C/2025/4995

9.9.2025

Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei [1]

(C/2025/4995)

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

[Articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]

„Dalmatinski pršut”

Numărul de referință al UE: PGI-HR-01205-AM01 – 11.6.2025

1. **Denumirea produsului**

„Dalmatinski pršut”

2. **Tipul indicației geografice**

☑ IGP

☐ DOP

☐ IG

3. **Sectorul**

☑ Produse agricole

☐ Vinuri

☐ Băuturi spirtoase

4. **Țara căreia îi aparține aria geografică**

Croația

5. **Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard**

Denumirea (Denumirile)

Ministerul Agriculturii, Silviculturii și Pescuitului

6. **Calificarea drept modificare standard**

Modificarea caietului de sarcini al produsului nu include o modificare a denumirii indicației geografice protejate sau a utilizării denumirii respective. Nu există niciun risc de anulare a legăturii cu aria geografică delimitată de producție, iar modificarea nu presupune restricții suplimentare asupra comercializării produsului.

7. **Descrierea modificării (modificărilor) standard aprobate**

Titlul

Modificare standard a punctului 2 din caietul de sarcini (subpunctul 2.2. Descrierea materiei prime)

[1] Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Descriere

Modificarea vizează subpunctul 2.2 (Descrierea materiei prime). În secțiunea referitoare la temperatura cărnii, pragul inferior al temperaturii pentru păstrarea pulpelor în timpul depozitării și al transportului se modifică de la 1 °C la -2 °C.

Formularea anterioară:

„Răcire înseamnă că, în timpul depozitării și al transportului, pulpele trebuie păstrate la o temperatură cuprinsă între -2 °C și 4 °C și nu pot fi congelate. În momentul livrării unei pulpe la locul de producție, temperatura sa internă este cuprinsă între 1 °C și 4 °C."

se înlocuiește cu:

„Răcire înseamnă că, în timpul depozitării și al transportului, pulpele trebuie păstrate la o temperatură cuprinsă între -2 °C și 4 °C și nu pot fi congelate. În momentul livrării unei pulpe la locul de producție, temperatura sa internă este cuprinsă între -2 °C și 4 °C."

Motive

Motivul modificării este că intervalul îngust de temperaturi anterior este dificil de menținut în vehiculele frigorifice. În plus, dispozitivele de înregistrare a temperaturii prezintă adesea valori cu unul sau două grade mai mici decât temperatura necesară.

☑ Modificarea afectează documentul unic.

Titlul

Modificare standard a punctului 2 din caietul de sarcini (subpunctul 2.3. Descrierea produsului finit)

Descriere

La subpunctul 2.3 referitor descrierea produsului finit, pragul inferior al conținutului de umiditate se reduce de la 40 % la 30 %.

Formularea anterioară:

„Pe lângă calitățile organoleptice menționate mai sus, «Dalmatinski pršut» trebuie să prezinte următoarele proprietăți chimice:

(a) conținut de umiditate între 40 % și 55 %;

(b) activitate a apei (aw) sub 0,93;

(c) conținut de sare (NaCl) între 4,5 % și 7,5 %."

se înlocuiește cu:

„Pe lângă calitățile organoleptice menționate mai sus, «Dalmatinski pršut» trebuie să prezinte următoarele proprietăți chimice:

(a) conținut de umiditate între 30 % și 55 %;

(b) activitate a apei (aw) sub 0,93;

(c) conținut de sare (NaCl) între 4,5 % și 7,5 %."

Motive

Motivul modificării este că procesul de certificare a jamboanelor mai mari a arătat că jamboanele mai mari, care au nevoie de mai mult timp pentru conservare, au un conținut de umiditate situat adesea sub 40 %, ceea ce nu le compromite proprietățile organoleptice.

Faptul că jamboanele își păstrează proprietățile organoleptice chiar și în cazul unui conținut de umiditate cuprins între 30 % și 40 % este susținut de publicația științifică intitulată *Sensory characteristics of dry cured ham Dalmatinski pršut: Influence of water content and packaging for long period chilled storage* (Caracteristicile senzoriale ale jambonului uscat Dalmatinski pršut: Influența conținutului de apă și a ambalării pentru o perioadă îndelungată de depozitare la rece) [Sandra Petričević, Eddy Listeš, Taja Bogdanović, Tomislav Dujić și Irena Listeš; *Veterinarska Stanica* No 55 (2024), 6; p. 641–655].

☑ Modificarea afectează documentul unic.

Titlul

Modificare standard a punctului 5 din caietul de sarcini (subpunctul 5.1 Sărarea jamboanelor)

Descriere

La subpunctul 5.1, care se referă la etapa de sărare, se modifică instrucțiunile referitoare la manipularea pulpelor după a doua sărare.

Ultima teză de la subpunctul 5.1, care avea inițial următorul conținut:

„După 7-10 zile (în funcție de dimensiunea pulpei), pulpele trebuie sărate din nou și așezate cu partea medială în jos, să se odihnească încă 7-10 zile."

se înlocuiește cu următoarea teză:

„După 7-10 zile (în funcție de dimensiunea pulpei), pulpele trebuie sărate din nou și lăsate să se odihnească încă 7-10 zile, fiind așezate întotdeauna cu partea medială în sus."

Motive

Subpunctul 5.1 prevedea anterior că pulpele trebuie așezate cu partea medială în jos; această practică era înrădăcinată în metodele tradiționale ale producătorilor de jamboane uscate din Dalmația. De-a lungul timpului, procesele tehnologice utilizate în producția de jamboane uscate au fost îmbunătățite, în special datorită implicării într-o mai mare măsură a specialiștilor, și anume a experților în prelucrarea cărnii, precum și datorită modernizării instalațiilor, inclusiv a construirii de noi facilități și a utilizării de echipamente moderne. Pe măsură ce procesul de producție se îmbunătățea, s-a stabilit că, din punctul de vedere al procesului tehnologic de fabricare a jambonului uscat, așezarea pulpelor cu partea medială orientată în jos în timpul etapei de sărare nu era conformă cu practica de specialitate contemporană.

☐ Modificarea afectează documentul unic.

Titlu

Modificare standard a punctului 5 din caietul de sarcini (noul subpunct 5.3 Odihnirea prealabilă a jamboanelor și noul subpunct 5.4 Odihnirea jamboanelor)

Descriere

Se adaugă două etape tehnologice noi după etapa de presare: odihnirea prealabilă și odihnirea, astfel cum sunt descrise în cele două subpuncte noi: 5.3 și 5.4.

Se adaugă următorul subpunct 5.3 nou, intitulat Odihnirea prealabilă a jamboanelor:

„Etapa tehnologică de odihnire prealabilă a jamboanelor începe prin legarea unei sfori în jurul pulpei sau prin suspendarea acesteia pe un cârlig din oțel inoxidabil care traversează pulpa deasupra jaretului (*tuber calcanei*). Pulpele sunt apoi agățate de rafturi și supuse unei circulații intense a aerului (sistem turbo), aerul circulând de jos în sus. Acest proces favorizează uscarea intensivă a pulpelor pe la capul femurului. Etapa contribuie, de asemenea, la răspândirea sării prin pulpă, echilibrând concentrația de sare de la suprafață cu cea din carne, ceea ce previne alterarea. Pe tot parcursul acestei etape, care durează cel puțin 14 zile, temperatura trebuie să fie de 1-4 °C, în timp ce umiditatea relativă trebuie să se încadreze în intervalul 65-75 %."

Se adaugă următorul subpunct 5.4 nou, intitulat Odihnirea jamboanelor:

„După etapa de odihnire prealabilă, pulpele sunt transferate în camerele de odihnă. În această etapă, circulația aerului este mai puțin intensă; aerul este direcționat astfel încât să favorizeze uscarea corectă a pulpelor în jurul articulației și uscarea ușoară a suprafețelor neacoperite cu piele (uscarea în condiții de răcoare împiedică formarea crustei la suprafață și facilitează distribuția corectă a apei din centru către suprafață). Această etapă durează cel puțin patru săptămâni. Pe tot parcursul acestei etape, temperatura trebuie să fie de 2-6 °C, în timp ce umiditatea relativă trebuie să se încadreze în intervalul 75-85 %.

După odihnă, pulpele sunt clătite cu apă caldă curată (aproximativ 45 °C) și lăsate la scurs."

După adăugarea a două noi etape la procedura tehnologică, numerotarea etapelor de producție ulterioare a trebuit modificată. Prin urmare, fostul punct 5.3 se transformă în punctul 5.5; fostul punct 5.4 se transformă în punctul 5.6; fostul punct 5.5 se transformă în punctul 5.7.

Motive

Aceste etape contribuie la accelerarea uscării pulpelor crude prin reducerea conținutului de apă din substanța uscată, care obișnuia să se realizeze prin aerisirea camerelor, aerul fiind lăsat să circule natural, în special atunci când bătea vântul bora (vânt rece și uscat). Deși regiunea Dalmația, unde se produce „Dalmatinski pršut", este cunoscută pentru vânturile bora frecvente, aceste vânturi au devenit mai rare din cauza schimbărilor climatice. Prin urmare, a devenit necesară circulația artificială a aerului în camerele de uscare, unde ventilatoarele sunt așezate astfel încât să se asigure uscarea uniformă a pulpelor.

☐ Modificarea afectează documentul unic.

Titlul

Modificare standard a punctului 5 din caietul de sarcini (subpunctul 5.5 Afumarea și uscarea jamboanelor)

Descriere

Prima teză de la subpunctul 5.5 Afumarea și uscarea jamboanelor (fostul subpunct 5.3) se modifică astfel încât începutul descrierii etapei de afumare și uscare să țină seama de cele două noi etape de producție.

Teza anterioară:

„Pulpele corect sărate, clătite și scurse sunt legate cu o sfoară sau sunt suspendate pe un cârlig din oțel inoxidabil care traversează pulpa deasupra jaretului (*tuber calcanei*) și sunt transferate într-o altă încăpere (cameră) perfect curată, pentru ca temperatura să fie uniformizată înainte de afumare."

se înlocuiește cu următoarea teză:

„După etapa de presare, dacă nu au trecut prin etapele de odihnire prealabilă și de odihnire, pulpele sunt legate cu o sfoară sau sunt suspendate pe un cârlig din oțel inoxidabil care traversează pulpa deasupra jaretului (*tuber calcanei*) și sunt transferate într-o altă încăpere (cameră) perfect curată, pentru ca temperatura să fie uniformizată înainte de afumare."

Motive

—

☐ Modificarea afectează documentul unic.

Titlul

Modificare standard a punctului 5 din caietul de sarcini (subpunctul 5.6 Maturarea jamboanelor)

Descriere

Subpunctul 5.6 referitor la maturarea jamboanelor (fostul subpunct 5.4) include acum posibilitatea de a se umple eventualele fisuri apărute pe partea medială cu grăsime de porc măcinată sau untură pură. Pe lângă utilizarea grăsimii de porc măcinate, pentru umplerea fisurilor se poate utiliza și un amestec de untură și făină de grâu sau de orez.

Teza anterioară:

„În etapa de maturare, eventualele fisuri apărute pe partea medială pot fi umplute cu un amestec de grăsime de porc măcinată combinată cu făină de grâu sau de orez și sare."

se înlocuiește cu următoarea teză:

„În etapa de maturare, eventualele fisuri apărute pe partea medială pot fi umplute cu grăsime de porc măcinată sau untură sau cu un amestec de grăsime de porc măcinată sau untură cu făină de grâu sau de orez și sare."

Motive

Umplerea fisurilor cu grăsime de porc măcinată sau untură, fără obligația expresă ca grăsimea sau untura să fie amestecată cu făină de grâu sau de orez, constituie o procedură tehnologică mai simplă și mai rapidă, deoarece grăsimea de porc măcinată sau untura pură este, de fapt, mai moale și, prin urmare, mai ușor de modelat și de aplicat pe eventualele fisuri ale jamboanelor. Utilizarea grăsimii de porc sau a unturii pure pe jamboanele produse în afara sistemului IGP „Dalmatinski pršut" a arătat că metoda este la fel de eficace și atinge același obiectiv ca și aplicarea de grăsime sau untură amestecată cu făină de grâu sau de orez.

☐ Modificarea afectează documentul unic.

DOCUMENT UNIC

Denumirile de origine și indicațiile geografice ale produselor agricole

„Dalmatinski pršut"

Numărul de referință al UE: PGI-HR-01205-AM01 – 11.6.2025

1. **Denumirea (denumirile)**

„Dalmatinski pršut"

2. **Tipul indicației geografice**

☐ DOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Țara căreia îi aparține aria geografică delimitată**

Croația

4. **Descrierea produsului agricol**

4.1. *Clasificarea produsului agricol prin poziția și codul din Nomenclatura combinată, în conformitate cu articolul 6 alineatul (1) din Regulamentul (UE) 2024/1143*

16 – PREPARATE DIN CARNE, DIN PEȘTE, DIN CRUSTACEE, DIN MOLUȘTE, DIN ALTE NEVERTEBRATE ACVATICE SAU DIN INSECTE

4.2. *Descrierea produsului agricol căruia i se aplică denumirea înregistrată*

„Dalmatinski pršut" este un produs din carne uscată constând într-o pulpă de porc, cu os, șorici și slănină.

„Dalmatinski pršut" nu conține aditivi (nitriți, nitrați, sorbat de potasiu, acid ascorbic sau propanoic), ci numai sare de mare.

„Dalmatinski pršut" prezintă următoarele caracteristici organoleptice:

(a) aspect exterior: fără crăpături și tăieturi, fără țesut muscular ori șorici care să atârne și fără pliuri proeminente ale pielii;

(b) în secțiune: grăsimea subcutanată este de culoare albă spre albă-rozie, iar mușchiul are o culoare omogenă, între roșu și roșu deschis;

(c) aroma: aromă de carne de porc fermentată, sărată, uscată și afumată, fără mirosuri străine (de gudron, uleiuri, carne crudă, iarbă umedă sau uscată); aroma de afumat este moderată;

(d) gust: de la ușor sărat la sărat;

(e) consistență: moale.

„Dalmatinski pršut” are următoarele proprietăți chimice:

(a) conținut de umiditate între 30 % și 55 %;

(b) activitate a apei (aw) sub 0,93;

(c) conținut de sare (NaCl) între 4,5 % și 7,5 %.

La momentul introducerii pe piață, „Dalmatinski pršut” are o greutate minimă de 6,5 kg și a trecut printr-o maturare de cel puțin 12 luni de la începerea prelucrării.

„Dalmatinski pršut” se obține din pulpe de porc proaspete, cu os, provenite de la porci care aparțin unor rase, rase încrucișate sau linii de carne comerciale sau oricăror încrucișări ale acestora.

Greutatea minimă a unei pulpe fasonate este de 11 kg.

Calitatea cărnii: o pulpă proaspătă trebuie să nu prezinte nicio urmă vizibilă de vătămare. Carnea este roz-roșiatică, are o consistență fermă și este ne-exsudativă.

Nu se poate folosi carnea decolorată, moale și exsudativă, carnea închisă la culoare, tare și uscată, carnea cu colorație potrivită, dar care este moale și exsudativă și nici carnea fermă și ne-exsudativă, dar decolorată.

La momentul livrării la unitatea de producție, valoarea pH-ului unei pulpe de porc, măsurată în zona mușchiului semimembranos, este cuprinsă între 5,5 și 6,1.

Stratul de grăsime: grosimea minimă a grăsimii subcutanate, cu tot cu piele, de pe partea exterioară a unei pulpe fasonate, măsurată vertical mai jos de capul femurului, este de 15 mm.

Stratul de grăsime de-a lungul întregii margini rotunjite a pulpei este suficient de gros pentru a împiedica dezlipirea pielii de pe mușchiul de dedesubt.

Temperatura cărnii: în momentul livrării unei pulpe la locul de producție, temperatura sa internă este cuprinsă între 1 °C și 4 °C.

În timpul depozitării și al transportului, pulpele proaspete sunt păstrate la o temperatură cuprinsă între -2 °C și 4 °C. Pulpele nu pot fi congelate.

Pulpa trebuie să fie sărată într-un interval de 24-96 de ore de la sacrificarea porcului.

4.3. *Derogări privind aprovizionarea cu hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală care poartă o denumire de origine protejată) și restricții privind aprovizionarea cu materii prime (doar în cazul produselor prelucrate care poartă o indicație geografică protejată)*

—

4.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Toate etapele de producție a „Dalmatinski pršut”, de la sărarea pulpelor proaspete la presarea, afumarea, uscarea și maturarea lor, trebuie să aibă loc în aria geografică indicată la punctul 4.

4.5. *Norme specifice privind ambalarea, felierea, răzuirea etc. ale produsului agricol la care se referă denumirea înregistrată*

—

4.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

La sfârșitul perioadei de maturare, jamboanele sunt marcate la cald cu o marcă ce cuprinde simbolul comun al „Dalmatinski pršut” și codul producătorului, care este identic cu numărul de control veterinar al unității.



În momentul comercializării, pe produs trebuie să figureze denumirea „Dalmatinski pršut” și simbolul comun. Denumirea „Dalmatinski pršut” trebuie să fie clar lizibilă și indelebilă și trebuie să fie suficient de mare, dar și accentuată de tipul și culoarea caracterelor utilizate, astfel încât să fie mai clară decât orice altă mențiune.

Toți utilizatorii denumirii de origine care comercializează produsul în conformitate cu caietul de sarcini al acestuia au dreptul de a utiliza simbolul comun, în aceleași condiții.

4.7. *Delimitarea concisă a ariei geografice*

Producția de „Dalmatinski pršut” se desfășoară în Dalmația. Limita nordică a ariei de producție străbate orașul Novalja, localitatea Kolan, orașul Pag, localitățile Starigrad și Jasenice, orașul Obrovac, localitatea Ervenik și orașul Knin. La est, limita urmează frontiera cu Bosnia și Herțegovina și cu Muntenegru. La sud și la vest, aria este delimitată de frontiera maritimă cu Republica Italiană.

5. **Legătura cu aria geografică**

Legătura cauzală cu originea geografică (sic) se bazează pe

☑ reputație;

☑ o anumită calitate;

☐ alte caracteristici ale produsului.

Rezumatul legăturii

Legătura dintre „Dalmatinski pršut” și aria geografică de producție se bazează pe caracteristicile produsului, care rezultă din metoda de producție tradițională, dar și pe reputația câștigată de acest produs regional la nivel național.

Specificitatea ariei geografice

Factori naturali

„Dalmatinski pršut” este produs în întreaga zonă geografică a Dalmației, care este cea mai lungă și mai mare zonă de coastă croată de-a lungul Mării Adriatice. Dalmația cuprinde insulele, zonele de coastă și hinterlandul submediteraneean. Zonele de coastă, insulele și regiunile muntoase din hinterland sunt, în general, dispuse paralel unele față de altele de la nord-vest la sud-est. Hinterlandul prezintă un relief montan, cu caracteristici tipic carstice.

Clima din Dalmația este de tip mediteraneean, cu veri calde și uscate și cu ierni blânde și umede. În timpul iernii, temperatura medie este de 3,6-9,0 °C, ea urcând în timpul verii până la 24,7-25,3 °C. Umiditatea relativă pe tot parcursul anului variază între 56 % și 76 %. Un fenomen climatic caracteristic zonei este bora, un vânt uscat și rece care domină în perioada de iarnă și care suflă, în medie, 130 de zile pe an. Efectele combinate ale acestor factori climatici creează condițiile care permit „Dalmatinski pršut” să se usuce și să se maturizeze.

Factori umani

Disponibilitatea sării de mare și climatul favorabil au permis locuitorilor Dalmației să deprindă foarte rapid de la romani meșteșugul conservării cărnii de porc prin sărare și uscare. Începând de atunci, știința preparării de pršut s-a transmis din generație în generație și, în timp, s-a transformat într-un proces de producție considerat tradițional în Dalmația.

Metodele de preparare tradiționale se regăsesc în toate etapele de producție a „Dalmatinski pršut”. Producătorii de pršut din Dalmația selectează jamboane de calitate, care cântăresc cel puțin 11 kg și care au un strat de șorici și de grăsime de cel puțin 15 mm. Înainte de a le săra, ei le masează pentru a elimina resturile de sânge, în special din artera femurală, în scopul de a evita deteriorarea în etapa de uscare și de maturare. Măiestria producătorilor de pršut își spune cuvântul și la stabilirea duratei de sărare și de presare a jambonului, care depinde în primul rând de greutatea acestuia.

O atenție deosebită este acordată metodei și duratei de afumare, precum și alegerii lemnului. De fapt, inițial, „Dalmatinski pršut” era conservat în principal prin sărare și uscare, și nu prin afumare. „Dalmatinski pršut” a început să fie afumat în timpul etapei de uscare – care avea loc lângă vatră în bucătăriile vechi sau în afumători cu acoperișuri poroase – pentru a elimina umezeala în condiții de vreme umedă și ploioasă. De îndată ce vremea se îndrepta, iar bora bătea din nou, jamboanele se scoteau afară pentru a se usca la aer.

Producătorii de „Dalmatinski pršut” au observat că, dacă era afumată, carnea se conserva mai bine și se păstra chiar mai mult timp datorită proprietăților antioxidante și bactericide ale fumului, drept care au început să afume jamboanele chiar și în condiții de vreme uscată, când nu mai era necesară atârnarea lor lângă vatră. Deși cu metodele de producție de azi fumul nu mai este necesar pentru conservarea cărnii, acesta este încă utilizat în fabricarea produsului „Dalmatinski pršut” pentru a-i conferi aroma unică și specifică de carne de porc afumată și uscată. În prezent, afumarea este un proces de producție separat și se execută cu ajutorul fumului rece obținut prin arderea lemnului sau rumegușului de carpen (*Carpinus sp.*), de stejar (*Quercus sp.*) sau de fag (*Fagus spp.*), lemne de esență tare, utilizate în mod tradițional drept combustibil în gospodăriile locale.

Specificitatea produsului

Caracterul unic al „Dalmatinski pršut” rezidă în principal în proprietățile sale organoleptice, care rezultă din procesul de producție.

Proprietatea sa organoleptică distinctă este aroma de carne de porc uscată, cu un parfum moderat de afumat. Cercetările au arătat diferențe în compoziția de substanțe volatile conținute de „Dalmatinski pršut” și de alte șase tipuri de jamboane uscate din sudul Europei, mai ales prezența fenolilor (guaiacol, fenol, o-crezol, m-crezol, 2,5-xilenol, 2,6-xilenol și 2,6 dimetoxifenol) în toate eșantioanele de „Dalmatinski pršut”. Având în vedere că procesul de producție al celorlalte jamboane nu implică afumarea, este foarte probabil ca aroma de afumat să fie conferită de acești fenoli [Igor Jerković, Josip Mastelić, Snježana Tartaglia: Studiu al substanțelor aromatizante volatile conținute de jambonul afumat din Dalmația: impactul conservării prin uscare și al prăjirii, Chimie alimentară 104 (2007), p. 1038].

„Dalmatinski pršut” se distinge și prin gustul ușor sărat spre sărat, consistența moale și culoarea omogenă, între roșu și roșu deschis.

Legătura cauzală dintre arie și caracteristicile produsului

Legătura dintre caracteristicile „Dalmatinski pršut” și aria sa de producție se reflectă în principal în utilizarea metodei de producție tradiționale, transmisă din generație în generație. Datorită tehnicilor tradiționale de producție, „Dalmatinski pršut” are caracteristicile speciale care l-au făcut să își dobândească reputația.

Principala caracteristică prin care se distinge „Dalmatinski pršut” este aroma sa moderată de afumat. Afumarea este, așadar, o etapă deosebit de sensibilă a producției, în timpul căreia producătorii de pršut trebuie să acorde o atenție specială alegerii lemnelor de foc potrivite, cantității de fum și duratei procesului de afumare, care depinde în principal de greutatea pulpelor și de condițiile meteorologice existente la momentul afumării. În cazul în care acești parametri nu sunt aleși corect, rezultatul poate fi o aromă prea puternică de afumat, o decolorare a șoriciului și o consistență mai tare a cărnii, care nu se mai topește atât de ușor în gură.

În perioada de maturare, măiestria producătorilor de pršut se reflectă într-un bun control al fluxului de aer, al temperaturii și al umidității relative, ceea ce permite proceselor metabolice să se deruleze în ritmul corespunzător, prevenindu-se astfel uscarea rapidă sau excesivă care duce la întărirea cărnii și la pierderea culorii omogene între roșu și roșu deschis pe toată lățimea țesutului muscular, din cauza înnegririi marginilor.

În special datorită aromei sale moderate de afumat, „Dalmatinski pršut” este recunoscut de multă vreme dincolo de aria sa de producție.

La sfârșitul anilor 1930, Rudolf Bergštajn, un hangiu din orașul Varaždin, își făcea reclamă într-un săptămânal local afirmând că oaspeții săi erau invitați să deguste „[…] adevăratul «Dalmatinski pršut» […]” (Hrvatsko jedinstvo No 60, 1938, Varaždin, p. 8).

Popularitatea „Dalmatinski pršut” s-a extins rapid în anii 1960, când creșterea cererii a alimentat producția, organizată sub formă de cooperativă.

Într-un articol din buletinul informativ despre comerț Meso (2006), M. Krvavica și J. Đugum afirmă că „soiurile tradiționale de pršut din Croația, inclusiv «Dalmatinski pršut» […], se laudă cu o serie de caracteristici care le plasează, cu siguranță, printre soiurile de pršut de cea mai înaltă calitate […]”. Acest lucru demonstrează că „Dalmatinski pršut” este recunoscut chiar și în zilele noastre pentru calitatea sa și pentru metoda tradițională de producție.

Producătorii de „Dalmatinski pršut” expun în mod regulat la Târgul național al pršut, organizat în Sinj din 2006 și care se bucură, de asemenea, de participarea unor expozanți internaționali, dar și la Târgul internațional al Prosciutto, organizat în Tinjan din 2007, unde adeseori câștigă premii la concursuri. „Dalmatinski pršut” a câștigat titluri și medalii de aur în 2009, 2010 și 2013 la Târgul internațional agricol de la Novi Sad, din Serbia.

Odată cu dezvoltarea turismului la mijlocul anilor 1990 și cu cererea tot mai mare de produse locale tipice, „Dalmatinski pršut” a devenit o delicatesă dalmată distinctă și, din punct de vedere economic, un important aliment tradițional produs în Croația.

Trimitere la adresa electronică (url) a caietului de sarcini publicat

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