Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2025/4995

9.9.2025

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie [1]

(C/2025/4995)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

“Dalmatinski pršut”

EU-referentienummer: PGI-HR-01205-AM01 — 11.6.2025

1. **Naam van het product**

“Dalmatinski pršut”

2. **Type geografische aanduiding**

☑ BGA

☐ BOB

☐ GA

3. **Sector**

☑ Landbouwproducten

☐ Wijnen

☐ Gedistilleerde dranken

4. **Land waartoe het geografische gebied behoort**

Kroatië

5. **Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

Naam

Ministerie van Landbouw, Bosbouw en Visserij

6. **Kwalificatie als standaardwijziging**

De wijzigingen van het productdossier houden geen wijziging in van de naam van de beschermde geografische aanduiding of van het gebruik van die naam, lopen niet het risico het verband met het afgebakende geografische productiegebied te verbreken en brengen geen aanvullende beperkingen met zich mee voor de afzet van het product.

7. **Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)**

Titel

Standaardwijziging van punt 2 Productdossier (punt 2.2 Beschrijving van de grondstof)

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Beschrijving

De wijziging is aangebracht in punt 2.2 over de beschrijving van de grondstof. In het gedeelte waarin de temperatuur van het vlees wordt bepaald, is de ondergrens voor de temperatuur voor de opslag van de bouten tijdens opslag en vervoer verlaagd van 1 °C naar – 2 °C.

Eerder als volgt geformuleerd:

"Koeling betekent dat de bouten tijdens de opslag en het vervoer op een temperatuur tussen de – 2 en 4 °C moeten worden gehouden en dat de hammen niet mogen worden ingevroren. Wanneer een bout wordt geleverd op de plek van verwerking, moet de inwendige temperatuur ervan tussen de 1 en 4 °C bedragen."

is vervangen door:

"Koeling betekent dat de bouten tijdens de opslag en het vervoer op een temperatuur tussen de – 2 en 4 °C moeten worden gehouden en dat de hammen niet mogen worden ingevroren. Wanneer een bout wordt geleverd op de plek van verwerking, moet de inwendige temperatuur ervan tussen de – 2 en 4 °C bedragen."

Redenen

De wijziging is aangebracht, omdat het moeilijk is de temperatuurschommelingen binnen de vooraf vastgestelde minimumtemperatuur te houden in de koelkamers van de vrachtwagens; de thermometers wijzen vaak een lagere temperatuur aan dan voorgeschreven.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Standaardwijziging van punt 2 van het productdossier (punt 2.3 Beschrijving van het eindproduct)

Beschrijving

In punt 2.3 over de beschrijving van het eindproduct is de ondergrens voor het vochtgehalte verlaagd van 40 % tot 30 % in de beschrijving van de chemische kenmerken van het product.

Eerder als volgt geformuleerd:

"Naast deze organoleptische kenmerken moet de "Dalmatinski pršut" de volgende chemische kenmerken hebben:

(a) vochtgehalte tussen de 40 en 55 %;

(b) wateractiviteit (aw) lager dan 0,93;

(c) zoutgehalte (NaCl) tussen de 4,5 en 7,5 %."

is vervangen door:

"Naast deze organoleptische kenmerken moet de "Dalmatinski pršut" de volgende chemische kenmerken hebben:

(a) vochtgehalte tussen de 30 en 55 %;

(b) wateractiviteit (aw) lager dan 0,93;

(c) zoutgehalte (NaCl) tussen de 4,5 en 7,5 %."

Redenen

Deze wijziging is gerechtvaardigd omdat het vochtgehalte tijdens het certificeringsproces voor grotere hammen, waarvoor een langere rijping nodig is, vaak lager was dan de voorgeschreven 40 %, zonder dat dit van invloed was op de organoleptische eigenschappen van de ham.

Het behoud van de beschreven organoleptische kenmerken, zelfs met een vochtgehalte van minder dan 40 % maar meer dan 30 %, werd ook aangetoond in de volgende wetenschappelijke studie: 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, Veterinarska stanica, 55 (2024), 6; 641-655.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Naam

Standaardwijziging van punt 5 van het productdossier (punt 5.1 Het inzouten van de ham)

Beschrijving

In punt 5.1, waarin de stap van het inzouten wordt beschreven, is het deel gewijzigd dat de positie beschrijft waarin de bouten na het opnieuw zouten worden geplaatst.

De laatste zin van punt 5.1 luidde aanvankelijk als volgt:

"Na zeven tot tien dagen (afhankelijk van het gewicht van de bouten) moeten de bouten opnieuw met zout worden ingewreven en moeten ze gedurende nog eens zeven tot tien dagen rusten, met de binnenkant naar beneden."

Deze is vervangen door een nieuwe zin, die als volgt luidt:

"Na zeven tot tien dagen (afhankelijk van het gewicht van de bouten) moeten de bouten opnieuw met zout worden ingewreven en moeten ze gedurende nog eens zeven tot tien dagen rusten, met de binnenkant altijd naar boven."

Redenen

Eerder werd in punt 5.1 vermeld dat de bouten met de binnenkant naar beneden moesten rusten; deze praktijk was gebaseerd op de traditionele processen van Dalmatische producenten. In de loop der tijd zijn de technologische processen van de productie van ham verbeterd, voornamelijk dankzij de nauwe samenwerking tussen deskundigen — vleesverwerkingstechnieken — en de modernisering van productielocaties, met inbegrip van de bouw van nieuwe installaties en het gebruik van moderne apparatuur. Tijdens dit proces van productieverbetering werd vastgesteld dat, vanuit het oogpunt van het technologische productieproces van de ham, de praktijk om de bouten tijdens het inzouten met de binnenkant naar beneden te leggen, niet in overeenstemming was met de moderne beroepspraktijk.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Standaardwijziging van punt 5 van het productdossier (nieuw punt 5.3. Voor-rust en nieuw punt 5.4. Rust)

Beschrijving

Na het persen van de bouten zijn twee nieuwe technologische stappen toegevoegd: de voor-rust en rust, beschreven in twee nieuwe punten: 5.3 en 5.4.

Punt 5.3 "Voor-rust" is toegevoegd. Het luidt als volgt:

"De technologische stap van de voor-rust begint met het vastbinden van de bout met een touw of het ophangen van de bout aan een roestvrijstalen haak boven de tuberositas van het spronggewricht (tuber calcanei). De bouten worden vervolgens opgehangen aan rekken en onderworpen aan intensieve luchtventilatie (turbosysteem), die van onder naar boven blaast. De bouten worden dus intensief gedroogd rond de kop van het dijbeen. Deze fase bevordert ook het zouten van de hammen tot in de kern, d.w.z. het in evenwicht brengen van de zoutconcentratie tussen het oppervlak en het midden, waardoor het vlees niet bederft. De temperatuur tijdens deze handeling, die ten minste veertien dagen duurt, moet tussen 1 en 4 °C liggen en de relatieve vochtigheid van de lucht moet tussen 65 en 75 % liggen."

Punt 5.4 Rust is toegevoegd. Het luidt als volgt:

"Na de voor-rustfase worden de bouten overgebracht naar rustkamers. In deze fase is de intensiteit van de ventilatie lager en wordt de luchtstroom zodanig georiënteerd dat de bout op de achterschenkel goed kan drogen en het oppervlak van de bout dat niet door de zwoerd is bedekt, licht kan drogen (drogen in koude omstandigheden voorkomt korstvorming aan het oppervlak en zorgt voor een juiste verspreiding van het vocht van de kern van de bout naar de buitenkant). Deze fase duurt ten minste vier weken. De rustkamer heeft een temperatuur tussen de 2 en 6 °C en de relatieve luchtvochtigheid moet tussen de 75 en 85 % liggen.

Aan het einde van de rustfase worden de bouten afgespoeld met schoon warm water (ongeveer 45 °C) en uitgelekt."

Door de toevoeging van twee nieuwe stappen in het technologische productieproces moest de nummering van de volgende productiefasen worden gecorrigeerd. Bijgevolg wordt punt 5.3 punt 5.5, punt 5.4 wordt punt 5.6 en punt 5.5 wordt punt 5.7.

Redenen

Deze stappen helpen de droging van het vlees van de rauwe ham te versnellen door het vochtgehalte in de droge stof te verminderen, wat voorheen werd verkregen door de ventilatie van de ruimten en een natuurlijke luchtcirculatie, vooral in de periode waarin de bora (een koude en droge wind) vaak woei. Hoewel de regio Dalmatië, waar de "Dalmatinski pršut" wordt geproduceerd, erom bekendstaat dat de bora er dikwijls waait, laat de bora zich tegenwoordig minder vaak voelen als gevolg van de klimaatverandering. Hierdoor is het noodzakelijk geworden om de lucht in de kamers kunstmatig te laten circuleren, waarbij de ventilatoren zo zijn geplaatst dat de bouten gelijkmatig drogen.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Standaardwijziging van punt 5 van het productdossier (punt 5.5 — Het roken en drogen van de ham)

Beschrijving

Punt 5.5, eerste zin. Het roken en drogen van de ham (voorheen punt 5.3) is gewijzigd om het begin van de beschrijving van het roken en drogen van de ham aan te passen aan de twee nieuwe stappen die aan het productieproces zijn toegevoegd.

De vorige zin luidde eerder als volgt:

"De naar behoren gezouten, gewassen en uitgelekte bouten worden opgehangen aan een roestvrijstalen haak boven de tuberositas van het spronggewricht (tuber calcanei) en overgebracht naar een andere onberispelijk propere ruimte (kamer) om de temperatuur vóór het roken te homogeniseren."

Deze is vervangen door de volgende zin:

"Na het persen worden de bouten, indien zij niet door de voorrust- en rustfase zijn gegaan, opgehangen aan een roestvrijstalen haak boven de tuberositas van het spronggewricht (tuber calcanei) en overgebracht naar een andere onberispelijk propere ruimte (kamer) om de temperatuur vóór het roken te homogeniseren."

Redenen

—

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Standaardwijziging van punt 5 Productdossier (punt 5.6 Rijping van de ham)

Beschrijving

In punt 5.6 over de rijpingsfase van de ham (voorheen 5.4) is de mogelijkheid toegevoegd om scheuren aan de binnenkant op te vullen met puur gehakt varkensvet of pure reuzel. Naast het mengsel van gehakt varkensvet is het ook toegestaan om scheuren op te vullen met een mengsel van reuzel met tarwe- of rijstmeel.

De vorige zin luidde eerder als volgt:

"Tijdens de rijping van de ham kunnen scheuren aan de binnenkant worden opgevuld met een mengsel op basis van gehakt varkensvet gemengd met tarwe- of rijstmeel waaraan zout is toegevoegd."

Deze is vervangen door:

"Tijdens de rijping van de ham kunnen scheuren aan de binnenkant worden opgevuld met gehakt varkensvet of reuzel, of met een mengsel op basis van gehakt varkensvet of reuzel, gemengd met tarwe- of rijstmeel waaraan zout is toegevoegd."

Redenen

Het opvullen van de scheuren met gehakt varkensvet of reuzel, zonder dat dit gemengd hoeft te worden met tarwe- of rijstmeel, maakt dit technologische proces eenvoudiger en sneller, aangezien puur varkensvet of pure reuzel zachter is en dus gemakkelijker te vormen en aan te brengen is in de scheuren op de bouten. Bij de toepassing ervan op hammen die niet waren geproduceerd in het kader van de BGA "Dalmatinski pršut", is gebleken dat varkensvet en reuzel even doeltreffend zijn en hetzelfde technologische doel bereiken, met of zonder tarwe- of rijstmeel.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van landbouwproducten

"Dalmatinski pršut"

EU-referentienummer: PGI-HR-01205-AM01 — 11.6.2025

1. **Namen**

"Dalmatinski pršut"

2. **Type geografische aanduiding**

☐ BOB

☑ BGA

☐ GA

3. **Land waartoe het afgebakende geografische gebied behoort**

Kroatië

4. **Beschrijving van het landbouwproduct**

4.1. *Indeling van het landbouwproduct overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143*

16 — BEREIDINGEN VAN VLEES, VAN VIS, VAN SCHAALDIEREN, VAN WEEKDIEREN, VAN ANDERE ONGEWERVELDE WATERDIEREN OF VAN INSECTEN

4.2. *Beschrijving van het landbouwproduct waarop de geregistreerde naam van toepassing is*

"Dalmatinski pršut" is een droog gezouten product dat wordt gemaakt van een varkensbout, inclusief been, zwoerd en subcutaan vet.

"Dalmatinski pršut" bevat, afgezien van zeezout, geen additieven (nitrieten, nitraten, kaliumsorbaat, ascorbine- of propionzuren).

"Dalmatinski pršut" heeft de volgende organoleptische eigenschappen:

(a) uiterlijk voorkomen: vrij van scheuren, sneden of loshangend spierweefsel of zwoerd en zonder zichtbare rimpeling van de huid;

(b) doorsnede: het subcutane vet is wit tot witroze en het spiervlees is gelijkmatig rood tot lichtrood;

(c) geur: geur van gefermenteerd, gezouten, gedroogd en gerookt varkensvlees, zonder vreemde geuren (van teer, olie, rauw vlees, nat of droog gras); de rookgeur is mild;

(d) smaak: licht zout tot zout;

(e) textuur: zacht

"Dalmatinski pršut" heeft de volgende chemische eigenschappen:

(a) vochtgehalte tussen de 30 en 55 %;

(b) wateractiviteit (aw) lager dan 0,93;

(c) zoutgehalte (NaCl) tussen de 4,5 en 7,5 %.

Op het moment dat "Dalmatinski pršut" in de handel wordt gebracht, heeft het een minimumgewicht van 6,5 kg en is het ten minste twaalf maanden lang gerijpt vanaf het begin van de verwerking.

"Dalmatinski pršut" wordt gemaakt van verse varkensbouten, met been, verkregen van varkens van commerciële vleesrassen, kruisingen of foklijnen, of kruisingen of combinaties daarvan.

Het minimumgewicht van een bijgekante bout is 11 kg.

Vleeskwaliteit: de verse bout mag geen enkel zichtbaar teken van verwondingen vertonen. Het vlees van de bout is rood-roze, heeft een stevige structuur en een droog oppervlak (RFN).

Er mag geen gebruik worden gemaakt van bleek en slap vlees met dripverlies (PSE), donker, hard en droog vlees (DFD), vlees dat de gewenste kleur heeft, maar zacht is en dripverlies vertoont (RSE) of vlees dat stevig is, zonder dripverlies, maar bleek is (PFN).

Op het moment van levering op de plek van de verwerking ligt de pH-waarde van de varkensbout, gemeten in de musculus semimembranaceus, tussen 5,5 en 6,1.

Vetheid: de minimumdikte van het subcutane vet, inclusief zwoerd, aan de buitenkant van een verse bijgekante varkensbout, verticaal gemeten onder de kop van het dijbeen, is 15 mm.

Het vet dat de gehele ronde kant van de ham bedekt, is voldoende dik om te voorkomen dat de huid losraakt van de onderliggende spier.

Temperatuur van het vlees: wanneer een bout wordt geleverd op de plek van verwerking, ligt de inwendige temperatuur ervan tussen de 1 en 4 °C.

Tijdens de opslag en het vervoer worden de verse bouten op een temperatuur tussen de – 2 en 4 °C gehouden. De bouten mogen niet worden ingevroren.

De ham moet 24 tot 96 uur nadat het varken is geslacht, worden ingezouten.

4.3. *Afwijkingen inzake het betrekken van diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong met een beschermde oorsprongsbenaming) en beperkingen op het betrekken van grondstoffen (alleen voor verwerkte producten met een beschermde geografische aanduiding).*

—

4.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Alle fasen van de productie van "Dalmatinski pršut", van het inzouten van de verse bout tot het persen, roken, drogen en rijpen, moeten plaatsvinden binnen het onder punt 4 gespecificeerde geografische gebied.

4.5. *Specifieke regels voor het verpakken, in plakken snijden, raspen enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

4.6. *Specifieke regels inzake de etikettering van het landbouwproduct waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Na de rijpingsfase worden de hammen gebrandmerkt met een merk bestaande uit het gebruikelijke logo van "Dalmatinski pršut" en de producentencode, die gelijk is aan het veterinaire controlenummer van de instelling.



Wanneer het product in de handel wordt gebracht, moet het de naam "Dalmatinski pršut" en het gebruikelijke logo dragen. De naam "Dalmatinski pršut" moet duidelijk leesbaar en onuitwisbaar zijn en moet voldoende groot zijn en vanwege lettertype en kleur meer opvallen dan enige andere opdruk.

Alle gebruikers van de benaming die het product op de markt brengen overeenkomstig het productdossier ervan, hebben het recht het logo te gebruiken onder dezelfde voorwaarden.

4.7. *Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied*

De productie van "Dalmatinski pršut" vindt plaats in Dalmatië. De noordelijke grens van het productiegebied loopt door de stad Novalja, de gemeente Kolan, de stad Pag, de gemeenten Starigrad en Jasenice, de stad Obrovac, de gemeente Ervenik en de stad Knin. In het oosten volgt de grens van het productiegebied de grenzen met Bosnië-Herzegovina en Montenegro. In het oosten volgt de grens van het productiegebied de grenzen met Bosnië-Herzegovina en Montenegro. In het zuiden en westen wordt het gebied afgebakend door de zeegrens met de Italiaanse Republiek.

5. **Verband met het geografische gebied**

Het oorzakelijk verband met de geografische oorsprong is gebaseerd op:

☑ de faam

☑ een bepaalde kwaliteit

☐ overige kenmerken van het product

Samenvatting van het verband

Het verband tussen "Dalmatinski pršut" en het geografische gebied waarin het wordt geproduceerd, is gebaseerd op de kenmerken van het product, die het gevolg zijn van de traditionele productiemethode, en op de reputatie die dit regionale product in het hele land heeft.

Specificiteit van het geografische gebied

Natuurlijke factoren

"Dalmatinski pršut" wordt in het gehele geografische gebied Dalmatië geproduceerd, het langste en grootste deel van de Kroatische kust aan de Adriatische Zee. Dalmatië bestaat uit eilanden, de kust en het sub-mediterrane achterland. De kust, de eilanden en het bergachtige achterland lopen voor het grootste deel parallel aan elkaar, van het noordwesten tot het zuidoosten. Het achterland is bergachtig, met typische karstkenmerken.

Dalmatië heeft een mediterraan klimaat, met warme, droge zomers en zachte, natte winters. In de winter ligt de gemiddelde temperatuur tussen de 3,6 en 9,0 °C, terwijl de gemiddelde temperatuur in de zomer tussen de 24,7 en 25,3 °C ligt. De relatieve vochtigheid varieert in een jaar van 56 tot 76 %. Een kenmerkend klimatologisch fenomeen in het gebied is de bora, een droge, koude wind die in de winter vaak (gemiddeld 130 dagen per jaar) waait. De gecombineerde gevolgen van deze klimatologische factoren zorgen voor voorwaarden die "Dalmatinski pršut" helpen drogen en rijpen.

Menselijke factoren

Dankzij het volop beschikbare zeezout en het gunstige klimaat, leerden de inwoners van Dalmatië snel van de oude Romeinen hoe zij varkensvlees konden bewaren door middel van inzouten en drogen. Sindsdien is de knowhow over de productie van de ham van generatie op generatie doorgegeven en is in de loop der tijd een productieproces ontwikkeld dat in Dalmatië als traditioneel wordt gezien.

De traditionele knowhow wordt in alle productiestadia van "Dalmatinski pršut" toegepast. Pršut-producenten in Dalmatië selecteren kwalitatief hoogwaardige hammen die ten minste 11 kg wegen en die een vet- en zwoerdrand van ten minste 15 mm hebben. Voor het inzouten masseren zij het overgebleven bloed uit de bout, met name via de dijbeenslagader, om te voorkomen dat het vlees tijdens het drogen en rijpen bederft. De vaardigheden van de pršut-producenten komen ook tot uiting bij het bepalen van de duur van het inzouten en persen van de ham, die hoofdzakelijk afhankelijk is van het gewicht.

Er wordt bijzondere aandacht besteed aan de methode en de duur van het roken en het selecteren van het hout. "Dalmatinski pršut" werd eigenlijk oorspronkelijk voornamelijk bewaard door inzouten en drogen, in plaats van door roken. Het roken van "Dalmatinski pršut" tijdens het drogen — dat plaatsvond naast de haarden in oude keukens of in drooghutten met poreuze daken — werd geïntroduceerd om de vochtigheid tijdens regenachtig en nat weer tegen te gaan. Zodra het weer veranderde en de bora weer ging waaien, werden de hammen naar buiten gebracht om in de open lucht te drogen.

De makers van "Dalmatinski pršut" kwamen erachter dat gerookt vlees beter uithardt en langer kan worden bewaard dankzij de antioxidanten en bacteriedodende eigenschappen van de rook. Daarom kozen zij ervoor om de bouten ook bij droog weer te roken, wanneer het niet werkelijk noodzakelijk was om de bouten naast de haarden te hangen. Hoewel roken in de huidige productiemethode niet langer noodzakelijk is om het vlees te bewaren, wordt dit nog steeds gedaan bij de productie van "Dalmatinski pršut", waardoor het zijn unieke en kenmerkende geur van gerookt en gedroogd varkensvlees krijgt. Vandaag de dag is roken een afzonderlijke productieprocedure, waarbij gebruik wordt gemaakt van koude rook die wordt verkregen uit de verbranding van hardhout of houtkrullen van haagbeuken (*Carpinus sp.*), eiken (*Quercus sp.*) of beuken (*Fagus sp.*), soorten die traditioneel als brandhout werden gebruikt in lokale huishoudens.

Specificiteit van het product

De unieke kenmerken van "Dalmatinski pršut" komen voornamelijk tot uiting in de organoleptische eigenschappen ervan, die het resultaat zijn van het productieproces.

De kenmerkende organoleptische eigenschap is de geur, die een combinatie is van gefermenteerd, droog varkensvlees en een milde rokerigheid. Onderzoek heeft verschillen aangetoond in de samenstelling van vluchtige substanties in "Dalmatinski pršut" en zes andere hammen uit Zuid-Europese landen, met name wat de aanwezigheid van fenolen (guajacol, fenol, o-cresol, m-cresol, 2,5-xylenol, 2,6-xylenol en 2,6-dimethoxyfenol) betreft, in alle monsters van "Dalmatinski pršut". Gezien het feit dat de andere geanalyseerde hammen tijdens de productie niet worden gerookt, is het zeer waarschijnlijk dat de rookachtige geur door de bovengenoemde fenolen wordt veroorzaakt (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), blz. 1038).

"Dalmatinski pršut" wordt daarnaast gekenmerkt door de licht zoute tot zoute smaak, de zachte textuur en de gelijkmatige rode tot lichtrode kleur.

Causaal verband tussen het geografische gebied en de kenmerken van het product

Het verband tussen de kenmerken van "Dalmatinski pršut" en het gebied waarin het wordt geproduceerd, komt voornamelijk tot uiting in het gebruik van een traditionele productiemethode, die van generatie op generatie is doorgegeven. "Dalmatinski pršut" heeft zijn speciale kenmerken, op grond waarvan het zijn reputatie heeft opgebouwd, te danken aan de traditionele productie-knowhow.

Het belangrijkste onderscheidende kenmerk van "Dalmatinski pršut" is de kenmerkende milde, rookachtige geur. Het roken is daarom een bijzonder delicate fase van de productie. Tijdens deze fase moeten pršut-producenten bijzondere aandacht besteden aan het kiezen van de juiste soorten brandhout en aan de hoeveelheid rook en de duur van het rookproces, die voornamelijk afhankelijk is van het gewicht van de bouten en het weer op het moment van roken. Als deze parameters niet juist worden gekozen, kan dit ertoe leiden dat het vlees een overweldigende rookgeur heeft, dat de korst verkleurt en dat het vlees een hardere consistentie heeft en niet zo gemakkelijk smelt op de tong.

De knowhow van de pršut-producenten tijdens de rijpingsperiode komt tot uiting in de juiste controle van de luchtstroom, temperatuur en relatieve vochtigheid, waardoor de metabolische processen met de juiste snelheid verlopen en de snelle of overmatige uitdroging wordt voorkomen die leidt tot harder vlees en het verlies van de gelijkmatige rode tot lichtrode kleur over de breedte van het spierweefsel door het donkerder worden van de randen.

"Dalmatinski pršut" geniet met name dankzij zijn milde, rookachtige geur al geruime tijd aanzien buiten het productiegebied.

Aan het eind van de jaren 1930 liet Rudolf Bergštajn, de eigenaar van een herberg in de stad Varaždin, een advertentie plaatsen in het lokale weekblad waarin hij zijn gasten uitnodigde om "[…] de echte "Dalmatinski pršut" […]" te proberen" (Hrvatsko jedinstvo, Varaždin, 1938,. nr. 60, p 8).

De populariteit van "Dalmatinski pršut" nam een vlucht in de jaren 1960 en de verhoogde vraag de wakkerde de productie, die op coöperatieve basis plaatsvond, steeds verder aan.

In hun bijdrage voor de handelsnieuwsbrief Meso (2006) stelden M. Krvavica en J. Đugum dat: "De traditionele Kroatische pršut-soorten, waaronder "Dalmatinski pršut", […] eigenschappen hebben op grond waarvan zij tot de beste pršuts behoren […]". Hieruit kan men afleiden dat "Dalmatinski pršut" vandaag de dag nog steeds wordt erkend vanwege zijn kwaliteit en traditionele productiemethode.

Producenten van "Dalmatinski pršut" nemen regelmatig deel aan de Nationale Pršut-beurs, die sinds 2006 in Sinj wordt georganiseerd en waaraan ook internationale producenten deelnemen, en aan de Internationale Prosciutto-beurs, die sinds 2007 in Tinjan wordt georganiseerd en waar zij vaak de titel in de wacht slepen. In 2009, 2010 en 2013 won "Dalmatinski pršut" titels en gouden medailles op de Internationale Landbouwbeurs in Novi Sad, Servië.

Als gevolg van de uitbreiding van het toerisme in het midden van de jaren 1990 en de stijgende vraag naar typisch lokale producten, is "Dalmatinski pršut" een kenmerkende Dalmatische delicatesse en, in economisch opzicht, een belangrijk traditioneel voedselproduct in Kroatië geworden.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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