C/2025/4995

9.9.2025

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/4995)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Dalmatinski pršut”

EU:s referensnummer: PGI-HR-01205-AM01 – 11 juni 2025

1. **Produktens namn**

”Dalmatinski pršut”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SGB

☐ SUB

☐ GB

3. **Sektor**

☑ Jordbruksprodukter

☐ Viner

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Kroatien

5. **Myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Namn

Ministeriet för jordbruk, skogsbruk och fiske

6. **Klassificering som standardändring**

Ändringen av produktspecifikationen innefattar inte en ändring av namnet på den skyddade geografiska beteckningen eller av användningen av det namnet. Ändringen riskerar inte att upphäva sambandet med det avgränsade geografiska produktionsområdet och innebär inte heller några ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

Rubrik

Standardändring av punkt 2 i produktspecifikationen (punkt 2.2 Beskrivning av råvaran)

([1]) Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Beskrivning

Ändringen gäller punkt 2.2 (Beskrivning av råvaran). I avsnittet om köttets temperatur har det lägre tröskelvärdet för förvaring av skinkorna under lagring och transport ändrats från 1 °C till −2 °C.

Den tidigare ordalydelsen

”Kylning innebär att skinkorna under lagring och transport ska förvaras vid en temperatur på mellan −2 och 4 °C och att de inte får frysas. När en skinka levereras till produktionsanläggningen är dess inre temperatur mellan 1 och 4 °C.”

har ersatts med

”Kylning innebär att skinkorna under lagring och transport ska förvaras vid en temperatur på mellan −2 och 4 °C och att de inte får frysas. När en skinka levereras till produktionsanläggningen är dess inre temperatur mellan −2 och 4 °C.”

Motivering

Skälet till ändringen är att det tidigare smala temperaturintervallet är svårt att bibehålla i kylfordon. Dessutom visar temperaturskrivare ofta avläsningar som är en eller två grader lägre än den temperatur som krävs.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Standardändring av punkt 2 i produktspecifikationen (punkt 2.3 Beskrivning av den färdiga produkten)

Beskrivning

I punkt 2.3 om beskrivningen av slutprodukten har det lägre tröskelvärdet för vattenhalt sänkts från 40 % till 30 %.

Den tidigare ordalydelsen

”Utöver ovannämnda organoleptiska egenskaper måste ’Dalmatinski pršut’ uppvisa följande kemiska egenskaper:

(a) Vattenhalt: mellan 40 % och 55 %.

(b) Vattenaktivitet (aw): under 0,93.

(c) Salthalt (NaCl): mellan 4,5 % och 7,5 %.”

har ersatts med

”Utöver ovannämnda organoleptiska egenskaper måste ’Dalmatinski pršut’ uppvisa följande kemiska egenskaper:

(a) Vattenhalt: mellan 30 % och 55 %.

(b) Vattenaktivitet (aw): under 0,93.

(c) Salthalt (NaCl): mellan 4,5 % och 7,5 %.”

Motivering

Skälet till ändringen är att processen för att certifiera större skinkor har visat att vattenhalten i större skinkor, som tar längre tid att salta, ofta är lägre än 40 %, men detta äventyrar inte de organoleptiska egenskaperna.

Det faktum att även med en vattenhalt på mellan 30 och 40 % behåller skinkorna sina organoleptiska egenskaper stöds av den vetenskapliga publikationen ”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 och Irena Listeš, *Veterinarska Stanica* vol. 55, nr 6, 2024, s. 641–655).

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Standardändring av punkt 5 i produktspecifikationen (punkt 5.1 Saltning av skinkorna)

Beskrivning

I punkt 5.1, som gäller saltningen, har instruktionerna om hantering av skinkorna efter den andra saltningen ändrats.

Den sista meningen i punkt 5.1, som ursprungligen lyder

”Efter 7–10 dagar (beroende på skinkans storlek) måste skinkorna saltas igen och placeras med den mediala sidan nedåt för att vila i ytterligare 7–10 dagar.”

har ersatts med följande mening:

”Efter 7–10 dagar (beroende på skinkans storlek) måste skinkorna saltas igen och lämnas att vila i ytterligare 7–10 dagar, alltid placerade med den mediala sidan uppåt.”

Motivering

I punkt 5.1 angavs tidigare att skinkorna måste placeras med den mediala sidan nedåt. Denna metod grundades på de traditionella sätten att framställa torrsaltade skinkor i Dalmatien. Med tiden har de tekniska processer som används vid produktion av torrsaltad skinka förbättrats, särskilt tack vare ett större engagemang från specialister, dvs. köttbearbetningsexperter, och modernisering av anläggningar, inklusive uppförande av nya anläggningar och användning av modern utrustning. Allteftersom produktionsprocessen förbättrades konstaterades det att den tekniska processen med torrsaltning av skinka inte överensstämde med dagens expertpraxis när skinkorna placerades med sin mediala sida nedåt under saltningen.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Standardändring av punkt 5 i produktspecifikationen (nya punkter 5.3 Förvilofas för skinkorna och 5.4 Vilofas för skinkorna)

Beskrivning

Två nya tekniska steg har lagts till efter pressningen: förvilofas och vilofas, enligt beskrivningen i de två nya punkterna 5.3 och 5.4.

Följande nya punkt 5.3 Förvilofas för skinkorna har lagts till:

”Det tekniska steget för förvilofas för skinkorna börjar med att binda ett snöre runt skinkan eller hänga den på en krok av rostfritt stål som går genom skinkan ovanför benutskottet (*tuber calcanei*). Skinkorna hängs sedan på rack och utsätts för intensiv luftcirkulation (turbosystem) där luften rör sig nedifrån och upp. Detta underlättar intensiv torkning av skinkan runt lårbenshuvudet. Detta steg bidrar också till att saltet sprids i hela skinkan och balanserar saltkoncentrationen mellan ytan på köttet och inuti köttet, vilket förhindrar att köttet förstörs. Temperaturen under hela detta steg, som varar i minst 14 dagar, måste vara 1–4 °C, och den relativa luftfuktigheten måste ligga inom intervallet 65–75 %.”

Följande nya punkt 5.4 Vilofas för skinkorna har lagts till:

”Efter förvilofasen överförs skinkorna till vilokamrarna. Luftcirkulationen i detta steg är mindre intensiv. Luften är riktad för att främja korrekt torkning av skinkorna runt leden och lätt torkning av de ytor som inte är täckta med hud (torkning under svala förhållanden förhindrar att ytbeläggning bildas och underlättar korrekt spridning av vatten från mitten mot ytan). Det här steget varar minst fyra veckor. Temperaturen under hela detta steg måste vara 2–6 °C, och den relativa luftfuktigheten måste ligga inom intervallet 75–85 %.”

När skinkorna har vilat sköljs de med rent varmt vatten (cirka 45 °C) och lämnas att rinna av.”

Efter att två nya steg lagts till i det tekniska förfarandet måste numreringen av de efterföljande produktionsstegen ändras. Därför har den tidigare punkten 5.3 blivit punkt 5.5, den tidigare punkten 5.4 blivit punkt 5.6 och den tidigare punkten 5.5 blivit punkt 5.7.

Motivering

Dessa steg bidrar till att påskynda torkningen av de råa skinkorna genom att minska vattenhalten i torrsubstansen, vilket tidigare uppnåddes genom att lufta rummen och låta luften cirkulera naturligt, särskilt när Bora (kall och torr vind) blåste. Även om regionen Dalmatien, där ”Dalmatinski pršut” produceras, är känd för frekventa Boravindar, har dessa vindar blivit sällsynta på grund av klimatförändringarna. Detta har gjort det nödvändigt att på konstgjord väg cirkulera luften i torkrummen, där fläktarna placeras på ett sådant sätt att skinkorna torkar jämnt.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Standardändring av punkt 5 i produktspecifikationen (punkt 5.5 Rökning och torkning av skinkorna)

Beskrivning

Den första meningen i punkt 5.5 Rökning och torkning av skinkorna (tidigare punkt 5.3) har ändrats så att beskrivningen av röknings- och torkningsfasen inleds med hänsyn till de två nya produktionsstegen.

Den tidigare meningen

”Skinkorna, korrekt saltade, sköljda och avrunna, binds upp med ett snöre eller hängs upp på en krok av rostfritt stål som går genom skinkan ovanför benutskottet (*tuber calcanei*) och överförs till ett annat, helt rent rum (kammare) för att temperaturen ska jämnas ut före rökning.”

har ersatts med följande mening:

”Om de inte har genomgått förvilo- och vilofasen efter pressningen binds skinkorna upp med ett snöre eller hängs upp på en krok av rostfritt stål som går genom skinkan ovanför benutskottet (*tuber calcanei*) och överförs till ett annat, helt rent rum (kammare) för att temperaturen ska jämnas ut före rökning.”

Motivering

—

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Standardändring av punkt 5 i produktspecifikationen (punkt 5.6 Mognadslagring av skinkorna)

Beskrivning

I punkt 5.6 om mognadslagringen av skinkorna (tidigare punkt 5.4) ingår nu möjligheten att fylla i sprickor på den mediala sidan med rent malet grisfett eller ister. Förutom malet grisfett kan en blandning av ister och vete- eller rismjöl också användas för att fylla i sprickor.

Den tidigare meningen

”Under mognadslagringen kan eventuella sprickor på den mediala sidan fyllas med en blandning av malet grisfett, vete- eller rismjöl och salt.”

har ersatts med följande mening:

”Under mognadslagringen kan eventuella sprickor på den mediala sidan fyllas med malet grisfett eller ister eller en blandning av malet grisfett, vete- eller rismjöl och salt.”

Motivering

Att fylla sprickorna med malet grisfett eller ister utan uttryckligt krav på att blanda fettet eller istret med vete- eller rismjöl är ett enklare och snabbare tekniskt förfarande, eftersom rent grisfett eller ister i själva verket är mjukare och därför lättare att forma och applicera på eventuella sprickor i skinkorna. Användningen av rent grisfett eller ister på skinka som producerats utanför ordningen för den skyddade geografiska beteckningen ”Dalmatinski pršut” har visat att metoden är lika effektiv och uppnår samma mål som användningen av fett eller ister blandat med vete- eller rismjöl.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för jordbruksprodukter

”Dalmatinski pršut”

EU:s referensnummer: PGI-HR-01205-AM01 – 11 juni 2025

1. **Namn**

”Dalmatinski pršut”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☐ SUB

☑ SGB

☐ GB

3. **Land till vilket det avgränsade geografiska området hör**

Kroatien

4. **Beskrivning av jordbruksprodukten**

4.1 *Klassificering av jordbruksprodukten med KN-nummer, i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/114*

16 – BEREDNINGAR AV KÖTT, FISK, KRÄFTDJUR, BLÖTDJUR, ANDRA RYGGRADSLÖSA VATTENDJUR ELLER INSEKTER

4.2 *Beskrivning av den jordbruksprodukt för vilken det registrerade namnet är tillämpligt*

”Dalmatinski pršut” är en hållbarhetsbehandlad, torrsaltad köttprodukt som framställs av en skinka med ben, hud och underhudsfett.

”Dalmatinski pršut” innehåller inte några tillsatser (nitriter, nitrater, kaliumsorbat, askorbinsyra eller propansyra), med undantag av havssalt.

”Dalmatinski pršut” har följande organoleptiska egenskaper:

(a) Utseende: fri från sprickor, nedskärningar eller löst hängande muskelvävnad eller svål, och utan framträdande rynkor i huden.

(b) Tvärsnitt: underhudsfettet är vitt till vitrosa, medan muskelköttet är jämnt rött till ljusrött.

(c) Doft: Doft av fermenterat, saltat, torkat och rökt griskött, utan ovidkommande dofter (av tjära, olja, rått kött eller vått eller torrt gräs); doften av rök är mild.

(d) Smak: något salt till salt.

(e) Struktur: mjuk.

”Dalmatinski pršut” har följande kemiska egenskaper:

(a) Vattenhalt: mellan 30 % och 55 %.

(b) Vattenaktivitet (aw): under 0,93.

(c) Salthalt (NaCl): mellan 4,5 % och 7,5 %.

Vid tidpunkten för utsläppandet på marknaden har ”Dalmatinski pršut” en minimivikt på 6,5 kg och har lagrats i minst tolv månader räknat från början av bearbetningen.

”Dalmatinski pršut” framställs av färska skinkor med ben från grisar av kommersiella köttraser, korsningar eller avelslinjer eller korsningar av någon kombination därav.

Minimivikten för en putsad skinka är 11 kg.

Köttkvalitet: en färsk skinka får inte uppvisa några skönjbara tecken på trauma. Köttet är rödrosa, fast i konsistensen och har ingen fuktig yta (RFN).

Blekt, mjukt och vätskande kött (PSE), mörkt, fast och torrt kött (DFD), kött som har önskvärd färg men är mjukt och vätskande (RSE) och kött som är fast och inte vätskande men blekt (PFN) får inte användas.

Vid leveransen till produktionsanläggningen är skinkans pH-värde, mätt i området för muskeln *semimembranosus*, mellan 5,5 och 6,1.

Fettansättning: minsta tjockleken på underhudsfettet, med huden, på den yttre delen av en putsad skinka, mätt vertikalt under lårbenshuvudet, är 15 mm.

Fettet längs hela den rundade kanten av skinkan är tillräckligt för att förhindra huden från att separera från den underliggande muskeln.

Köttets temperatur: när en skinka levereras till produktionsanläggningen är dess inre temperatur mellan 1 och 4 °C.

Under lagring och transport förvaras färska skinkor vid en temperatur på mellan –2 °C och 4 °C. Skinkorna får inte frysas.

Skinkan måste saltas mellan 24 och 96 timmar efter det att grisen slaktas.

4.3 *Undantag avseende fodrets ursprung (endast för produkter av animaliskt ursprung med skyddad ursprungsbeteckning) och begränsningar av råvarornas ursprung (endast för bearbetade produkter med skyddad geografisk beteckning)*

—

4.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Alla steg i produktionen av ”Dalmatinski pršut”, från saltningen av de färska skinkorna till pressningen av dem, ska äga rum i det geografiska område som avses i punkt 4.

4.5 *Särskilda regler för förpackning, skivning, rivning osv. av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

—

4.6 *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

Efter mognadslagringen brännstämplas skinkorna med kollektivmärket för ”Dalmatinski pršut” och producentkoden, som är identisk med anläggningens veterinära kontrollnummer.



När produkten släpps ut på marknaden måste den bära namnet ”Dalmatinski pršut” och det gemensamma identifieringsmärket. Namnet ”Dalmatinski pršut” måste vara tydligt läsbart och outplånligt, och det ska vara tillräckligt stort och markeras genom typ och färg för att uppfattas tydligare än någon annan formulering.

Alla användare av ursprungsbeteckningen som släpper ut produkten på marknaden i enlighet med produktspecifikationen har rätt att använda det gemensamma identifieringsmärket på samma villkor.

4.7 *Kort beskrivning av det geografiska området*

Produktionen av ”Dalmatinski pršut” äger rum i Dalmatien. Produktionsområdets norra gräns löper genom staden Novalja, kommunen Kolan, staden Pag, kommunerna Starigrad och Jasenice, staden Obrovac, kommunen Ervenik och staden Knin. I öster gränsar området till Bosnien och Hercegovina och till Montenegro. I söder och väster avgränsas området av havsgränsen mot Italien.

5. **Samband med det geografiska området**

Orsakssambandet med det geografiska ursprunget (sic) baseras på

☑ Anseende

☑ Viss kvalitet

☐ Andra egenskaper hos produkten

Sammanfattning av sambandet

Sambandet mellan ”Dalmatinski pršut” och det geografiska område där den produceras grundas på produktens egenskaper som härrör från den traditionella produktionsmetoden, och även på det anseende som denna regionala produkt uppnått i hela landet.

Specifika uppgifter om området

Naturfaktorer

”Dalmatinski pršut” produceras i hela det geografiska området Dalmatien, som är den längsta och största kroatiska kuststräckan längs Adriatiska havet. Dalmatien omfattar öar, kusten och det medelhavsnära inlandet. Kusten, öarna och det bergiga inlandet löper i allmänhet parallellt med varandra från nordväst till sydöst. Inlandet är bergigt, med typiska karstiska särdrag.

Det råder medelhavsklimat i Dalmatien, med varma, torra somrar och milda, fuktiga vintrar. På vintern är medeltemperaturen 3,6–9,0 °C, medan medeltemperaturen på sommaren är 24,7–25,3 °C. Den relativa fuktigheten under året varierar mellan 56 och 76 %. Ett typiskt klimatfenomen i området är Boravinden, en torr och kall vind som dominerar under vinterperioden och som i genomsnitt blåser 130 dagar per år. De kombinerade effekterna av dessa klimatfaktorer skapar förutsättningar som hjälper ”Dalmatinski pršut” att torka och mogna.

Mänskliga faktorer

Tack vare det lättillgängliga havssaltet och det gynnsamma klimatet var folket i Dalmatien mycket snabba med att lära sig att hållbarhetsbehandla griskött genom saltning och torkning. Denna kunskap hämtade de från de gamla romarna. Sedan dess har kunskapen om hur man framställer ”Dalmatinski pršut” överförts mellan generationerna och över tiden utvecklats till en produktionsprocess som betraktas som traditionell i Dalmatien.

Den traditionella kunskapen visar sig under alla steg i produktionen av ”Dalmatinski pršut”. Producenterna av ”Dalmatinski pršut” i Dalmatien väljer kvalitetsskinka som väger minst 11 kg och har ett fett- och svållager på minst 15 mm. Före saltning masserar de ut det överblivna blodet ur skinkan, särskilt från lårbensartären, för att den inte ska bli förstörd under torkningen och mognadssteget. Producenternas skicklighet är också avgörande när de ska bestämma hur länge skinkan ska saltas och pressas, vilket först och främst beror på vikten.

Särskild uppmärksamhet ägnas åt rökningens metod och varaktighet och valet av trä. I själva verket brukade ursprungligen ”Dalmatinski pršut” hållbarhetsbehandlas främst genom saltning och torkning snarare än rökning. Rökningen av ”Dalmatinski pršut” under torkningen – som ägde rum bredvid härdarna i gamla kök eller i torkhyddor med porösa tak – infördes för att driva ut fuktigheten under regnigt och blött väder. När vädret förändrades och Boravinden blåste igen togs skinkorna ut för att torka i luften.

Producenterna av ”Dalmatinski pršut” lärde sig att rökt kött bevarades bättre och höll sig ännu längre tack vare rökens antioxiderande och bakteriedödande egenskaper, vilket är skälet till att de rökte skinkorna även i torrt väder när det egentligen inte var nödvändigt att hänga dem bredvid härdarna. Även om rökningen inte längre behövs i dagens produktionsmetod används den fortfarande i framställningen av ”Dalmatinski pršut” för att ge den unika och distinkta doften av rökt och torkat griskött. I dag är rökning en separat produktionsprocedur där man använder kall rök genom att bränna t.ex. spån av avenbok (*Carpinus* sp.), ek (*Quercus* sp.) eller bok (*Fagus* sp.), som traditionellt har använts som bränsle av de lokala hushållen.

Specifika uppgifter om produkten

Det unika med ”Dalmatinski pršut” avspeglas i första hand i dess organoleptiska egenskaper, som är resultatet av produktionsprocessen.

Dess karakteristiska organoleptiska egenskap är dess doft, en kombination av fermenterat, torrt griskött och en mild rökighet. Forskning har visat skillnader i sammansättningen av flyktiga ämnen mellan ”Dalmatinski pršut” och sex andra torra skinkor från sydeuropeiska länder, framför allt när det gäller förekomsten av fenoler (guajakol, fenol, o-kresol, m-kresol, 2,5-xylenol, 2.6-xylenol och 2,6-dimetoxifenol), i alla varuprov av ”Dalmatinski pršut”. Med tanke på att produktionsförfarandet för de andra skinkorna inte innefattar rökning, är det mycket troligt att rökdoften överförs genom de ovannämnda fenolerna (Igor Jerković, Josip Mastelić, Snježana Tartaglia: ”A study of volatile flavour substances in Dalmatian traditional smoked ham: Impact of drycuring and frying”, *Food Chemistry* 104, 2007, s. 1038).

”Dalmatinski pršut” utmärks också av sin salta smak, mjuka konsistens och jämnt röda till ljusröda färg.

Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens egenskaper

Sambandet mellan egenskaperna hos ”Dalmatinski pršut” och dess produktionsområde speglas främst i användningen av den traditionella produktionsmetod som har överförts mellan generationerna. På grund av det traditionella produktionssättet har ”Dalmatinski pršut” särdrag som har hjälpt den att erhålla sitt rykte.

Den viktigaste utmärkande egenskapen för ”Dalmatinski pršut” är dess karaktäristiska milda rökiga doft. Rökning är därför ett särskilt känsligt steg i produktionen, under vilket producenterna måste ägna särskild uppmärksamhet åt att välja lämpliga typer av ved, mängden rök och rökningsprocessens varaktighet, som främst är beroende av skinkornas vikt och vädret vid tidpunkten för rökning. Om dessa parametrar inte väljs korrekt kan resultatet bli en alltför kraftig rökdoft, missfärgning av svålen och hårdare köttkonsistens som inte smälter så lätt i munnen.

Producenternas skicklighet under mognadsperioden speglas i den korrekta regleringen av luftflöde, temperatur och relativ fuktighet, vilket gör det möjligt för de metaboliska processerna att ske i lämplig takt och på så sätt förhindra en snabb, eller överdriven, torkning som resulterar i hårdare kött och förlust av den jämnt röda till ljusröda färgen i hela muskelvävnaden på grund av mörkfärgning av kanterna.

Främst tack vare sin milda rökiga doft har ”Dalmatinski pršut” under en lång tid uppmärksammats utanför produktionsområdet.

I slutet av 1930-talet annonserade Rudolf Bergštajn, en värdshusägare från staden Varaždin, i en lokal veckotidning att hans gäster var välkomna att prova ”[…] den äkta ’Dalmatinski pršut’ […]” (*Hrvatsko jedinstvo* nr 60, 1938, Varaždin, s. 8).

Popularitеten hos ”Dalmatinski pršut” ökade snabbt under 1960-talet då den ökade efterfrågan drev på produktionen, som organiserades på kooperativ grund.

I sitt bidrag till handelsnyhetsbrevet *Meso* (2006) skrev M. Krvavica och J. Đugum att ”traditionella kroatiska skinksorter, däribland 'Dalmatinski pršut', […] kan skryta med egenskaper som verkligen placerar dem bland de bästa kvalitetsskinkorna […]”. Detta visar att ”Dalmatinski pršut” fortfarande i dag erkänns för sin kvalitet och traditionella produktionsmetod.

Producenter av ”Dalmatinski pršut” ställer regelbundet ut på den nationella skinkmässan, som har arrangerats i Sinj sedan 2006 och även är värd för internationella deltagare, och på den internationella Prosciuttomässan som har anordnats i Tinjan sedan 2007, där de ofta vinner titlar. ”Dalmatinski pršut” vann titlar och guldmedaljer 2009, 2010 och 2013 vid den internationella jordbruksmässan i Novi Sad, Serbien.

I och med den ökade turismen i mitten av 1990-talet och den växande efterfrågan på typiska lokala produkter har ”Dalmatinski pršut” blivit en särskild dalmatisk delikatess och, i ekonomiska termer, en viktig och traditionell livsmedelsprodukt i Kroatien.

Hänvisning till den elektroniska adressen (url) till den offentliggjorda specifikationen

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