Europos Sąjungos
oficialusis leidinys

LT
C serija

C/2025/4995

2025 9 9

Pranešimo apie geografine nuoroda žymimo produkto specifikacijos patvirtintą standartinį pakeitimą paskelbimas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2025/27 [1] 5 straipsnio 4 dalį

(C/2025/4995)

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

(Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnis)

„Dalmatinski pršut“

ES registracijos numeris PGI-HR-01205-AM01 – 2025 6 11

1. **Produkto pavadinimas**

„Dalmatinski pršut“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☑ SGN

☐ SKVN

☐ GN

3. **Sektorius**

☑ Žemės ūkio produktai

☐ Vynai

☐ Spiritiniai gėrimai

4. **Valstybė, kuriai priklauso geografinė vietovė**

Kroatija

5. **Valstybės narės institucija, pranešanti apie standartinį pakeitimą**

Pavadinimas (-ai)

Žemės ūkio, miškininkystės ir žuvininkystės ministerija

6. **Priskyrimas prie standartinių pakeitimų**

Produkto specifikacijos pakeitimas neapima saugomos geografinės nuorodos pavadinimo ar jo naudojimo pakeitimo. Nekyla rizika, kad bus panaikintas ryšys su apibrėžta geografine gamybos vietove, be to, pakeitimu neatsiranda jokių papildomų prekybos tuo produktu apribojimų.

7. **Patvirtinto standartinio pakeitimo (-ų) aprašymas**

Antraštė

Standartinis produkto specifikacijos 2 punkto (2.2 papunktis „Žaliavos aprašymas“) pakeitimas

[1] 2024 m. spalio 30 d. Komisijos deleguotasis reglamentas (ES) 2025/27, kuriuo Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 papildomas geografinių nuorodų, garantuotų tradicinių gaminių ir neprivalomų kokybės terminų registravimo ir apsaugos taisyklėmis ir panaikinamas Deleguotasis reglamentas (ES) Nr. 664/2014 (OL L, 2025/27, 2025 1 15, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Aprašymas

Pakeitimas susijęs su 2.2 papunkčiu (Žaliavos aprašymas). Skirsnyje apie mėsos temperatūrą kojų laikymo sandėliuojant ir transportuojant apatinė temperatūros riba pakeista iš 1 °C į –2 °C.

Ankstesnė formuluotė:

„Atvėsinimas reiškia, kad sandėliuojant ir transportuojant kojos turi būti laikomos nuo –2 °C iki 4 °C temperatūroje ir negali būti užšaldomos. Kojas teikiant gamybai jų vidaus temperatūra turi būti nuo 1 °C–4 °C.“

keičiama taip:

„Atvėsinimas reiškia, kad sandėliuojant ir transportuojant kojos turi būti laikomos nuo –2 °C iki 4 °C temperatūroje ir negali būti užšaldomos. Kai kojos pristatomos į gamybos vietą, jų vidaus temperatūra turi būti nuo –2 °C iki 4 °C.“

Pagrindimas

Pakeitimas padarytas todėl, kad šaldomose transporto priemonėse sunku palaikyti temperatūrą ankstesniame siaurame intervale. Be to, termometrai dažnai rodo vienu ar dviem laipsniais žemesnius rodmenis nei reikiama temperatūra.

☑ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Antraštė

Standartinis produkto specifikacijos 2 punkto (2.3 papunktis Galutinio produkto aprašymas) pakeitimas

Aprašymas

2.3 papunktyje, susijusiame su galutinio produkto aprašymu, apatinė drėgnio riba sumažinta nuo 40 % iki 30 %.

Ankstesnė formuluotė:

„Be pirmiau minėtų juslinių savybių, „Dalmatinski pršut“ turi pasižymėti šiomis cheminėmis savybėmis:

(a) drėgnis – nuo 40 % iki 55 %;

(b) vandens aktyvumas (aw) mažesnis nei 0,93;

(c) druskos (NaCl) kiekis – nuo 4,5 % iki 7,5 %.

keičiama taip:

„Be pirmiau minėtų juslinių savybių, „Dalmatinski pršut“ turi pasižymėti šiomis cheminėmis savybėmis:

(a) drėgnis – nuo 30 % iki 55 %;

(b) vandens aktyvumas (aw) mažesnis nei 0,93;

(c) druskos (NaCl) kiekis – nuo 4,5 % iki 7,5 %.“

Pagrindimas

Pakeitimas padarytas dėl to, kad sertifikuojant didesnius kumpius paaiškėjo, jog ilgiau sūdomų didesnių kumpių drėgnis dažnai būna mažesnis nei 40 %, tačiau dėl to nenukenčia jokios juslinės savybės.

Tai, kad kumpiai išlaiko savo juslines savybes net ir esant 30–40 % drėgniui, patvirtinama moksliniame leidinyje „Sensory characteristics of dry cured ham Dalmatinski pršut: Influence of water content and packaging for long period chilled storage“ (liet. „Sausai sūdyto kumpio „Dalmatinski pršut“ juslinės savybės: Vandens kiekio ir pakuotės įtaka ilgam laikymui šaldytuve“) (Sandra Petričević, Eddy Listeš, Taja Bogdanović, Tomislav Dujić and Irena Listeš; Veterinarska Stanica No 55 (2024), 6; pp. 641–655).

☑ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Antraštė

Standartinis produkto specifikacijos 5 punkto (5.1 papunktis „Kumpių sūdymas“) pakeitimas

Aprašymas

5.1 papunktyje, susijusiame su sūdymo etapu, iš dalies pakeisti nurodymai dėl kojų tvarkymo po antrojo sūdymo.

Paskutinis 5.1 papunkčio sakinys, kuris anksčiau buvo toks:

„Po 7–10 dienų (priklausomai nuo kojos dydžio) kojas vėl reikia pasūdyti ir padėti vidine puse žemyn, kad jos pastovėtų dar 7–10 dienų.“

keičiamas šiuo sakiniu:

„Po 7–10 dienų (priklausomai nuo kojos dydžio) kojas vėl reikia pasūdyti ir palikti pastovėti dar 7–10 dienų, visada vidine puse į viršų.“

Pagrindimas

Anksčiau 5.1 papunktyje buvo nurodyta, kad kojos turi būti dedamos vidine puse žemyn; ši praktika įsišaknijusi tradiciniuose Dalmatijos sausai sūdytų kumpių gamybos metoduose. Ilgainiui sausai sūdytų kumpių gamybos technologiniai procesai buvo patobulinti, ypač dėl aktyvesnio specialistų, t. y. mėsos perdirbimo ekspertų, dalyvavimo ir gamyklos modernizavimo, įskaitant naujų patalpų statybą ir modernios įrangos naudojimą. Tobulinant gamybos procesą buvo nustatyta, kad, sausai sūdyto kumpio gamybos technologinio proceso požiūriu, kojų dėjimas vidine puse žemyn jas sūdant neatitiko šiuolaikinės ekspertų praktikos.

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Antraštė

Standartinis produkto specifikacijos 5 punkto (naujas 5.3 papunktis „Išankstinis kumpių džiovinimas“ ir naujas 5.4 papunktis „Kumpių džiovinimas“) pakeitimas

Aprašymas

Po slėgimo etapo pridėti du nauji technologiniai etapai: išankstinio džiovinimo ir džiovinimo, kaip aprašyta dviejuose naujuose papunkčiuose: 5.3 ir 5.4.

Pridedamas šis naujas 5.3 papunktis „Išankstinis kumpių džiovinimas“:

„Technologinis išankstinio kumpių džiovinimo etapas pradedamas surišant koją virvele arba pakabinant ją ant nerūdijančio plieno kablio, perveriant koją virš kulnakaulio gumburo (lot. *tuber calcanei*). Tada kojos pakabinamos ant stovų ir suintensyvinama oro cirkuliacija (turbo sistema) – iš apačios į viršų. Tai palengvina intensyvų kojų džiūvimą aplink šlaunikaulio galvą. Šis veiksmas taip pat padeda druskai pasiskirstyti po visą koją ir subalansuoti druskos koncentraciją mėsos paviršiuje ir viduje, taip išvengiant gedimo. Šiuo etapu, kuris trunka mažiausiai 14 dienų, temperatūra turi būti 1–4 °C, o santykinis drėgnis – 65–75 %.“

Pridedamas šis naujas 5.4 papunktis „Kumpių džiovinimas“:

„Po išankstinio džiovinimo etapo kojos perkeliamos į džiovinimo kameras. Šiame etape oro cirkuliacija yra ne tokia intensyvi; oras nukreipiamas taip, kad būtų sudarytos palankios sąlygos tinkamai išdžiovinti kojas aplink sąnarį ir šiek tiek padžiovinti oda neuždengtus paviršius (džiovinimas vėsioje aplinkoje neleidžia susidaryti paviršiaus plutai ir palengvina tinkamą vandens difuziją iš centro į paviršių). Šis etapas trunka mažiausiai keturias savaites. Šiame etape temperatūra turi būti 2–6 °C, o santykinis drėgnis – 75–85 %.

Išdžiovintos kojos nuplaunamos švariu šiltu vandeniu (apie 45 °C) ir paliekamos nusausėti.“

Technologinę procedūrą papildžius dviem naujais etapais, reikėjo pakeisti tolesnių gamybos etapų numeraciją. Todėl ankstesnis 5.3 punktas tapo 5.5 punktu; ankstesnis 5.4 punktas tapo 5.6 punktu; ankstesnis 5.5 punktas tapo 5.7 punktu.

Priežastys

Šie etapai padeda pagreitinti žalių kojų džiūvimą, sumažinant vandens kiekį sausojoje medžiagoje, kuris anksčiau vykdavo vėdinant patalpas ir leidžiant orui cirkuliuoti natūraliai, ypač pučiant bora (šaltam ir sausam vėjui). Nors Dalmatijos regionas, kuriame gaminamas kumpis „Dalmatinski pršut“, garsėja dažnais bora vėjais, dėl klimato kaitos šie vėjai pučia rečiau. Dėl šios priežasties džiovinimo kamerose, kuriose ventiliatoriai išdėstyti taip, kad kojos džiūtų tolygiai, oras turi būti cirkuliuojamas dirbtinai.

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Antraštė

Standartinis produkto specifikacijos 5 punkto (5.5 papunktis „Kumpių rūkymas ir vytinimas“) pakeitimas

Aprašymas

5.5 papunkčio „Kumpių rūkymas ir vytinimas“ (anksčiau 5.3 papunktis) pirmasis sakinys buvo iš dalies pakeistas, kad rūkymo ir vytinimo etapo aprašymo pradžioje būtų atsižvelgta į du naujus gamybos etapus.

Ankstesnis sakinys:

„Tinkamai pasūdytos, nuplautos ir nusausintos kojos surišamos virvele arba pakabinamos ant nerūdijančio plieno kablio, perveriant koją virš kulnakaulio gumburo (lot. *tuber calcanei*), ir perkeliamos į kitą, visiškai švarią patalpą (kamerą), kad prieš rūkymą būtų išlyginta temperatūra.“

keičiamas šiuo sakiniu:

„Po slėgimo etapo, jei prieš tai nebuvo atlikti išankstinio džiovinimo ir džiovinimo etapai, kojos surišamos virvele arba pakabinamos ant nerūdijančio plieno kablio, perveriančio koją virš kulnakaulio gumburo (lot. *tuber calcanei*), ir perkeliamos į kitą, visiškai švarią patalpą (kamerą), kad prieš rūkymą būtų išlyginta temperatūra.“

Pagrindimas

—

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Antraštė

Standartinis produkto specifikacijos 5 punkto (5.6 papunktis „Kumpių brandinimas“)

Aprašymas

5.6 papunktyje dėl kumpių brandinimo (anksčiau 5.4 papunktis) nuo šiol numatyta galimybė vidinėje pusėje atsiradusius įtrūkimus užpildyti grynais maltais kiaulių taukais arba lašiniais. Įtrūkimams užpildyti galima naudoti ne tik maltus kiaulės taukus, bet ir lašinių ir kvietinių arba ryžių miltų mišinį.

Ankstesnis sakinys:

„Brandinimo etapu vidinėje pusėje atsiradę įtrūkimai gali būti užpildomi maltų kiaulių taukų mišiniu, sumaišytu su kvietiniais arba ryžių miltais ir druska.“

keičiamas šiuo sakiniu:

„Brandinimo etapu vidinėje pusėje atsiradę įtrūkimai gali būti užpildomi maltais kiaulių taukais, lašiniais arba maltų kiaulių taukų ar lašinių bei kvietinių ar ryžių miltų ir druskos mišiniu.“

Pagrindimas

Įtrūkimų užpildymas maltais kiaulių taukais arba lašiniais, aiškiai nereikalaujant jų maišyti su kvietiniais arba ryžių miltais, yra paprastesnė ir greitesnė technologinė procedūra, nes gryni kiaulių taukai arba lašiniai yra minkštesni, todėl juos lengviau formuoti ir užtepti ant kumpio įtrūkimų. Paaiškėjo, kad naudojant grynus kiaulių taukus arba lašinius kumpiams, pagamintiems ne pagal SGN „Dalmatinski pršut“ schemą, šis metodas yra toks pat veiksmingas ir juo pasiekiamas tas pats rezultatas, kaip ir naudojant taukus arba lašinius, sumaišytus su kvietiniais arba ryžių miltais.

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

BENDRASIS DOKUMENTAS

Žemės ūkio produktų kilmės vietos nuorodos ir geografinės nuorodos

„Dalmatinski pršut“

ES registracijos numeris PGI-HR-01205-AM01 – 2025 6 11

1. **Pavadinimas (-ai)**

„Dalmatinski pršut“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☐ SKVN

☑ SGN

☐ GN

3. **Valstybė, kuriai priklauso apibrėžta geografinė vietovė**

Kroatija

4. **Žemės ūkio produkto aprašymas**

4.1. *Žemės ūkio produkto klasifikacija remiantis Kombinuotosios nomenklatūros pozicija ir kodu, kaip nurodyta Reglamento (ES) 2024/1143 6 straipsnio 1 dalyje*

16 – GAMINIAI IŠ MĖSOS, ŽUVIES, VĖŽIAGYVIŲ, MOLIUSKŲ ARBA KITŲ VANDENS BESTUBURIŲ AR IŠ VABZDŽIŲ

4.2. *Žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu aprašymas*

„Dalmatinski pršut“ yra konservuotas vytintos mėsos gaminys, pagamintas iš kiaulių kojų su kaulais, oda ir poodiniais riebalais.

Išskyrus jūros druską, kumpio „Dalmatinski pršut“ sudėtyje nėra jokių priedų (nitritų, nitratų, kalio sorbato, askorbo arba propano rūgšties).

Kumpis „Dalmatinski pršut“ pasižymi šiomis juslinėmis savybėmis:

(a) išorės vaizdas: nėra įtrūkimų, įpjovimų ar laisvai kabančių raumenų audinių ar odos; nėra matomo odos paviršiaus susiraukšlėjimo;

(b) pjūvio vieta: poodinių riebalų spalva gali būti nuo baltos iki rausvai baltos, pati mėsa nuo vienodai raudonos iki šviesiai raudonos spalvos;

(c) aromatas: fermentuotos, sūdytos, džiovintos ir rūkytos kiaulienos aromatas be pašalinių kvapų (dervų, aliejaus, žalios mėsos, šviežios žolės ar šieno); dūmų aromatas nėra stiprus;

(d) skonis: nuo šiek tiek sūraus iki sūraus;

(e) tekstūra: minkšta.

Kumpis „Dalmatinski pršut“ pasižymi šiomis cheminėmis savybėmis:

(a) drėgnis – nuo 30 % iki 55 %;

(b) vandens aktyvumas (aw) mažesnis nei 0,93;

(c) druskos (NaCl) kiekis – nuo 4,5 % iki 7,5 %.

Pateikiami rinkai kumpiai „Dalmatinski pršut“ yra ne mažesnio nei 6,5 kg svorio ir brandinti ne trumpiau kaip 12 mėnesių nuo gamybos pradžios.

Kumpis „Dalmatinski pršut“ gaminamas iš komercinių veislių mėsinių kiaulių, mišrių veislių arba selekcinės linijos kiaulių arba iš bet kokio minėto derinio kryžminant gautų veislių kiaulių šviežių kojų su kaulais.

Mažiausias paruoštos kojos svoris – 11 kg.

Mėsos kokybė: šviežia kiaulės koja neturi turėti aiškių kokios nors traumos požymių. Mėsa yra raudonai rožinė, tvirtos tekstūros ir be paviršinio vandeningumo (RFN).

Blyški, minkšta ir vandeninga mėsa (angl. PSE), tamsi, kieta ir sausa mėsa (DFD), mėsa, kurios spalva yra tinkama, bet minkšta ir vandeninga (RSE) ir mėsa, kuri yra kieta ir nevandeninga, bet blyški (PFN), negali būti naudojama.

Kai kiaulės kojos pristatomos į gamybos vietą, jų pH, išmatuotas pusgyslinio raumens srityje, turi būti nuo 5,5 iki 6,1.

Riebalų sluoksnis: mažiausias poodinių riebalų storis su oda ant išorinės paruoštos šlaunies dalies, matuojant vertikaliai po šlaunikaulio galva, yra 15 mm.

Riebalų, dengiančių visą suapvalintą kojos kraštą, užtenka, kad oda neatsiskirtų nuo po ja esančių raumenų.

Mėsos temperatūra: kai kojos pristatomos į gamybos vietą, jų vidaus temperatūra turi būti nuo 1 °C iki 4 °C.

Sandėliuojant ir transportuojant kojos turi būti laikomos nuo –2 °C iki 4 °C temperatūroje Kojos negali būti užšaldomos.

Kojos turi būti sūdomos po skerdimo praėjus 24–96 valandoms.

4.3. *Su pašarų kilme susijusios nukrypti leidžiančios nuostatos (taikoma tik saugoma kilmės vietos nuoroda žymimiems gyvūniniams produktams) ir apribojimai žaliavų kilmei (taikoma tik saugoma geografinė nuoroda žymimiems perdirbtiems produktams)*

—

4.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Visi kumpio „Dalmatinski pršut“ gamybos etapai – nuo šviežių kojų sūdymo iki slėgimo, rūkymo, džiovinimo ir brandinimo – turi vykti 4 skirsnyje nurodytoje geografinėje vietovėje.

4.5. *Specialios žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu pakavimo, pjaustymo, trynimo ir kt. taisyklės*

—

4.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

Pasibaigus brandinimui kumpiuose išdeginama žymė su bendruoju SGN „Dalmatinski pršut“ ženklu ir gamintojo kodu, kuris sutampa su įmonės veterinarinio patikrinimo numeriu.



Rinkai tiekiamas gaminys turi būti pažymėtas pavadinimu „Dalmatinski pršut“ ir bendruoju ženklu. Pavadinimas „Dalmatinski pršut“ turi būti aiškiai įskaitomas ir nenutrinamas, jis turi būti pakankamai didelis ir išskirtinio šrifto bei spalvos, kad labiau išsiskirtų iš kitų žodžių.

Visi pagal specifikaciją produktą rinkai tiekiantys kilmės vietos nuorodos naudotojai turi teisę naudoti bendrąjį simbolį tomis pačiomis sąlygomis.

4.7. *Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas*

Kumpis „Dalmatinski pršut“ gaminamas Dalmatijoje. Šiaurinė gamybos vietovės riba eina per Novaljės miestą, Kolano savivaldybę, Pago miestą, Starigrado ir Jasenicos savivaldybes, Obrovaco miestą, Erveniko savivaldybę ir Knino miestą. Rytuose riba eina valstybės siena su Bosnija ir Hercegovina bei Juodkalnija. Į pietus ir vakarus ribas žymi jūrų siena su Italijos Respublika.

5. **Ryšys su geografine vietove**

Priežastinis ryšys su geografine kilme (sic) grindžiamas

☑ reputacija

☑ tam tikra kokybe

☐ kitomis produkto savybėmis

Ryšio santrauka

Kumpio „Dalmatinski pršut“ ir geografinės vietovės, kurioje jis gaminamas, ryšys grindžiamas produkto savybėmis, kurias lemia tradicinis gamybos būdas, taip pat geras šio regioninio produkto vardas, kuriuo produktas garsėja visoje šalyje.

Geografinės vietovės ypatumai

Gamtiniai veiksniai

Kumpis „Dalmatinski pršut“ gaminamas visoje Dalmatijos geografinėje vietovėje, kuri yra ilgiausia ir plačiausia Kroatijos Adrijos pakrantės dalis. Dalmatiją sudaro salos, pakrantė ir nuo pakrantės nutolę Vidužemio jūros rajonai. Pakrantė, salos ir kalnuoti toliau nuo pakrantės esantys rajonai paprastai eina lygiagrečiai vienas kitam šiaurės vakarų – pietryčių kryptimi. Toliau nuo pakrantės esantys rajonai yra kalnuoti, jiems būdingos karstinės savybės.

Dalmatijoje vyrauja Vidužemio jūros klimatas – vasaros šiltos ir sausos, o žiemos švelnios ir drėgnos. Žiemą vidutinė temperatūra yra 3,6–9,0 °C, vasarą – 24,7–25,3 °C. Santykinis drėgnis per metus svyruoja nuo 56 % iki 76 %. Vietovei būdingas klimato reiškinys yra bora, sausas ir šaltas žiemą vyraujantis vėjas, pučiantis vidutiniškai 130 dienų per metus. Dėl šių klimato veiksnių susidaro kumpiui „Dalmatinski pršut“ džiovinti ir brandinti palankios sąlygos.

Žmogiškieji veiksniai

Dėl lengvai gaunamos jūros druskos ir palankaus klimato Dalmatijos žmonės iš senovės romėnų greitai perėmė kiaulienos konservavimo sūdant ir vytinant įgūdžius. Nuo to laiko kumpio gamybos praktinė patirtis būdavo perduodama iš kartos į kartą, o laikui bėgant peraugo į Dalmatijoje tradiciniu laikomą gamybos procesą.

Tradicinė praktinė patirtis yra reikalinga visais kumpio „Dalmatinski pršut“ gamybos etapais. Kumpio gamintojai Dalmatijoje parenka kokybiškus kumpius, sveriančius ne mažiau kaip 11 kg, kurių odos ir riebalų sluoksnis ne plonesnis nei 15 mm. Prieš sūdant gamintojai maigydami kumpius iš jų pašalina likusį kraują, ypač iš šlaunies arterijos, kad gaminiai nesugestų džiovinimo ir brandinimo etapais. Kumpių gamintojų įgūdžių taip pat prireikia nustatant kumpio sūdymo ir slėgimo trukmę, kuri visų pirma priklauso nuo jo svorio.

Ypatingas dėmesys skiriamas rūkymo metodui bei trukmei ir medienos parinkimui. Iš tiesų, iš pradžių kumpis „Dalmatinski pršut“ buvo konservuojamas sūdant ir džiovinant, o ne rūkant. Kumpis „Dalmatinski pršut“ imtas rūkyti džiovinimo etapu (džiovinama būdavo šalia krosnies senovinėse virtuvėse arba džiovyklose akytais stogais), kad išgaruotų drėgmė liūčių ir drėgno oro sąlygomis. Kai tik oras pasikeisdavo ir vėl imdavo pūsti bora, kumpius išnešdavo džiūti į lauką.

Kumpio „Dalmatinski pršut“ gamintojai suprato, kad geriau džiovinti rūkytą mėsą, nes ji išsilaiko ilgiau dėl antioksidantų ir baktericidinių dūmų savybių, todėl jie rūkydavo kumpius netgi esant sausiems orams, kai iš tikrųjų nebuvo būtina juos sukabinti palei krosnį. Nors pagal šiandieninius gamybos metodus rūkymas nebėra būtinas mėsai konservuoti, gaminant kumpį „Dalmatinski pršut“ jis vis dar naudojamas tam, kad produktas įgytų išskirtinį rūkytos ir džiovintos kiaulienos aromatą. Šiandien rūkoma naudojant atskirą gamybos procedūrą ir šaltus dūmus, gautus deginant paprastojo skroblo (*Carpinus sp*.), ąžuolo (*Quercus sp*.) arba buko (*Fagus sp*.) kietmedį ar drožles, kurios tradiciškai yra naudojamos kaip kuras vietiniuose namų ūkiuose.

Produkto ypatumai

Kumpio „Dalmatinski pršut“ unikalumas visų pirma susijęs su jo juslinėmis savybėmis, kurias lemia gamybos procesas.

Būdinga gaminio juslinė savybė yra aromatas – fermentuotos, džiovintos kiaulienos ir nestiprus dūmų kvapas. Tyrimais nustatyta, kad kumpio „Dalmatinski pršut“ ir kitų šešių vytintų kumpių iš Pietų Europos šalių sudėtis skiriasi dėl lakiųjų medžiagų, visų pirma dėl fenolių (gvajakolio, fenolio, o-krezolio, m-krezolio, 2,5-ksilenolio, 2,6-ksilenolio ir 2,6 dimetoksifenolio), aptiktų visuose kumpio „Dalmatinski pršut“ ėminiuose. Kadangi kiti kumpiai nėra rūkomi, labai tikėtina, kad dūmų aromatas atsiranda dėl prieš tai minėtų fenolių (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).

Kumpiui „Dalmatinski pršut“ būdingas skonis varijuoja nuo šiek tiek sūraus iki sūraus, tekstūra minkšta, o spalva gali būti nuo tolygiai raudonos iki šviesiai raudonos.

Priežastinis vietovės ir produkto savybių ryšys

Kumpio „Dalmatinski pršut“ savybių ir jo gamybos vietovės ryšį visų pirma atskleidžia iš kartos į kartą perduodamas tradicinis gamybos metodas. Tradiciniai gamybos įgūdžiai suteikia kumpiui „Dalmatinski pršut“ ypatingų savybių, kurios padėjo užsitarnauti gerą vardą.

Pagrindinis skiriamasis kumpio „Dalmatinski pršut“ bruožas yra jam būdingas švelnus dūmų aromatas. Todėl rūkymas yra labai svarbus gamybos etapas, kurio metu kumpio gamintojai ypatingą dėmesį turi skirti tinkamų medienos rūšių pasirinkimui, dūmų kiekiui ir rūkymo trukmei, kuri iš esmės priklauso nuo kumpių svorio ir oro sąlygų rūkant. Jei šie parametrai nėra pasirenkami tinkamai, tai gali lemti per stiprų dūmų kvapą, odos išblukimą ir kietesnę mėsos konsistenciją, dėl kurios mėsa ne taip lengvai tirpsta burnoje.

Kumpio gamintojų įgūdžiai brandinimo laikotarpiu atsiskleidžia tinkamai kontroliuojant oro srautą, temperatūrą ir santykinį drėgnį, kad medžiagų apykaitos procesai vyktų tinkamu greičiu, taip išvengiant greito ar perteklinio išdžiovinimo, dėl kurio mėsa tampa kietesnė ir, patamsėjus kumpio kraštams, prarandama nuo tolygiai raudonos iki šviesiai raudonos raumenų audinio spalva.

Būtent dėl savo švelnaus dūmų kvapo kumpis „Dalmatinski pršut“ jau nuo seno buvo pripažintas ne tik gamybos vietovėje.

XX a. ketvirtojo dešimtmečio pabaigoje Rudolfas Bergštajnas, Varaždino mieste esančios užeigos savininkas, vietos savaitraštyje skelbdavo, kad jo klientai gali paragauti „[...] tikrojo kumpio „Dalmatinski pršut“ […]“ (Hrvatsko jedinstvo Nr. 60, 1938, Varaždin, p. 8)

Kumpis „Dalmatinski pršut“ labai išpopuliarėjo septintajame dešimtmetyje, kai padidėjusi paklausa paskatino gamybą, kuri buvo imta organizuoti kooperatiniais pagrindais.

Prekybos naujienlaiškio „Meso“ (2006 m.) įraše M. Krvavica ir J. Đugum pažymi, kad „Tradicinės Kroatijos kumpių rūšys, įskaitant kumpį „Dalmatinski pršut“, […] pasižymi ypatybėmis, dėl kurių jie neabejotinai priskiriami aukščiausios kokybės kumpiams […]“. Tai rodo, kad kumpis „Dalmatinski pršut“ iki šiol yra vertinamas dėl kokybės ir tradicinio gamybos būdo.

Kumpio „Dalmatinski pršut“ gamintojai reguliariai dalyvauja Nacionalinėje kumpių mugėje, kuri organizuojama Sinyje nuo 2006 m. ir kurioje dalyvauja ir užsienio gamintojai, taip pat Tarptautinėje kumpių mugėje, organizuojamoje Tinjane nuo 2007 m., kuriose dažnai laimi pagrindinius prizus. Kumpis „Dalmatinski pršut“ laimėjo pagrindinius prizus ir aukso medalius 2009, 2010 ir 2013 metais Tarptautinėje žemės ūkio mugėje Novi Sade, Serbijoje.

Vystantis turizmui XX a. dešimto dešimtmečio viduryje ir didėjant tipiškų vietos produktų paklausai kumpis „Dalmatinski pršut“ tapo išskirtiniu Dalmatijos delikatesu, o ekonominiu požiūriu – svarbiu tradiciniu maisto produktu Kroatijoje.

Nuoroda į paskelbtos specifikacijos elektroninį adresą (URL)

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