C/2025/4995

9.9.2025

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2025/4995)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Dalmatinski pršut»

Número de referência da EU: PGI-HR-01205-AM01 — 11.6.2025

1. **Nome do produto**

«Dalmatinski pršut»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ IGP

☐ DOP

☐ IG

3. **Setor**

☑ Produtos agrícolas

☐ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

Croácia

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Nome(s)

Ministério da Agricultura, Florestas e Pescas

6. **Qualificação como alteração normalizada**

A alteração do caderno de especificações não inclui uma modificação do nome da indicação geográfica protegida ou da sua utilização. Não existe o risco de anulação da relação com a área geográfica delimitada de produção, nem a alteração implica quaisquer restrições adicionais à comercialização do produto.

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

Título

Alteração normalizada do ponto 2 do caderno de especificações (subponto 2.2. Descrição da matéria-prima)

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.o 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Descrição

A alteração diz respeito ao subponto 2.2 (Descrição da matéria-prima). Na secção relativa à temperatura da carne, o limiar de temperatura mais baixo para a manutenção das pernas durante a armazenagem e o transporte foi alterado de 1 °C para –2 °C.

A redação anterior:

«Por refrigeração entende-se que, durante a armazenagem e o transporte, as pernas devem ser conservadas a uma temperatura entre –2 °C e 4 °C não sendo autorizada a sua congelação. Aquando do início da preparação da perna, a temperatura interna deve ser entre 1 °C e 4 °C.»

passa a ter a seguinte redação:

«Por refrigeração entende-se que, durante a armazenagem e o transporte, as pernas devem ser conservadas a uma temperatura entre –2 °C e 4 °C, não sendo autorizada a sua congelação. Aquando do início da preparação da perna, a temperatura interna deve ser entre –2 °C e 4 °C.»

Motivos

A alteração deve-se ao facto de o intervalo restrito de temperatura anterior ser difícil de manter em veículos refrigerados. Além disso, os registadores de temperatura apresentam frequentemente leituras que são um ou dois graus inferiores à temperatura exigida.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração normalizada do ponto 2 do caderno de especificações (subponto 2.3. Descrição do produto acabado)

Descrição

No subponto 2.3, relativo à descrição do produto acabado, o limiar inferior do teor de humidade foi reduzido de 40 % para 30 %.

A redação anterior:

«Além das qualidades organoléticas acima referidas, o "Dalmatinski pršut" deve apresentar as seguintes propriedades químicas:

(a) Teor de água: entre 40 % e 55 %;

(b) Atividade da água (aw): inferior a 0,93;

(c) Teor de sal (NaCl): entre 4,5 % a 7,5 %.»

passa a ter a seguinte redação:

«Além das qualidades organoléticas acima referidas, o "Dalmatinski pršut" deve apresentar as seguintes propriedades químicas:

(a) Teor de água: entre 30 % e 55 %;

(b) Atividade da água (aw): inferior a 0,93;

(c) Teor de sal (NaCl): entre 4,5 % a 7,5 %.»

Motivos

A alteração explica-se pelo facto de o processo de certificação dos presuntos maiores ter revelado que o teor de humidade dos presuntos maiores, que demoravam mais tempo a curar, era frequentemente inferior a 40 %, sem que tal comprometa quaisquer propriedades organoléticas.

O facto de, mesmo com um teor de humidade entre 30 % e 40 %, os presuntos manterem as suas propriedades organoléticas é corroborado pela publicação científica «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 e Irena Listeš, Veterinarska Stanica n.º 55 (2024), 6, p. 641].

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração normalizada do ponto 5 do caderno de especificações (subponto 5.1 Salga dos presuntos)

Descrição

No ponto 5.1, relativo à fase de salga, alteram-se as instruções relativas ao manuseamento das pernas após a segunda salga.

A última frase do ponto 5.1, que tinha originalmente a seguinte redação:

«Decorridos 7 a 10 dias (consoante o tamanho da perna), as pernas devem ser novamente salgadas e colocadas com o lado medial para baixo para repouso por mais 7 a 10 dias.»

é substituída por:

«Decorridos 7 a 10 dias (consoante o tamanho da perna), as pernas devem ser novamente salgadas e deixadas para repouso por mais 7 a 10 dias, sempre colocadas com o lado medial para cima.»

Motivos

O subponto 5.1 indicava anteriormente que as pernas devem ser colocadas com o lado medial para baixo; esta prática assentava nas formas tradicionais dos fabricantes de presuntos curados a seco da Dalmácia. Ao longo do tempo, os processos tecnológicos utilizados na produção de presuntos curados a seco foram melhorados, nomeadamente graças a uma maior participação de especialistas, ou seja, peritos em transformação de carne, e à modernização da fábrica, incluindo a construção de novas instalações e a utilização de equipamento moderno. À medida que o processo de produção estava a ser melhorado, verificou-se que, do ponto de vista do processo tecnológico de fabrico do presunto curado a seco, a colocação das pernas com o lado medial virado para baixo durante a fase de salga não era coerente com a prática contemporânea dos peritos.

☐ Esta alteração afeta o documento único.

Título

Alteração normalizada do ponto 5 do caderno de especificações (novo subponto 5.3 Pré-repouso dos presuntos e novo subponto 5.4 Repouso dos presuntos)

Descrição

Acrescentam-se duas novas etapas tecnológicas após a fase de prensagem: pré-repouso e repouso, tal como descrito nos dois novos subpontos: 5.3 e 5.4.

É aditado o seguinte novo subponto 5.3 Pré-repouso dos presuntos:

«A fase tecnológica de pré-repouso dos presuntos começa por atar uma corda em torno da perna ou suspendê-la de um gancho de aço inoxidável que atravessa a perna acima do jarrete (*tuber calcanei*). As pernas são em seguida suspensas em prateleiras e sujeitas a uma circulação intensiva de ar (sistema turbo), em que o ar se desloca da base para o topo. Tal facilita a secagem intensiva das pernas em torno da cabeça do fémur. Esta etapa também ajuda a espalhar o sal ao longo da perna, equilibrando a concentração de sal na superfície com a da carne, o que impede a deterioração. A temperatura durante toda esta fase, que dura pelo menos 14 dias, deve ser de 1-4 °C, devendo a humidade relativa situar-se dentro do intervalo de 65-75 %.»

É aditado o seguinte novo subponto 5.4 Repouso dos presuntos:

«Após a fase de pré-repouso, as pernas são transferidas para as câmaras de repouso. A circulação do ar durante esta fase é menos intensiva; o ar é dirigido de modo a favorecer a secagem correta das pernas em torno do pernil e a secagem ligeira das superfícies não cobertas de pele (a secagem em condições de frio impede a formação de crosta superficial e facilita a correta difusão da água do centro para a superfície). Esta fase tem uma duração mínima de quatro semanas. A temperatura durante toda esta fase deve ser de 2-6 °C, devendo a humidade relativa situar-se dentro do intervalo de 75-85 %.

Depois de repousar, as pernas são enxaguadas com água morna limpa (cerca de 45 °C) e deixadas a escorrer.»

Após terem sido acrescentadas duas novas fases ao procedimento tecnológico, a numeração das fases de produção subsequentes teve de ser alterada. Por conseguinte, o anterior ponto 5.3 passa a ser o ponto 5.5; o anterior ponto 5.4 passa a ser o ponto 5.6; o anterior ponto 5.5 passa a ser o ponto 5.7.

Motivos

Estas fases ajudam a acelerar a secagem das pernas em bruto, reduzindo o teor de água na matéria seca, o que era alcançado através do arejamento das salas e permitindo a circulação natural do ar, em especial quando o Bora (vento frio e seco) estava a soprar. Embora a região da Dalmácia, onde é produzido o «Dalmatinski pršut», seja conhecida pelos ventos frequentes do Bora, estes ventos tornaram-se mais raros devido às alterações climáticas, o que tornou necessária a circulação artificial do ar nas câmaras de secagem, onde os ventiladores são colocados de modo a garantir que as pernas secam uniformemente.

☐ Esta alteração afeta o documento único.

Título

Alteração normalizada do ponto 5 do caderno de especificações (subponto 5.5 Fumagem e secagem dos presuntos)

Descrição

Altera-se a primeira frase do subponto 5.5 Fumagem e secagem dos presuntos (anterior subponto 5.3), de modo a que o início da descrição da fase de fumagem e secagem tenha em conta as duas novas fases de produção.

A frase anterior:

«As pernas, devidamente salgadas, enxaguadas e escorridas, são atadas por uma corda ou suspensas de um gancho de aço inoxidável que atravessa a perna acima do jarrete (*tuber calcanei*) e transferidas para outra sala (câmara) perfeitamente limpa para que a temperatura seja estabilizada antes da fumagem.»

é substituída pela seguinte frase:

Após a fase de prensagem, se não tiverem passado pelas fases de pré-repouso e repouso, as pernas são atadas por uma corda ou suspensas de um gancho de aço inoxidável que atravessa a perna acima do jarrete (*tuber calcanei*) e transferidas para outra sala (câmara) perfeitamente limpa para que a temperatura seja estabilizada antes da fumagem.

Motivos

—

☐ Esta alteração afeta o documento único.

Título

Alteração normalizada do ponto 5 do caderno de especificações (subponto 5.6 Cura dos presuntos)

Descrição

O subponto 5.6, relativo à cura dos presuntos (anterior subponto 5.4), inclui agora a possibilidade de preencher quaisquer fissuras que ocorram no lado medial com gordura de porco moída pura ou banha. Para além da utilização de gordura de porco moída, pode também utilizar-se uma mistura de banha de porco e farinha de trigo ou de arroz para preencher fissuras.

A frase anterior:

«Durante a fase de maturação, quaisquer fissuras que apareçam no lado medial podem ser preenchidas utilizando uma mistura de gordura de porco moída combinada com farinha de trigo ou de arroz e sal.»

é substituída pela seguinte frase:

«Durante a fase de maturação, quaisquer fissuras que apareçam no lado medial podem ser preenchidas com gordura de porco moída ou banha, ou com uma mistura de gordura de porco moída ou banha com farinha de trigo ou de arroz e sal.»

Motivos

O preenchimento das fissuras com gordura de porco moída ou banha, sem a obrigação expressa de misturar a gordura ou a banha com farinha de trigo ou de arroz, permite um procedimento tecnológico mais simples e mais rápido, uma vez que a gordura de porco pura ou a banha é, de facto, mais suave e, por conseguinte, mais fácil de moldar e de se aplicar a quaisquer fissuras nos presuntos. A utilização de gordura de porco pura ou de banha nos presuntos produzidos fora do regime da IGP «Dalmatinski pršut» demonstrou que o método é igualmente eficaz e atinge o mesmo objetivo que a aplicação de gordura ou banha misturada com farinha de trigo ou de arroz.

☐ Esta alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas de produtos agrícolas

«Dalmatinski pršut»

Número de referência da EU: PGI-HR-01205-AM01 — 11.6.2025

1. **Nome(s)**

«Dalmatinski pršut»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☐ DOP

☑ IGP

☐ IG

3. **País em que se situa a área geográfica delimitada**

Croácia

4. **Descrição do produto agrícola**

4.1. *Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/114*

16 — PREPARAÇÕES DE CARNE, PEIXES, CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS, OUTROS INVERTEBRADOS AQUÁTICOS OU DE INSETOS

4.2. *Descrição do produto agrícola correspondente ao nome registado*

O «Dalmatinski pršut» é um produto à base de carne curada de longa conservação, produzido a partir de perna de porco com osso, pele e gordura subcutânea.

O «Dalmatinski pršut» não contém aditivos (nitrato, nitrito, sorbato de potássio, ácido ascórbico e ácido propiónico) exceto sal marinho.

As propriedades organoléticas do «Dalmatinski pršut» são as seguintes:

(a) Aparência: sem fendas ou gretas, cortes ou suspensão do músculo e pele sem grandes dobras na pele;

(b) Corte: a gordura deve ser branca e rosada e o tecido muscular uniforme deve ter uma cor vermelha e avermelhada;

(c) Aroma: aroma fermentado da carne de suíno, salgado, seco e fumado, sem cheiros estranhos (alcatrão, nafta, carne fresca, erva húmida ou seca; sente-se ligeiramente o cheiro a fumo;

(d) Sabor: ligeiramente salgado ou com sal;

(e) Textura: tenra.

As propriedades químicas do «Dalmatinski pršut» são as seguintes:

(a) Teor de água: entre 30 % e 55 %;

(b) Atividade da água (aw): inferior a 0,93;

(c) Teor de sal (NaCl): entre 4,5 % a 7,5 %.

No momento da sua colocação no mercado, o «Dalmatinski pršut» tem um peso mínimo de 6,5 kg e, pelo menos, doze meses após o início do processo de transformação.

O «Dalmatinski pršut» é produzido a partir de pernas frescas (com osso) de suínos de raça, cruzamentos de raças ou variedades de carne ou respetivos dos seus cruzamentos independentemente da combinação.

A coxa arredondada apresenta uma massa de, pelo menos, 11 kg.

Qualidade da carne: a carne fresca não deve apresentar sinais visíveis de traumatismos. A carne da perna é rosa avermelhado e compacta, com uma superfície seca (RFN).

É proibida a utilização de carne pálida, mole e carne exsudada (PSE), ou de carne escura, seca e dura (DFD), ou de carne de cor normal, mas mole e exsudativa (RSE) e de carne consistente e não exsudativa, mas que seja pálida (PFN).

Aquando do início do processo, o pH medido na região do músculo semimembranoso, deve situar-se entre 5,5 e 6,1.

Cobertura de gordura: a espessura da gordura com a pele na parte exterior da perna fresca aparada, medida na vertical abaixo da cabeça do fémur, deve ser ter, pelo menos, 15 mm.

Em volta de toda a perna, a cobertura de gordura não deve permitir diferenciar a pele do músculo por baixo.

Temperatura da carne: aquando do início da preparação da perna, a temperatura interna deve ser entre 1 °C e 4 °C.

Durante a armazenagem e o transporte, os pernis frescos são armazenados a uma temperatura entre -2 °C e 4 °C, não sendo autorizada a sua congelação.

Entre o abate dos suínos e a salga dos pernis devem decorrer entre 24 h e 96 h.

4.3. *Derrogações à proveniência dos alimentos para animais (apenas para os produtos de origem animal com denominação de origem protegida) e restrições à proveniência das matérias-primas (apenas para os produtos transformados com indicação geográfica protegida)*

—

4.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

Todas as fases de produção do «Dalmatinski pršut», desde a salga dos pernis frescos à sua prensagem e fumagem, à secagem e cura do presunto, devem ocorrer na área geográfica especificada no ponto 4.

4.5. *Regras específicas relativas ao acondicionamento, fatiagem, ralagem, etc., do produto agrícola a que o nome registado se refere*

—

4.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

No fim da fase de maturação, os presuntos são marcados a fogo com auxílio de um carimbo que contenha a marca do produto e o código do fabricante, que é idêntico ao número de controlo veterinário do estabelecimento.



O nome do produto e da sua marca comum devem ser fixados nos «Dalmatinski pršut» quando são colocados no mercado. O nome do produto («Dalmatinski pršut») deve ser claramente legível e indelével e distinguir-se das restantes menções pelo tamanho, carateres e cor de letra (tipografia).

O direito de utilizar a marca comum é concedido, nas mesmas condições, a todos os utilizadores da marca para comercializar um produto, em conformidade com o caderno de encargos.

4.7. *Delimitação concisa da área geográfica*

O «Dalmatinski pršut» tem origem na Dalmácia. A área de produção é delimitada a norte pela cidade de Novalja, o município de Kolan, a cidade de Pag, o município de Starigrad, o município de Jasenice, a cidade de Obrovac, o município de Ervenik e a cidade de Knin. A leste, pela fronteira com a Bósnia-Herzegovina e o Montenegro; a sul e a oeste pela fronteira marítima com a República Italiana.

5. **Relação com a área geográfica**

A relação causal com a origem geográfica (sic) assenta nos seguintes elementos:

☑ Reputação

☑ Qualidade determinada

☐ Outras características do produto

Resumo da relação

A relação entre o «Dalmatinski pršut» e a área geográfica de produção baseia-se nas características específicas que lhe são conferidas pelo seu método tradicional de fabrico, bem como na reputação nacional deste produto regional.

Especificidade da área (Besonderheit des geografischen)

Fatores naturais

O «Dalmatinski pršut» é produzido na área geográfica da Dalmácia, que se estende sobre a mais longa e maior parte de costa croata do Adriático. Inclui ainda as ilhas, a costa e o interior submediterrânicos. O litoral, as ilhas e montanhas do interior têm uma orientação principal paralela noroeste sudeste. O interior é montanhoso, com características cársicas típicas.

A Dalmácia tem clima mediterrânico, com verões quentes e secos e invernos amenos e húmidos. A temperatura média oscila entre 3,6 °C e 9 °C no inverno e entre 24,7 °C e 25,3 °C no resto do ano. A humidade relativa oscila entre 56 % e 76 %, ao longo do ano. Um fenómeno climático típico da região é o Bora, um vento seco e frio que prevalece no período invernal e sopra, em média, 130 dias por ano. A interação de todos estes fatores climáticos cria condições para a secagem e a maturação do «Dalmatinski pršut».

Fatores humanos

Graças a um acesso fácil ao sal marinho e um clima favorável, os habitantes da região aprenderam muito rapidamente da antiga Roma a arte da conservação das carnes de suíno por salga e secagem. Desde então, o método de produção do presunto foi transmitido de geração em geração até chegar a um processo de produção considerado tradicional da Dalmácia.

A arte da confeção tradicional está presente em todas as fases de produção do «Dalmatinski pršut». Os produtores selecionam presuntos de qualidade com um peso mínimo de 11 kg e com uma espessura de gordura e courato de, no mínimo, 15 mm. Antes da salga, o sangue que fica no presunto, particularmente na artéria femoral, é extraído por massagem para evitar danos durante as fases de secagem e maturação. A arte dos produtores está igualmente patente no cálculo da duração da salga e prensagem do presunto, que depende, em primeiro lugar, do seu peso.

É dada especial atenção ao método de fumagem e sua duração, bem como à seleção da madeira utilizada. Com efeito, inicialmente, o «Dalmatinski pršut» era mantido sobretudo através da salga ou secagem em vez de ser fumado. Nessa altura, a fumagem durante o processo de secagem do «Dalmatinski pršut» servia principalmente para remover a humidade durante período húmido e chuvoso, sendo efetuada próximo de casa, nas antigas cozinhas ou em secadores de tetos permeáveis. Quando o tempo mudava e o Bora soprava, os presuntos eram retirados das cozinhas e dos secadores e colocados ao ar livre.

Os produtores de «Dalmatinski pršut» sabiam que, devido à ação antioxidante e bactericida do fumo, a carne fumada é melhor tratada e conserva-se mais tempo, pelo que praticavam a fumagem mesmo em tempo seco, quando já não era indispensável a suspensão. No atual processo de produção do «Dalmatinski pršut», a fumagem perdeu a sua função de conservação, mas ainda é utilizada uma vez que confere ao produto o seu aroma único e reconhecível a carne de suíno fumada e curada. Hoje em dia, recorre-se a um processo especial de fumagem a frio, a partir da combustão de serradura de madeira de choupo (*Carpinus sp.*), de carvalho (*Quercus sp.*) ou faia (*Fagus sp.*), tradicionalmente utilizadas como lenha pelas famílias na região.

Especificidade do produto

A singularidade do «Dalmatinski pršut» reflete-se principalmente nas suas propriedades organoléticas, que são o resultado do processo de produção.

Do ponto de vista organolético, o «Dalmatinski pršut» distingue-se pelo seu aroma especial a carne de suíno seca e fermentada e um ligeiro aroma de fumo. Estudos estabeleceram diferenças entre o teor de componentes voláteis do «Dalmatinski pršut» e o de seis presuntos do sul da Europa. A principal diferença reside na presença de fenóis (guaiacol, fenol, o-cresol, m-cresol, 2,6-xilenol, 2,5- e 2,6-dimetoxifenol) em todas as amostras de «Dalmatinski pršut». Uma vez que o processo de produção dos outros presuntos analisados não passa pela fumagem, é muito provável que os fenóis em questão estejam na origem do aroma a fumo [Igor Jerković, Josip Mastelić, Snježana Tartaglia: «A study of volatile flavour substances in Dalmatian traditional smoked ham:» «» «Impact of drycuring and friying», Food Chemistry 104 (2007), p. 1038].

O «Dalmatinski pršut» distingue-se pelo seu sabor ligeiramente salgado ou salgado, pela textura macia e cor uniforme, entre o rosado e o vermelho.

Relação causal entre a área geográfica e as características do produto

A relação entre as características do «Dalmatinski pršut» e a área geográfica de produção reside essencialmente no método de produção tradicional, transmitido de geração em geração. As características particulares do «Dalmatinski pršut» que, em última análise, fizeram a sua reputação, devem-se à utilização de conhecimentos tradicionais.

O «Dalmatinski pršut» é famoso, em primeiro lugar, pelo ligeiro aroma de fumo que o caracteriza. O fumeiro constitui uma fase particularmente sensível da sua produção, durante a qual os produtores devem prestar a máxima atenção à seleção dos tipos de madeira, quantidade de fumo e duração da fumagem, que depende essencialmente do peso das pernas e das condições meteorológicas durante o fumeiro. Os erros cometidos na determinação dos fatores acima mencionados poderiam resultar num aroma a fumado demasiado intenso da casca, cor escura, textura e sabor demasiado acentuados.

A arte dos produtores durante a fase de maturação consiste em regular adequadamente a circulação do ar, a temperatura e a humidade relativa para permitir que os processos metabólicos de maturação decorram com a intensidade adequada e evitar uma secura brutal ou excessiva que endureceria presunto e escureceria os seus bordos e levaria a que o tecido muscular perdesse a uniformidade cromática em tom vermelho.

O ligeiro aroma a fumo do «Dalmatinski pršut» é o elemento principal da sua reputação de longa data e que excede os limites da sua área de produção.

No final da década de 1930, Rudolf Bergštajn, restaurador de Varaždin, anunciou num jornal local que os clientes do restaurante, podiam degustar «[...] o verdadeiro "Dalmatinski pršut" […]» (Hrvatsko jedinstvo n.º 60, Varaždin, 1938, p. 8).

O entusiasmo pelo «Dalmatinski pršut» registou-se sobretudo na década de 1960, uma vez que o aumento da procura contribuiu para aumentar a produção, organizada segundo o modelo cooperativo.

No jornal especializado «Meso», M. Krvavica e J. Đugum escreviam em 2006: «os presuntos tradicionais da Croácia, nomeadamente o "Dalmatinski pršut", pertencem, sem dúvida, dadas as suas características, à categoria de presuntos de qualidade superior…». Pode concluir-se que, ainda hoje, o «Dalmatinski pršut» é reputado pelas suas qualidades e método de produção tradicional.

Os produtores de «Dalmatinski pršut» participam regularmente na feira nacional do presunto, que tem dimensão internacional e se realiza desde 2006 em Sinj, e na feira internacional do presunto, que se realiza desde 2007 em Tinjan, onde são muitas vezes premiados. O «Dalmatinski pršut» foi proclamado vencedor e ganhou a medalha de ouro em 2009, 2010 e 2013 na Feira Internacional da Agricultura de Novi Sad (Sérvia).

Com o desenvolvimento do turismo em meados da década de 1990 e a procura crescente de produtos locais típicos, o «Dalmatinski pršut» tornou-se um produto da Dalmácia de excelente reputação e, em termos económicos, um produto alimentar tradicional bem conhecido na Croácia.

Hiperligação para o caderno de especificações publicado

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