C/2025/4995

9.9.2025

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2025/4995)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Dalmatinski pršut»

Numero di riferimento UE: PGI-HR-01205-AM01 — 11.6.2025

1. **Nome del prodotto**

«Dalmatinski pršut»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ IGP

☐ DOP

☐ IG

3. **Settore**

☑ Prodotti agricoli

☐ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Croazia

5. **Organismo dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Nome

Ministarstvo poljoprivrede, šumarstva i ribarstva (Ministero dell'agricoltura, delle foreste e della pesca)

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

Le modifiche apportate al disciplinare non comportano un cambiamento del nome dell'indicazione geografica protetta o dell'uso di tale nome, non rischiano di annullare il legame con la zona geografica delimitata di produzione e non comportano ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto.

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

Titolo

Modifica ordinaria della sezione 2 del disciplinare (punto 2.2 «Descrizione della materia prima»)

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Descrizione

La modifica riguarda il punto 2.2 relativo alla descrizione della materia prima. Nella parte che definisce la temperatura della carne, il limite inferiore di temperatura per la conservazione delle cosce durante le fasi di deposito e trasporto è abbassato da 1 °C a -2 °C.

La formulazione precedente, che recita:

«Per refrigerazione si intende che, nelle fasi di deposito e trasporto, le cosce devono essere mantenute a una temperatura compresa tra -2 °C e 4 °C; i prosciutti non possono essere congelati. Al momento della consegna allo stabilimento di produzione, le cosce presentano una temperatura interna compresa tra 1 °C e 4 °C.»

è sostituita da:

«Per refrigerazione si intende che, nelle fasi di deposito e trasporto, le cosce devono essere mantenute a una temperatura compresa tra -2 °C e 4 °C; i prosciutti non possono essere congelati. Al momento della consegna allo stabilimento di produzione, le cosce presentano una temperatura interna compresa tra -2 °C e 4 °C.»

Motivazione

La modifica è stata apportata perché nelle celle frigorifere dei camion è difficile mantenere le variazioni di temperatura entro i limiti della temperatura minima predefinita; le letture dei termometri riportano spesso una temperatura inferiore a quella prescritta.

☑ La modifica incide sul documento unico.

Titolo

Modifica ordinaria della sezione 2 del disciplinare (punto 2.3 «Descrizione del prodotto finito»)

Descrizione

Al punto 2.3 relativo alla descrizione del prodotto finito, la soglia inferiore del tenore di umidità è stata ridotta dal 40 % al 30 % nella descrizione delle caratteristiche chimiche del prodotto.

La formulazione precedente, che recita:

«Oltre a queste caratteristiche organolettiche, il "Dalmatinski pršut" deve presentare le seguenti proprietà chimiche:

(a) umidità compresa tra il 40 % e il 55 %;

(b) attività dell'acqua (aw) inferiore a 0,93;

(c) contenuto di sale (NaCl) compreso tra il 4,5 % e il 7,5 %.»

è sostituita da:

«Oltre a queste caratteristiche organolettiche, il "Dalmatinski pršut" deve presentare le seguenti proprietà chimiche:

(a) umidità compresa tra il 30 % e il 55 %;

(b) attività dell'acqua (aw) inferiore a 0,93;

(c) contenuto di sale (NaCl) compreso tra il 4,5 % e il 7,5 %.»

Motivazione

La modifica è giustificata dal fatto che, durante il processo di certificazione dei prosciutti di peso maggiore, i quali necessitano di una stagionatura prolungata, l'umidità risultava spesso inferiore al 40 % prescritto, pur in assenza di alterazioni delle proprietà organolettiche del prosciutto.

Il mantenimento delle caratteristiche organolettiche descritte anche in presenza di un'umidità inferiore al 40 %, ma superiore al 30 %, è stato attestato, inoltre, dal seguente studio scientifico: Petričević, Sandra; Listeš, Eddy; Bogaderm vić, Taja; Dujić, Tomislav; Listeš, Irena – *Sensory characteristics of dry cured ham Dalmatinski pršut: Influence of water content and packaging for long period chilled storage*, Unità veterinaria, 55 (2024), 6; 641-655.

☑ La modifica incide sul documento unico.

Titolo

Modifica ordinaria della sezione 5 del disciplinare (punto 5.1 «Salagione del prosciutto»)

Descrizione

Al punto 5.1, che descrive la fase di salagione, è stata modificata la parte relativa alla posizione in cui sono messe le cosce dopo essere state risalate.

In precedenza, l'ultima frase del punto 5.1 recitava:

«Dopo 7-10 giorni (in base al peso delle cosce), le cosce devono essere nuovamente strofinate con il sale e lasciate riposare per i successivi 7-10 giorni, con il lato mediale rivolto verso il basso.»

È sostituita da una nuova frase, che recita come segue:

«Dopo 7-10 giorni (in base al peso delle cosce), le cosce devono essere nuovamente strofinate con il sale e lasciate riposare per i successivi 7-10 giorni, con il lato mediale sempre rivolto verso l'alto.»

Motivazione

Al punto 5.1 era precedentemente indicato che le cosce dovevano riposare con il lato mediale rivolto verso il basso; tale pratica si basava sui procedimenti tradizionali dei produttori dalmati. Nel tempo, i processi tecnologici di produzione del prosciutto sono migliorati, in particolare grazie alla stretta collaborazione di esperti — tecniche di trasformazione delle carni — e all'ammodernamento dei siti di produzione, con la costruzione di nuovi impianti e l'utilizzo di attrezzature moderne. Nel corso di questo processo di miglioramento della produzione è stato accertato che, dal punto di vista del processo tecnologico di produzione del prosciutto, la pratica di mettere le cosce con il lato mediale rivolto verso il basso durante la fase di salagione non era coerente con la moderna pratica professionale.

☐ La modifica incide sul documento unico.

Titolo

Modifica ordinaria della sezione 5 del disciplinare (nuovo punto 5.3. «Pre-riposo» e nuovo punto 5.4. «Riposo»)

Descrizione

Dopo la fase di pressatura delle cosce sono state aggiunte due nuove fasi tecnologiche, il pre-riposo e il riposo, descritte in due nuovi punti: 5.3 e 5.4.

È aggiunto il punto 5.3 «Pre-riposo», così formulato:

«L'operazione tecnologica di pre-riposo inizia con la legatura della coscia o la sua sospensione a un gancio di acciaio inossidabile inserito al di sopra della tuberosità calcaneale (*tuber calcanei*). Le cosce sono poi appese ad appositi telai e sottoposte a ventilazione intensiva d'aria (sistema turbo) che soffia dal basso verso l'alto. In questo modo, la parte delle cosce intorno alla testa del femore è sottoposta a essiccazione intensiva. Questa fase favorisce anche la penetrazione del sale nella parte più interna della coscia, ovvero il raggiungimento della stessa concentrazione di sale sia in superficie sia nel centro, il che impedisce il deterioramento della carne. Durante tale operazione, che ha una durata minima di 14 giorni, la temperatura deve essere compresa tra 1 °C e 4 °C e l'umidità relativa dell'aria tra il 65 % e il 75 %.»

È aggiunto il punto 5.4 «Riposo», così formulato:

«Dopo la fase di pre-riposo, le cosce sono spostate in celle di riposo. Durante questa fase, l'intensità della ventilazione è inferiore e il flusso d'aria è orientato in modo tale da favorire una corretta essiccazione della coscia a livello del garretto e una leggera essiccazione della superficie della coscia non coperta dalla cotenna (l'essiccazione a freddo impedisce la formazione della crosta superficiale e consente una buona diffusione dell'umidità dalla parte interna della coscia verso l'esterno). Questa fase ha una durata minima di quattro settimane. La cella deve avere una temperatura compresa tra 2 °C e 6 °C e l'umidità relativa dell'aria deve essere compresa tra il 75 % e l'85 %.

Al termine della fase di riposo, le cosce sono risciacquate con acqua calda pulita (a una temperatura di circa 45 °C) e fatte sgocciolare.»

L'aggiunta di due nuove fasi al processo produttivo tecnologico ha richiesto la correzione della numerazione delle fasi di produzione successive. Di conseguenza, il punto 5.3 diventa il punto 5.5, il punto 5.4 diventa il punto 5.6 e il punto 5.5 diventa il punto 5.7.

Motivazione

Queste fasi contribuiscono all'essiccazione della carne del prosciutto crudo ovvero alla riduzione del contenuto di umidità nella carne essiccata che in precedenza si otteneva con la ventilazione delle celle e la circolazione naturale dell'aria, in particolare nel periodo in cui soffiava spesso la bora, un vento freddo e secco. Sebbene la regione della Dalmazia, dove si produce il «Dalmatinski pršut», fosse conosciuta per i frequenti episodi di bora, oggi questo vento soffia più raramente a causa dei cambiamenti climatici, cosicché si è reso necessario creare una circolazione artificiale dell'aria nelle celle, dove sono installati ventilatori per consentire l'essiccazione uniforme delle cosce.

☐ La modifica incide sul documento unico.

Titolo

Modifica ordinaria della sezione 5 del disciplinare (punto 5.5 «Affumicatura ed essiccazione del prosciutto»)

Descrizione

Prima frase del punto 5.5. L'affumicatura e l'essiccazione del prosciutto (in precedenza punto 5.3) sono state modificate per adattare l'inizio della descrizione delle fasi di affumicatura ed essiccazione del prosciutto alle due nuove fasi aggiunte al processo di produzione.

La frase precedente era formulata come segue:

«Una volta adeguatamente salate, lavate e sgocciolate, le cosce sono appese a un gancio di acciaio inossidabile inserito al di sopra della tuberosità calcaneale (*tuber calcanei*) e spostate in un altro locale (cella) perfettamente pulito, per uniformare la temperatura prima dell'affumicatura.»

Detta frase viene sostituita dalla seguente:

«Dopo la fase di pressatura, se non sono passate attraverso le fasi di pre-riposo e riposo, le cosce sono appese a un gancio di acciaio inossidabile inserito al di sopra della tuberosità calcaneale (*tuber calcanei*) e spostate in un altro locale (cella) perfettamente pulito, per uniformare la temperatura prima dell'affumicatura.»

Motivazione

—

☐ La modifica incide sul documento unico.

Titolo

Modifica ordinaria della sezione 5 del disciplinare (punto 5.6 «Stagionatura del prosciutto»)

Descrizione

Al punto 5.6 relativo alla fase di stagionatura del prosciutto (in precedenza punto 5.4), è aggiunta la possibilità di riempire le fessure comparse sul lato mediale della coscia con grasso di maiale tritato puro o strutto puro. È inoltre consentito riempire le fessure, oltre che con il composto a base di grasso di maiale tritato, con una sugna di strutto e farina di grano o di riso.

La frase precedente era formulata come segue:

«Durante la stagionatura, è consentito riempire le fessure comparse sul lato mediale del prosciutto utilizzando una sugna a base di grasso di maiale tritato, mescolato a farina di grano o di riso, con aggiunta di sale.»

Detta frase viene sostituita dalla seguente:

«Durante la stagionatura, è consentito riempire le fessure comparse sul lato mediale del prosciutto con grasso di maiale tritato o strutto, oppure con una sugna a base di grasso di maiale tritato o di strutto, mescolato a farina di grano o di riso, con aggiunta di sale.»

Motivazione

Il riempimento delle fessure con grasso di maiale tritato o strutto, senza che occorra mescolarli a farina di grano o di riso, rende questo processo tecnologico più semplice e più rapido da eseguire, in quanto il grasso di maiale puro o lo strutto puro sono più morbidi e quindi più facili da modellare e applicare alla coscia per riempire le fessure. La loro applicazione su prosciutti non prodotti nel quadro del regime dell'IGP «Dalmatinski pršut» ha evidenziato che sono altrettanto efficaci e che conseguono lo stesso obiettivo tecnologico di quando sono mescolati a farina di grano o di riso.

☐ La modifica incide sul documento unico.

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei prodotti agricoli

«Dalmatinski pršut»

Numero di riferimento UE: PGI-HR-01205-AM01 — 11.6.2025

1. **Nome**

«Dalmatinski pršut»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☐ DOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Croazia

4. **Descrizione del prodotto agricolo**

4.1. *Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143*

16 — PREPARAZIONI DI CARNE, DI PESCI, DI CROSTACEI, DI MOLLUSCHI O DI ALTRI INVERTEBRATI ACQUATICI, O DI INSETTI

4.2. *Descrizione del prodotto agricolo o alimentare cui si applica il nome registrato*

Il «Dalmatinski pršut» è un prodotto ottenuto mediante salagione a secco da una coscia di maiale con osso, cotenna e tessuto adiposo sottocutaneo.

Il «Dalmatinski pršut» non contiene additivi (nitriti, nitrati, sorbato di potassio, acido ascorbico o propanoico), solo sale marino.

Il «Dalmatinski pršut» presenta le seguenti proprietà organolettiche:

(a) aspetto esterno: assenza di fessure, tagli, incisioni o parti di muscolo o pelle pendenti, e assenza di pieghe significative sulla pelle;

(b) sezione: il tessuto adiposo sottocutaneo presenta un colore da bianco a bianco rosato, mentre il muscolo presenta un colore uniforme dal rosso al rosso chiaro;

(c) aroma: aroma di carne suina fermentata, salata, essiccata e affumicata, senza nessun odore estraneo (di catrame, olio, carne cruda, erba bagnata o asciutta); l'aroma di affumicato deve essere leggero;

(d) sapore: da leggermente salato a salato;

(e) consistenza: morbida.

Il «Dalmatinski pršut» presenta le seguenti proprietà chimiche:

(a) umidità compresa tra il 30 % e il 55 %;

(b) attività dell'acqua (aw) inferiore a 0,93;

(c) contenuto di sale (NaCl) compreso tra il 4,5 % e il 7,5 %.

Al momento della commercializzazione il «Dalmatinski pršut» ha un peso minimo di 6,5 kg e ha subito una stagionatura di 12 mesi a partire dall'inizio della lavorazione.

Il «Dalmatinski pršut» è prodotto utilizzando cosce fresche con l'osso di suini di razze, incroci o linee commerciali da carne, nonché loro incroci secondo qualunque combinazione.

Il peso minimo di una coscia rifilata è di 11 kg.

Qualità della carne: la coscia fresca non deve presentare alcun segno visibile di processo traumatico. La carne è di colore rosa-rossiccio, con consistenza soda e superficie secca (RFN).

Non è ammesso l'uso di carni PSE (*pale, soft and exudative*, pallide, morbide ed essudative) e DFD (*dark, firm and dry*, scure, sode e asciutte), di carni che pur avendo il colore adeguato sono morbide ed essudative (*red, soft,exudative*, RSE) e di carni sode e non essudative, ma pallide (*pale, firm, non-exudative*, PFN).

Al momento della consegna allo stabilimento di produzione, il pH della coscia suina, misurato nella zona del muscolo semimembranoso (*m. semimembranosus*), è compreso tra 5,5 e 6,1.

Copertura adiposa: lo spessore minimo del tessuto adiposo sottocutaneo (compresa la cotenna) sulla parte esterna della coscia fresca rifilata, misurato perpendicolarmente sotto la testa del femore, è di 15 mm.

La copertura adiposa lungo tutta la parte arrotondata della coscia è sufficiente a impedire il distacco della pelle dai muscoli sottostanti.

Temperatura della carne: al momento della consegna allo stabilimento di produzione, la temperatura interna delle cosce è compresa tra 1 °C e 4 °C.

Nelle fasi di deposito e trasporto, le cosce fresche sono conservate a una temperatura compresa tra -2 °C e 4 °C. Le cosce non possono essere congelate.

Dopo la macellazione dell'animale le cosce devono essere salate nell'arco di tempo compreso tra 24 e 96 ore.

4.3. *Deroghe alla provenienza dei mangimi (solo per i prodotti di origine animale designati da una denominazione di origine protetta) e restrizioni alla provenienza delle materie prime (solo per i prodotti trasformati designati da un'indicazione geografica protetta)*

—

4.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Tutte le fasi di produzione del «Dalmatinski pršut», dalla salagione delle cosce fresche alla loro pressatura, affumicatura, essiccazione e stagionatura, devono essere effettuate all'interno della zona geografica di cui alla sezione 4.

4.5. *Norme specifiche in materia di confezionamento, affettatura, grattugiatura ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

—

4.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto agricolo cui si riferisce il nome registrato*

Dopo il completamento della fase di stagionatura, i prosciutti sono contrassegnati con un marchio a fuoco apposto sulla loro pelle che riporta il simbolo comune del prodotto e il codice del produttore, il quale è identico al numero di controllo veterinario dello stabilimento.



Quando è immesso sul mercato, il prodotto deve riportare la denominazione «Dalmatinski pršut» e il simbolo comune. La denominazione «Dalmatinski pršut» deve essere leggibile e indelebile, ed essere più visibile in termini di dimensioni, caratteri e colore (tipografia) rispetto a qualsiasi altra indicazione.

Hanno il diritto di utilizzare il logo, a parità di condizioni, tutti gli utilizzatori della denominazione che commercializzano un prodotto conforme al disciplinare.

4.7. *Delimitazione concisa della zona geografica*

Il «Dalmatinski pršut» è prodotto nella regione della Dalmazia. Il confine settentrionale della zona di produzione è costituito dalla città di Novalja, dal comune di Kolan, dalla città di Pag, dai comuni di Starigrad e Jasenice, dalla città di Obrovac, dal comune di Ervenik e dalla città di Knin. Il confine ricalca la frontiera di Stato con la Bosnia-Erzegovina e il Montenegro. A sud e a ovest il confine corrisponde alla frontiera marittima dello Stato con la Repubblica italiana.

5. **Legame con la zona geografica**

Il legame causale con l'origine geografica si basa su

☑ la reputazione

☑ una determinata qualità

☐ altre caratteristiche del prodotto

Sintesi del legame

Il legame tra il «Dalmatinski pršut» e la zona geografica di produzione si basa sulle caratteristiche del prodotto che derivano dal metodo di produzione tradizionale, così come sulla reputazione che questo prodotto regionale ha conquistato su scala nazionale.

Specificità della zona geografica

Fattori naturali

Il «Dalmatinski pršut» si produce nell'intera zona geografica della Dalmazia, che costituisce la parte più lunga e ampia della costa croata sull'Adriatico. La Dalmazia comprende alcune isole, la costa e l'entroterra submediterraneo. In genere la costa, le isole e l'entroterra montuoso sono posti parallelamente l'uno all'altro da nordovest a sudest. L'entroterra è montuoso, con le tipiche caratteristiche carsiche.

La Dalmazia ha un clima mediterraneo, con estati calde e secche e inverni miti e umidi. Le temperature medie si attestano sui 3,6-9,0 °C in inverno e sui 24,7-25,3 °C in estate. L'umidità relativa nel corso dell'anno è compresa tra il 56 % e il 76 %. Un fenomeno climatico tipico di questa zona è la bora, un vento secco e freddo che soffia in media per 130 giorni all'anno, soprattutto in inverno. L'unione di tutti questi fattori climatici crea le condizioni per l'essiccazione e la stagionatura del «Dalmatinski pršut».

Fattori umani

Grazie alla disponibilità del sale marino e al clima favorevole, il popolo dalmata apprese molto rapidamente dagli antichi Romani l'arte di conservare le carni suine mediante la salagione e l'essiccazione. Da allora le conoscenze necessarie per la produzione del pršut sono state tramandate di generazione in generazione, sviluppando con il tempo un processo produttivo che viene considerato tradizionale in Dalmazia.

Tutte le fasi di produzione del «Dalmatinski pršut» sono caratterizzate dall'applicazione di competenze tradizionali. I produttori di «Dalmatinski pršut» selezionano prosciutti provenienti da carni di qualità con un peso minimo di 11 kg e ricoperti da uno strato di lardo e cotenna spesso almeno 15 mm. Prima della salagione massaggiano il prosciutto facendo uscire i residui di sangue dalla coscia intera, presenti soprattutto nell'arteria femorale, per evitare che il prodotto si deteriori durante le fasi di essiccazione e stagionatura. Le competenze dei produttori di pršut sono determinanti anche per stabilire la durata della salagione e della pressatura del prosciutto, che dipende principalmente dal peso di quest'ultimo.

Una particolare attenzione è rivolta al metodo con cui si effettua l'affumicatura e alla durata, nonché alla scelta del legno. Infatti in origine il «Dalmatinski pršut» era conservato principalmente mediante la salagione e l'essiccazione invece che con l'affumicatura. All'epoca, l'affumicatura durante la fase di essiccazione del «Dalmatinski pršut», che avveniva vicino al focolare nelle vecchie cucine o in essiccatoi con tetti porosi, serviva principalmente a eliminare l'umidità nei periodi piovosi e umidi. Quando il tempo cambiava e ricominciava a soffiare la bora, i prosciutti venivano messi ad asciugare all'aria.

Successivamente i produttori di pršut hanno compreso che la carne affumicata si conservava meglio e più a lungo grazie alle proprietà antiossidanti e battericide del fumo: per questo affumicavano i prosciutti anche nei periodi di tempo asciutto, quando non sarebbe stato strettamente necessario appenderli vicino al focolare. Sebbene con il metodo di produzione odierno l'affumicatura non sia più necessaria per la conservazione, questa tecnica viene utilizzata ancora oggi per conferire al «Dalmatinski pršut» quell'inconfondibile aroma di carne suina affumicata ed essiccata. Attualmente l'affumicatura è effettuata con una procedura produttiva specifica, che utilizza il fumo freddo ottenuto dalla combustione di legno duro o trucioli di carpine (Carpinus sp.), quercia (Quercus sp.) o faggio (Fagus sp.), utilizzati tradizionalmente come legna da ardere dalle famiglie locali.

Specificità del prodotto

L'unicità del «Dalmatinski pršut» è legata innanzitutto alle sue proprietà organolettiche, che derivano dal processo produttivo.

Una proprietà organolettica caratteristica di questo prodotto è l'aroma, che unisce quello della carne suina secca fermentata a una leggera affumicatura. La ricerca ha dimostrato l'esistenza di differenze di composizione tra le sostanze volatili del «Dalmatinski pršut» e quelle di altri sei prosciutti stagionati provenienti da paesi dell'Europa meridionale, in particolare per la presenza di fenoli (guaiacolo, fenolo, o-cresolo, m-cresolo, 2,5-xilenolo, 2,6-xilenolo e 2,6-dimetossifenolo) in tutti i campioni di «Dalmatinski pršut». Poiché il processo produttivo degli altri prosciutti non prevede l'affumicatura, è altamente probabile che l'aroma di affumicato sia dovuto ai suddetti fenoli (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), pag. 1038).

Il «Dalmatinski pršut» si distingue anche per il sapore leggermente o moderatamente salato, la consistenza morbida e il colore uniforme, da rosso a rosso chiaro.

Legame causale tra la zona geografica e le caratteristiche del prodotto

Il legame fra le caratteristiche del «Dalmatinski pršut» e la zona di produzione si evidenzia innanzitutto nell'utilizzo del metodo di produzione tradizionale, che è stato tramandato di generazione in generazione. È grazie alle competenze tradizionali che il «Dalmatinski pršut» acquisisce quelle caratteristiche peculiari che lo hanno reso famoso.

La principale caratteristica distintiva del «Dalmatinski pršut» è l'aroma leggermente affumicato. Pertanto l'affumicatura costituisce una fase particolarmente delicata della produzione, nella quale i produttori devono prestare particolare attenzione alla selezione delle tipologie di legna da ardere adeguate, nonché alla quantità di fumo e alla durata del processo di affumicatura, che dipendono principalmente dal peso dei prosciutti e dalle condizioni atmosferiche. Se i parametri scelti non sono corretti l'aroma di affumicato può risultare eccessivo, con un'alterazione del colore della cotenna e una consistenza più dura della carne, che non si scioglierà in bocca come dovrebbe.

Le competenze dei produttori si esprimono durante la fase di stagionatura attraverso il corretto controllo del flusso d'aria, della temperatura e dell'umidità relativa, affinché i processi metabolici avvengano alla velocità richiesta e per evitare un'essiccazione troppo rapida o eccessiva, che provocherebbe l'indurimento del prosciutto e la perdita del suo colore uniforme (dal rosso al rosso chiaro) a causa dello scurimento della parte esterna.

Grazie soprattutto al leggero aroma di affumicato, il «Dalmatinski pršut» è da tempo apprezzato anche fuori dai confini della zona di produzione.

Alla fine degli anni Trenta Rudolf Bergštajn, proprietario di un'osteria nella città di Varaždin, annunciava su un settimanale locale che i suoi clienti avrebbero potuto degustare «[...] il vero "Dalmatinski pršut" [...]» (*Hrvatsko jedinstvo*, Varaždin, 1938, n. 60, pag. 8).

La notorietà del «Dalmatinski pršut» è cresciuta rapidamente negli anni Sessanta, quando l'aumento della domanda ha stimolato la produzione, che si è organizzata in forma cooperativa.

Nell'articolo scritto per la newsletter commerciale Meso (2006), M. Krvavica e J. Đugum affermavano che «[l]e varietà tradizionali di *pršut* croato, tra cui il "Dalmatinski pršut", [...] presentano caratteristiche che certamente consentono di annoverarle tra i *pršuts* di qualità più elevata [...]». Questo dimostra come il «Dalmatinski pršut» sia ancora oggi riconosciuto per la qualità e per il carattere tradizionale del metodo di produzione.

I produttori del «Dalmatinski pršut» partecipano regolarmente in qualità di espositori alla Fiera nazionale del Pršut, che si tiene a Sinj dal 2006 e che ospita anche partecipanti stranieri, e alla Fiera internazionale del prosciutto, organizzata a Tinjan dal 2007, dove spesso ricevono importanti premi. Il «Dalmatinski pršut» si è aggiudicato il titolo di campione e medaglie d'oro nel 2009, 2010 e 2013 alla Fiera internazionale dell'agricoltura a Novi Sad, in Serbia.

Alla metà degli anni Novanta, con la crescita del turismo e l'aumento della domanda di prodotti tipici locali, il «Dalmatinski pršut» è divenuto una prelibatezza artigianale dalmata e, in termini economici, uno dei più importanti generi alimentari tradizionali della Croazia.

Riferimento alla pubblicazione online (url) del disciplinare

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