimskom razdoblju, a godišnje u prosjeku puše oko 130 dana. Zajedničkim djelovanjem navedenih klimatskih čimbenika stvaraju se uvjeti koji pogoduju sušenju i zrenju „Dalmatinskog pršuta”.

Ljudski čimbenici

Zahvaljujući lako dostupnoj morskoj soli i pogodnoj klimi, Dalmatinci su od starih Rimljana vrlo brzo usvojili vještine konzerviranja svinjskog mesa soljenjem i sušenjem. Od tada pa do današnjih dana vještina proizvodnje pršuta prenosila se iz generacije u generaciju, te se s vremenom razvio postupak proizvodnje koji se smatra tradicionalnim za područje Dalmacije.

Poznavanje tradicionalnih vještina utječe na sve faze proizvodnje „Dalmatinskog pršuta”. Dalmatinski pršutari izabiru šunke od kvalitetnog mesa, čija masa iznosi najmanje 11 kg, a debljina slanine s kožom najmanje 15 mm. Prije soljenja masažom istisnu zaostalu krv iz cijelog buta, a osobito iz femoralne arterije, kako zaostala krv ne bi uzrokovala kvarenje u fazi sušenja i zrenja. Umijeće pršutara dolazi do izražaja i u određivanju duljine trajanja soljenja i prešanja koja ovisi o prije svega o masi pršuta.

Posebna pozornost pridaje se načinu i duljini dimljenja te izboru drva. Naime, „Dalmatinski pršut" se u početku prvenstveno konzervirao soljenjem, odnosno sušenjem, a ne dimljenjem. Tada se dimljenje u fazi sušenja „Dalmatinskog pršuta" koristilo prvenstveno radi rastjerivanja vlage u doba kišnog i vlažnog vremena, a provodilo se pored ognjišta u starim kuhinjama i u sušnicama koje su imale propusne krovove. Čim bi se vrijeme promijenilo i zapuhala *bura*, „Dalmatinski pršuti" su se iznosili iz kuhinja i sušnica na zrak.

Proizvođači „Dalmatinskog pršuta" su spoznali da se dimljeno meso još bolje čuva i konzervira zbog antioksidativnog i baketricidnog djelovanja dima te su zbog toga pršute dimili i u doba kada, zbog suhog vremena, butove nije bilo potrebno vješati pored ognjišta. U današnjem postupku proizvodnje „Dalmatinskog pršuta" dim gubi svoju funkciju konzerviranja, ali se i dalje koristi jer „Dalmatinskom pršutu" daje onu svojstvenu i prepoznatljivu aromu dimljenog suhog svinjskog mesa. Danas se dimljenje obavlja posebnim proizvodnim postupkom uporabom hladnog dima dobivenog izgaranjem tvrdog drva ili piljevine graba (*Carpinus sp*.), hrasta (*Quercus sp*.) ili bukve (*Fagus sp*.) koji su se tradicionalno koristili kao ogrjevno drvo u domaćinstvima u tom području.

Posebnost proizvoda

Posebne osobine „Dalmatinskog pršuta" očituju se prvenstveno u njegovim senzorskim svojstvima koja su posljedica načina njegove pripreme.

Karakteristično senzorsko svojstvo „Dalmatinskog pršuta" je miris u kojem se uz fermentirano, suho svinjsko meso može prepoznati i blaga aroma dima. Istraživanjima je utvrđeno da postoje razlike u sastavu hlapivih sastojaka između „Dalmatinskog pršuta" i šest pršuta porijeklom iz južnoeuropskih zemalja, a najveća se razlika očituje u prisutnosti fenola (gvajakol, fenol, o i m-krezol, 2,5- i 2,6-ksilenol, 2,6-dimetoksifenol) u svim uzorcima „Dalmatinskog pršuta". S obzirom da se u postupku proizvodnje drugih analiziranih pršuta nije koristio dim, vrlo je vjerojatno da su navedeni fenoli odgovorni za aromu dima (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), str. 1038).

„Dalmatinski pršut" se također odlikuje blago slankastim ili slanim okusom, mekanom žvakaćom konzistencijom te jednoličnom crvenom do svijetlocrvenom bojom.

Uzročna veza područja i karakteristika proizvoda

Povezanost osobina „Dalmatinskog pršuta" s njegovim područjem proizvodnje očituje se prije svega u primjeni tradicionalnog načina proizvodnje koji se prenosi iz generacije u generaciju. Korištenje tradicionalnih proizvodnih vještina rezultira posebnim osobinama „Dalmatinskog pršuta" koje su u konačnici i utjecale na stjecanje njegovog ugleda.

„Dalmatinski pršut" prepoznatljiv je prvenstveno zbog svoje karakteristične blage arome dima. Dimljenje stoga predstavlja posebno osjetljivu fazu u proizvodnji kada pršutari moraju obratiti posebnu pozornost na izbor odgovarajuće vrste drva, na količinu dima te na duljinu dimljenja koja prvenstveno ovisi o masi butova i atmosferskim prilikama u vrijeme odvijanja faze dimljenja. Krivi izbor vrijednosti navedenih čimbenika može rezultirati intenzivnom aromom dima, tamnjenjem kože pršuta, stvrdnjavanjem konzistencije i smanjenjem topivosti u ustima.

Umijeće pršutara u fazi zrenja očituje se u pravilnom reguliranju strujanja zraka, temperature i relativne vlage kako bi se metabolički procesi zrenja odvijali odgovarajućim intenzitetom i kako bi se spriječilo naglo, odnosno prekomjerno isušivanje koje dovodi do stvrdnjavanja pršuta i gubitka jednoličnosti crvene do svijetlocrvene boje presjeka mišićnog tkiva uslijed tamnjenja njegovih rubova.

„Dalmatinski pršut" je prvenstveno zbog svoje blage arome dima odavno prepoznat i izvan granica proizvodnje.

Krajem 30-ih godina prošlog stoljeća varaždinski gostioničar Rudolf Bergštajn oglašava u lokalnom tjedniku da se u njegovom restoranu može kušati: „…*pravi dalmatinski pršut*…" (Hrvatsko jedinstvo, Varaždin, 1938, br. 60, str. 8).

Popularnost „Dalmatinskog pršuta" posebno se povećava 60-ih godina prošlog stoljeća kada zbog veće potražnje postepeno raste i njegova proizvodnja koja se organizira putem zadružnog sustava.

U specijaliziranom časopisu „Meso”, M. Krvavica i J. Đugum 2006. navode *„Hrvatske tradicionalne vrte pršuta, dalmatinski i….po svojim osobinama svakako pripadaju skupini pršuta vrhunske kakvoće….) …”* iz čega je vidljivo da je „Dalmatinski pršut” i u novije doba prepoznat zbog njegove kvalitete i tradicionalnog postupka proizvodnje.

Proizvođači „Dalmatinskog pršuta” redovito sudjeluju na Nacionalnim sajmu pršuta s međunarodnim sudjelovanjem koji se od 2006. godine održava u Sinju i Internacionalnom sajmu pršuta koji se od 2007. godine održava u Tinjanu, gdje često osvajaju šampionske titule. „Dalmatinski pršut” osvojio je šampionske titule i zlatne medalje 2009., 2010. i 2013. na Međunarodnom poljoprivrednom sajmu u Novom Sadu (Srbija).

Razvojem turizma sredinom 90-ih godina prošlog stoljeća i povećanjem potražnje za lokalnim tipičnim proizvodima „Dalmatinski pršut” je postao prepoznatljiva delicija s područja Dalmacije i gospodarski vrlo značajan tradicionalni prehrambeni proizvod u Hrvatskoj.

Upućivanje na elektroničku adresu (url) objave specifikacije

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