C/2025/4995

2025.9.9.

Egy földrajzi árujelző termékleírásának jóváhagyott standard módosításáról szóló közlemény közzététele az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 5. cikkének (4) bekezdésével összhangban [1]

(C/2025/4995)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Dalmatinski pršut”

EU hivatkozási szám: PGI-HR-01205-AM01 – 2025.6.11.

1. **A termék elnevezése**

„Dalmatinski pršut”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☑ OFJ

☐ OEM

☐ FJ

3. **Ágazat**

☑ Mezőgazdasági termékek

☐ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Horvátország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Elnevezés(ek)

Mezőgazdasági Minisztérium, Erdészet és Halászat

6. **Standard módosításként való minősítés**

A termékleírásban eszközölt módosítás nem foglalja magában az oltalom alatt álló földrajzi jelzés elnevezésének, vagy ezen elnevezés használatának megváltozását. Nem áll fenn annak a kockázata, hogy a termelésnek a földrajzi területtel való kapcsolata érvénytelenítésre kerül, valamint a módosítás nem von magával további korlátozásokat a termék forgalmazása tekintetében.

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

Cím

A termékleírás 2. pontjának standard módosítása (2.2. alpont: A nyersanyag leírása)

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Leírás

A módosítás a 2.2. alpontra (A nyersanyag leírása) vonatkozik. A hús hőmérsékletéről szóló szakaszban az alacsonyabb hőmérsékleti küszöbérték, amelyen a combot tartani kell tárolás és szállítás során, 1 °C-ról –2 °C-ra változott.

Az előző megfogalmazás:

„A hűtés azt jelenti, hogy a tárolása és a szállítása során a combot –2 °C és 4 °C közötti hőmérsékleten kell tartani, és tilos lefagyasztani. A feldolgozóüzembe történő beérkezésekor a comb belső hőmérséklete 1 °C és 4 °C között van.”

helyébe az alábbi szöveg lép:

„A hűtés azt jelenti, hogy a tárolása és a szállítása során a combot –2 °C és 4 °C közötti hőmérsékleten kell tartani, és tilos lefagyasztani. A feldolgozóüzembe történő beérkezésekor a comb belső hőmérséklete –2 °C és 4 °C között van.”

Indok

A módosítás oka az, hogy a korábbi szűk hőmérséklet-tartományt nehéz fenntartani a hűtőkocsikban. Ezenkívül a hőmérséklet-rögzítők gyakran az előírt hőmérsékletnél egy vagy két fokkal alacsonyabb értékeket mutatnak.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A termékleírás 2. pontjának standard módosítása (2.3. alpont: A késztermék leírása)

Leírás

A késztermék leírására vonatkozó 2.3. alpontban 40 %-ról 30 %-ra csökkent a nedvességtartalom alacsonyabb küszöbértéke.

Az előző megfogalmazás:

„A fent említett érzékszervi jellemzők mellett a »Dalmatinski pršut« a következő kémiai tulajdonságokkal rendelkezik:

(a) nedvességtartalom: 40 % és 55 % között;

(b) vízaktivitás (aw): 0,93 alatt;

(c) sótartalom (NaCl): 4,5 % és 7,5 % között.”

helyébe az alábbi szöveg lép:

„A fent említett érzékszervi jellemzők mellett a »Dalmatinski pršut« a következő kémiai tulajdonságokkal rendelkezik:

(a) nedvességtartalom: 30 % és 55 % között;

(b) vízaktivitás (aw): 0,93 alatt;

(c) sótartalom (NaCl): 4,5 % és 7,5 % között.”

Indok

A módosítás oka az, hogy a nagyobb sonkák minősítési eljárása során kiderült, hogy a nagyobb sonkáknak, amelyeknek a kezelése hosszabb időt vett igénybe, a nedvességtartalma gyakran alacsonyabb volt 40 %-nál, ez az érzékszervi jellemzőket azonban nem veszélyeztette.

Azt a tényt, hogy a sonkák még 30 % és 40 % közötti nedvességtartalom mellett is megőrzik érzékszervi jellemzőiket, a következő tudományos publikáció is alátámasztja: „Sensory characteristics of dry cured ham Dalmatinski pršut: Influence of water content and packaging for long period chilled storage” [„A Dalmatinski pršut szárított sonka érzékszervi jellemzői: A víztartalom és a csomagolás hatása a hosszú távon hűtve tárolás esetében”] (Sandra Petričević, Eddy Listeš, Taja Bogdanović, Tomislav Dujić és Irena Listeš; Veterinarska Stanica, 55. szám (2024), 6; 641–655. o.).

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A termékleírás 5. pontjának standard módosítása (5.1. alpont: A sonkák sózása)

Leírás

A sózási szakaszról szóló 5.1. alpontban módosultak a comb második sózása utáni kezelésére vonatkozó utasítások.

Az 5.1. alpont utolsó mondata, amely eredetileg a következőképpen szól:

„7–10 nap elteltével (a comb méretétől függően) újra be kell sózni a combot, és a mediális oldalával lefelé további 7–10 napig pihentetni kell.”

helyébe a következő mondat lépett:

„7–10 nap elteltével (a comb méretétől függően) újra be kell sózni a combot, és további 7–10 napig pihentetni kell úgy, hogy mediális oldala mindig felfelé legyen.”

Indok

Az 5.1. alpont korábban kimondta, hogy a combot a mediális oldallal lefelé kell elhelyezni; ez a gyakorlat a szárított sonka készítőinek hagyományos módszereiben gyökerezik Dalmáciában. Az idők során javultak a szárított sonkák előállítása során alkalmazott technológiai folyamatok, különösen a szakemberek, azaz a húsfeldolgozó szakértők nagyobb mértékű bevonásának, valamint az üzemek korszerűsítésének köszönhetően, beleértve az új létesítmények építését és a modern berendezések használatát. Ahogy javult a termelési folyamat, megállapították, hogy a szárított sonka előállításának technológiai folyamata szempontjából az az eljárás, amikor a sózási szakaszban a combot a mediális oldalával lefelé helyezik el, nem felelt meg a kortárs szakértői gyakorlatnak.

☐ Ez a módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A termékleírás 5. pontjának standard módosítása (új 5.3. alpont: A sonkák előzetes pihentetése, valamint új 5.4. alpont: A sonkák pihentetése)

Leírás

A préselési szakaszt követően két új technológiai szakasz került bevezetésre: az előzetes pihentetés és a pihentetés, amelyeket két új alpontban jellemeznek: az 5.3. alpontban, valamint az 5.4. alpontban.

A szöveg a következő új 5.3. alponttal (A sonkák előzetes pihentetése) egészült ki:

„A sonkák előzetes pihentetésének technológiai szakasza azzal kezdődik, hogy zsineget kötnek a comb köré, vagy a combot a csülök fölötti részen (tuber calcanei) átmenő rozsdamentes acélhoroggal felfüggesztik. A combokat ezután polcokra akasztják, és intenzív légkeringetésnek (turbórendszernek) teszik ki, amelynek során a levegő alulról felfelé mozog. Ez megkönnyíti a comb combcsont feje körüli részének intenzív szárítását. Ez a lépés abban is segít, hogy a só szétterjedjen a combban, így kiegyenlítődik a hús felszínén lévő és a hús belsejében lévő sókoncentráció, ami megakadályozza a romlást. Ebben a legalább 14 napig tartó szakaszban a hőmérsékletnek 1 °C és 4 °C között kell lennie, a relatív páratartalomnak pedig a 65–75 %-os tartományon belül.”

A szöveg a következő új 5.4. alponttal (A sonkák pihentetése) egészül ki:

„Az előzetes pihentetési szakaszt követően a lábakat a pihenőkamrákba helyezik át. Ebben a szakaszban a légkeringetés nem olyan intenzív; a levegőt úgy terelik, hogy elősegítse a lábak csülök körüli részének megfelelő szárítását, valamint a bőrrel nem borított felületek enyhe szárítását (a hűtött környezetben történő szárítással megakadályozzák, hogy a comb felszínén kéreg alakuljon ki, és elősegítik a víz megfelelő áramlását a comb belsejéből a felszíne felé). Ez a szakasz legalább négy hétig tart. Ebben a szakaszban a hőmérsékletnek 2 °C és 6 °C között kell lennie, a relatív páratartalomnak pedig a 75–85 %-os tartományon belül.

Pihentetés után leöblítik a lábakat tiszta, meleg (körülbelül 45 °C-os) vízzel, és hagyják megszáradni.”

Mivel a technológiai eljárás két új szakasszal egészült ki, módosítani kellett az előállítás következő szakaszainak számozását. Ezért a korábbi 5.3. pont számozása 5.5. pontra változott; a korábbi 5.4. pont számozása 5.6. pontra változott; a korábbi 5.5. pont számozása 5.7. pontra változott.

Indok

Ezek a szakaszok segítenek felgyorsítani a nyers combok szárítását azáltal, hogy csökkentik a szárazanyag víztartalmát, amit korábban a helyiségek szellőztetésével és a levegő természetes áramlásának lehetővé tételével értek el, különösen olyankor, amikor a bóra (egy hideg és száraz szél) fújt. Bár Dalmácia területe, ahol a „Dalmatinski pršut" előállítását végzik, a gyakran megjelenő bóráról ismert, az éghajlatváltozás miatt ritkábbá vált ez a szél. Emiatt szükségessé vált a levegő mesterséges keringetése a szárítókamrákban, ahol a ventilátorokat úgy helyezik el, hogy a combok egyenletesen száradjanak.

☐ Ez a módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A termékleírás 5. pontjának standard módosítása (5.5. alpont: A sonkák füstölése és szárítása)

Leírás

„A sonkák füstölése és szárítása" című 5.5. alpont (korábban 5.3. alpont) első mondatát úgy módosították, hogy a füstölési és szárítási szakasz leírásának elején megemlítsék az előállítás két új szakaszát.

A korábbi mondat:

„A combokat, miután megfelelően besózták, leöblítették és megszáradtak, zsineggel összekötik, vagy a combot a csülök fölötti részen (tuber calcanei) átmenő rozsdamentes acélhoroggal felfüggesztik, és áthelyezik egy másik, tökéletesen tiszta helyiségbe (kamrába), hogy kiegyenlítődjön a hőmérséklet a füstölés előtt."

helyébe a következő mondat lépett:

„A préselési szakaszt követően, ha nem estek át az előzetes pihentetés, valamint a pihentetés fázisán, a combokat zsineggel összekötik, vagy a combot a csülök fölötti részen (tuber calcanei) átmenő rozsdamentes acélhoroggal felfüggesztik, és áthelyezik egy másik, tökéletesen tiszta helyiségbe (kamrába), hogy kiegyenlítődjön a hőmérséklet a füstölés előtt."

Indok

—

☐ Ez a módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A termékleírás 5. pontjának standard módosítása (5.6. alpont: A sonkák érlelése)

Leírás

A sonkák érleléséről szóló 5.6. alpont (korábban 5.4. alpont) immár magában foglalja azt a lehetőséget, hogy a mediális oldalon lévő repedéseket kitöltsék kizárólag sertés felhasználásával készített, kiolvasztott sertészsiradékkal vagy sertészsírral. Kiolvasztott sertészsiradékon kívül sertészsír, valamint búza- vagy rizsliszt keverékét is fel lehet használni a repedések kitöltésére.

A korábbi mondat:

„Az érlelési szakaszban a mediális oldalon megjelenő repedéseket ki lehet tölteni egy kiolvasztott sertészsiradékból, búza- vagy rizslisztből, illetve sóból álló keverékkel."

helyébe a következő mondat lépett:

„Az érlelési szakaszban a mediális oldalon megjelenő repedéseket ki lehet tölteni kiolvasztott sertészsiradékkal vagy sertészsírral, vagy egy kiolvasztott sertészsiradékból, búza- vagy rizslisztből, illetve sóból álló keverékkel."

Indok

Ha kiolvasztott sertészsiradékkal vagy sertészsírral töltik ki a repedéseket, és nincs kifejezetten előírva, hogy a zsiradékot vagy a sertészsírt össze kell keverni búza- vagy rizsliszttel, azáltal egyszerűbb és gyorsabb technológiai eljárás válik lehetővé, mivel a kizárólag sertés felhasználásával készített sertészsiradék vagy sertészsír valójában lágyabb, ezért jobban formálható, könnyebben alkalmazható a sonkák repedéseire. A „Dalmatinski pršut” OFJ rendszerén kívül előállított sonkák esetében a kizárólag sertés felhasználásával készített sertészsiradék vagy sertészsír használata már megmutatta, hogy a módszer ugyanolyan hatékony, és ugyanazt a célt éri el, mint a búza- vagy rizsliszttel összekevert zsiradék vagy sertészsír alkalmazása.

☐ Ez a módosítás érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

Mezőgazdasági termékek eredetmegjelölései és földrajzi jelzései

„Dalmatinski pršut”

EU hivatkozási szám: PGI-HR-01205-AM01 – 2025.6.11.

1. **Elnevezés(ek)**

„Dalmatinski pršut”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☐ OEM

☑ OFJ

☐ FJ

3. **Az az ország, amelyhez a meghatározott földrajzi terület tartozik**

Horvátország

4. **A mezőgazdasági termék leírása**

4.1. *A mezőgazdasági termék besorolása a Kombinált Nómenklatúra megfelelő vámtarifaszáma és alszáma szerint, az (EU) 2024/114 felhatalmazáson alapuló rendelet 6. cikkének (1) bekezdésével összhangban*

16 – HÚSBÓL, HALBÓL, RÁKFÉLÉBŐL, PUHATESTŰBŐL VAGY MÁS GERINCTELEN VÍZIÁLLATBÓL, VAGY ROVARBÓL KÉSZÜLT TERMÉKEK

4.2. *A bejegyzett elnevezéssel jelölt mezőgazdasági termék leírása*

A „Dalmatinski pršut” a csontot, bőrt és bőr alatti zsírréteget magában foglaló sertéscombból készített, szárítással tartósított húsipari termék.

A „Dalmatinski pršut” a tengeri só kivételével semmilyen adalékanyagot (nitritek, nitrátok, kálium-szorbát, aszkorbinsav vagy propánsav) nem tartalmaz.

A „Dalmatinski pršut” érzékszervi tulajdonságai a következők:

(a) külső megjelenés: nincs rajta repedés, vágás, illetve lazán lógó izomszövet vagy bőr, továbbá mentes a bőr feltűnő gyűrődéseitől;

(b) keresztmetszet: a bőr alatti zsírréteg színe a fehértől a rózsaszínes-fehérig, míg a színhúsé az egységesen vöröstől a halványvörösig terjed;

(c) aroma: az érlelt, sózott, szárított és füstölt sertéshús aromája, mindenféle idegen anyag (kátrány, olaj, nyershús, nedves vagy száraz fű) szaga nélkül; enyhén füstös aromájú;

(d) íz: az enyhén sóstól a sósig terjed;

(e) állag: puha.

A „Dalmatinski pršut” kémiai tulajdonságai a következők:

(a) nedvességtartalom: 30 % és 55 % között;

(b) vízaktivitás (aw): 0,93 alatt;

(c) sótartalom (NaCl): 4,5 % és 7,5 % között.”

Forgalomba hozatalakor a „Dalmatinski pršut” legalább 6,5 kg tömegű, és a feldolgozás kezdetétől számítva legalább 12 hónapos érlelésen ment keresztül.

A „Dalmatinski pršut” előállítása húshasznú sertésfajtákból, keresztezett vagy nemesített sertésfajtákból vagy a felsoroltak bármilyen kombinációjú keresztezéséből származó sertésfajtákból nyert friss sertéscombból történik.

A letisztított comb tömege legalább 11 kg.

Húsminőség: a friss combon semmilyen sérülés jelei nem lehetnek. A hús színe vöröses–rózsaszín, állaga tömör, felülete nem vizenyős (RFN).

Fakó, puha és vizenyős hús (PSE), sötét, kemény és száraz hús (DFD), kívánatos színű, de puha és vizenyős hús (RSE), valamint kemény és nem vizenyős, de fakó hús (PFN) nem használható.

A feldolgozóüzembe történő szállításkor a sertéscomb félighártyás izom területén mért pH-értéke 5,5 és 6,1 között alakul.

Faggyússág: a letisztított comb külső részén, a combcsontfej alatt függőlegesen mérve, a bőr alatti zsírréteg vastagsága – a bőrrel együtt – legalább 15 mm.

A comb lekerekített szélének teljes egészét beborító zsírréteg akadályozza meg azt, hogy a bőr elváljon az alatta levő izomtól.

A hús hőmérséklete: a feldolgozóüzembe történő beérkezésekor a comb belső hőmérséklete 1 °C és 4 °C között van.

A friss comb tárolása és szállítása során a hőmérsékletet –2 °C és 4 °C közötti értéken tartják. Tilos a comb lefagyasztása.

A comb sózásának a sertés levágását követő 24–96 órán belül kell megtörténnie.

4.3. *A takarmányok beszerzésére vonatkozó eltérések (kizárólag oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott állati eredetű termékek esetében) és a nyersanyagok beszerzésére vonatkozó korlátozások (kizárólag oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott feldolgozott termékek esetében)*

—

4.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A „Dalmatinski pršut” összes előállítási műveletét – a friss comb sózásától kezdve a préselésen, füstölésen és szárításon át az érlelésig – a 4. pontban meghatározott földrajzi területen kell elvégezni.

4.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék csomagolására, szeletelésére, aprítására stb. vonatkozó külön szabályok*

—

4.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

Az érlelési szakasz végét követően a sonkákra ráégetik a márkajelölést, amelyet a „Dalmatinski pršut” egységes jele és a termelői kód alkot, ami megegyezik a létesítmény állategészségügyi ellenőrzési számával.



Forgalomba hozatalakor a terméken szerepelnie kell a „Dalmatinski pršut” elnevezésnek és a közös azonosítónak. A „Dalmatinski pršut” elnevezést egyértelműen olvasható, kitörölhetetlen módon kell feltüntetni, és a karakterek típusának és színének eléggé nagynak és kiemeltnek kell lennie ahhoz, hogy minden egyéb felirat közül kitűnjön.

A termékleírásnak megfelelő terméket forgalmazó, az eredetmegjelölést használó valamennyi szereplő azonos feltételekkel jogosult a közös azonosító használatára.

4.7. *A földrajzi terület tömör meghatározása*

A „Dalmatinski pršut” előállítása Dalmáciában történik. Az előállítási terület északi határvonala a következő városokat, illetve településeket érinti: Novalja, Kolan, Pag, Starigrad, Jasenice, Obrovac, Ervenik és Knin. A keleti határvonal nem más, mint az országot Bosznia-Hercegovinától és Montenegrótól elválasztó államhatár. A déli és nyugati határvonalat az Olasz Köztársasággal közös tengeri államhatár jelenti.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A földrajzi eredettel való ok-okozati kapcsolat a következőkön alapul:

☑ hírnév

☑ adott minőség

☐ a termék egyéb sajátosságai

A kapcsolat összefoglalása

A „Dalmatinski pršut” és az előállítás földrajzi területe közötti kapcsolat a hagyományos előállítási módból adódó termékjellemzőkön, valamint az ehhez a regionális termékhez kapcsolódó országos hírnevén alapul.

A terület sajátosságai

Természeti tényezők

A „Dalmatinski pršut” előállítása Dalmácia földrajzi területén történik, ami az Adriai-tenger leghosszabb és legnagyobb horvát partszakaszát jelenti. Dalmáciát szigetek, a tengerpart és a szubmediterrán hátország alkotják. A tengerpart, a szigetek és a hegyes hátország általában egymással párhuzamosan futnak északnyugati–délkeleti irányban. A hegyes hátország a karsztvidékek jellegzetes tulajdonságait mutatja.

Dalmácia mediterrán éghajlatát meleg, száraz nyarak és enyhe, csapadékos telek jellemzik. A téli átlaghőmérséklet 3,6–9,0 °C, a nyári átlaghőmérséklet pedig 24,7–25,3 °C. A relatív páratartalom 56 % és 76 % közötti értékeket mutat az év során. A terület tipikus időjárási jelensége az éves átlagban 130 napig tartó bóra, vagyis a téli időszakra jellemző hideg és száraz bukószél. Ezek az időjárási tényezők együttesen alakítják ki a „Dalmatinski pršut” száradását és érlelését elősegítő viszonyokat.

Emberi tényezők

A könnyen hozzáférhető tengeri sónak és a kedvező időjárásnak köszönhetően Dalmácia lakói már az ókori Róma idejében is ismerték a sertéshús sózással és szárítással való tartósításának módját. Azóta adják tovább egymásnak a nemzedékek a pršutkészítés technikáját, amely idővel egy hagyományosan Dalmáciára jellemző előállítási folyamattá vált.

A hagyományos technika a „Dalmatinski pršut” készítésének valamennyi szakaszát érinti. Dalmáciában a pršutkészítők a legalább 11 kg tömegű és legalább 15 mm vastag zsír- és bőrréteggel borított minőségi sonkákat keresik. A sózás előtt kinyomkodják a sonkában maradt vért, különösen a combartériából, hogy az ne okozhasson károkat a szárítási és érlelési fázisban. A pršutkészítők szaktudására van szükség akkor is, amikor meg kell határozni a sonka sózásának és préselésének időtartamát, amely elsősorban a tömegtől függ.

Nagy figyelmet kell fordítani a füstölés módjára és időtartamára, valamint a fa kiválasztására. Eleinte a „Dalmatinski pršut” tartósítását nem is füstöléssel, hanem főként sózással és szárítással végezték. A „Dalmatinski pršut” szárítás közbeni füstölését – amelyet régi konyhai tűzhelyek mellett vagy lyukacsos tetejű szárítókunyhókban végeztek – az esős és nedves időre jellemző pára eloszlatása céljából kezdték alkalmazni. Az időjárás megváltozásakor és a bóra ismételt megjelenésekor azonban a sonkákat kivitték a szabadba száradni.

A „Dalmatinski pršut” készítői megfigyelték, hogy a füstölt hús jobban és tovább eltartható volt a füst antioxidáns és baktériumölő hatásának köszönhetően, ezért a sonkák füstölését száraz időben is elvégezték, amikor pedig már nem kellett azokat a tűzhely mellé akasztani. Bár napjaink előállítási módszerénél a füstre, mint hústartósítóra már nincs szükség, mégis használják azt a „Dalmatinski pršut” előállítása során, hogy kialakuljon a füstölt és szárított sertéshús egyedi és jellegzetes aromája. A ma már külön eljárásban végzett füstöléshez szükséges hideg füstöt a helyi háztartások hagyományos tüzelőanyagának számító gyertyán (*Carpinus sp.*), tölgy (*Quercus sp.*) vagy bükk (*Fagus sp.*) keményfa vagy forgács elégetésével nyerik.

A termék sajátosságai

A „Dalmatinski pršut” egyedisége főként az előállítási folyamat során kialakuló érzékszervi tulajdonságokban tükröződik.

Jellegzetes érzékszervi tulajdonsága az aromája, amely az érlelt, száraz sertéshús és az enyhe füstölt íz ötvözetéből áll össze. A kutatások eltéréseket mutattak ki az illékony anyagok összetételében a „Dalmatinski pršut” és a dél-európai országokból származó hat másik, szárítással tartósított sonka között, főként abban, hogy a „Dalmatinski pršut” összes mintájában fenolok (guajakol, fenol, o-krezol, m-krezol, 2,5-xilenol, 2,6-xilenol és 2,6-dimetoxifenol) találhatók. Mivel a többi sonka előállítása során nem alkalmaznak füstölést, ezért nagyon valószínű, hogy a füstös aromát a fent említett fenolok eredményezik (Igor Jerković, Josip Mastelić, Snježana Tartaglia: „A study of volatile flavour substances in Dalmatian traditional smoked ham: Impact of drycuring and frying” [„A hagyományos dalmát füstölt sonkában található illékony ízanyagok vizsgálata: A szárításos tartósítás és a sütés hatása”], Food Chemistry 104 (2007), 1038. o.).

A „Dalmatinski pršut” megkülönböztető jegye még az enyhén sóstól a sósig terjedő íz, a puha állag és az egységesen vöröstől a halványvörösig terjedő szín is.

A terület és a termékjellemzők közötti ok-okozati kapcsolat

A „Dalmatinski pršut” jellemzői és előállítási területe közötti kapcsolatot elsősorban a nemzedékről nemzedékre átadott hagyományos előállítási módszer alkalmazása jelenti. A hagyományos előállítási technika nyomán megjelenő speciális jellemzők segítették a „Dalmatinski pršut” hírnevének kialakulását.

A „Dalmatinski pršut” fő megkülönböztető jegyét a jellegzetesen enyhe füstös aroma jelenti. A füstölés ezért egy különösen kényes előállítási szakasz, amelynek során a pršutkészítőknek nagyon oda kell figyelniük a megfelelő típusú tűzifa kiválasztására, a füst mennyiségére és a füstölés időtartamára, ami főként a sonka tömegétől és a füstölés során jellemző időjárástól függ. Ha ezek a paraméterek helytelenül kerülnek megválasztásra, akkor túl hangsúlyossá válhat a füstös aroma, elszíneződhet a pršut bőre, valamint túl keménnyé, a szájban kevésbé omlóssá válhat a sonka állaga.

A pršutkészítők szaktudása azért fontos az érlelési szakaszban, mert a légáramlás, a hőmérséklet és a relatív páratartalom helyes beállításával érhető el az anyagcsere-folyamatok megfelelő üteme és kerülhető el ily módon a gyors vagy túlzott kiszáradás, amely rágósabb húst és az izomszövet egységesen vöröstől a halványvörösig terjedő színének elvesztését okozhatja a szélek besötétedése miatt.

Elsősorban enyhén füstös aromájának köszönhetően a „Dalmatinski pršut” már az előállítási területén kívül is régóta elismert terméknek számít.

Az 1930-as évek végén Rudolf Bergštajn varaždini vendéglőtulajdonos úgy hirdetett az egyik helyi hetilapban, hogy vendégeinek alkalma nyílik „[…] az igazi »Dalmatinski pršut« […]” megkóstolására (Hrvatsko jedinstvo 60. szám, 1938, Varaždin, 8. o.).

A „Dalmatinski pršut” egyre népszerűbbé vált az 1960-as években, amikor az erősödő kereslet nyomán fokozódott a szövetkezeti alapon szervezett előállítás mértéke.

A Meso kereskedelmi hírlevélben megjelent írásukban (2006) M. Krvavica és J. Đugum leszögezik, hogy „A hagyományos horvát pršut változatai – többek között a »Dalmatinski pršut« – […] olyan jellemzőkkel büszkélkedhetnek, amelyek a legjobb minőségű sonkák közé emelik őket […]". Jó bizonyíték erre az a tény, hogy a „Dalmatinski pršut" minősége és hagyományos előállítási módja a mai napig elismertségnek örvend.

A „Dalmatinski pršut" gyártói rendszeres kiállítók a Sinj városában 2006 óta megrendezett és nemzetközi résztvevőket is vonzó Országos Pršut Vásáron, valamint a Tinjan városában 2007 óta megrendezett Nemzetközi Pršut Vásáron, ahol gyakran szereznek bajnoki címeket is. A „Dalmatinski pršut" 2009-ben, 2010-ben és 2013-ban nyert bajnoki címet és aranyérmet Szerbiában, az Újvidéki Nemzetközi Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Vásáron.

Az 1990-es évek közepe óta erősödő idegenforgalom és a tipikus helyi termékek iránti kereslet fokozódása nyomán a „Dalmatinski pršut" jellegzetes dalmát finomsággá, gazdasági értelemben pedig az egyik legjelentősebb élelmiszeripari termékké vált Horvátországban.

Hivatkozás a közzétett termékleírás elektronikus címére (url)

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