C/2025/4995

9.9.2025

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2025/4995)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Dalmatinski pršut“

Referenčné číslo EÚ: PGI-HR-01205-AM01 – 11.6.2025

1. **Názov výrobku**

„Dalmatinski pršut“

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHZO

☐ CHOP

☐ ZO

3. **Sektor**

☑ Poľnohospodárske výrobky

☐ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, do ktorej zemepisná oblasť patrí**

Chorvátsko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Názov:

Ministerstvo poľnohospodárstva, lesného hospodárstva a rybárstva

6. **Dôvod na štandardnú zmenu**

Zmena špecifikácie výrobku nezahŕňa zmenu názvu chráneného zemepisného označenia ani zmenu používania tohto názvu. Zmena nepredstavuje žiadne riziko odstránenia súvislosti s vymedzenou zemepisnou oblasťou výroby a ani neprináša žiadne ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

Názov

Štandardná zmena bodu 2 špecifikácie výrobku (podbod 2.2. Opis suroviny)

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Opis

Zmena sa týka podbodu 2.2 (Opis suroviny). V oddiele o teplote mäsa sa spodná hranica teploty na uchovávanie stehien počas skladovania a prepravy zmenila z 1 °C na −2 °C.

Predchádzajúce znenie:

„Chladenie znamená, že počas skladovania a prepravy musia byť stehná uchovávané pri teplote od −2 °C do 4 °C a nesmú byť zmrazené. Vnútorná teplota stehna pri doručení na miesto výroby je medzi 1 °C a 4 °C.“

sa nahradilo takto:

„Chladenie znamená, že počas skladovania a prepravy musia byť stehná uchovávané pri teplote od −2 °C do 4 °C a nesmú byť zmrazené. Vnútorná teplota stehna pri doručení na miesto výroby je medzi −2 °C a 4 °C.“

Dôvody

Dôvodom zmeny je skutočnosť, že predchádzajúci úzky teplotný rozsah sa v chladiarenských vozidlách ťažko udržiava. Registračné teplomery okrem toho často ukazujú hodnoty o jeden alebo dva stupne nižšie, ako je požadovaná teplota.

☑ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Štandardná zmena bodu 2 špecifikácie výrobku (podbod 2.3. Opis hotového výrobku)

Opis

V podbode 2.3 týkajúcom sa opisu hotového výrobku sa spodná hranica obsahu vlhkosti znížila zo 40 % na 30 %.

Predchádzajúce znenie:

„Okrem vyššie uvedených organoleptických vlastností musí výrobok ‚Dalmatinski pršut‘ vykazovať tieto chemické vlastnosti:

(a) obsah vlhkosti medzi 40 % a 55 %;

(b) aktivita vody pod 0,93;

(c) obsah soli (NaCl) medzi 4,5 % a 7,5 %.“

sa nahradilo takto:

„Okrem vyššie uvedených organoleptických vlastností musí výrobok ‚Dalmatinski pršut‘ vykazovať tieto chemické vlastnosti:

(a) obsah vlhkosti medzi 30 % a 55 %;

(b) aktivita vody pod 0,93;

(c) obsah soli (NaCl) medzi 4,5 % a 7,5 %.“

Dôvody

Dôvodom tejto zmeny je skutočnosť, že v procese certifikácie väčších šuniek sa zistilo, že obsah vlhkosti vo väčších šunkách, ktoré sa dlhšie sušia, je často nižší ako 40 %, pričom to neohrozuje žiadne organoleptické vlastnosti.

Skutočnosť, že aj pri obsahu vlhkosti 30 až 40 % si šunky zachovávajú svoje organoleptické vlastnosti, potvrdzuje aj vedecká publikácia Senzorické vlastnosti suchej trvanlivej šunky Dalmatinski pršut: Vplyv obsahu vody a balenia pri dlhodobom skladovaní v chlade [Sandra Petričević, Eddy Listeš, Taja Bogdanović, Tomislav Dujić a Irena Listeš; Veterinarska Stanica č. 55 (2024), 6; str. 641 – 655].

☑ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Štandardná zmena bodu 5 špecifikácie výrobku (podbod 5.1 Solenie šuniek)

Opis

V podbode 5.1, ktorý sa týka fázy solenia, boli zmenené pokyny týkajúce sa manipulácie so stehnami po druhom solení.

Posledná veta podbodu 5.1, ktorá pôvodne znela:

„Po 7 – 10 dňoch (v závislosti od veľkosti stehna) sa stehná opäť nasolia, položia sa prístrednou stranou nadol a nechajú sa odležať ďalších 7 – 10 dní.“

sa nahrádza touto vetou:

„Po 7 až 10 dňoch (v závislosti od veľkosti stehna) sa stehná opäť nasolia a nechajú sa odležať ďalších 7 až 10 dní, pričom sa vždy umiestnia prístrednou stranou nahor.“

Dôvody

V podbode 5.1 sa predtým uvádzalo, že stehná musia byť položené prístrednou stranou nadol; táto prax má korene v tradičných spôsoboch výroby suchých trvanlivých šuniek v Dalmácii. Postupom času sa technologické postupy používané pri výrobe suchých trvanlivých šuniek zdokonaľovali, najmä vďaka väčšiemu zapojeniu odborníkov, t. j. odborníkov na spracovanie mäsa, a modernizácii závodu vrátane výstavby nových zariadení a používania moderného vybavenia. Pri zdokonaľovaní výrobného procesu sa zistilo, že z hľadiska technologického postupu výroby suchej trvanlivej šunky nie je umiestnenie stehien prístrednou stranou nadol počas solenia v súlade so súčasnou odbornou praxou.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Štandardná zmena bodu 5 špecifikácie výrobku (nový podbod 5.3 Predsušenie šuniek a nový podbod 5.4 Odležanie šuniek)

Opis

Po fáze lisovania boli pridané dve nové technologické fázy: predsušenie a odležanie, ako je opísané v dvoch nových podbodoch: 5.3 a 5.4.

Bol pridaný tento nový podbod 5.3 Predsušenie šuniek:

„Technologická fáza predsušenia šuniek sa začína priviazaním šnúrky okolo stehna alebo zavesením na háčik z nehrdzavejúcej ocele prechádzajúci stehnom nad kosťou (*tuber calcanei*). Stehná sa potom zavesia na stojany a vystavia sa intenzívnej cirkulácii vzduchu (turbo systém), pričom vzduch sa pohybuje zdola nahor. Uľahčuje to intenzívne sušenie stehien v okolí hlavice stehennej kosti. Tento krok takisto pomáha soli rozptýliť sa po celom stehne, čím sa vyrovnáva koncentrácia soli na povrchu a vnútri mäsa, čo zabraňuje kazeniu. Počas tejto fázy, ktorá trvá najmenej 14 dní, musí byť teplota 1 – 4 °C a relatívna vlhkosť vzduchu v rozmedzí 65 – 75 %.“

Bol pridaný tento nový podbod 5.4 Odležanie šuniek:

„Po fáze predsušenia sa stehná presunú do komôr na odležanie. Cirkulácia vzduchu v tejto fáze je menej intenzívna; vzduch sa usmerňuje tak, aby sa podporilo správne sušenie stehien okolo kĺbu a ľahké sušenie povrchov, ktoré nie sú pokryté kožou (sušenie v chladných podmienkach zabraňuje tvorbe povrchovej kôry a uľahčuje správnu difúziu vody zo stredu smerom k povrchu). Táto fáza trvá najmenej štyri týždne. Počas tejto fázy musí byť teplota 2 – 6 °C a relatívna vlhkosť vzduchu v rozmedzí 75 – 85 %.

Po odležaní sa stehná opláchnu čistou teplou vodou (približne 45 °C) a nechajú sa odkvapkať.“

Po pridaní dvoch nových fáz do technologického postupu sa muselo upraviť číslovanie nasledujúcich fáz výroby. Preto sa z predchádzajúceho bodu 5.3 stal bod 5.5; z predchádzajúceho bodu 5.4 sa stal bod 5.6; z predchádzajúceho bodu 5.5 sa stal bod 5.7.

Dôvody

Tieto fázy pomáhajú urýchliť sušenie surových stehien znížením obsahu vody v sušine, čo sa predtým dosahovalo vetraním miestností a prirodzenou cirkuláciou vzduchu, najmä keď fúkal (studený a suchý) vietor bóra. Hoci je oblasť Dalmácie, kde sa vyrába šunka „Dalmatinski pršut“, známa častými bórami, tieto vetry bývajú v dôsledku zmeny klímy čoraz zriedkavejšie. Vyžiadalo si to umelú cirkuláciu vzduchu v sušiacich komorách, kde sú ventilátory umiestnené tak, aby sa zabezpečilo rovnomerné sušenie stehien.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Štandardná zmena bodu 5 špecifikácie výrobku (podbod 5.5 Údenie a sušenie šuniek)

Opis

Prvá veta v podbode 5.5 Údenie a sušenie šuniek (predtým podbod 5.3) bola zmenená tak, aby sa na začiatku opisu fázy údenia a sušenia zohľadnili dve nové fázy výroby.

Predchádzajúca veta:

„Správne nasolené, opláchnuté a osušené stehná sa zviažu šnúrkou alebo sa zavesia na hák z nehrdzavejúcej ocele prechádzajúci stehnom nad kosťou (*tuber calcanei*) a prenesú sa do inej, dokonale čistej miestnosti (komory), kde sa pred údením vyrovná teplota.“

sa nahrádza touto vetou:

„Po fáze lisovania, ak stehná neprešli fázou predsušenia a odležania, sa zviažu šnúrkou alebo sa zavesia na hák z nehrdzavejúcej ocele prechádzajúci stehnom nad kosťou (*tuber calcanei*) a prenesú sa do inej, dokonale čistej miestnosti (komory), kde sa pred údením vyrovná teplota.“

Dôvody

—

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Štandardná zmena bodu 5 špecifikácie výrobku (podbod 5.6 Zrenie šuniek)

Opis

Podbod 5.6 týkajúci sa zrenia šuniek (predtým podbod 5.4) v súčasnosti zahŕňa možnosť vyplniť prípadné trhliny, ktoré sa vyskytnú na prístrednej strane, čistým mletým bravčovým tukom alebo masťou. Okrem mletého bravčového tuku sa na vyplnenie trhlín môže použiť aj zmes bravčovej masti a pšeničnej alebo ryžovej múky.

Predchádzajúca veta:

„Počas fázy zrenia sa trhliny, ktoré sa objavia na prístrednej strane, môžu vyplniť zmesou mletého bravčového tuku v kombinácii s pšeničnou alebo ryžovou múkou a soľou.“

sa nahrádza touto vetou:

„Počas fázy zrenia sa trhliny, ktoré sa objavia na prístrednej strane, môžu vyplniť mletým bravčovým tukom alebo bravčovou masťou, alebo zmesou mletého bravčového tuku alebo masti s pšeničnou alebo ryžovou múkou a soľou.“

Dôvody

Vyplnenie trhlín mletým bravčovým tukom alebo bravčovou masťou bez výslovnej požiadavky miešania tuku alebo bravčovej masti s pšeničnou alebo ryžovou múkou umožňuje jednoduchší a rýchlejší technologický postup, pretože čistý bravčový tuk alebo bravčová masť sú v skutočnosti mäkšie, a preto sa ľahšie tvarujú a lepšie sa nimi vypĺňajú prípadné trhliny v šunke. Použitie čistého bravčového tuku alebo bravčovej masti na šunky vyrobené mimo systému CHZO „Dalmatinski pršut“ ukázalo, že táto metóda je rovnako účinná a dosahuje rovnaký cieľ ako použitie tuku alebo bravčovej masti zmiešanej s pšeničnou alebo ryžovou múkou.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označenia pôvodu a zemepisné označenia poľnohospodárskych výrobkov

„Dalmatinski pršut“

Referenčné číslo EÚ: PGI-HR-01205-AM01 – 11.6.2025

1. **Názov**

„Dalmatinski pršut“

2. **Druh zemepisného označenia**

☐ CHOP

☑ CHZO

☐ ZO

3. **Krajina, do ktorej vymedzená zemepisná oblasť patrí**

Chorvátsko

4. **Opis poľnohospodárskeho výrobku**

4.1. *Klasifikácia poľnohospodárskeho výrobku v súlade s položkou a kódom kombinovanej nomenklatúry, ako sa uvádza v článku 6 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143*

16 – PRÍPRAVKY Z MÄSA, RÝB, KÔROVCOV, MÄKKÝŠOV ALEBO OSTATNÝCH VODNÝCH BEZSTAVOVCOV ALEBO HMYZU

4.2. *Opis poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

„Dalmatinski pršut“ je trvanlivý suchý mäsový výrobok vyrobený z bravčového stehna s kosťou, kožou a podkožným tukovým tkanivom.

„Dalmatinski pršut“ neobsahuje žiadne prídavné látky (dusitany, dusičnany, sorban draselný, kyselinu askorbovú ani propiónovú) okrem morskej soli.

„Dalmatinski pršut“ sa vyznačuje týmito organoleptickými vlastnosťami:

(a) vonkajší vzhľad: bez prasklín, rezov alebo voľne visiaceho svalového alebo obalového tkaniva a bez výrazných záhybov kože;

(b) rez: podkožný tuk je bielej až ružovobielej farby, pričom svalovina je rovnomerne červená až svetločervená;

(c) aróma: aróma fermentovaného, soleného, sušeného a údeného bravčového mäsa, bez cudzích vôní (po dechte, oleji, surovom mäse, mokrej alebo suchej tráve); dymová aróma je jemná;

(d) chuť: mierne slaná až slaná;

(e) textúra: mäkká.

„Dalmatinski pršut“ sa vyznačuje týmito chemickými vlastnosťami:

(a) obsah vlhkosti medzi 30 % a 55 %;

(b) aktivita vody pod 0,93;

(c) obsah soli (NaCl) medzi 4,5 % a 7,5 %.

V čase uvedenia na trh má „Dalmatinski pršut“ hmotnosť najmenej 6,5 kg a zrel najmenej 12 mesiacov od začiatku spracovania.

„Dalmatinski pršut“ sa vyrába z čerstvého bravčového stehna na kosti, ktoré sa získava z ošípaných z komerčných mäsových plemien, kríženców alebo zo šľachtiteľských línií alebo kríženców akejkoľvek kombinácie uvedených plemien.

Minimálna hmotnosť očisteného stehna je 11 kg.

Kvalita mäsa: čerstvé stehno nesmie vykazovať žiadne zreteľné znaky traumy. Mäso je červenoružovej farby, má pevnú textúru a suchý povrch.

Nesmie sa použiť bledé, mäkké a vodnaté mäso, tmavé, suché a tvrdé mäso, mäso, ktoré má požadovanú farbu, ale je mäkké a vodnaté, ani mäso, ktoré je tvrdé a nie je vodnaté, ale je svetlé.

V čase dodania na miesto výroby je pH bravčového stehna merané v oblasti poloblanitého svalu medzi 5,5 a 6,1.

Tukové pokrytie: minimálna hrúbka podkožného tuku s kožou na vonkajšej časti očisteného stehna meraná zvisle pod hlavicou stehennej kosti je 15 mm.

Tukové pokrytie pozdĺž celého zaobleného okraja stehna je dostatočné na to, aby zabránilo oddeleniu kože od svaloviny.

Teplota mäsa: vnútorná teplota stehna pri doručení na miesto výroby je medzi 1 °C a 4 °C.

Počas skladovania a prepravy sa čerstvé stehná udržiavajú pri teplote medzi -2 °C a 4 °C. Nesmú zmrznúť.

Stehno sa solí najskôr 24 hodín a najneskôr 96 hodín po zabití ošípanej.

4.3. *Výnimky týkajúce sa získavania krmív (len pre výrobky živočíšneho pôvodu označené chráneným označením pôvodu) a obmedzenia týkajúce sa získavania surovín (len pre spracované výrobky označené chráneným zemepisným označením)*

—

4.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Všetky fázy výroby výrobku „Dalmatinski pršut“ počnúc solením čerstvých stehien po ich lisovanie, údenie, sušenie a zrenie sa musia uskutočniť v zemepisnej oblasti vymedzenej v bode 4.

4.5. *Špecifické pravidlá balenia, krájania, strúhania atď. poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

—

4.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Po skončení fázy zrenia sa na šunky vypáli značka pozostávajúca zo spoločného symbolu „Dalmatinski pršut“ a z kódu výrobcu, ktorý sa zhoduje s veterinárnym kontrolným číslom príslušného zariadenia.



Pri uvedení na trh musí výrobok obsahovať názov „Dalmatinski pršut“ a spoločný symbol. Názov „Dalmatinski pršut“ musí byť jasne čitateľný a nezmazateľný a veľkosťou, typom a farbou písma sa musí jasne odlišovať od všetkých ostatných nápisov.

Všetci používatelia označenia pôvodu, ktorí výrobok uvádzajú na trh v súlade s jeho špecifikáciou, majú právo používať spoločný symbol, a to za rovnakých podmienok.

4.7. *Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti*

Výroba výrobku „Dalmatinski pršut“ prebieha v Dalmácii. Severná hranica oblasti výroby prechádza mestom Novalja, obcou Kolan, mestom Pag, obcami Starigrad a Jasenice, mestom Obrovac, obcou Ervenik a mestom Knin. Hranica na východe kopíruje štátne hranice s Bosnou a Hercegovinou a Čiernou Horou. Na juhu a západe je oblasť ohraničená námornou štátnou hranicou s Talianskou republikou.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Príčinná súvislosť so zemepisným pôvodom sa zakladá na

☑ dobrá povesť

☑ daná kvalita

☐ iné vlastnosti výrobku

Zhrnutie súvislosti

Súvislosť medzi výrobkom „Dalmatinski pršut“ a zemepisnou oblasťou výroby je založená na charakteristických vlastnostiach výrobku, ktoré vyplývajú z tradičného spôsobu výroby, ako aj na dobrej povesti, ktorú tento regionálny výrobok dosiahol na celoštátnej úrovni.

Špecifickosť oblasti

Prírodné faktory

„Dalmatinski pršut“ sa vyrába v celej zemepisnej oblasti Dalmácia, ktorá je najdlhším a najväčším úsekom chorvátskeho pobrežia pozdĺž Jadranského mora. Dalmácia pozostáva z ostrovov, pobrežia a substredomorského vnútrozemia. Pobrežie, ostrovy a hornaté vnútrozemie sa tiahnu väčšinou rovnobežne zo severozápadu na juhovýchod. Vnútrozemie je hornaté s typickým krasovými znakmi.

Podnebie v Dalmácii je stredomorské, s teplými suchými letami a miernymi vlhkými zimami. V zime je priemerná teplota 3,6 – 9,0 °C, kým priemerná teplota v lete dosahuje 24,7 – 25,3 °C. Relatívna vlhkosť vzduchu sa v priebehu roka pohybuje od 56 % do 76 %. Typickým klimatickým javom oblasti je bóra, suchý a studený vietor, ktorý prevláda v zimnom období a fúka v priemere 130 dní v roku. Kombinácia týchto klimatických faktorov vytvára podmienky, ktoré pomáhajú šunke „Dalmatinski pršut“ vyschnúť a dozrieť.

Ľudské faktory

Vďaka ľahko dostupnej morskej soli a priaznivému podnebiu si obyvatelia Dalmácie od starých Rimanov veľmi rýchlo osvojili zručnosť konzervovania bravčového mäsa solením a sušením. Odvtedy sa know-how výroby pršutu odovzdávalo z generácie na generáciu a časom sa vyvinulo do výrobného procesu, ktorý sa v Dalmácii považuje za tradičný.

Tradičné know-how sa vyskytuje vo všetkých fázach výroby výrobku „Dalmatinski pršut“. Výrobcovia pršutu v Dalmácii vyberajú kvalitné šunky, ktoré vážia aspoň 11 kg a majú aspoň 15 mm tuku a kože. Pred solením vytlačia „masírovaním“ zo stehna zvyšnú krv, najmä z femorálnej artérie, aby sa mäso počas sušenia a údenia nepokazilo. Zručnosť výrobcov pršutu sa ukazuje aj pri určovaní dĺžky solenia a lisovania šunky, čo primárne závisí od jej hmotnosti.

Osobitná pozornosť sa venuje spôsobu a dĺžke údenia, ako aj výberu dreva. Pôvodne sa „Dalmatinski pršut“ konzervoval skôr solením a sušením ako údením. Údenie výrobku „Dalmatinski pršut“ počas fázy sušenia sa zaviedlo na odstránenie vlhkosti v čase dažďov a vlhkého počasia a uskutočňovalo sa vedľa kozubov v starých kuchyniach alebo v sušiarňach s poróznymi strechami. Keď sa počasie zmenilo a opäť začala fúkať bóra, šunky sa vynášali, aby sa ďalej sušili na vzduchu.

Výrobcovia výrobku „Dalmatinski pršut“ zistili, že údené mäso je lepšie konzervované a možno ho aj dlhšie uchovávať vďaka antioxidačným a baktericídnym vlastnostiam dymu, čo je dôvod, pre ktorý začali šunky údiť aj v suchom počasí, keď ich vešanie povedľa kozubov nebolo potrebné. Hoci pri dnešnom spôsobe výroby už dym nie je potrebný ako konzervačný prostriedok, stále sa používa pri výrobe výrobku „Dalmatinski pršut“, aby mu prepožičal jedinečnú a charakteristickú arómu údeného a sušeného bravčového mäsa. V súčasnosti je údenie oddeleným výrobným procesom, pri ktorom sa používa studený dym získaný spaľovaním hrabového (*Carpinus sp.*), dubového (*Quercus sp.*) alebo bukového (*Fagus sp.*) dreva alebo hoblín, ktoré sa tradične používali ako palivové drevo v miestnych domácnostiach.

Špecifickosť výrobku

Jedinečnosť výrobku „Dalmatinski pršut“ sa v prvom rade prejavuje v jeho organoleptických vlastnostiach, ktoré sú výsledkom výrobného procesu.

Jeho charakteristickou organoleptickou vlastnosťou je jeho aróma, kombinácia fermentovaného, sušeného bravčového mäsa a jemnej dymovej vône. Výskum preukázal rozdiely v zložení prchavých látok medzi výrobkom „Dalmatinski pršut“ a šiestimi ďalšími suchými trvanlivými šunkami z krajín južnej Európy, najmä pokiaľ ide o prítomnosť fenolov (guajakol, fenol, o-krezol, m-krezol, 2,5-xylenol, 2,6-xylenol a 2,6-dimetoxyfenol) vo všetkých vzorkách výrobku „Dalmatinski pršut“. Vzhľadom na to, že postup výroby ostatných šuniek nezahŕňa údenie, je veľmi pravdepodobné, že dymovú arómu dodávajú vyššie uvedené fenoly [Igor Jerković, Josip Mastelić, Snježana Tartaglia: Štúdia prchavých aromatických látok v tradičnej dalmatínskej údenej šunke: Vplyv sušenia a smaženia, Food Chemistry 104 (2007), s. 1038].

„Dalmatinski pršut“ sa takisto vyznačuje mierne slanou až slanou chuťou, mäkkou textúrou a rovnomerne červenou až svetločervenou farbou.

Príčinná súvislosť medzi oblasťou a typickými vlastnosťami výrobku

Súvislosť medzi vlastnosťami výrobku „Dalmatinski pršut“ a oblasťou jeho výroby sa prejavuje najmä v používaní tradičnej výrobnej metódy, ktorá bola prenášaná z generácie na generáciu. Vďaka tradičným výrobným zručnostiam má „Dalmatinski pršut“ osobitné vlastnosti, vďaka ktorým si získal svoju dobrú povesť.

Hlavným charakteristickým znakom výrobku „Dalmatinski pršut“ je jeho charakteristická jemná dymová aróma. Údenie je preto obzvlášť citlivým štádiom výroby, počas ktorého musia výrobcovia pršutu venovať osobitnú pozornosť výberu vhodných druhov dreva a množstvu dymu a dĺžke údenia, ktorá závisí hlavne od hmotnosti stehna a počasia v čase údenia. Ak sa tieto parametre nevyberú správne, výsledkom môže byť prerážajúca vôňa po dyme, zmena farby kože a tvrdšia konzistencia mäsa, ktoré sa už nerozpúšťa v ústach tak ľahko.

Zručnosť výrobcov pršutu sa prejavuje aj počas jeho zrenia, a to v správnom ovládaní prúdenia vzduchu, teploty a relatívnej vlhkosti. To umožní, aby metabolické procesy prebiehali primeraným spôsobom, čím sa zabráni rýchlemu a nadmernému vysušeniu, následkom čoho by mäso bolo tvrdšie a stratilo by rovnomernú červenú až svetločervenú farbu naprieč svalovým tkanivom z dôvodu stmavnutia okrajov.

Najmä vďaka svojej jemnej dymovej aróme si už „Dalmatinski pršut“ dávnejšie získal uznanie aj mimo výrobnej oblasti.

Rudolf Bergštajn, vlastník hostinca v meste Varaždín, koncom 30. rokov dvadsiateho storočia ponúkal v miestnom týždenníku svojim hosťom možnosť ochutnať „[…] skutočný ‚Dalmatinski pršut‘ […]“ (Hrvatsko jedinstvo č. 60, 1938, Varaždín, s. 8).

Popularita výrobku „Dalmatinski pršut“ sa zvyšovala najmä v 60. rokoch minulého storočia, keď sa vzhľadom na nárast dopytu zvyšovala výroba, ktorá bola organizovaná na družstevnom základe.

Vo svojom príspevku do informačného bulletinu o obchode Meso (2006) M. Krvavica a J. Đugum uvádzajú, že „[t]radičné druhy chorvátskeho pršutu vrátane výrobku ‚Dalmatinski pršut' […] sa pýšia vlastnosťami, ktoré ich s určitosťou stavajú na najvyššie priečky kvalitných pršutov […]". Z toho je zrejmé, že „Dalmatinski pršut" je dodnes uznávaný pre svoju kvalitu a tradičnú výrobnú metódu.

Výrobcovia výrobku „Dalmatinski pršut" sa pravidelne zúčastňujú na celoštátnom veľtrhu pršutu s medzinárodnou účasťou, ktorý od roku 2006 organizujú v meste Sinj, ako aj na medzinárodnom veľtrhu Prosciutto organizovanom od roku 2007 v meste Tinjan, kde často získavajú titul šampióna. „Dalmatinski pršut" získal titul šampióna a zlaté medaily v rokoch 2009, 2010 a 2013 na medzinárodnom poľnohospodárskom veľtrhu v srbskom Novom Sade.

S rozmachom cestovného ruchu v polovici 90. rokov minulého storočia a s rastúcim dopytom po typickom miestnom výrobku sa „Dalmatinski pršut" stal osobitou pochúťkou a z ekonomického hľadiska významným tradičným potravinárskym výrobkom Chorvátska.

Odkaz na elektronickú adresu (url) uverejnenej špecifikácie

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