Objava obvestila o odobreni standardni spremembi specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/4995)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Dalmatinski pršut“

Referenčna številka EU: PGI-HR-01205-AM01 – 11. junij 2025

1. **Ime proizvoda**

„Dalmatinski pršut“

2. **Vrsta geografske označbe**

☑ ZGO

☐ ZOP

☐ GO

3. **Sektor**

☑ kmetijski proizvodi

☐ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Hrvaška

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Ime(-na)

Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in ribištvo

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Sprememba specifikacije proizvoda ne vključuje spremembe imena zaščitene geografske označbe ali spremembe uporabe tega imena, ne more izničiti povezave z opredeljenim geografskim območjem proizvodnje in ne vključuje dodatnih omejitev za trženje proizvoda.

7. **Opis odobrenih sprememb**

Naslov

Standardna sprememba točke 2 specifikacije proizvoda (podtočka 2.2 Opis surovine)

([1]) Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Opis

Sprememba se nanaša na podtočko 2.2 (Opis surovine). V oddelku o temperaturi mesa je bila spodnja mejna temperatura, na kateri se hranijo stegna med skladiščenjem in transportom, spremenjena z 1 °C na –2 °C.

Prvotno besedilo

„Hlajenje pomeni, da se stegna med skladiščenjem in transportom hranijo na temperaturi od –2 °C do 4 °C; zamrzovanje stegen ni dovoljeno. V trenutku dostave stegna v pršutarno je njegova notranja temperatura med 1 °C in 4 °C.“

je bilo nadomeščeno z besedilom

„Hlajenje pomeni, da se stegna med skladiščenjem in transportom hranijo na temperaturi od –2 °C do 4 °C; zamrzovanje stegen ni dovoljeno. V trenutku dostave stegna v pršutarno je njegova notranja temperatura med –2 °C in 4 °C.“.

Razlogi

Razlog za spremembo je, da je prvotno ozko temperaturno območje v hladilnih vozilih težko vzdrževati. Poleg tega snemalniki temperature pogosto prikazujejo odčitke, ki so eno ali dve stopinji nižji od zahtevane temperature.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Standardna sprememba točke 2 specifikacije proizvoda (podtočka 2.3 Opis končnega proizvoda)

Opis

V podtočki 2.3, ki se nanaša na opis končnega proizvoda, je bila spodnja mejna vrednost vsebnosti vode znižana s 40 % na 30 %.

Prvotno besedilo

„Poleg zgoraj navedenih senzoričnih lastnosti mora imeti ‚Dalmatinski pršut‘ naslednje kemijske lastnosti:

(a) vsebnost vode od 40 % do 55 %;

(b) vodna aktivnost (aw) – pod 0,93;

(c) vsebnost soli (NaCl) od 4,5 % do 7,5 %.“

je bilo nadomeščeno z besedilom

„Poleg zgoraj navedenih senzoričnih lastnosti mora imeti ‚Dalmatinski pršut‘ naslednje kemijske lastnosti:

(a) vsebnost vode od 30 % do 55 %;

(b) vodna aktivnost (aw) – pod 0,93;

(c) vsebnost soli (NaCl) od 4,5 % do 7,5 %.“.

Razlogi

Razlog za spremembo je, da se je med postopkom certificiranja večjih pršutov izkazalo, da imajo ti zaradi daljšega časa zorenja pogosto nižjo vsebnost vode od 40 %, pri čemer to ne vpliva negativno na njihove senzorične lastnosti.

Dejstvo, da pršuti tudi pri vsebnosti vode od 30 % do 40 % ohranijo svoje senzorične lastnosti, je potrjeno v znanstveni publikaciji Sensory characteristics of dry cured ham Dalmatinski pršut: Influence of water content and packaging for long period chilled storage (Senzorične lastnosti pršuta „Dalmatinski pršut“: Vpliv vsebnosti vode in embalaže na dolgotrajno hrambo v ohlajenem skladišču) (Sandra Petričević, Eddy Listeš, Taja Bogdanović, Tomislav Dujić in Irena Listeš; Veterinarska Stanica št. 55 (2024), 6; str. 641–655).

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Standardna sprememba točke 5 specifikacije proizvoda (podtočka 5.1 Soljenje pršuta)

Opis

V podtočki 5.1, ki se nanaša na fazo soljenja, so bila spremenjena navodila glede ravnanja s stegni po drugem soljenju.

Zadnji stavek podtočke 5.1, ki se je prvotno glasil

„Po 7–10 dneh (odvisno od velikosti stegna) je treba stegna ponovno nasoliti in jih z medialno stranjo, obrnjeno navzdol, pustiti počivati še 7–10 dni.“,

je bil nadomeščen s stavkom

„Po 7–10 dneh (odvisno od velikosti stegna) je treba stegna ponovno nasoliti in jih pustiti počivati še 7–10 dni, z medialno stranjo, obrnjeno navzgor.“.

Razlogi

V podtočki 5.1 je bilo prvotno navedeno, da morajo biti stegna obrnjena z medialno stranjo navzdol; ta praksa izhaja iz tradicionalnih postopkov izdelave pršutov v Dalmaciji. Sčasoma so se tehnološki postopki, ki so se uporabljali pri proizvodnji pršutov, izboljšali, zlasti zaradi večje vključenosti strokovnjakov, tj. tehnologov za področje mesne industrije, ter posodobitve obratov, vključno z gradnjo novih objektov in uporabo sodobne opreme. Med izboljševanjem proizvodnega procesa je bilo ugotovljeno, da je obračanje stegen z medialno stranjo navzdol v fazi soljenja z vidika tehnološkega procesa izdelave pršuta v nasprotju s sodobno strokovno prakso.

☐ Ta sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Standardna sprememba točke 5 specifikacije proizvoda (nova podtočka 5.3 Predhodno počivanje pršuta in nova podtočka 5.4 Počivanje pršuta)

Opis

Po fazi prešanja sta bili dodani dve novi tehnološki fazi, predhodno počivanje in počivanje, kot je opisano v novih podtočkah 5.3 in 5.4.

Dodana je bila naslednja nova podtočka 5.3 Predhodno počivanje pršuta:

„Tehnološka faza predhodnega počivanja pršuta se začne z zavezovanjem vrvice okoli stegna ali obešanjem stegna na kavelj iz nerjavnega jekla, speljan skozi stegno nad petno grčo (*tuber calcanei*). Stegna se nato obesijo na stojala in izpostavijo intenzivnemu kroženju zraka (turbo sistem), pri čemer se zrak giblje od spodaj navzgor. Na ta način se omogoči intenzivno sušenje stegna okoli glave stegnenice. Ta korak prav tako prispeva k razporeditvi soli po celotnem stegnu, saj se uravna koncentracija soli na površini in v notranjosti mesa, kar preprečuje kvarjenje. Temperatura v tej fazi, ki traja najmanj 14 dni, mora biti vseskozi od 1 °C do 4 °C, relativna vlažnost pa od 65 % do 75 %.“

Dodana je bila naslednja nova podtočka 5.4 Počivanje pršuta:

„Po fazi predhodnega počivanja se stegna prenesejo v počivalne komore. V tej fazi je kroženje zraka manj intenzivno; zrak je usmerjen tako, da omogoča pravilno sušenje stegna okoli členka in blago sušenje površin, ki niso prekrite s kožo (sušenje v hladnih pogojih preprečuje nastanek površinske skorje in omogoča pravilno difuzijo vode iz središča proti površini). Ta faza traja najmanj štiri tedne. Temperatura v tej fazi mora biti vseskozi od 2 °C do 6 °C, relativna vlažnost pa od 75 % do 85 %.

Po končanem počivanju se stegna sperejo s čisto toplo vodo (približno 45 °C) in pustijo, da se odcedijo.“

Zaradi vključitve dveh novih faz v tehnološki postopek je bilo treba ustrezno spremeniti oštevilčenje nadaljnjih faz proizvodnje. Tako je bila prejšnja točka 5.3 preštevilčena v točko 5.5, prejšnja točka 5.4 je bila preštevilčena v točko 5.6, prejšnja točka 5.5 pa v točko 5.7.

Razlogi

Ti fazi pripomoreta k pospešitvi sušenja surovih stegen z zmanjšanjem vsebnosti vode v suhi snovi, kar se je v preteklosti dosegalo z zračenjem prostorov in omogočanjem naravnega kroženja zraka, zlasti kadar je pihala burja (hladen in suh veter). Čeprav je območje Dalmacije, kjer se proizvaja „Dalmatinski pršut“, znano po pogostih burjah, so ti vetrovi zaradi podnebnih sprememb postali redkejši. Zaradi tega je bilo treba zagotoviti umetno kroženje zraka v sušilnih komorah, kjer so ventilatorji nameščeni tako, da zagotavljajo enakomerno sušenje stegen.

☐ Ta sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Standardna sprememba točke 5 specifikacije proizvoda (podtočka 5.5 Dimljenje in sušenje pršuta)

Opis

Prvi stavek v podtočki 5.5 Dimljenje in sušenje pršuta (prvotna podtočka 5.3) je bil spremenjen tako, da sta v začetku opisa faze dimljenja in sušenja upoštevani dve novi fazi proizvodnje.

Prejšnji stavek

„Stegna, ki so pravilno nasoljena, sprana in odcejena, se zvežejo z vrvico ali obesijo na kavelj iz nerjavnega jekla, speljan skozi stegno nad petno grčo (*tuber calcanei*), in prenesejo v drug, popolnoma čist prostor (komoro), da se temperatura pred dimljenjem izenači.“

je bil nadomeščen s stavkom

„Po fazi prešanja se stegna, če niso prestala faz predhodnega počivanja in počivanja, zvežejo z vrvico ali obesijo na kavelj iz nerjavnega jekla, speljan skozi stegno nad petno grčo (*tuber calcanei*), in prenesejo v drug, popolnoma čist prostor (komoro), da se temperatura pred dimljenjem izenači.“.

Razlogi

—

☐ Ta sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Standardna sprememba točke 5 specifikacije proizvoda (podtočka 5.6 Zorenje pršuta)

Opis

V podtočki 5.6, ki se nanaša na zorenje pršuta (prvotna podtočka 5.4), je zdaj predvidena možnost zapolnjevanja razpok, ki se pojavijo na medialni strani, s čisto mleto svinjsko maščobo ali mastjo. Poleg mlete svinjske maščobe se lahko za zapolnjevanje razpok uporabi tudi mešanica masti in pšenične ali riževe moke.

Prejšnji stavek

„V fazi zorenja se lahko razpoke, ki se pojavijo na medialni strani, zapolnijo z mešanico mlete svinjske maščobe ter pšenične ali riževe moke in soli.“

je bil nadomeščen s stavkom

„V fazi zorenja se lahko razpoke, ki se pojavijo na medialni strani, zapolnijo z mleto svinjsko maščobo ali mastjo oziroma z mešanico mlete svinjske maščobe ali masti ter pšenične ali riževe moke in soli.“.

Razlogi

Zapolnjevanje razpok z mleto svinjsko maščobo ali mastjo brez izrecne zahteve po mešanju maščobe ali masti s pšenično ali riževo moko omogoča enostavnejši in hitrejši tehnološki postopek, saj je čista svinjska maščoba ali mast dejansko mehkejša in jo je zato lažje oblikovati in nanesti na razpoke v pršutu. Uporaba čiste svinjske maščobe ali masti na pršutih, proizvedenih zunaj sheme ZGO „Dalmatinski pršut“, je pokazala, da je metoda enako učinkovita in dosega isti namen kot uporaba mešanice svinjske maščobe ali masti in pšenične ali riževe moke.

☐ Ta sprememba vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

Označbe porekla in geografske označbe kmetijskih proizvodov

„Dalmatinski pršut“

Referenčna številka EU: PGI-HR-01205-AM01 – 11. junij 2025

1. **Ime**

„Dalmatinski pršut“

2. **Vrsta geografske označbe**

☐ ZOP

☑ ZGO

☐ GO

3. **Država, ki ji pripada opredeljeno geografsko območje**

Hrvaška

4. **Opis kmetijskega proizvoda**

4.1 *Razvrstitev kmetijskega proizvoda po tarifni številki in oznaki kombinirane nomenklature iz člena 6(1) Uredbe (EU) 2024/114*

16 – IZDELKI IZ MESA, RIB, RAKOV, MEHKUŽCEV ALI DRUGIH VODNIH NEVRETENČARJEV ALI INSEKTOV

4.2 *Opis kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

„Dalmatinski pršut“ je trajen suhomesnati proizvod iz prašičjega stegna s kostjo, kožo in podkožnim maščobnim tkivom.

„Dalmatinski pršut“ ne vsebuje nikakršnih dodatkov (nitritov, nitratov, kalijevega sorbata, askorbinske in propanojske kisline), razen morske soli.

„Dalmatinski pršut“ ima naslednje senzorične lastnosti:

(a) zunanji videz: brez razpok, zarez in visečih delov mišic in kože ter brez velikih gub na koži;

(b) prerez: podkožno maščobno tkivo je bele do rožnato-bele barve, mišično tkivo pa enakomerne rdeče do svetlo rdeče barve;

(c) vonj: ima vonj po fermentiranem, soljenem, suhem in dimljenem prašičjem mesu, brez tujih vonjev (po katranu, nafti, svežem mesu, mokri ali suhi travi); vonj po dimu je blag;

(d) okus: rahlo slan do slan;

(e) konsistenca: mehka.

„Dalmatinski pršut“ ima naslednje kemijske lastnosti:

(a) vsebnost vode od 30 % do 55 %;

(b) vodna aktivnost (aw) – pod 0,93;

(c) vsebnost soli (NaCl) od 4,5 % do 7,5 %.

Ob dajanju na trg je masa proizvoda „Dalmatinski pršut“ najmanj 6,5 kg, zorjen pa je najmanj 12 mesecev, računano od dneva začetka predelave.

„Dalmatinski pršut“ se proizvaja iz svežega stegna s kostjo, pridobljenega iz prašičev, ki so potomci komercialnih mesnih pasem, križancev ali linij oz. njihovih križancev v kateri koli kombinaciji.

Masa obdelanega stegna je najmanj 11 kg.

Kakovost mesa: na svežem stegnu ne sme biti vidnih znakov poškodb. Meso stegna je rdeče-rožnate barve, njegova struktura mora biti kompaktna, površina pa suha (RFN).

Prepovedana je uporaba bledega, mehkega in vodenega mesa (BMV (PSE)) ali temnega, suhega in trdega mesa (TST (DFD)) oziroma mesa običajne barve, ki pa je mehko in vodeno (RSE), ter mesa, ki je čvrsto in ni vodeno, je pa blede barve (PFN).

V trenutku dostave stegna v pršutarno je njegova vrednost pH, merjena na območju polopnaste mišice (*musculus semimembranosus*), med 5,5 in 6,1.

Pokritost s slanino: debelina slanine s kožo na zunanjem delu svežega obdelanega stegna, merjena pravokotno izpod glave stegnenice, je najmanj 15 mm.

Maščoba prekriva obod celega stegna tako, da onemogoča ločevanje kože od mišic pod njo.

Temperatura mesa: v trenutku dostave stegna v pršutarno je njegova notranja temperatura med 1 °C in 4 °C.

Sveža stegna se med skladiščenjem in transportom hranijo na temperaturi od –2 °C do 4 °C. Zamrzovanje stegen ni dovoljeno.

Med zakolom prašiča do začetka soljenja stegna ne sme preteči manj kot 24 ur oz. več kot 96 ur.

4.3 *Odstopanja glede izvora krme (samo za proizvode živalskega izvora z zaščiteno označbo porekla) in omejitve izvora surovin (samo za predelane proizvode z zaščiteno geografsko označbo)*

—

4.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Vse faze proizvodnje proizvoda „Dalmatinski pršut“, od soljenja svežega stegna, prešanja in dimljenja ter sušenja in zorenja pršuta, se morajo izvajati na geografskem območju iz točke 4.

4.5 *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itn. kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

—

4.6 *Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Po zaključku faze zorenja se koža pršutov označi z vročim žigom, ki vključuje kolektivni znak proizvoda in šifro proizvajalca, ki je enaka veterinarski kontrolni številki obrata.



Ob dajanju na trg mora biti „Dalmatinski pršut“ označen z imenom proizvoda in kolektivnim znakom proizvoda. Ime proizvoda „Dalmatinski pršut“ mora biti čitljivo in neizbrisno ter se mora po velikosti, tipu in barvi črk (tipografija) jasno ločiti od katerega koli drugega napisa.

Vsi uporabniki označbe porekla, ki dajejo na trg proizvod v skladu s specifikacijo proizvoda, imajo pravico do uporabe kolektivnega znaka pod enakimi pogoji.

4.7 *Jedrnata opredelitev geografskega območja*

„Dalmatinski pršut“ se proizvaja na območju Dalmacije. Na severni meji tega območja so mesto Novalja, občina Kolan, mesto Pag, občina Starigrad, občina Jasenice, mesto Obrovac, občina Ervenik in mesto Knin; vzhodna meja poteka ob državnih mejah z Bosno in Hercegovino ter Črno goro; južna in zahodna meja pa sta vzdolž morske državne meje z Republiko Italijo.

5. **Povezava z geografskim območjem**

Vzročna povezava z geografskim poreklom (sic) temelji na

☑ slovesu

☑ določeni kakovosti

☐ drugih značilnostih proizvoda

Povzetek povezave

Povezava proizvoda „Dalmatinski pršut“ z geografskim območjem, na katerem se proizvaja, temelji na njegovih lastnostih, ki izhajajo iz tradicionalnega načina proizvodnje, pa tudi na slovesu tega regionalnega proizvoda na nacionalni ravni.

Posebnost geografskega območja

Naravni dejavniki

„Dalmatinski pršut“ se proizvaja na celotnem geografskem območju Dalmacije, ki zajema najdaljši in največji del hrvaškega primorja vzdolž Jadranskega morja. Sestavljata ga otočni in obalni del te submediteranske notranjosti. Obala, otoki in planine v zaledju se v glavnem raztezajo vzporedno v smeri severozahod-jugovzhod. V notranjosti je relief planinski z značilnimi kraškimi oblikami.

Podnebje na območju Dalmacije je sredozemsko s toplimi in suhimi poletji ter blagimi in vlažnimi zimami. Pozimi se povprečna temperatura giblje med 3,6 °C in 9,0 °C, poleti pa med 24,7 °C in 25,3 °C. Relativna vlažnost zraka čez leto variira med 56 % in 76 %. Ena od značilnih podnebnih značilnosti za to območje je „burja“, suh in hladen veter, ki prevladuje v zimskem obdobju, piha pa povprečno 130 dni na leto. Navedeni podnebni dejavniki s skupnim delovanjem ustvarjajo pogoje, ugodne za sušenje in zorenje proizvoda „Dalmatinski pršut“.

Človeški dejavniki

Zahvaljujoč lahko dostopni morski soli in ugodnemu podnebju so se prebivalci Dalmacije od starih Rimljanov hitro naučili spretnosti konzerviranja prašičjega mesa s soljenjem in sušenjem. Od takrat pa vse do danes se je znanje o proizvodnji pršuta prenašalo iz roda v rod, sčasoma pa se je razvil postopek proizvodnje, ki se šteje za tradicionalnega za območje Dalmacije.

Poznavanje tradicionalnih spretnosti vpliva na vse faze proizvodnje proizvoda „Dalmatinski pršut“. Dalmatinski proizvajalci pršuta izbirajo stegna iz kakovostnega mesa z maso najmanj 11 kg in debelino slanine s kožo najmanj 15 mm. Pred soljenjem z masažo iztisnejo preostalo kri iz celotnega stegna, zlasti iz femoralne arterije, tako da preostala kri ne bi povzročila kvarjenja v fazi sušenja in zorenja. Veščine proizvajalcev pršuta pridejo do izraza tudi pri opredelitvi trajanja soljenja in prešanja, kar je zlasti odvisno od mase pršuta.

Posebna pozornost se namenja načinu in trajanju dimljenja ter izboru lesa. „Dalmatinski pršut“ se je na začetku namreč konzerviral predvsem s soljenjem oz. sušenjem in ne z dimljenjem. V takratnem času se je dimljenje v fazi sušenja proizvoda „Dalmatinski pršut“ uporabljalo predvsem z namenom odpravljanja vlage ob deževnem in vlažnem vremenu, in sicer ob ognjiščih v starih kuhinjah in sušilnicah s prepustnimi strehami. Kakor hitro se je vreme spremenilo in je zapihala burja, so se pršuti iz kuhinj in sušilnic prenesli na zrak.

Proizvajalci proizvoda „Dalmatinski pršut“ so ugotovili, da se dimljeno meso še bolje ohranja in konzervira zaradi antioksidantnega in baktericidnega delovanja dima, zato so pršute dimili tudi v obdobju, ko zaradi suhega vremena stegen ni bilo treba obešati nad ognjišče. V današnjem postopku proizvodnje proizvoda „Dalmatinski pršut“ je dim izgubil funkcijo konzerviranja, vendar se še naprej uporablja, ker proizvodu „Dalmatinski pršut“ daje tisto značilno in prepoznavno aromo dimljenega suhega prašičjega mesa. Danes se dimljenje opravlja po posebnem proizvodnem postopku s hladnim dimom, pridobljenim z izgorevanjem trdega lesa ali ostružkov gabra (*Carpinus* sp.), hrasta (*Quercus* sp.) ali bukve (*Fagus* sp.), katerih les se je tradicionalno uporabljal za ogrevanje v gospodinjstvih na tem območju.

Posebnosti proizvoda

Posebnosti proizvoda „Dalmatinski pršut“ se izražajo predvsem v njegovih senzoričnih lastnostih, ki so rezultat načina njegove priprave.

Značilna senzorična lastnost proizvoda „Dalmatinski pršut“ je njegov vonj, v katerem je poleg fermentiranega, suhega prašičjega mesa mogoče prepoznati tudi blago aromo dima. Raziskave potrjujejo, da obstajajo razlike v sestavi hlapnih sestavin med proizvodom „Dalmatinski pršut“ in šestimi pršuti s poreklom iz južnoevropskih držav, največja razlika pa je v prisotnosti fenolov (gvajakol, fenol, o-krezol in m-krezol, 2,5-ksilenol in 2,6-ksilenol ter 2,6-dimetoksifenol) v vseh vzorcih proizvoda „Dalmatinski pršut“. Glede na to, da se v postopku proizvodnje drugih analiziranih pršutov ni uporabljal dim, je zelo verjetno, da navedeni fenoli vplivajo na aromo dima (Igor Jerković, Josip Mastelić, Snježana Tartaglia: A study of volatile flavour substances in Dalmatian traditional smoked ham: Impact of drycuring and frying (Študija hlapnih aromatičnih snovi v dalmatinskem tradicionalnem pršutu: Vpliv soljenja in cvrtja), Food Chemistry 104 (2007), str. 1038).

Za „Dalmatinski pršut“ je prav tako značilen rahlo slan ali slan okus, mehka konsistenca ter enakomerna rdeča do svetlo rdeča barva.

Vzročna povezava med geografskim območjem in značilnostmi proizvoda

Povezava lastnosti proizvoda „Dalmatinski pršut“ z njegovim območjem proizvodnje se zlasti izraža v uporabi tradicionalnega načina proizvodnje, ki se prenaša iz roda v rod. Rezultat tradicionalnih proizvodnih spretnosti so posebne lastnosti proizvoda „Dalmatinski pršut“, ki so nenazadnje vplivale tudi na njegov sloves.

„Dalmatinski pršut“ je zlasti prepoznaven zaradi svoje značilne blage arome dima. Dimljenje tako predstavlja posebej občutljivo fazo v proizvodnji, ko morajo biti proizvajalci pršuta zlasti pozorni pri izbiri ustrezne vrste lesa, količini dima ter trajanju dimljenja, ki je predvsem odvisno od mase stegen in atmosferskih razmer v fazi dimljenja. Napačna izbira navedenih dejavnikov lahko privede do intenzivne arome dima, potemnitve kože pršuta, strjevanja konsistence in zmanjšanja topljivosti v ustih.

Veščine proizvajalcev pršutov se odražajo v pravilnem reguliranju pretoka zraka, temperature in relativne vlažnosti, kar mogoča ustrezno intenzivnost metaboličnih procesov zorenja in preprečuje naglo oziroma prekomerno izsuševanje, ki povzroča strjevanje pršuta in izgubo enakomerne rdeče do svetlo rdeče barve prereza mišičnega tkiva zaradi potemnitve robov.

„Dalmatinski pršut“ je predvsem zaradi svoje blage arome dima že od nekdaj prepoznaven tudi zunaj meja proizvodnje.

Ob koncu 30. let prejšnjega stoletja je varaždinski gostilničar Rudolf Bergštajn v lokalnem tedniku oglaševal, da se v njegovi restavraciji lahko poskusi: „… pravi dalmatinski pršut …“ (Hrvatsko jedinstvo, Varaždin, 1938, št. 60, str. 8).

Popularnost proizvoda „Dalmatinski pršut“ se je še posebej povečala v 60. letih prejšnjega stoletja, ko se je zaradi večjega povpraševanja postopoma začela večati tudi njegova proizvodnja, ki se je organizirala v okviru sistema zadrug.

V specializiranem časopisu „Meso“ sta Marina Krvavica in Jelena Đugum leta 2006 napisali, da „hrvaške tradicionalne vrste pršuta, dalmatinski in … po svojih lastnostih vsekakor pripadajo skupini pršutov vrhunske kakovosti …“, iz česar je razvidno, da je „Dalmatinski pršut“ tudi danes prepoznaven zaradi svoje kakovosti in tradicionalnega postopka proizvodnje.

Proizvajalci proizvoda „Dalmatinski pršut“ se redno udeležujejo nacionalnega sejma pršuta z mednarodnim sodelovanjem, ki se od leta 2006 prireja v Sinju, in mednarodnega sejma pršuta, ki se od leta 2007 prireja v Tinjanu, kjer pogosto osvajajo šampionske naslove. „Dalmatinski pršut“ je osvojil šampionske naslove in zlate medalje v letih 2009, 2010 in 2013 na mednarodnem kmetijskem sejmu v Novem Sadu (Srbija).

Z razvojem turizma sredi 90. let prejšnjega stoletja in povečanjem povpraševanja po lokalnih tipičnih proizvodih je „Dalmatinski pršut“ postal prepoznavna delikatesa z območja Dalmacije ter je gospodarsko zelo pomemben tradicionalni prehrambni proizvod na Hrvaškem.

Elektronski sklic (url) na objavo specifikacije proizvoda

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