C/2025/4995

9.9.2025.

Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 [1] 5. panta 4. punktu

(C/2025/4995)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

“Dalmatinski pršut”

ES atsauces numurs: PGI-HR-01205-AM01 – 11.6.2025.

1. **Produkta nosaukums**

“Dalmatinski pršut”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☑ AĢIN

☐ ACVN

☐ ĢIN

3. **Nozare**

☑ Lauksaimniecības produkti

☐ Vīni

☐ Stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder ģeogrāfiskais apgabals**

Horvātija

5. **Dalībvalsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

Nosaukums(-i)

Lauksaimniecības, mežsaimniecības un zivsaimniecības ministrija

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

Produkta specifikācijas grozījums neietver izmaiņas aizsargātajā ģeogrāfiskās izcelsmes norādē vai tās lietojumā. Nepastāv risks, ka vairs nebūs spēkā saikne ar noteikto ģeogrāfisko ražošanas apgabalu, un grozījums nerada nekādus papildu ierobežojumus produkta tirdzniecībai.

7. **Apstiprinātā(-o) standarta grozījuma(-u) apraksts**

Temats

Standarta grozījums produkta specifikācijas 2. punktā (2.2. apakšpunktā “Izejvielas apraksts”)

[1] Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Apraksts

Grozījums attiecas uz 2.2. apakšpunktu (“Izejvielas apraksts”). Iedaļā par gaļas temperatūru cisku glabāšanas un transportēšanas temperatūras apakšējā robežvērtība no 1 °C ir mainīta uz –2 °C.

Iepriekšējā redakcija bija šāda:

“Dzesēšana nozīmē, ka uzglabāšanas un pārvadāšanas laikā ciskas tiek glabātas –2 līdz 4 °C temperatūrā, un tās aizliegts saldēt. Cisku ievedot cehā, gaļas iekšējai temperatūrai jābūt no 1 līdz 4 °C.”

Tā ir aizstāta ar šādu:

“Dzesēšana nozīmē, ka uzglabāšanas un pārvadāšanas laikā ciskas tiek glabātas –2 līdz 4 °C temperatūrā, un tās aizliegts saldēt. Cisku ievedot ražošanas vietā, gaļas iekšējai temperatūrai jābūt no –2 līdz 4 °C.”

Pamatojums

Grozījuma iemesls ir tāds, ka dzesēšanas transportlīdzekļos ir grūti nodrošināt iepriekšējo šauro temperatūras diapazonu. Turklāt temperatūras reģistratori bieži uzrāda rādījumus, kas ir par vienu vai diviem grādiem zemāki par vajadzīgo temperatūru.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Standarta grozījums produkta specifikācijas 2. punktā (2.3. apakšpunktā “Gatavā produkta apraksts”)

Apraksts

Minētajā 2.3. apakšpunktā, kurā aprakstīts gatavais produkts, ūdens satura apakšējā robežvērtība no 40 % ir pazemināta līdz 30 %.

Iepriekšējā redakcija bija šāda:

“Papildus iepriekš minētajām organoleptiskajām īpašībām produktam “Dalmatinski pršut” jāpiemīt šādām ķīmiskajām īpašībām:

(a) ūdens saturs: 40–55 %;

(b) ūdens aktivitāte (*aw*): zemāka par 0,93;

(c) sāls (NaCl) saturs: 4,5–7,5 %.”

Tā ir aizstāta ar šādu:

“Papildus iepriekš minētajām organoleptiskajām īpašībām produktam “Dalmatinski pršut” jāpiemīt šādām ķīmiskajām īpašībām:

(a) ūdens saturs: 30–55 %;

(b) ūdens aktivitāte (*aw*): zemāka par 0,93;

(c) sāls (NaCl) saturs: 4,5–7,5 %.”

Pamatojums

Grozījuma iemesls ir tāds, ka lielāku šķiņķu sertifikācijas procesā atklājās, ka ūdens saturs ilgāk žāvējamos lielākos šķiņķos bieži vien ir zemāks par 40 %, bet tas neapdraud to organoleptiskās īpašības.

To, ka šķiņķi, kuru mitruma saturs ir 30–40 %, saglabā savas organoleptiskās īpašības, apstiprina zinātniskā publikācija “Sensory characteristics of dry cured ham Dalmatinski pršut: Influence of water content and packaging for long period chilled storage” [“Cietžāvēta šķiņķa “Dalmatinski pršut” organoleptiskās īpašības: ūdens satura un iepakojuma ietekme uz produkta ilgstošu glabāšanu atdzesētā vidē”] (*Sandra Petričević, Eddy Listeš, Taja Bogdanović, Tomislav Dujić* un *Irena Listeš*; *Veterinarska Stanica*, 55. sēj. (2024), 6. izd.; 641.–655. lpp.).

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Standarta grozījums produkta specifikācijas 5. punktā (5.1. apakšpunktā “Šķiņķu sālīšana”)

Apraksts

Minētajā 5.1. apakšpunktā, kas attiecas uz sālīšanas posmu, ir grozīti norādījumi par to, kā rīkoties ar ciskām pēc otrās sālīšanas.

5.1. apakšpunkta pēdējais teikums sākotnēji bija šāds:

“Pēc 7–10 dienām (atkarībā no ciskas lieluma) ciskas jāsāla vēlreiz un jānovieto ar ciskas iekšpusi leju, šādi tās atstājot vēl 7–10 dienas.”

Tas ir aizstāts ar šādu:

“Pēc 7–10 dienām (atkarībā no ciskas lieluma) ciskas jāsāla vēlreiz un jāatpūtina vēl 7–10 dienas, vienmēr novietojot tās ar ciskas iekšpusi uz augšu.”

Pamatojums

Iepriekš 5.1. apakšpunktā bija noteikts, ka ciskas jānovieto ar to iekšpusi uz leju; šīs metodes pamatā bija Dalmācijā izmantotie tradicionālie cietžāvētu šķiņķu gatavošanas veidi. Laika gaitā cietžāvētu šķiņķu ražošanā izmantotie tehnoloģiskie procesi ir uzlabojušies – to veicinājusi it īpaši speciālistu, t. i., gaļas pārstrādes ekspertu, lielāka iesaiste un ražotnes modernizācija, arī jaunu telpu būvniecība un modernu iekārtu izmantošana. Ražošanas procesam uzlabojoties, tika konstatēts, ka cisku novietošana ar iekšpusi uz leju sālīšanas posmā neatbilst praksei, ko cietžāvētā šķiņķa gatavošanas tehnoloģiskajā procesā mūsdienās izmanto eksperti.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Standarta grozījums produkta specifikācijas 5. punktā (jauns 5.3. apakšpunkts “Šķiņķu iepriekšēja atpūtināšana” un jauns 5.4. apakšpunkts “Šķiņķu atpūtināšana”)

Apraksts

Pievienoti divi jauni tehnoloģiskie posmi, kas veicami pēc presēšanas posma, proti, iepriekšēja atpūtināšana un atpūtināšana, kā aprakstīts abos jaunajos apakšpunktos: 5.3 un 5.4. apakšpunktā.

Pievienots šāds jauns 5.3. apakšpunkts “Šķiņķu iepriekšēja atpūtināšana”:

“Šķiņķu iepriekšējas atpūtināšanas tehnoloģiskais posms sākas, ap cisku apsienot auklu vai to pakarot uz nerūsējošā tērauda āķa, kas izdurts cauri ciskai virs papēža kaula paugura (*tuber calcanei*). Pēc tam šīs ciskas iekarina plauktos un nodrošina intensīvu gaisa cirkulāciju ap tām (turbo sistēmu), gaisu virzot no apakšas uz augšu. Tā tiek veicināta šo cisku intensīva žūšana ap ciskas kaula galvu. Šis solis arī palīdz visā ciskā izkliedēties sālij, līdzsvarojot sāls koncentrāciju uz virsmas ar sāls koncentrāciju gaļā un tādējādi novēršot bojāšanos. Šajā posmā, kas ilgst vismaz 14 dienas, temperatūrai jābūt 1–4 °C, bet relatīvajam mitrumam jābūt 65–75 %.”

Pievienots šāds jauns 5.4. apakšpunkts “Šķiņķu atpūtināšana”:

“Pēc iepriekšējas atpūtināšanas posma kājas pārvieto uz atpūtināšanas kamerām. Gaisa cirkulācija šajā posmā vairs nav tik intensīva; gaisu virza tā, lai veicinātu cisku pareizu žūšanu locītavas daļā un ar ādu nepārklāto virsmu apžūšanu (žāvējot vēsos apstākļos, neveidojas virsmas garoza un tiek veicināta pareiza ūdens izkliede no centra uz virsmu). Šis posms ilgst vismaz četras nedēļas. Temperatūrai šajā posmā jābūt 2–6 °C, bet relatīvajam mitrumam jābūt 75–85 %.

Pēc atpūtināšanas ciskas noskalo ar tīru siltu ūdeni (aptuveni 45 °C) un atstāj notecēt.”

Pēc divu jaunu posmu pievienošanas tehnoloģiskajam procesam bija jāmaina nākamo ražošanas posmu numerācija. Tāpēc līdzšinējais 5.3. apakšpunkts ir kļuvis par 5.5. apakšpunktu, līdzšinējais 5.4. apakšpunkts ir kļuvis par 5.6. apakšpunktu un līdzšinējais 5.5. apakšpunkts ir kļuvis par 5.7. apakšpunktu.

Pamatojums

Minētie posmi palīdz paātrināt neapstrādāto cisku žūšanu, samazinot ūdens saturu sausnā; agrāk to panāca, vēdinot telpas un ļaujot gaisam cirkulēt dabiski, it īpaši dienās, kad pūta bora (auksts un sauss vējš). Dalmācijas reģionā, kur tiek ražots produkts "Dalmatinski pršut", bora agrāk bija bieža parādība, taču tagad klimata pārmaiņu dēļ šis vējš vērojams retāk. Tāpēc ir kļuvusi nepieciešama mākslīga gaisa cirkulācija žāvēšanas kamerās, kur ventilatorus izvieto tā, lai nodrošinātu cisku vienmērīgu izžūšanu.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Standarta grozījums produkta specifikācijas 5. punktā (5.5. apakšpunktā "Šķiņķu kūpināšana un žāvēšana")

Apraksts

Minētā 5.5. apakšpunkta "Šķiņķu kūpināšana un žāvēšana" (iepriekš 5.3. apakšpunkts) pirmais teikums ir grozīts tā, lai kūpināšanas un žāvēšanas posma apraksta sākumā tiktu ņemti vērā abi jaunie ražošanas posmi.

Iepriekšējais teikums bija šāds:

"Ciskas, kas ir pareizi iesālītas, noskalotas un notecinātas, apsien ar auklu vai uzkar uz nerūsējošā tērauda āķa, kas izdurts cauri ciskai virs papēža kaula paugura (*tuber calcanei*), un pārvieto uz citu, pilnīgi tīru telpu (kameru), lai pirms kūpināšanas tajās izlīdzinātos temperatūra."

Tas ir aizstāts ar šādu:

"Pēc presēšanas posma – ja ciskām nav veikts iepriekšējas atpūtināšanas un atpūtināšanas posms – ciskas apsien ar auklu vai uzkar uz nerūsējošā tērauda āķa, kas izdurts cauri ciskai virs papēža kaula paugura (*tuber calcanei*), un pārvieto uz citu, pilnīgi tīru telpu (kameru), lai pirms kūpināšanas tajās izlīdzinātos temperatūra."

Pamatojums

—

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Standarta grozījums produkta specifikācijas 5. punktā (5.6. apakšpunktā "Šķiņķu nogatavināšana")

Apraksts

Minētajā 5.6. apakšpunktā par šķiņķu nogatavināšanu (iepriekš – 5.4. apakšpunkts) tagad ir paredzēta iespēja visas plaisas, kas radušās ciskas iekšpusē, aizpildīt ar tīru maltu cūkas speķi vai kausētiem taukiem. Plaisu aizpildīšanai var izmantot ne tikai maltu cūkas speķi, bet arī kausētu tauku un kviešu vai rīsu miltu maisījumu.

Iepriekšējais teikums bija šāds:

"Nogatavināšanas posmā visas plaisas, kas parādās ciskas iekšpusē, var aizpildīt ar malta cūkas speķa un kviešu vai rīsu miltu un sāls maisījumu."

Tas ir aizstāts ar šādu:

"Nogatavināšanas posmā visas plaisas, kas parādās ciskas iekšpusē, var aizpildīt ar maltu cūkas speķi vai kausētiem taukiem, vai malta cūkas speķa vai kausētu tauku un kviešu vai rīsu miltu un sāls maisījumu."

Pamatojums

Nosakot, ka plaisas aizpilda ar maltu cūkas speķi vai kausētiem taukiem, bet skaidri neprasot speķi vai kausētos taukus sajaukt ar kviešu vai rīsu miltiem, tehnoloģiskais process kļūst vienkāršāks un ātrāks, jo tīrs cūkas speķis vai kausēti tauki faktiski ir mīkstāki, tāpēc tie ir elastīgāki un vieglāk iepildāmi šķiņķa plaisās. Tīra cūkas speķa vai kausētu tauku izmantošana šķiņķiem, kas ražoti ārpus AĢIN "Dalmatinski pršut" shēmas, ir parādījusi, ka šī metode ir tikpat efektīva kā speķa vai kausētu tauku izmantošana kopā ar kviešu vai rīsu miltiem un ar to var sasniegt tādu pašu mērķi.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

Lauksaimniecības produktu cilmes vietas nosaukumi un ģeogrāfiskās izcelsmes norādes

"Dalmatinski pršut"

ES atsauces numurs: PGI-HR-01205-AM01 – 11.6.2025.

1. **Nosaukums(-i)**

"Dalmatinski pršut"

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☐ ACVN

☑ AĢIN

☐ ĢIN

3. **Valsts, pie kuras pieder definētais ģeogrāfiskais apgabals**

Horvātija

4. **Lauksaimniecības produkta apraksts**

4.1. *Lauksaimniecības produkta klasifikācija saskaņā ar kombinētās nomenklatūras pozīciju un kodu, minēta Regulas (ES) 2024/1143 6. panta 1. punktā*

16 – GAĻAS, ZIVJU UN VĒŽVEIDĪGO, MĪKSTMIEŠU VAI CITU ŪDENS BEZMUGURKAULNIEKU, VAI KUKAIŅU IZSTRĀDĀJUMI

4.2. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta apraksts*

"Dalmatinski pršut" ir cietžāvēts gaļas produkts, kas izgatavots no cūkas kājas ar kaulu, ādu un zemādas speķi.

"Dalmatinski pršut" nesatur nekādas piedevas (nitrītus, nitrātus, kālija sorbātu, askorbīnskābi vai propānskābi), izņemot jūras sāli.

Produktam ir šādas organoleptiskās īpašības:

(a) ārējais·izskats: bez ieplaisājumiem un iegriezumiem, bez noļukušiem muskuļaudu un ādas gabaliem un bez ādas krokojumiem;

(b) šķērsgriezumā: zemādas tauku slānis ir baltā līdz sārti baltā krāsā, savukārt muskuļaudu krāsa ir vienmērīgi sarkana līdz sārta;

(c) smarža: fermentētas, sālītas, žāvētas un kūpinātas cūkgaļas smarža, bez svešām smakām (darvas, eļļas, jēlas gaļas, slapjas zāles vai siena smakas), ar maigu dūmu aromātu;

(d) garša: nedaudz sāļa līdz sāļa;

(e) konsistence: maiga.

Produktam ir šādas ķīmiskās īpašības:

(a) ūdens saturs: 30–55 %;

(b) ūdens aktivitāte (*aw*): zemāka par 0,93;

(c) sāls (NaCl) saturs: 4,5–7,5 %.

Patērētājiem piedāvātā "Dalmatinski pršut" minimālais svars ir 6,5 kg, un no apstrādes sākuma tas ir nogatavināts vismaz 12 mēnešus.

"Dalmatinski pršut" tiek ražots no svaigām cūku ciskām ar kaulu, kas iegūtas no cūkām, kuras izaudzētas no komerciālu gaļas cūku šķirnēm, šo šķirņu krustojumiem vai selekcijas līnijām vai to krustojumiem jebkādā kombinācijā.

Minimālais aplīdzinātas ciskas svars ir 11 kg.

Gaļas kvalitāte: svaigai kājai jābūt bez saredzamām sasitumu pazīmēm. Gaļai jābūt sarkanīgi sārtā krāsā, ar blīvu struktūru un sausu virsmu (*RFN*).

Nedrīkst izmantot blāvas krāsas, mīkstu un ūdeņainu gaļu, izteikti tumšu, sīkstu un sausu gaļu, tāpat arī vēlamās krāsas gaļu, kas ir mīksta un ūdeņaina, kā arī stingru, neūdeņainu gaļu, kas ir blāva.

Cūkas cisku ievedot ražošanas vietā, tās pH, ko mēra pusplēvainā muskuļa (*musculus semimembranosus*) apvidū, ir jābūt 5,5 līdz 6,1.

Tauku slānis: aplīdzinātās ciskas ārējā daļā esošās zemādas speķa kārtas biezumam, ko mēra vertikāli zem ciskas kaula galvas, jābūt vismaz 15 mm.

Tauku pārklājums gar visu kājas noapaļoto malu ir pietiekams, lai novērstu ādas atdalīšanos no muskuļaudiem.

Gaļas temperatūra: cisku ievedot ražošanas vietā, gaļas iekšējai temperatūrai jābūt no 1 līdz 4 °C.

Uzglabāšanas un pārvadāšanas laikā ciskas tiek glabātas –2 līdz 4 °C temperatūrā. Ciskas aizliegts saldēt.

Ciska jāiesāla 24 līdz 96 stundu laikā pēc cūkas nokaušanas.

4.3. *Atkāpes attiecībā uz barības iegūšanu (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem, kas apzīmēti ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu) un izejvielu iegūšanas ierobežojumi (tikai pārstrādātiem produktiem, kas apzīmēti ar aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi)*

—

4.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Visiem "Dalmatinski pršut" ražošanas posmiem no svaigo cisku sālīšanas līdz to presēšanai, kūpināšanai, žāvēšanai un nogatavināšanai jānoris 4. punktā noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

4.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta iepakošanas, griešanas, rīvēšanas u. c. īpašie noteikumi*

—

4.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Pēc nogatavināšanas posma beigām šķiņķos iededzina preču zīmi, kurā attēlots "Dalmatinski pršut" kopīgais simbols un norādīts ražotāja kods, kas ir identisks ražotnes veterinārās kontroles numuram.



Produktu piedāvājot tirgū, uz tā jābūt norādītam nosaukumam "Dalmatinski pršut" un kopīgajam simbolam. Nosaukumam jābūt skaidri salasāmam un neizdzēšamam, un norādītam ar pietiekami lieliem burtiem, kā arī ar krāsu un fontu izceltam tā, lai to varētu viegli atšķirt no citiem uzrakstiem.

Kopīgā simbola lietošanas tiesības ar vienādiem nosacījumiem piešķir visiem šā nosaukuma lietotājiem, kas laiž tirgū specifikācijai atbilstīgu produktu.

4.7. *Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija*

Šķiņķa "Dalmatinski pršut" ražošana norisinās Dalmācijā. Ražošanas apgabala ziemeļu robeža iet caur Novaljas pilsētu, Kolanas pašvaldības teritoriju, Pagas pilsētu, Starigradas un Jasenices pašvaldības teritoriju, Obrovacas pilsētu, Ervenikas pašvaldības teritoriju un Kninas pilsētu. Austrumu robeža sakrīt ar Bosnijas un Hercegovinas un ar Melnkalnes valsts robežu. Dienvidos un rietumos apgabala robežu iezīmē valsts jūras robeža ar Itālijas Republiku.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Cēloniskās saiknes ar ģeogrāfisko izcelsmi (*sic*) pamatā ir

☑ reputācija;

☑ attiecīga kvalitāte;

☐ citas produkta īpašības.

Kopsavilkums par saikni

Saikne starp "Dalmatinski pršut" un ģeogrāfisko apgabalu, kurā to ražo, balstās uz produkta īpašībām, kuras veidojušās tradicionālās ražošanas metodes izmantošanas rezultātā, un arī uz šā reģionālā produkta reputāciju, ko tas ir iemantojis valsts mērogā.

Ģeogrāfiskā apgabala specifika

Dabas faktori

"Dalmatinski pršut" ražo visā Dalmācijas ģeogrāfiskajā apgabalā, kas stiepjas gar Adrijas jūru un ietver Horvātijas piekrastes lielāko un garāko posmu. Dalmācijas reģions aptver salas, piekrasti un iekšzemi, kurā valda submediterānais klimats. Piekraste, salas un kalnainais apvidus atrodas paralēli cits citam no ziemeļrietumiem uz dienvidaustrumiem. Iekšzemes reljefs ir kalnains, ar tipiskām karsta iezīmēm.

Dalmācijā valda Vidusjūras klimats ar siltām, sausām vasarām un maigām, mitrām ziemām. Vidējā gaisa temperatūra ziemā ir 3,6–9,0 °C, savukārt vasaras vidējā temperatūra ir 24,7–25,3 °C. Gaisa relatīvais mitrums ir 56–76 %. Tipiska šā apgabala klimatiskā iezīme ir bora – sauss un auksts vējš, kas dominē ziemas periodā un pūš vidēji 130 dienas gadā. Šie klimatiskie faktori rada "Dalmatinski pršut" šķiņķim labvēlīgus žāvēšanas un nogatavināšanas apstākļus.

Cilvēkfaktori

Pateicoties labvēlīgajam klimatam un allaž pieejamajam jūras sālim, Dalmācijas iedzīvotāji no senajiem romiešiem ātri iemācījušies saglabāt cūkgaļu, izmantojot sālīšanu un žāvēšanu. Kopš tiem laikiem šāda šķiņķa gatavošanas zinātība tika nodota no paaudzes paaudzē, ar laiku izstrādājot ražošanas procesu, ko Dalmācijā uzskata par tradicionālu.

Tradicionālā zinātība ir nepieciešama visos "Dalmatinski pršut" ražošanas posmos. Šķiņķa gatavošanas meistari Dalmācijā atlasa kvalitatīvus šķiņķa gabalus, kas sver vismaz 11 kg un ir ar vismaz 15 mm biezu speķa un ādas kārtu. Pirms sālīšanas no šķiņķa, it īpaši no ciskas artērijas, tiek izspiestas asiņu paliekas, lai novērstu gaļas bojāšanos žāvēšanas un nogatavināšanas posmā. Šķiņķa meistaru zinātība ir noteicošais faktors šķiņķa sālīšanas un presēšanas ilguma noteikšanā, jo tas galvenokārt ir atkarīgs no šķiņķa svara.

Īpaša uzmanība tiek veltīta kūpināšanas metodei un ilgumam, kā arī malkas izvēlei. Faktiski ilgākai uzglabāšanai šķiņķi "Dalmatinski pršut" sākotnēji apstrādāja galvenokārt sālot un žāvējot, nevis kūpinot. "Dalmatinski pršut" kūpināšana žāvēšanas procesā, kas norisinājās seno virtuvju pavardu tuvumā vai žāvētavās ar mitrumu neaizturošiem jumtiem, tika ieviesta, lai mazinātu gaļas mitrumu lietaina un slapja laika gadījumā. Tiklīdz laikapstākļi mainījās un atsāka pūst bora, šķiņķus izkarināja žāvēties svaigā gaisā.

"Dalmatinski pršut" ražotāji nonāca pie atziņas, ka kūpinātā gaļa labāk nogatavinās un ir ilgāk uzglabājama, jo dūmiem piemīt antioksidējošas un antibakteriālas īpašības, tāpēc viņi sāka kūpināt šķiņķus pat sausā laikā, kad nebija īstas vajadzības karināt šķiņķus pavardu tuvumā. Lai gan šodienas ražošanas metodes vairs nerada nepieciešamību izmantot kūpināšanu par gaļas ilgākas uzglabāšanas metodi, to joprojām izmanto "Dalmatinski pršut" šķiņķa ražošanā, lai piešķirtu tam kūpinātas un žāvētas cūkgaļas neatkārtojamo un izteikto aromātu. Šodien kūpināšana ir atsevišķs ražošanas posms, kurā izmanto aukstus dūmus, ko iegūst dedzinot skābarža (*Carpinus sp.*), ozola (*Quercus sp.*) vai dižskābarža (*Fagus sp.*) malku vai skaidas, jo vietējās mājsaimniecības apkurei tradicionāli izmantojušas tieši šādu malku.

Produkta specifika

"Dalmatinski pršut" unikalitāte galvenokārt izpaužas tā organoleptiskajās īpašībās, kas izveidojušās ražošanas procesā.

Šā šķiņķa raksturīgākā organoleptiskā īpašība ir tā aromāts, kurā apvienojas fermentētas, žāvētas cūkgaļas un maiga kūpinājuma notis. Pētījumi apliecina atšķirības "Dalmatinski pršut" un Eiropas dienvidvalstu sešu citu cietžāvētu šķiņķu gaistošo vielu sastāvā, proti, visos "Dalmatinski pršut" paraugos bija atrodami fenoli (gvajakols, fenols, o-krezols, m-krezols, 2,5-ksilenols, 2,6-ksilenols un 2,6-dimetoksifenols). Ņemot vērā, ka citu šķiņķu ražošanas process norit bez kūpināšanas, tieši iepriekšminētie fenoli, visticamāk, rada minēto kūpinājuma aromātu (*Igor Jerković, Josip Mastelić, Snježana Tartaglia*: *A study of volatile flavour substances in Dalmatian traditional smoked ham*: *Impact of drycuring and frying* [Pētījums par gaistošām aromātiskajām vielām Dalmācijas tradicionālajā kūpinātajā šķiņķī: cietžāvēšanas un cepšanas ietekme], *Food Chemistry* 104 (2007), 1038. lpp.).

Dalmācijas šķiņķim "Dalmatinski pršut" raksturīga arī viegli sāļa līdz sāļa garša, maiga konsistence un vienmērīga sarkana līdz sārta krāsa.

Cēloniskā saikne starp apgabalu un produkta īpašībām

Saikne starp "Dalmatinski pršut" īpašībām un tā ražošanas apgabalu galvenokārt izpaužas tradicionālajā ražošanas metodē, kura tikusi nodota no paaudzes paaudzē. Tradicionālas ražošanas metodes ir veidojušas "Dalmatinski pršut" īpašo raksturu, kas tam palīdzējis iemantot tagadējo reputāciju.

Galvenā atšķirīgā "Dalmatinski pršut" raksturiezīme ir tā maigais kūpinājuma aromāts. Tāpēc kūpināšana ir sevišķi svarīgs ražošanas procesa posms, jo kūpināšanas laikā šķiņķa meistariem rūpīgi jāizvēlas piemērota malka, kā arī stingri jāregulē dūmu daudzums un kūpināšanas procesa ilgums, kas galvenokārt atkarīgs no kāju svara un laikapstākļiem kūpināšanas laikā. Ja šo parametru noteikšanā pieļauj kļūdas, šķiņķim var izveidoties pārmērīgi izteikts kūpinājuma aromāts, pārāk tumša āda un blīvāka gaļas konsistence, un šķiņķis nebūs mutē kūstošs.

Šķiņķa meistaru prasmes nogatavināšanas laikā ir svarīgas, lai noteiktu optimālu gaisa plūsmu, temperatūru un relatīvo mitrumu, kas nodrošinātu piemērotu metabolisma procesu norises tempu un tādējādi novērstu strauju, pārmērīgu izžūšanu, kuras rezultātā gaļa kļūtu blīvāka un zaudētu savu vienmērīgo sarkano līdz sārto krāsu visā muskuļaudu platumā, malējām daļām kļūstot tumšākām.

Pateicoties savam maigajam kūpinājuma aromātam, "Dalmatinski pršut" jau ilgu laiku bauda patērētāju atzinību ārpus ražošanas apgabala.

1930. gadu beigās Rūdolfs Bergšteins [*Rudolf Bergštajn*], kroga īpašnieks no Varaždinas pilsētas, vietējā nedēļas laikrakstā reklamēja, ka savā ēstuvē viņš klientiem piedāvā nobaudīt "(..) īsto Dalmācijas šķiņķi" (*Hrvatsko jedinstvo, Varaždin*, 1938. gada 60. izdevums, 8. lpp.).

"Dalmatinski pršut" popularitāte strauji izplatījās 1960. gados, kad pieprasījuma kāpums veicināja plašāku ražošanu, kura noritēja kooperatīvos.

Gaļas pārstrādes nozares avīzē "Meso" *M. Krvavica* un *J. Đugum* 2006. gadā rakstīja, ka "Horvātijas tradicionālajiem šķiņķa veidiem, kuru vidū ir "Dalmatinski pršut", (..) piemīt īpašības, kas tos ierindo augstākā labuma šķiņķu virsotnē (..)". Tas apliecina, ka "Dalmatinski pršut" arī šodien ir atzīts savas kvalitātes un tradicionālās ražošanas metodes dēļ.

"Dalmatinski pršut" šķiņķa ražotāji regulāri piedalās valsts mērogā notiekošajā Šķiņķa gadatirgū, kurš kopš 2006. gada norisinās *Sinj* pilsētā un kurā piedalās arī pārstāvji no ārvalstīm, un Starptautiskajā prošuto gadatirgū, kas kopš 2007. gada tiek organizēts *Tinjan* pašvaldības teritorijā, un šajos gadatirgos "Dalmatinski pršut" ražotāji bieži gūst balvas. "Dalmatinski pršut" ir ieguvis čempiona titulu un saņēmis zelta medaļas 2009., 2010. un 2013. gadā Starptautiskajā lauksaimniecības izstādē *Novi Sad* pilsētā Serbijā.

Līdz ar tūrisma attīstību 1990. gadu vidū un augošo pieprasījumu pēc tipiskiem vietējiem produktiem "Dalmatinski pršut" ir kļuvis par izteiktu Dalmācijas delikatesi un par ekonomikai svarīgu tradicionālu pārtikas produktu Horvātijā.

Atsauce uz publicētās specifikācijas elektronisko adresi (URL)

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