C/2025/4995

9.9.2025

Pubblikazzjoni tal-komunikazzjoni ta' emenda standard approvata ta' speċifikazzjoni tal-prodott ta' indikazzjoni ġeografika f'konformità mal-Artikolu 5(4) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 [1]

(C/2025/4995)

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

(Artikolu 24 tar-Regolament (UE) 2024/1143)

"Dalmatinski pršut"

Numru ta' referenza tal-UE: PGI-HR-01205-AM01 — 11.6.2025

1. **Isem il-prodott**

"Dalmatinski pršut"

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

☑ IĠP

☐ DOP

☐ ĠI

3. **Settur**

☑ Prodotti agrikoli

☐ Inbejjed

☐ Xarbiet spiritużi

4. **Pajjiż li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika**

Il-Kroazja

5. **Awtorità tal-Istat Membru li tikkomunika l-emenda standard**

Isem/ismijiet

Il-Ministeru għall-Agrikoltura, għall-Forestrija u għas-Sajd

6. **Kwalifika bħala emenda standard**

L-emenda tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott ma tinkludix bidla fl-isem tal-indikazzjoni ġeografika protetta jew bidla fl-użu ta' dak l-isem. Ma hemmx ir-riskju li titħassar ir-rabta maż-żona ġeografika definita tal-produzzjoni, u l-emenda ma għandhiex restrizzjonijiet addizzjonali fuq il-kummerċjalizzazzjoni tal-prodott.

7. **Deskrizzjoni tal-emenda/i standard approvata/i**

Titolu

Emenda standard tal-punt 2 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott (is-subpunt 2.2. Deskrizzjoni tal-materja prima)

[1] Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 tat-30 ta' Ottubru 2024 li jissupplimenta r-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill b'regoli dwar ir-reġistrazzjoni u l-protezzjoni ta' indikazzjonijiet ġeografiċi, speċjalitajiet tradizzjonali garantiti u termini tal-kwalità mhux obbligatorji u li jħassar ir-Regolament Delegat (UE) Nru 664/2014 (ĠU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Deskrizzjoni

L-emenda tikkonċerna s-subpunt 2.2 (Deskrizzjoni tal-materja prima). Fit-taqsima dwar it-temperatura tal-laħam, il-limitu tat-temperatura aktar baxxa għar-riġlejn waqt il-ħażna u t-trasport inbidlet minn 1 °C għal -2 °C.

Il-formulazzjoni preċedenti:

"It-tkessiħ ifisser li waqt il-ħażna u t-trasport ir-riġlejn iridu jinżammu f'temperatura bejn -2 °C u 4 °C u ma jistgħux jiġu ffriżati. Meta jitwassal riġel fis-sit tal-produzzjoni, it-temperatura interna tiegħu hija ta' bejn 1 °C u 4 °C."

ġiet issostitwita bi:

"It-tkessiħ ifisser li waqt il-ħażna u t-trasport ir-riġlejn iridu jinżammu f'temperatura bejn -2 °C u 4 °C u ma jistgħux jiġu ffriżati. Meta jitwassal riġel fis-sit tal-produzzjoni, it-temperatura interna tiegħu hija ta' bejn -2 °C u 4 °C."

Raġunijiet

Ir-raġuni għall-emenda hija li l-medda tat-temperatura dejqa preċedenti diffiċli li tinżamm f'vetturi refriġerati. Barra minn hekk, l-apparat għar-reġistrazzjoni tat-temperatura ħafna drabi juri qari li jkun grad jew tnejn aktar baxxi mit-temperatura meħtieġa.

☑ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Emenda standard tal-punt 2 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott (is-subpunt 2.3. Deskrizzjoni tal-prodott finali)

Deskrizzjoni

Fis-subpunt 2.3 dwar id-deskrizzjoni tal-prodott finali, il-limitu ta' kontenut ta' ndewwa aktar baxx tnaqqas minn 40 % għal 30 %.

Il-formulazzjoni preċedenti:

"Minbarra l-kwalitajiet organolettiċi msemmija hawn fuq, id-'Dalmatinski pršut' irid juri l-proprjetajiet kimiċi li ġejjin:

(a) kontenut ta' ndewwa ta' bejn 40 % u 55 %;

(b) attività tal-ilma (aw) taħt 0,93;

(c) kontenut ta' melħ (NACl) ta' bejn 4,5 % u 7,5 %."

ġiet issostitwita bi:

"Minbarra l-kwalitajiet organolettiċi msemmija hawn fuq, id-'Dalmatinski pršut' irid juri l-proprjetajiet kimiċi li ġejjin:

(a) kontenut ta' ndewwa ta' bejn 30 % u 55 %;

(b) attività tal-ilma (aw) taħt 0,93;

(c) kontenut ta' melħ (NACl) ta' bejn 4,5 % u 7,5 %."

Raġunijiet

Ir-raġuni għall-emenda hija li l-proċess taċ-ċertifikazzjoni tal-prieżet akbar żvelat li l-kontenut ta' ndewwa tal-prieżet akbar, li kienu jieħdu aktar żmien għall-ippriservar, li ħafna drabi kien anqas minn 40 %, u dan mingħajr ma kkompromietta l-ebda proprjetà organolettika.

Il-fatt li, anke b'kontenut ta' ndewwa ta' bejn 30 % u 40 %, il-prieżet iżommu l-proprjetajiet organolettiċi tagħhom huwa appoġġat mill-pubblikazzjoni xjentifika "Sensory characteristics of dry cured ham Dalmatinski pršut: Influence of water content and packaging for long period chilled storage" (Sandra Petričević, Eddy Listeš, Taja Bogdanović, Tomislav Dujić u Irena Listeš; Veterinarska Stanica Nru 55 (2024), 6; pp. 641–655).

☑ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Emenda standard tal-punt 5 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott (is-subpunt 5.1 Tmelliħ tal-prieżet)

Deskrizzjoni

Fis-subpunt 5.1, li jikkonċerna l-istadju tat-tmelliħ, l-istruzzjonijiet dwar il-maniġġ tar-riġlejn wara t-tieni tmelliħ ġew emendati.

L-aħħar sentenza tas-subpunt 5.1, li oriġinarjament kienet taqra:

“Wara 7–10 ijiem (skont id-daqs tar-riġlejn), irid jerġa’ jiġi applikat it-tmelliħ fuq ir-riġlejn u jitqiegħdu bin-naħa medjali tagħhom tħares ’l isfel biex jitħallew joqogħdu għal 7–10 ijiem oħrajn.”

ġiet issostitwita bis-sentenza li ġejja:

“Wara 7–10 ijiem (skont id-daqs tar-riġlejn), irid jerġa’ jiġi applikat it-tmelliħ fuq ir-riġlejn u jitħallew joqogħdu għal 7–10 ijiem oħrajn, imqiegħda dejjem bin-naħa medjali tagħhom tħares ’il fuq.”

Raġunijiet

Is-subpunt 5.1 preċedentement kien jiddikjara li r-riġlejn iridu jitqiegħdu bin-naħa medjali tħares ‘l isfel; din il-prattika hija bbażata fuq il-modi tradizzjonali tal-produtturi tal-ippreservar bit-tmelliħ niexef tal-prieżet fid-Dalmatia. Maż-żmien, il-proċessi teknoloġiċi użati fil-produzzjoni ta’ prieżet bl-ippreservar bit-tmelliħ niexef tjiebu, b’mod partikolari bis-saħħa ta’ involviment akbar tal-ispeċjalisti, jiġifieri esperti tal-ipproċessar tal-laħam, u l-immodernizzar tal-impjant, inkluż il-kostruzzjoni ta’ faċilitajiet ġodda u l-użu ta’ tagħmir modern. Hekk kif il-proċess tal-produzzjoni kien qed jitjieb, ġie stabbilit li, mil-lat tal-proċess teknoloġiku tal-għamla ta’ perżut bl-ippreservar bit-tmelliħ niexef, it-tqegħid tar-riġlejn bin-naħa medjali tagħhom tħares ’l isfel waqt l-istadju tat-tmelliħ ma kienx konsistenti mal-prattika esperta kontemporanja.

☐ Din l-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Emenda standard tal-punt 5. tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott (is-subpunt 5.3 ġdid Serħan minn qabel tal-prieżet u s-subpunt 5.4 ġdid Serħan tal-prieżet)

Deskrizzjoni

Ġew miżjudin żewġ stadji teknoloġiċi ġodda wara l-istadju tal-ippressar: serħan minn qabel u serħan, kif deskritti fiż-żewġ subpunti l-ġodda: 5.3 u 5.4.

Żdied is-subpunt ġdid 5.3 li ġej Serħan minn qabel tal-prieżet:

“L-istadju teknoloġiku tas-serħan minn qabel tal-prieżet jibda billi tintrabat spaga mar-riġel jew li dan jiddendel minn ganċ tal-azzar inossidabbli li jgħaddi mir-riġel fuq il-*calcaneum* (*tuber calcanei*). Ir-riġlejn imbagħad jiddendlu fuq xkafef u jiġu soġġetti għal ċirkolazzjoni tal-arja intensiva (sistema turbo) fejn l-arja timxi minn isfel għal fuq. Dan jiffaċilita t-tnixxif intensiv tar-riġlejn madwar ir-ras tal-għadma tal-koxxa. Dan l-istadju jgħin ukoll biex il-melħ jinfirex mar-riġel kollu u jibbilanċja l-konċentrazzjoni ta’ melħ fuq il-wiċċ ma’ dik ta’ ġol-laħam, li jipprevjeni t-taħsir. It-temperatura matul dan l-istadju, li jdum tal-inqas 14-il jum, trid tkun ta’ 1–4 °C, filwaqt li l-umdità relattiva trid tkun fil-medda ta’ 65–75 %.”

Żdied is-subpunt 5.4 ġdid li ġej Serħan tal-prieżet:

“Wara l-istadju tas-serħan minn qabel, ir-riġlejn jiġu ttrasferiti għall-kabini tas-serħan. Iċ-ċirkolazzjoni tal-arja waqt dan l-istadju hija inqas intensiva; l-arja tiġi diretta sabiex tiffavorixxi t-tnixxif korrett tar-riġlejn madwar l-għaksa u t-tnixxif ħafif tal-uċuħ mhux mgħottijin bil-ġilda (it-tnixxif f’kundizzjonijiet kesħin jipprevjeni l-formazzjoni tal-qoxra tal-wiċċ u jiffaċilita d-diffużjoni korretta tal-ilma miċ-ċentru lejn il-wiċċ). Dan l-istadju jdum tal-inqas 4 ġimgħat. It-temperatura matul dan l-istadju trid tkun ta’ 2–6 °C, filwaqt li l-umdità relattiva trid tkun fil-medda ta’ 75–85 %.

Ladarba jkunu strafu, ir-riġlejn jitlaħalħu b’ilma fietel nadif (madwar 45 °C) u jitħallew joqtru.”

Wara li żdiedu żewġ stadji ġodda mal-proċedura teknoloġika, in-numerazzjoni tal-istadji sussegwenti tal-produzzjoni kellha tiġi mmodifikata. Għalhekk, il-punt 5.3 preċedenti sar il-punt 5.5; il-punt 5.4 preċedenti sar il-punt 5.6; il-punt 5.5 preċedenti sar il-punt 5.7.

Raġunijiet

Dawn l-istadji jgħinu biex jaċċelleraw it-tnixxif tar-riġlejn proċessati billi jitnaqqas il-kontenut ta' ilma fil-materja niexfa, li kien jinkiseb billi titħalla tidħol l-arja fil-kmamar u titħalla tiċċirkola b'mod naturali, partikolarment meta kien jonfoħ il-Bora (riħ kiesaħ u xott). Għalkemm ir-reġjun ta' Dalmatia, fejn jiġi prodott id-"Dalmatinski pršut" huwa magħruf għall-irjieħ Bora frekwenti, dawn l-irjieħ saru aktar rari minħabba t-tibdil fil-klima. Dan ħoloq il-ħtieġa li l-arja tiġi ċċirkolata b'mod artifiċjali fil-kabini tat-tnixxif, li fihom il-fanniijiet jitqiegħdu b'tali mod biex jiġi żgurat li r-riġlejn jinxfu b'mod ugwali.

☐ Din l-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Emenda standard tal-punt 5 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott (is-subpunt 5.5 Affumikar u tnixxif tal-prieżet)

Deskrizzjoni

L-ewwel sentenza fis-subpunt 5.5 Affumikar u tnixxif tal-prieżet (li qabel kien is-subpunt 5.3) ġiet emendata sabiex il-bidu tad-deskrizzjoni tal-istadju tal-affumikar u tat-tnixxif iqis iż-żewġ stadji l-ġodda tal-produzzjoni.

Is-sentenza preċedenti:

"Is-saqajn, bi tmelliħ, tlaħliħ u tqattir kif suppost, jintrabtu bi spaga jew jiddendlu minn ganċ tal-azzar inossidabbli li jgħaddi mir-riġel fuq il-*calcaneum* (*tuber calcanei*) u jiġu ttrasferiti għal kamra oħra perfettament nadifa (kabina) biex it-temperatura titqassam b'mod ugwali qabel l-affumikar."

ġiet issostitwita bis-sentenza li ġejja:

"Wara l-istadju tal-ippressar, jekk ma jkunux għaddew mill-istadju ta' serħan minn qabel u serħan, ir-riġlejn jintrabtu bi spaga jew jiddendlu minn ganċ tal-azzar inossidabbli li jgħaddi mir-riġel fuq il-*calcaneum* (*tuber calcanei*) u jiġu ttrasferiti għal kamra oħra perfettament nadifa (kabina) biex it-temperatura titqassam b'mod ugwali qabel l-affumikar."

Raġunijiet

—

☐ Din l-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Emenda standard tal-punt 5 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott (is-subpunt 5.6 Maturazzjoni tal-prieżet)

Deskrizzjoni

Is-subpunt 5.6 dwar il-maturazzjoni tal-prieżet (li qabel kien is-subpunt 5.4) issa jinkludi l-possibbiltà li kwalunkwe xaqq fuq in-naħa medjali jimtela b'xaħam jew lardu tal-ħanżir pur miżmum. Minbarra l-użu ta' xaħam tal-ħanżir miżmum, tista' tintuża wkoll taħlita ta' lardu u qamħ jew dqiq tar-ross għall-mili tax-xquq.

Is-sentenza preċedenti:

"Matul l-istadju tal-maturazzjoni, kwalunkwe xaqq li jidher fuq in-naħa medjali jista' jimtela permezz ta' taħlita ta' xaħam tal-ħanżir miżmum ikkobinata ma' qamħ jew dqiq tar-ross u melħ."

ġiet issostitwita bis-sentenza li ġejja:

"Matul l-istadju tal-maturazzjoni, kwalunkwe xaqq li jidher fuq in-naħa medjali jista' jimtela b'xaħam tal-ħanżir miżmum jew taħlita ta' xaħam tal-ħanżir miżmum jew lardu b'qamħ jew dqiq tar-ross u melħ."

Raġunijiet

Il-mili tax-xquq b'xaħam tal-ħanżir miṫun jew lardu, mingħajr ir-rekwiżit espliċitu li x-xaħam jew il-lardu jiṫhallat mal-qamħ jew mar-ross tad-dqiq, iwassal għal proċedura teknoloġika aktar sempliċi u aktar rapida, peress li x-xaħam jew il-lardu tal-ħanżir pur fil-fatt huwa aktar artab u għalhekk aktar faċli biex jiġi ffurmat u applikat għal kwalunkwe xaqq fil-prieżet. L-użu ta' xaħam tal-ħanżir pur jew lardu fil-prieżet prodotti barra mill-iskema tal-IĠP "almatinski pršut" wera li l-metodu huwa daqstant ieħor effettiv u jikseb l-istess għan bħall-applikazzjoni tax-xaħam jew tal-lardu mħallat ma' qamħ jew dqiq tar-ross.

☐ Din l-emenda taffettwa d-dokument uniku.

DOKUMENT UNIKU

Denominazzjonijiet ta' oriġini u indikazzjonijiet ġeografiċi ta' prodotti agrikoli

"Dalmatinski pršut"

Numru ta' referenza tal-UE: PGI-HR-01205-AM01 — 11.6.2025

1. **Isem/Ismijiet**

"Dalmatinski pršut"

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

☐ DOP

☑ IĠP

☐ ĠI

3. **Pajjiż li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika definita**

Il-Kroazja

4. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu**

4.1. *Klassifikazzjoni tal-prodott agrikolu f'konformità mal-intestatura u mal-kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda, kif imsemmi fl-Artikolu 6(1) tar-Regolament (UE) 2024/114*

16 — PREPARATI TA' LAĦAM, TA' ĦUT JEW TA' KRUSTAĊJI, MOLLUSKI JEW INVERTEBRATI AKKWATIĊI OĦRAJN, JEW TA' INSETTI

4.2. *Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu li għalih japplika l-isem reġistrat*

Id-"Dalmatinski pršut" huwa prodott tal-laħam ippreservat bit-tmelliħ niexef u preservat magħmul minn riġel il-ħanżir, bl-għadma, bil-ġilda u bix-xaħam ta' taħt il-ġilda.

Id-"Dalmatinski pršut" ma fih l-ebda addittiv (nitriti, nitrati, sorbat tal-potassju, aċidi askorbiċi jew propanojċi), ħlief melħ tal-baħar.

Id-"Dalmatinski pršut" għandu l-proprjetajiet organolettiċi li ġejjin:

(a) dehra minn barra: bla xquq, qatgħat jew tessut tal-muskolu jew qoxra jperpru merħijin, u mingħajr tikmix prominenti tal-ġilda;

(b) qatgħa trażversali: ix-xaħam ta' taħt il-ġilda huwa abjad għal abjad jagħti fir-roża, filwaqt li l-laħam tal-muskolu huwa aħmar b'mod uniformi għal aħmar ċar;

(c) aroma: aroma ta' laħam tal-majjal fermentat, immellaħ, imnixxef u affumikat, mingħajr l-ebda riħa estranja (ta' qatran, żejt, laħam nej, ħaxix imxarrab jew niexef); l-aroma tad-duħħan hija ħafifa;

(d) togħma: minn kemxejn mielħa għal mielħa;

(e) sawra: ratba.

Id-"Dalmatinski pršut" għandu l-proprjetajiet kimiċi li ġejjin:

a) kontenut ta' ndewwa ta' bejn 30 % u 55 %;

(b) attività ta' ilma attiv (aw) ta' inqas minn 0,93;

(c) kontenut ta' melħ (NaCl) ta' bejn 4,5 % u 7,5 %.

Meta jitqiegħed fis-suq, id-"Dalmatinski pršut" għandu piż minimu ta' 6,5 kg, u jkun diġà immaturat għal mill-anqas 12-il xahar li jibdew mill-bidu tal-ipproċessar.

Id-"Dalmatinski pršut" isir mir-riġlejn tal-majjal frisk, bl-għadma, miksubin minn ħnieżer li ġejjin minn razez ta' laħam kummerċjali, mill-inkroċjar tar-razez jew mil-linji ta' tnissil, jew inkroċjar ta' kwalunkwe kombinament tagħhom.

Il-piż minimu ta' riġel imnaddaf huwa ta' 11 kg.

Kwalità tal-laħam: riġel frisk ma jrid juri ebda sinjal viżibbli ta' trawma. Il-laħam huwa roża jagħti fl-aħmar, b'sawra soda u mingħajr ilma tal-wiċċ (RFN, Reddish-pink, Firm, and Non-exudative).

Ma jistax jintuża laħam bajdani, artab u li jnixxi l-ilma (PSE, Pale, Soft and Exudative), laħam skur, sod u xott (DFD, Dark, Firm and Dry), laħam tal-lewn mixtieq iżda artab u li jnixxi l-ilma (RSE, Red, Soft and Exudative), u laħam li huwa sod u ma jnixxix ilma iżda bajdani (PFN, Pale, Firm and Non-exudative).

Fil-ħin tal-kunsinna tiegħu fis-sit tal-produzzjoni, il-pH ta' riġel tal-majjal, kif imkejjel fiż-żona tal-muskolu semimembranuż, huwa ta' bejn 5,5 u 6,1.

Kopertura ta' xaħam: il-ħxuna minima tax-xaħam ta' taħt il-ġilda, bil-ġilda b'kollox, fuq il-parti ta' barra ta' riġel imnaddaf, imkejla b'mod vertikali taħt ir-ras tal-għadma tal-koxxa, hija ta' 15 mm.

Ix-xaħam li jgħatti l-parti kollha tax-xifer għat-tond tar-riġel huwa biżżejjed biex jipprevjeni lill-ġilda milli tinfired mill-muskolu ta' taħt.

Temperatura tal-laħam: meta ssir il-kunsinna ta' riġel fis-sit tal-produzzjoni, it-temperatura interna tiegħu hija bejn 1 °C u 4 °C.

Matul il-ħażna u t-trasport, ir-riġlejn friski jinżammu f'temperatura ta' bejn -2 °C u 4 °C. Ir-riġlejn ma jistgħux jiġu ffriżati.

Ir-riġel irid isirlu tmelliħ bejn 24 u 96 siegħa wara li l-ħanżir ikun inqatel.

4.3. *Derogi dwar l-akkwist tal-għalf (għall-prodotti li joriġinaw mill-annimali dežinjati minn denominazzjoni ta' oriġini protetta biss) u restrizzjonijiet dwar l-akkwist tal-materja prima (għall-prodotti pproċessati dežinjati minn indikazzjoni ġeografika protetta biss)*

—

4.4. *Passi speċifiċi fil-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika definita*

L-istadji kollha fil-produzzjoni tad-"Dalmatinski pršut", mit-tmelliħ tar-riġlejn friski sal-ippressar, l-affumikar, it-tnixxif u l-maturazzjoni, iridu jsiru fiż-żona ġeografika speċifikata fit-taqsima 4.

4.5. *Regoli speċifiċi dwar l-imballaġġ, it-tfettit, it-taħkik, eċċ. tal-prodott agrikolu li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

—

4.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar tal-prodott agrikolu li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

Wara tmiem l-istadju tal-maturazzjoni, il-prieżet jiġu ssiġillati bis-sħana b'marka tad-ditta li tinkludi s-simbolu komuni tad-"Dalmatinski pršut" u l-kodiċi tal-produttur, li huwa identiku għan-numru tal-kontroll veterinarju tal-faċilità.



Meta jitqiegħed fis-suq, il-prodott irid ikollu l-isem "Dalmatinski pršut" u s-simbolu komuni. L-isem "Dalmatinski pršut" irid ikun jista' jinqara b'mod ċar u ma jitħassarx, u jrid ikun kbir biżżejjed u mmarkat permezz ta' tipa u kulur li jidhru b'mod iktar ċar minn kull kitba oħra.

L-utenti kollha tad-denominazzjoni ta' oriġini li jqiegħdu l-prodott fis-suq f'konformità mal-ispeċifikazzjoni tiegħu għandhom id-dritt jużaw is-simbolu komuni, taħt l-istess kundizzjonijiet.

4.7. *Definizzjoni qasira taż-żona ġeografika*

Il-produzzjoni tad-"Dalmatinski pršut" isir fid-Dalmatia. Il-konfini tat-Tramuntana taż-żona ta' produzzjoni tgħaddi mill-belt ta' Novalja, il-muniċipalità ta' Kolan, il-belt ta' Pag, il-muniċipalitajiet ta' Starigrad u Jasenice, il-belt ta' Obrovac, il-muniċipalità ta' Ervenik u l-belt ta' Knin. Fil-Lvant, il-konfini timmarka l-pajjiżi ġirien tal-Bożnija-Ħerzegovina u l-Montenegro. Lejn in-Nofsinhar u l-Punent, iż-żona hija definita mill-fruntiera statali marittima mar-Repubblika Taljana.

5. **Rabta maż-żona ġeografika**

Ir-rabta kawżali mal-oriġini ġeografika (sic) hija bbażata fuq

☑ ir-reputazzjoni

☑ il-kwalità nominali

☐ karatteristiċi oħrajn tal-prodott

Sommarju tar-rabta

Ir-rabta bejn id-"Dalmatinski pršut" u ż-żona ġeografika ta' fejn jiġi prodott hija bbażata fuq il-karatteristiċi tal-prodott li jirriżultaw minn metodu ta' produzzjoni tradizzjonali, kif ukoll fuq ir-reputazzjoni li kiseb dan il-prodott reġjonali madwar il-pajjiż kollu.

Speċifiċità taż-żona

Fatturi naturali

Id-"Dalmatinski pršut" jiġi prodott fiż-żona ġeografika kollha tad-Dalmatia, li hija l-itwal u l-akbar medda tal-kosta Kroata tul l-Adrijatiku. Id-Dalmatia tinkludi l-gżejjer, il-kosta u ż-żona interna sub-Mediterranja. Il-kosta, il-gżejjer u ż-żona interna muntanjuża huma b'mod ġenerali paralleli ma' xulxin mill-Majjistral sax-Xlokk. Iż-żona interna tal-pajjiż hija muntanjuża, b'karatteristiċi karstiċi tipiċi.

Il-klima fid-Dalmatia hija Mediterranja, bi sjuf sħan u xotti u xtiewi moderati u umdi. Fix-xitwa, it-temperatura medja hija ta' 3,6–9,0 °C, filwaqt li t-temperatura medja għas-sajf hija ta' 24,7–25,3 °C. L-umdità relattiva tul is-sena tvarja minn 56 % sa 76 %. Fenomenu klimatiku tipiku taż-żona hija l-Bora, riħ xott u kiesaħ li jipprevali fil-perjodu tax-xitwa u jonfoħ medja ta' 130 ġurnata fis-sena. L-effetti kombinati ta' dawn il-fatturi klimatiċi joħolqu kundizzjonijiet li jgħinu biex id-"Dalmatinski pršut" jinxef u jimmatura.

Fatturi umani

Minħabba l-melħ tal-baħar li huwa disponibbli faċilment u l-klima favorevoli, minn żmien ir-Rumani n-nies tad-Dalmatia malajr adottaw il-ħila tal-preservazzjoni tal-laħam tal-majjal permezz tat-tmelliħ u tat-tnixxif. Minn dak iż-żmien l-għarfien prattiku tal-produzzjoni tal-"pršut" għadda tul il-ġenerazzjonijiet, u żviluppa maż-żmien fi proċess ta' produzzjoni li huwa kkunsidrat bħala tradizzjonali fid-Dalmatia.

L-għarfien prattiku tradizzjonali jidher fl-istadji kollha fil-produzzjoni tad-"Dalmatinski pršut". Il-produtturi tal-"pršut" fid-Dalmatia jagħżlu prieżet ta' kwalità li jiżnu tal-inqas 11 kg u li jkollhom kontenut ta' xaħam u qoxra ta' mill-inqas 15 mm. Qabel it-tmelliħ huma jimmassaġġaw id-demm li jifdal 'il barra mill-perżuta, partikolarment mill-arterja femorali, biex jiġi pprevenut it-taħsir matul l-istadju tat-tnixxif u tal-maturazzjoni. Il-ħila tal-produtturi tal-"pršut" toħroġ biċ-ċar ukoll meta jiddeterminaw it-tul ta' żmien tat-tmelliħ u tal-ippressar tal-perżut, li jiddependi primarjament mill-piż tiegħu.

Tingħata attenzjoni speċjali għall-metodu u għat-tul ta' ħin tal-affumikar, u l-għażla tal-injam. Fil-fatt, oriġinarjament id-"Dalmatinski pršut" kien jiġi ppreservat prinċipalment permezz tat-tmelliħ u tat-tnixxif aktar milli bl-affumikar. L-affumikar tad-"Dalmatinski pršut" matul l-istadju ta' tnixxif — li kien isir ħdejn l-ifran fil-kċejjen antiki jew fl-għerejjex tat-tnixxif bis-soqfa porużi — ġie introdott biex tiġi eliminata l-umdità matul it-temp tax-xita. Hekk kif it-temp kien jinbidel u kien jerġa' jibda jonfoħ il-Bora, il-prieżet kienu jinħarġu barra biex jinxfu fl-arja.

Il-produtturi tad-"Dalmatinski pršut" tgħallmu li l-laħam affumikat kien jiġi ppreservat aħjar u saħansitra jżomm aktar fit-tul minħabba l-proprjetajiet antiossidanti u batteriċidali tad-duħħan, u kien għalhekk li kienu jaffumikaw il-prieżet anke f'temp xott meta ma kienx verament meħtieġ li jdendluhom ħdejn l-ifran. Għalkemm fil-metodu ta' produzzjoni tal-lum, id-duħħan ma għadux meħtieġ bħala preservattiv tal-laħam, xorta jintuża fil-produzzjoni tad-"Dalmatinski pršut" biex tingħata dik l-aroma unika u distintiva ta' laħam tal-majjal affumikat u mnixxef. Illum l-affmukar huwa proċedura ta' produzzjoni separata bl-użu ta' duħħan kiesaħ miksub permezz tal-ħruq tal-injam iebes jew qtugħ tal-karpin (*Carpinus sp.*), tal-ballut (*Quercus sp.*), jew tal-fagu (*Fagus sp.*), li tradizzjonalment jintużaw bħala ħatab għall-ħruq fl-unitajiet domestiċi lokali.

Speċifiċità tal-prodott

Il-kwalità unika tad-"Dalmatinski pršut" hija riflessa primarjament fil-proprjetajiet organolettiċi tiegħu, li huma r-riżultat tal-proċess ta' produzzjoni.

Il-proprjetà organolettika karatteristika tiegħu hija l-aroma tiegħu, kombinazzjoni ta' laħam tal-majjal fermentat u mnixxef u affumikar ħafif. Ir-riċerka wriet differenzi fil-kompożizzjoni tas-sustanzi volatili bejn id-"Dalmatinski pršut" u sitt prieżet oħrajn ippreservati bit-tmelliħ niexef minn pajjiżi tan-Nofsinhar tal-Ewropa, b'mod partikolari fil-preżenza ta' fenoli (il-gwajakolu, il-fenol, l-o-kresol, l-m-kresol, it-2,5-ksilenol, it-2,6-ksilenol, u t-2,6 dimetossifenol), fil-kampjuni kollha tad-"Dalmatinski pršut". Minħabba li l-proċedura ta' produzzjoni tal-prieżet l-oħrajn ma tinvolvix l-affumikar, huwa ferm probabbli li l-aroma tad-duħħan tingħata mill-fenoli msemmijin hawn fuq (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).

Id-"Dalmatinski pršut" jingħaraf ukoll mit-togħma kemxejn mielħa għal mielħa, is-sawra ratba tiegħu u l-lewn aħmar b'mod uniformi għal aħmar ċar.

Rabta kawżali bejn iż-żona u l-karatteristiċi tal-prodott

Ir-rabta bejn il-karatteristiċi tad-"Dalmatinski pršut" u ż-żona ta' produzzjoni tiegħu hija riflessa primarjament fl-użu tal-metodu ta' produzzjoni tradizzjonali, li għadda minn ġenerazzjoni għal oħra. Minħabba ħiliet ta' produzzjoni tradizzjonali, id-"Dalmatinski pršut" għandu karatteristiċi speċjali li għenuh biex jikseb ir-reputazzjoni tiegħu.

Il-karatteristika distintiva ewlenija tad-"Dalmatinski pršut" hija l-aroma karatteristika tiegħu kemxejn ta' duħħan. L-affumikar, għalhekk, huwa stadju partikolarment sensittiv fil-produzzjoni, li matulu l-produtturi tal-"pršut" jeħtiġilhom jagħtu attenzjoni speċjali lill-għażla ta' tipi ta' ħatab xierqa u lill-kwantità ta' duħħan u t-tul ta' żmien tal-proċess tal-affumikar, li prinċipalment jiddependu mill-piż tar-riġlejn u t-temp fiż-żmien tal-affumikar. Jekk dawn il-parametri ma jintgħażlux b'mod korrett, ir-riżultat jista' jkun aroma qawwija wisq ta' duħħan, skulurazzjoni tal-qoxra, u konsistenza aktar iebsa tal-laħam li ma jinħallx faċilment fil-ħalq.

Il-ħila tal-produtturi tal-"pršut" matul il-perjodu ta' maturazzjoni hija riflessa fil-kontroll korrett tal-fluss tal-arja, tat-temperatura u tal-umdità relattiva, li jippermetti li l-proċessi metaboliċi jseħħu bir-rata xierqa u b'ħekk jiġi pprevenut tnixxif rapidu jew eċċessiv li jirriżulta f'laħam aktar xieref u telf tal-kulur aħmar b'mod uniformi għal aħmar ċar matul il-wisa' tal-tessut tal-muskolu, minħabba li l-laħam jiswied fit-truf.

L-aktar bis-saħħa tal-aroma kemxejn ta' duħħan li għandu, id-"Dalmatinski pršut" issa ilu żmien twil li kiseb rikonoxximent lil hinn miż-żona ta' produzzjoni.

Lejn l-aħħar tas-snin 30, Rudolf Bergštajn, sid lukanda fil-belt ta' Varaždin, irreklama f'gazzetta lokali ta' kull ġimgħa li l-klijenti tiegħu setgħu jduqu: "[...] id-'Dalmatinski pršut' ta' veru [...]" (Hrvatsko jedinstvo Nru 60, 1938, Varaždin, p. 8).

Il-popolarità tad-"Dalmatinski pršut" kibret malajr fis-snin 60 meta ż-żieda fid-domanda ġabet żieda fil-produzzjoni, li kienet organizzata fuq bażi ta' kooperattiva.

Fil-kontribut tagħhom għall-bullettin kummerċjali Meso (2006), M. Krvavica u J. Đugum jiddikjaraw li "Il-varjetajiet tradizzjonali ta' 'pršut' tal-Kroazja, inkluż id-'Dalmatinski pršut', […] għandhom karatteristiċi li ċertament jikklassifikawhom fost il-'pršut' tal-ogħla kwalità […]". Dan juri li d-"Dalmatinski pršut" għadu sal-lum rikonoxxut għall-kwalità tiegħu u għall-metodu ta' produzzjoni tradizzjonali.

Il-produtturi tad-"Dalmatinski pršut" jeżibixxu b'mod regolari fil-Wirja Nazzjonali tal-"Pršut", li ilha tiġi organizzata f'Sinj mill-2006 u tospita wkoll parteċipanti internazzjonali, kif ukoll fil-Wirja Internazzjonali tal-Prosciutto, li ilha tiġi organizzata f'Tinjan mill-2007, fejn ħafna drabi jirbħu titli fil-kampjonati. Id-"Dalmatinski pršut" rebaħ titli fil-kampjonati u midalji tad-deheb fl-2009, fl-2010 u fl-2013 fil-Wirja Internazzjonali tal-Agrikoltura f'Novi Sad, is-Serbja.

Bl-espansjoni tat-turiżmu f'nofs is-snin 90 u d-domanda dejjem tikber għall-prodotti lokali tipiċi, id-"Dalmatinski pršut" sar delikatezza distintiva mid-Dalmatia u, f'termini ekonomiċi, prodott tal-ikel tradizzjonali ewlieni fil-Kroazja.

Referenza għall-indirizz elettroniku (url) tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott pubblikata

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