Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 ([1])

(C/2025/4995)

POWIADOMIENIE O ZATWIERDZENIU ZMIANY STANDARDOWEJ

(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Dalmatinski pršut”

Numer referencyjny UE: PGI-HR-01205-AM01 – 11.6.2025

1. **Nazwa produktu**

„Dalmatinski pršut”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChOG

☐ ChNP

☐ OG

3. **Sektor**

☑ Produkty rolne

☐ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Chorwacja

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Nazwa lub nazwy

Ministerstwo Rolnictwa, Leśnictwa i Rybołówstwa

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Zmiana w specyfikacji produktu nie polega na zmianie nazwy chronionego oznaczenia geograficznego ani na zmianie w stosowaniu tej nazwy. Nie istnieje ryzyko zaniku związku z określonym obszarem geograficznym produkcji i zmiana nie wiąże się również z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

Tytuł

Zmiana standardowa pkt 2 specyfikacji produktu (ppkt 2.2 Opis surowca)

([1]) Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Opis

Zmiana dotyczy ppkt 2.2 (Opis surowca). W punkcie dotyczącym temperatury mięsa zmieniono niższy próg temperatury przechowywania udźców podczas przechowywania i transportu z 1 °C na -2 °C.

Poprzednie sformułowanie:

„Podczas przechowywania i transportu świeże udźce przechowywane są w temperaturze między -2 °C a 4 °C. Udźce nie mogą być zamrażane. W momencie gdy udziec jest dostarczany do zakładu produkcyjnego, jego wewnętrzna temperatura wynosi od 1 °C do 4 °C."

otrzymuje brzmienie:

„Podczas przechowywania i transportu świeże udźce przechowywane są w temperaturze między -2 °C a 4 °C. Udźce nie mogą być zamrażane. W momencie gdy udziec jest dostarczany do zakładu produkcyjnego, jego wewnętrzna temperatura wynosi od -2 °C do 4 °C.".

Uzasadnienie

Zmiana wynika z faktu, że poprzedni wąski zakres temperatur trudno jest utrzymać w pojazdach chłodniczych. Ponadto na przyrządach rejestrujących temperaturę odczyty są często o jeden lub dwa stopnie niższe od wymaganej temperatury.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana standardowa pkt 2 specyfikacji produktu (ppkt 2.3 Opis produktu końcowego)

Opis

W ppkt 2.3 dotyczącym opisu produktu gotowego zmniejszono niższy próg wilgotności z 40 % do 30 %.

Poprzednie sformułowanie:

„Poza wyżej wymienionymi właściwościami organoleptycznymi »Dalmatinski pršut« posiada następujące właściwości chemiczne:

(a) wilgotność między 40 % a 55 %;

(b) aktywność wody (aw) poniżej 0,93;

(c) zawartość soli (NaCl) między 4,5 % a 7,5 %."

otrzymuje brzmienie:

„Poza wyżej wymienionymi właściwościami organoleptycznymi »Dalmatinski pršut« posiada następujące właściwości chemiczne:

(a) wilgotność między 30 % a 55 %;

(b) aktywność wody (aw) poniżej 0,93;

(c) zawartość soli (NaCl) między 4,5 % a 7,5 %.".

Uzasadnienie

Zmiana wynika z faktu, że jak wykazał proces certyfikacji większych szynek, wilgotność w większych szynkach, których peklowanie trwało dłużej, była często niższa niż 40 %, bez uszczerbku dla właściwości organoleptycznych.

Fakt, że nawet przy wilgotności między 30 % a 40 % szynki zachowują właściwości organoleptyczne, znajduje potwierdzenie w publikacji naukowej pt. „Sensory characteristics of dry cured ham Dalmatinski pršut: Influence of water content and packaging for long period chilled storage" [Właściwości sensoryczne suchej szynki peklowanej Dalmatinski pršut – wpływ wilgotności i pakowania na przechowywanie w warunkach chłodniczych] (Sandra Petričević, Eddy Listeš, Taja Bogdanović, Tomislav Dujić i Irena Listeš; Veterinarska Stanica nr 55 (2024), 6; s. 641–655).

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana standardowa pkt 5 specyfikacji produktu (ppkt 5.1 Solenie szynek)

Opis

W ppkt 5.1, który dotyczy etapu solenia, zmieniono instrukcje dotyczące postępowania z udźcami po drugim soleniu.

Ostatnie zdanie w ppkt 5.1, które pierwotnie miało brzmienie:

„Po 7–10 dniach (w zależności od wielkości udźca) udźce należy poddać ponownemu soleniu i umieścić stroną przyśrodkową skierowaną ku dołowi, a następnie pozostawić do sezonowania na kolejne 7–10 dni.”,

otrzymuje brzmienie:

„Po 7–10 dniach (w zależności od wielkości udźca) udźce należy poddać ponownemu soleniu i pozostawić do sezonowania na kolejne 7–10 dni, zawsze umieszczone stroną przyśrodkową skierowaną ku górze.”.

Uzasadnienie

Pkt 5.1 stanowił wcześniej, że udźce muszą być umieszczone stroną przyśrodkową skierowaną ku dołowi; praktyka ta była oparta na tradycyjnych sposobach wytwarzania szynek suszonych w Dalmacji. Z biegiem czasu usprawniono procesy technologiczne stosowane w produkcji szynek suszonych, w szczególności dzięki większemu zaangażowaniu specjalistów, tj. specjalistów w dziedzinie przetwórstwa mięsa, oraz modernizacji zakładów, w tym budowie nowych obiektów i wykorzystaniu nowoczesnego sprzętu. W toku ulepszania procesu produkcji stwierdzono, że z punktu widzenia procesu technologicznego produkcji szynki suszonej umieszczenie udźców stroną przyśrodkową skierowaną ku dołowi na etapie solenia nie było zgodne ze współczesną praktyką fachową.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana standardowa pkt 5 specyfikacji produktu (nowy ppkt 5.3 Sezonowanie wstępne szynek i nowy ppkt 5.4 Sezonowanie szynek)

Opis

Po etapie wyciskania dodano dwa nowe etapy technologiczne: sezonowanie wstępne i sezonowanie, jak opisano w dwóch nowych podpunktach: 5.3 i 5.4.

Dodaje się nowy ppkt 5.3 Sezonowanie wstępne szynek w brzmieniu:

„Etap technologiczny sezonowania wstępnego szynek rozpoczyna się od zawiązania sznurka wokół udźca lub zawieszenia go na haku ze stali nierdzewnej przechodzącym przez udziec nad guzem piętowym (*tuber calcanei*). Udźce zawiesza się następnie na stojakach i poddaje intensywnej cyrkulacji powietrza (system turbo), w którym powietrze przemieszcza się z dołu ku górze. Umożliwia to intensywne suszenie udźców wokół głowy kości udowej. Etap ten ułatwia również rozprowadzanie soli w całym udźcu i wyrównanie stężenia soli na powierzchni z zawartością soli w mięsie, co zapobiega psuciu się mięsa. Temperatura na tym etapie, który trwa co najmniej 14 dni, musi wynosić 1–4 °C, a wilgotność względna musi mieścić się w przedziale 65–75 %.”.

Dodaje się nowy ppkt 5.4 Sezonowanie szynek w brzmieniu:

„Po etapie sezonowania wstępnego udźce przenosi się do komór sezonowania. Cyrkulacja powietrza na tym etapie jest mniej intensywna; powietrze ukierunkowuje się sposób, który sprzyja prawidłowemu suszeniu udźców wokół knykcia i lekkiemu suszeniu powierzchni niepokrytych skórą (suszenie w chłodnych warunkach zapobiega powstawaniu zewnętrznej skórki i umożliwia prawidłową dyfuzję wody ze środka w kierunku powierzchni). Etap ten trwa co najmniej cztery tygodnie. Temperatura na tym etapie musi wynosić 2–6 °C, a wilgotność względna musi mieścić się w zakresie 75–85 %.

Po sezonowaniu udźce płucze się czystą ciepłą wodą (około 45 °C) i pozostawia do odsączenia.”.

Po dodaniu dwóch nowych etapów do procedury technologicznej należało zmienić numerację kolejnych etapów produkcji. W związku z tym dotychczasowy ppkt 5.3 staje się ppkt 5.5; dotychczasowy ppkt 5.4 staje się ppkt 5.6; dotychczasowy ppkt 5.5 staje się ppkt 5.7.

Uzasadnienie

Etapy te przyczyniają się do przyspieszenia suszenia surowych udźców przez obniżenie zawartości wody w suchej masie, co osiągano przez napowietrzanie pomieszczeń i umożliwianie naturalnej cyrkulacji powietrza, w szczególności gdy wieje wiatr bora (zimny i suchy). Chociaż region Dalmacji, w którym produkuje się „Dalmatinski pršut", jest znany z częstego występowania wiatru bora, obserwuje się go coraz rzadziej ze względu na zmianę klimatu. Spowodowało to konieczność stosowania sztucznej cyrkulacji w suszarkach szafkowych, gdzie wentylatory są umieszczone w taki sposób, aby zapewnić równomierne suszenie udźców.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana standardowa pkt 5 specyfikacji produktu (ppkt 5.5. Wędzenie i suszenie szynek)

Opis

Pierwsze zdanie w ppkt 5.5. Wędzenie i suszenie szynek (dotychczas ppkt 5.3) zmieniono w taki sposób, aby początek opisu etapu wędzenia i suszenia uwzględniał dwa nowe etapy produkcji.

Poprzednie zdanie:

„Udźce, prawidłowo solone, opłukane i odsączone, związuje się sznurkiem lub zawiesza na haku ze stali nierdzewnej przechodzącym przez udziec nad guzem piętowym (*tuber calcanei*) i przenosi do innego, idealnie czystego pomieszczenia (komory) w celu wyrównania temperatury przed wędzeniem."

otrzymuje brzmienie:

„Po etapie wyciskania, jeżeli udźce nie zostały poddane wstępnemu sezonowaniu i sezonowaniu, związuje się je sznurkiem lub zawiesza na haku ze stali nierdzewnej przechodzącym przez udziec nad guzem piętowym (*tuber calcanei*) i przenosi do innego, idealnie czystego pomieszczenia (komory) w celu wyrównania temperatury przed wędzeniem.".

Uzasadnienie

—

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana standardowa pkt 5 specyfikacji produktu (ppkt 5.6 Dojrzewanie szynek)

Opis

Ppkt 5.6 dotyczący dojrzewania szynek (poprzednio ppkt 5.4) obejmuje obecnie możliwość wypełnienia wszelkich pęknięć po stronie przyśrodkowej czystą mieloną słoniną wieprzową lub smalcem. Oprócz mielonego tłuszczu wieprzowego do wypełniania pęknięć można również stosować mieszankę smalcu i mąki pszennej lub ryżowej.

Poprzednie zdanie:

„Na etapie dojrzewania wszelkie pęknięcia występujące po stronie przyśrodkowej mogą być wypełniane mieszaniną mielonej słoniny wieprzowej z mąką pszenną lub ryżową i solą."

otrzymuje brzmienie:

„Na etapie dojrzewania wszelkie pęknięcia występujące po stronie przyśrodkowej mogą być wypełniane mieszaniną mielonej słoniny wieprzowej lub smalcu z mąką pszenną lub ryżową i solą.".

Uzasadnienie

Wypełnienie pęknięć mieloną słoniną wieprzową lub smalcem bez wyraźnego wymogu mieszania słoniny lub smalcu z mąką pszenną lub ryżową sprawia, że procedura technologiczna jest prostsza i szybsza, ponieważ czysta słonina wieprzowa lub smalec są w rzeczywistości większe, a zatem można łatwiej je kształtować i nakładać na wszelkie pęknięcia w szynce. Stosowanie czystej słoniny wieprzowej lub smalcu do szynek wyprodukowanych poza programem ChOG „Dalmatinski pršut" wykazało, że metoda ta jest równie skuteczna i pozwala osiągnąć ten sam cel co stosowanie słoniny lub smalcu zmieszanych z mąką pszenną lub ryżową.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne produktów rolnych

„Dalmatinski pršut"

Numer referencyjny UE: PGI-HR-01205-AM01 – 11.6.2025

1. **Nazwa lub nazwy**

„Dalmatinski pršut"

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☐ ChNP

☑ ChOG

☐ OG

3. **Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Chorwacja

4. **Opis produktu rolnego**

4.1. *Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, określona w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/114*

16 – PRZETWORY Z MIĘSA, RYB, SKORUPIAKÓW, MIĘCZAKÓW LUB POZOSTAŁYCH BEZKRĘGOWCÓW WODNYCH LUB Z OWADÓW

4.2. *Opis produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

„Dalmatinski pršut" to suszony zakonserwowany produkt mięsny wytwarzany z udźca wieprzowego wraz z kością, skórą i tłuszczem zewnętrznym.

„Dalmatinski pršut" nie zawiera żadnych dodatków (azotynów, azotanów, sorbinianu potasu, kwasu askorbinowego ani kwasu propanowego), z wyjątkiem soli morskiej.

„Dalmatinski pršut" posiada następujące właściwości organoleptyczne:

(a) wygląd zewnętrzny: wolny od pęknięć, nacięć lub luźno wiszącej tkanki mięśniowej lub skóry, bez wyraźnych fałd skóry;

(b) przekrój poprzeczny: tłuszcz zewnętrzny ma barwę białą do różowobiałej, a mięso jest jednolicie czerwone lub jasnoczerwone;

(c) aromat: aromat sfermentowanego, solonego, suszonego i wędzonego mięsa wieprzowego, bez obcych zapachów (smoły, oleju, surowego mięsa, suchej ani mokrej trawy); aromat dymu jest łagodny;

(d) smak: lekko słony do słonego;

(e) struktura: miękka.

„Dalmatinski pršut” posiada następujące właściwości chemiczne:

(a) wilgotność między 30 % a 55 %;

(b) aktywność wody (aw) poniżej 0,93;

(c) zawartość soli (NaCl) między 4,5 % a 7,5 %.

W momencie wprowadzania do obrotu „Dalmatinski pršut” waży co najmniej 6,5 kg i dojrzewał przez co najmniej 12 miesięcy, licząc od momentu rozpoczęcia przetwarzania.

„Dalmatinski pršut” produkowany jest ze świeżych udźców wieprzowych z kością, pochodzących od świń komercyjnych ras mięsnych, krzyżówek, linii hodowlanych lub dowolnych krzyżówek wyżej wymienionych.

Minimalna masa trybowanego udźca wynosi 11 kg.

Jakość mięsa: świeży udziec nie może nosić dostrzegalnych śladów uszkodzeń. Mięso jest czerwonaworóżowe, o zwartej konsystencji, bez śladów wilgotności powierzchniowej.

Nie można używać mięsa o bladym kolorze, miękkiego i rozmoczonego, ani też mięsa ciemnego, o zwartej konsystencji i suchego, mięsa, które ma pożądany kolor, ale jest miękkie i rozmoczone, ani mięsa, które ma zwartą konsystencję i nie jest rozmoczone, ale ma blady kolor.

W momencie dostarczenia do zakładu produkcyjnego pH udźca wieprzowego, zmierzone w obszarze mięśnia półbłoniastego, wynosi od 5,5 do 6,1.

Warstwa tłuszczu: minimalna grubość tłuszczu zewnętrznego ze skórą na zewnętrznej części trybowanego udźca, zmierzona w pionie poniżej głowy kości udowej, wynosi 15 mm.

tłuszcz pokrywający wzdłuż całą zaokrągloną krawędź udźca wystarczająco zapobiega oddzielaniu skóry od znajdującej się pod spodem tkanki mięśniowej.

Temperatura mięsa: w momencie gdy udziec jest dostarczany do zakładu produkcyjnego, jego wewnętrzna temperatura wynosi od 1 °C do 4 °C.

Podczas przechowywania i transportu świeże udźce przechowywane są w temperaturze między -2 °C a 4 °C. Udźce nie mogą być zamrażane.

Udźce muszą być solone między 24 a 96 godzin od momentu poddania świni ubojowi.

4.3. *Odstępstwa dotyczące pozyskiwania paszy (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego objętych chronioną nazwą pochodzenia) oraz ograniczenia dotyczące pozyskiwania surowców (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych objętych chronionym oznaczeniem geograficznym)*

—

4.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Wszystkie etapy produkcji „Dalmatinski pršut”, począwszy od solenia świeżego udźca, przez wyciskanie, wędzenie, suszenie aż do dojrzewania, muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym określonym w pkt 4.

4.5. *Szczegółowe zasady dotyczące pakowania, krojenia, tarcia itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

4.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Po zakończeniu etapu dojrzewania szynki są oznaczane znakami wypalanymi przy użyciu znaku firmowego zawierającego wspólny symbol „Dalmatinski pršut” i kod producenta, który jest identyczny z weterynaryjnym numerem identyfikacyjnym zakładu.



W chwili wprowadzania produktu do obrotu musi na nim widnieć nazwa „Dalmatinski pršut” oraz wspólny symbol. Nazwa „Dalmatinski pršut” musi być wyraźnie czytelna i nieusuwalna oraz wystarczająco duża i uwydatniona czcionką i kolorem, by była bardziej widoczna niż inne sformułowania.

Wszyscy użytkownicy nazwy pochodzenia, którzy wprowadzają produkt do obrotu zgodnie z jego specyfikacją, mają prawo do stosowania wspólnego symbolu na tych samych warunkach.

4.7. *Zwięzłe określenie obszaru geograficznego*

„Dalmatinski pršut” produkowany jest w Dalmacji. Północna granica obszaru produkcji przebiega przez miasto Novalja, gminę Kolan, miasto Pag, gminy Starigrad i Jasenice, miasto Obrovac, gminę Ervenik oraz miasto Knin. Na wschodzie granica pokrywa się z przebiegiem granic państwowych z Bośnią i Hercegowiną oraz Czarnogórą. Na południu i na zachodzie obszar ten jest ograniczony granicą morską państwa z Republiką Włoską.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Związek przyczynowy z pochodzeniem geograficznym opiera się na

☑ renomie

☑ określonej jakości

☐ innych cechach produktu

Streszczenie związku

Związek „Dalmatinski pršut” z obszarem geograficznym, na którym jest produkowany, bazuje na szczególnych cechach produktu, które wynikają z tradycyjnej metody produkcji, a także na renomie, jaką ten produkt regionalny cieszy się w całym kraju.

Specyfika obszaru

Czynniki naturalne

„Dalmatinski pršut” produkowany jest na całym obszarze geograficznym Dalmacji, który stanowi najdłuższy i największy odcinek wybrzeża Chorwacji wzdłuż Morza Adriatyckiego. Dalmacja obejmuje wyspy, wybrzeże i subśródziemnomorskie obszary w głębi lądu. Wybrzeże, wyspy i górskie obszary w głębi lądu biegną zazwyczaj równolegle do siebie z północnego zachodu na południowy wschód. Obszary w głębi lądu są górzyste i posiadają typowe cechy krasowe.

Dalmacja posiada klimat śródziemnomorski, z ciepłymi i suchymi latami oraz łagodnymi, wilgotnymi zimami. Średnia temperatura w zimie wynosi 3,6–9,0 °C, a w lecie 24,7–25,3 °C. Wilgotność względna w ciągu roku waha się od 56 % do 76 %. Typowym dla tego obszaru zjawiskiem klimatycznym jest bora – suchy, zimny wiatr, który dominuje w okresie zimowym i wieje średnio 130 dni w roku. Kombinacja skutków tych czynników klimatycznych stwarza warunki umożliwiające suszenie i dojrzewanie „Dalmatinski pršut”.

Czynniki ludzkie

Dzięki łatwo dostępnej soli morskiej i sprzyjającemu klimatowi mieszkańcy Dalmacji bardzo szybko przejęli od starożytnych Rzymian umiejętność konserwowania wieprzowiny poprzez solenie i suszenie. Od tego czasu wiedza fachowa na temat wytwarzania pršut, przekazywana z pokolenia na pokolenie, przekształciła się z upływem czasu w proces produkcji, który jest uznawany za tradycyjny w Dalmacji.

Tradycyjna wiedza fachowa jest obecna na wszystkich etapach produkcji „Dalmatinski pršut”. Dalmatyńscy producenci pršut wybierają wysokiej jakości szynki ważące przynajmniej 11 kg i posiadające warstwę tłuszczu i skóry o grubości przynajmniej 15 mm. Przed soleniem wyciskają oni przy pomocy masażu resztki krwi z szynki, w szczególności z tętnicy udowej, aby zapobiec psuciu na etapie suszenia i dojrzewania. Umiejętności producentów pršut są także widoczne przy określaniu długości etapu solenia i wyciskania szynki, która zależy głównie od masy szynki.

Szczególną uwagę zwraca się na metodę i czas wędzenia oraz na dobór drewna. Pierwotnie „Dalmatinski pršut" był konserwowany głównie poprzez solenie i suszenie, a nie wędzenie. Wędzenie „Dalmatinski pršut" na etapie suszenia – które odbywało się przy paleniskach lub w przeznaczonych do suszenia chatach z porowatymi dachami – zostało wprowadzone w celu zlikwidowania wilgoci w deszczowych i wilgotnych warunkach pogodowych. Gdy tylko warunki klimatyczne ulegały zmianie, a bora znowu wiał, szynki były ponownie wystawiane do suszenia na powietrzu.

Producenci „Dalmatinski pršut" nauczyli się, że mięso wędzone peklowało się lepiej i przechowywało dłużej dzięki przeciwutleniającym oraz bakteriobójczym właściwościom dymu, dlatego też wędzili szynki nawet przy suchej pogodzie, gdy wieszanie ich w pobliżu palenisk nie było w rzeczywistości konieczne. Chociaż przy dzisiejszej metodzie produkcji wędzenie nie jest już potrzebne jako proces konserwujący mięso, jest ono nadal wykorzystywane w produkcji „Dalmatinski pršut", aby nadać mu ten wyjątkowy i charakterystyczny aromat wędzonej i suszonej wieprzowiny. Obecnie wędzenie stanowi odrębny proces produkcji z wykorzystaniem zimnego dymu uzyskiwanego przez palenie twardego drewna lub wiórów grabu (*Carpinus sp.*), dębu (*Quercus sp.*) lub buku (*Fagus sp.*), które są tradycyjnie wykorzystywane jako paliwo drzewne przez lokalne gospodarstwa domowe.

Specyfika produktu

Wyjątkowość „Dalmatinski pršut" znajduje przede wszystkim odzwierciedlenie w jego właściwościach organoleptycznych, które są rezultatem procesu produkcji.

Charakterystyczną właściwością organoleptyczną jest jego aromat, stanowiący połączenie sfermentowanej, suchej wieprzowiny i łagodnej nuty dymu. Badania wykazały różnice w składzie substancji lotnych między „Dalmatinski pršut" a sześcioma innymi suchymi szynkami z państw południowej Europy, przede wszystkim w występowaniu fenoli (gwajakolu, fenolu, o-krezolu, m-krezolu, 2,5-ksylenolu, 2,6-ksylenolu oraz 2,6 dimetoksyfenolu), we wszystkich próbkach „Dalmatinski pršut". Z uwagi na to, że proces produkcji innych szynek nie obejmuje wędzenia, jest wysoce prawdopodobne, że aromat dymu wynika z występowania wymienionych wyżej fenoli (Igor Jerković, Josip Mastelić, Snježana Tartaglia: „Badanie lotnych substancji aromatycznych w tradycyjnej wędzonej szynce z Dalmacji: wpływ suszenia i smażenia, Food Chemistry 104 (2007), s. 1038).

„Dalmatinski pršut" wyróżnia się także smakiem lekko słonym do słonego, miękką konsystencją oraz równomierną barwą czerwoną do jasnoczerwonej.

Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy obszarem a właściwościami produktu

Związek między cechami charakterystycznymi „Dalmatinski pršut" a obszarem jego produkcji polega przede wszystkim na wykorzystaniu tradycyjnej metody produkcji, przekazywanej z pokolenia na pokolenie. Dzięki takim tradycyjnym umiejętnościom dotyczącym produkcji „Dalmatinski pršut" posiada szczególne cechy, które przyczyniły się do jego renomy.

Główną cechą wyróżniającą „Dalmatinski pršut" jest charakterystyczny łagodny aromat dymu. Wędzenie jest zatem szczególnie wrażliwym etapem produkcji, podczas którego producenci pršut zwracają szczególną uwagę na wybór odpowiednich rodzajów drewna, ilość dymu i czas trwania procesu wędzenia, które zasadniczo zależą od masy szynki i warunków pogodowych w czasie wędzenia. Jeżeli parametry te nie zostaną odpowiednio dobrane, wynikiem może być zdecydowanie zbyt silny aromat dymu, odbarwienie skóry i twardsza konsystencja mięsa, które nie rozpływa się już tak łatwo w ustach.

Umiejętności producentów pršut odzwierciedlone są podczas dojrzewania produktu w prawidłowej kontroli przepływu powietrza, temperatury i wilgotności względnej, co umożliwia odpowiedni pod względem tempa przebieg procesów metabolicznych, a tym samym zapobiega gwałtownemu lub zbytniemu wysychaniu, które powoduje twardnienie mięsa i utratę jednolitej barwy czerwonej do jasnoczerwonej na całej szerokości tkanki mięśniowej z powodu ciemnienia krawędzi.

Głównie dzięki swojemu łagodnemu aromatowi dymu „Dalmatinski pršut" od długiego już czasu cieszy się uznaniem poza obszarem produkcji.

Pod koniec lat trzydziestych Rudolf Bergštajn, właściciel gospody w miejscowości Varaždin, ogłaszał w lokalnym tygodniku, że jego goście są zaproszeni na degustację „[…] prawdziwego »Dalmatinski pršut«" (Hrvatsko jedinstvo nr 60, 1938, Varaždin, s. 8).

Popularność „Dalmatinski pršut" gwałtownie rosła w latach sześćdziesiątych, kiedy to wzrost popytu spowodował zwiększenie produkcji, zorganizowanej na zasadzie spółdzielczości.

W swoim artykule w biuletynie branżowym Meso (2006) M. Krvavica i J. Đugum stwierdzają, że „tradycyjne chorwackie odmiany pršut, w tym »Dalmatinski pršut«, […] pochwalić się mogą cechami, które z pewnością stawiają je wśród pršut najwyższej jakości […]". Pokazuje to, że „Dalmatinski pršut" jest wciąż do dziś ceniony za swą jakość i tradycyjną metodę produkcji.

Producenci „Dalmatinski pršut" regularnie uczestniczą w krajowych targach pršut, które są organizowane w Sinj od 2006 r. i goszczą także międzynarodowych uczestników, oraz w międzynarodowych targach prosciutto, organizowanych w Tinjan od 2007 r., gdzie często zdobywają tytuły mistrzowskie. „Dalmatinski pršut" zdobył tytuły mistrzowskie i złote medale w latach 2009, 2010 i 2013 w międzynarodowych targach rolniczych w mieście Novi Sad w Serbii.

Wraz z gwałtownym rozwojem turystyki w połowie lat dziewięćdziesiątych i wzrostem popytu na typowe produkty lokalne „Dalmatinski pršut" stał się specjałem charakterystycznym dla regionu Dalmacji, a – w sensie ekonomicznym – ważnym tradycyjnym produktem żywnościowym w Chorwacji.

Odniesienie do adresu elektronicznego (url) opublikowanej specyfikacji

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