



C/2025/4995

9.9.2025

**Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením
v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ⁽¹⁾**

(C/2025/4995)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Dalmatinski pršut“

Referenční číslo EU: PGI-HR-01205-AM01 – 11.6.2025

1. Název produktu

„Dalmatinski pršut“

2. Druh zeměpisného označení

☒ CHZO

☐ CHOP

☐ ZO

3. Odvětví

☒ Zemědělské produkty

☐ Víno

☐ Lihoviny

4. Země, ke které zeměpisná oblast patří

Chorvatsko

5. Orgán členského státu, který standardní změnu oznamuje

Název (názyvy)

Ministerstvo zemědělství, lesnictví a rybářství

6. Důvod pro standardní změnu

Změna specifikace produktu nezahrnuje změnu názvu chráněného zeměpisného označení ani změnu používání tohoto názvu. Neexistuje žádné riziko narušení souvislosti s vymezenou zeměpisnou oblastí produkce a změna neznamená ani žádná další omezení pro uvádění produktu na trh.

7. Popis schválené standardní změny (standardních změn)

Název

Standardní změna bodu 2 specifikace produktu (podbod 2.2 Popis suroviny)

⁽¹⁾ Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Popis

Změna se týká podbodů 2.2 (Popis suroviny). V oddíle o teplotě masa byla spodní teplotní hranice pro uchovávání kýt během skladování a přepravy změněna z 1 °C na -2 °C.

Předchozí znění:

„Chlazení“ znamená, že během skladování a přepravy musí být kýty uchovávány při teplotě mezi -2 °C a 4 °C a nesmí být zmrazeny. V okamžiku dodání kýty do zpracovatelského závodu dosahuje její vnitřní teplota 1 až 4 °C.“

se nahrazuje tímto:

„Chlazení“ znamená, že během skladování a přepravy musí být kýty uchovávány při teplotě mezi -2 °C a 4 °C a nesmí být zmrazeny. V okamžiku dodání kýty do zpracovatelského závodu dosahuje její vnitřní teplota -2 až 4 °C.“

Důvody

Důvodem změny je skutečnost, že předchozí úzký teplotní rozsah je v chladiřských vozidlech obtížné udržet. Kromě toho záznamníky teploty často ukazují hodnoty o jeden nebo dva stupně nižší, než je požadovaná teplota.

☒ Tato změna má vliv na jednotný dokument.

Název

Standardní změna bodu 2 specifikace produktu (podbod 2.3 Popis konečného produktu)

Popis

V podbodě 2.3 týkajícím se popisu konečného produktu byla snížena dolní hranice obsahu vody ze 40 % na 30 %.

Předchozí znění:

„Kromě výše uvedených organoleptických vlastností musí ‚Dalmatinski pršut‘ vykazovat tyto chemické vlastnosti:

- (a) obsah vody 40 až 55 %;
- (b) vodní aktivita (aw) méně než 0,93;
- (c) obsah soli (NaCl) 4,5 až 7,5 %.“

se nahrazuje tímto:

„Kromě výše uvedených organoleptických vlastností musí ‚Dalmatinski pršut‘ vykazovat tyto chemické vlastnosti:

- (a) obsah vody 30 až 55 %;
- (b) vodní aktivita (aw) méně než 0,93;
- (c) obsah soli (NaCl) 4,5 až 7,5 %.“

Důvody

Důvodem změny je skutečnost, že při certifikaci větších šunek se zjistilo, že obsah vody ve větších šunkách, které déle zrají, je často nižší než 40 %, aniž by to mělo vliv na organoleptické vlastnosti.

Skutečnost, že i při obsahu vody mezi 30 a 40 % si šunky zachovávají své organoleptické vlastnosti, potvrzuje vědecká publikace „Sensory characteristics of dry cured ham Dalmatinski pršut: Influence of water content and packaging for long period chilled storage“ (Senzorické vlastnosti suché sušené šunky Dalmatinski pršut: Vliv obsahu vody a obalu pro dlouhodobé skladování v chladu) (Sandra Petričević, Eddy Listeš, Taja Bogdanović, Tomislav Dujic a Irena Listeš; Veterinarska Stanica č. 55 (2024), 6; s. 641–655).

☒ Tato změna má vliv na jednotný dokument.

Název

Standardní změna bodu 5 specifikace produktu (podbod 5.1 Solení šunky)

Popis

V podbodu 5.1, který se týká fáze solení, byly změněny pokyny pro manipulaci s kýty po druhém solení.

Poslední věta podbodu 5.1, která původně zněla:

„Po 7–10 dnech (v závislosti na velikosti kýty) se kýty opět nasolí a položí se mediální stranou dolů, aby si odpočinuly dalších 7–10 dní.“

se proto nahrazuje touto větou:

„Po 7–10 dnech (v závislosti na velikosti kýty) se kýty opět nasolí a nechají se dalších 7–10 dní odpočívat, vždy se položí mediální stranou nahoru.“

Důvody

V podbodu 5.1 bylo dříve uvedeno, že kýty musí být položeny mediální stranou dolů; tato praxe má kořeny v tradičních způsobech výroby sušených šunek v Dalmácii. Postupem času se technologické postupy používané při výrobě sušených šunek zdokonalovaly, zejména díky většímu zapojení odborníků, tj. odborníků na zpracování masa, a modernizaci závodů, včetně výstavby nových zařízení a používání moderního vybavení. Při zdokonalování výrobního procesu se zjistilo, že z hlediska technologického postupu výroby sušené šunky není ukládání kýt ve fázi solení mediální stranou dolů v souladu se současnou odbornou praxí.

☐ Uvedená změna má vliv na jednotný dokument.

Název

Standardní změna bodu 5 specifikace produktu (nový podbod 5.3 Předodpočinek šunky a nový podbod 5.4 Odpočinek šunky)

Popis

Po fázi lisování byly přidány dvě nové technologické fáze: předodpočinek a odpočinek, které jsou popsány ve dvou nových podbodech: 5.3 a 5.4.

Byl doplněn nový podbod 5.3 Předodpočinek šunky:

„Technologická fáze předodpočinku šunky začíná uvázáním provázku kolem kýty nebo zavěšením na nerezový hák procházející kýtou nad hrbolem patním (tuber calcanei). Kýty jsou poté zavěšeny na stojanech a vystaveny intenzivní cirkulaci vzduchu (turbo systém), kdy se vzduch pohybuje zdola nahoru. To usnadňuje intenzivní vysoušení kýt v okolí hlavice stehenní kosti. Tento krok také napomáhá tomu, aby se sůl rozprostřela po celé kýtě a vyrovnala se koncentrace soli na povrchu s koncentrací uvnitř masa, což brání jeho znehodnocení. Teplota v této fázi, která trvá nejméně 14 dní, musí být 1–4 °C a relativní vlhkost vzduchu se musí pohybovat v rozmezí 65–75 %.“

Byl přidán nový podbod 5.4 Odpočinek šunky:

„Po předodpočinku se kýty přemístí do odpočinkových komor. Cirkulace vzduchu v této fázi je méně intenzivní; vzduch je směřován tak, aby podporoval správné vysoušení kýt kolem kloubu a lehké vysoušení povrchů, které nejsou pokryty kůží (sušení v chladných podmínkách zabraňuje tvorbě povrchové kůry a usnadňuje správnou difuzi vody ze středu směrem k povrchu). Tato fáze trvá nejméně čtyři týdny. Teplota v této fázi musí být 2–6 °C a relativní vlhkost vzduchu v rozmezí 75–85 %.“

Po odpočinku se kýty opláchnou čistou teplou vodou (přibližně 45 °C) a nechají se okapat.“

Poté, co byly do technologického postupu přidány dvě nové fáze, muselo být upraveno číslování následujících fází výroby. Proto se z předchozího bodu 5.3 stává bod 5.5; dosavadní bod 5.4 se označuje jako bod 5.6; z předchozího bodu 5.5 se stává bod 5.7.

Důvody

Tyto fáze pomáhají urychlit sušení syrových kýt tím, že snižují obsah vody v sušině, čehož se dříve dosahovalo větráním místností a přirozenou cirkulací vzduchu, zejména když vane bóra (studený a suchý vítr). Ačkoli je oblast Dalmácie, kde se „Dalmatinski pršut“ vyrábí, známá častými větry bóra, jsou tyto větry v důsledku klimatických změn stále vzácnější. To si vyžádalo umělou cirkulaci vzduchu v sušicích komorách, kde jsou ventilátory umístěny tak, aby se kýty sušily rovnoměrně.

☐ Uvedená změna má vliv na jednotný dokument.

Název

Standardní změna bodu 5 specifikace produktu (podbod 5.5 Uzení a sušení šunky)

Popis

První věta v podbodu 5.5 Uzení a sušení šunky (dříve podbod 5.3) byla změněna tak, aby začátek popisu fáze uzení a sušení zohledňoval dvě nové fáze výroby.

Předchozí věta:

„Správně nasolené, opláchnuté a osušené kýty se sváží provázek nebo zavěsí na hák z nerezové oceli procházející kýtou nad hrbolem patním (tuber calcanei) a přenesou se do jiné, dokonale čisté místnosti (komory), kde se před uzením vyrovná teplota.“

se proto nahrazuje touto větou:

„Po ukončení fáze lisování, pokud neprošla fází předodpočinku a odpočinku, se kýty sváží provázek nebo se zavěsí na hák z nerezové oceli procházející kýtou nad hrbolem patním (tuber calcanei) a přenesou se do jiné, dokonale čisté místnosti (komory), kde se vyrovná teplota před uzením.“

Důvody

—

☐ Uvedená změna má vliv na jednotný dokument.

Název

Standardní změna bodu 5 specifikace produktu (podbod 5.6 Zrání šunky)

Popis

Podbod 5.6 týkající se zrání šunky (dříve podbod 5.4) nyní zahrnuje možnost vyplnit případné praskliny na mediální straně čistým mletým vepřovým tukem nebo sádlem. Kromě mletého vepřového sádla lze k vyplnění prasklin použít také směs sádla a pšeničné nebo rýžové mouky.

Předchozí věta:

„Ve fázi zrání se praskliny, které se objeví na mediální straně, mohou vyplnit směsí mletého vepřového sádla v kombinaci s pšeničnou nebo rýžovou moukou a solí.“

se proto nahrazuje touto větou:

„Ve fázi zrání se praskliny, které se objeví na mediální straně, mohou vyplnit mletým vepřovým sádlem nebo vepřovým tukem nebo směsí mletého vepřového sádla nebo vepřového tuku s pšeničnou nebo rýžovou moukou a solí.“

Důvody

Vyplňování trhlín mletým vepřovým sádlem nebo vepřovým tukem bez výslovného požadavku na smíchání sádla nebo vepřového tuku s pšeničnou nebo rýžovou moukou umožňuje jednodušší a rychlejší technologický postup, protože čisté vepřové sádlo nebo vepřový tuk je ve skutečnosti měkkší, a proto se lépe tvaruje a nanáší na případné trhlíny v šunce. Použití čistého vepřového tuku nebo sádla na šunky vyrobené mimo režim CHZO „Dalmatinski pršut“ ukázalo, že tato metoda je stejně účinná a dosahuje stejného cíle jako použití tuku nebo sádla smíchaného s pšeničnou nebo rýžovou moukou.

- ☐ Uvedená změna má vliv na jednotný dokument.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení zemědělských produktů**„Dalmatinski pršut“****Referenční číslo EU: PGI-HR-01205-AM01 – 11.6.2025****1. Název (názvy)**

„Dalmatinski pršut“

2. Druh zeměpisného označení

- ☐ CHOP
☒ CHZO
☐ ZO

3. Země, ke které vymezená zeměpisná oblast patří

Chorvatsko

4. Popis zemědělského produktu**4.1 Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/114**

16 – PŘÍPRAVKY Z MASA, RYB, KORÝŠŮ, MĚKKÝŠŮ NEBO JINÝCH VODNÍCH BEZOBRATLÝCH NEBO HMYZU

4.2 Popis zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název

„Dalmatinski pršut“ je trvanlivý sušený masný produkt z vepřové kýty s kostí, kůží a podkožní tukovou tkání.

Kromě mořské soli neobsahuje „Dalmatinski pršut“ žádné přísady (dusitany, dusičnany, sorban draselný, kyselinu askorbovou ani propionovou).

„Dalmatinski pršut“ má tyto organoleptické vlastnosti:

- (a) vnější vzhled: bez prasklin, zářezů, visících částí svalů a kůže a bez velkých kožních záhybů;
- (b) příčný řez: podkožní tuková tkáň je bílé až růžově-bílé barvy, svalová tkáň má jednotnou červenou až světle červenou barvu;
- (c) vůně: vůně fermentovaného, soleného, sušeného a uzeného vepřového masa, bez cizích vůní (dehet, ropa, čerstvé maso, mokrá či suchá tráva); mírně převažuje vůně kouře;
- (d) chuť: mírně slaná až slaná;
- (e) konzistence: měkká.

„Dalmatinski pršut“ má tyto chemické vlastnosti:

- (a) obsah vody 30 až 55 %;
- (b) vodní aktivita (a_w) méně než 0,93;
- (c) obsah soli (NaCl) 4,5 až 7,5 %.

V okamžiku uvádění na trh dosahuje hmotnost produktu alespoň 6,5 kg a jeho stáří, počítáno od počátečního dne jeho zpracování, je alespoň 12 měsíců.

„Dalmatinski pršut“ se vyrábí z čerstvých nevykostěných kýť získaných z prasat, která jsou potomky obchodních masných plemen, křížených plemen nebo šlechtitelských linií, případně kříženci jakékoliv kombinace těchto plemen či linií.

Hmotnost opracované kýty činí alespoň 11 kg.

Jakost masa: čerstvá kýta nesmí vykazovat žádné zřetelné známky jakéhokoliv traumatu. Maso kýty je načervenalé-růžové barvy, s kompaktní strukturou a suchým povrchem (jakost RFN).

Je zakázáno používat světlé, měkké a vodnaté maso (PSE) a tmavé, tuhé a suché maso (DFD), stejně tak jako maso běžné barvy, avšak měkké a vodnaté (RSE) a čerstvé maso, které sice není vodnaté, avšak je světlé barvy (PFN).

Hodnota pH měřená ve svalu poloblanitým v okamžiku dodání kýty do zpracovatelského podniku dosahuje rozmezí 5,5 až 6,1.

Tuková vrstva: tloušťka tuku s kůží na povrchu čerstvě zpracované kýty, měřeno svisle pod hlavicí stehenní kosti, dosahuje alespoň 15 mm.

Vrstva tuku po obvodu celé kýty je dost silná na to, aby znemožňovala oddělení kůže od svalů, které se pod ní nachází.

Teplota masa: v okamžiku dodání kýty do zpracovatelského závodu dosahuje její vnitřní teplota 1 až 4 °C.

Čerstvé kýty se ve fázi skladování a dopravy udržují při teplotě v rozmezí –2 až 4 °C. Zmrazení kýty není povoleno.

Období od porážky prasete do počátku solení kýty nesmí být kratší než 24 hodin a delší než 96 hodin.

- 4.3 Odchytky týkající se získávání krmiva (pouze u produktů živočišného původu označených chráněným označením původu) a omezení týkající se získávání surovin (pouze u zpracovaných produktů označených chráněným zeměpisným označením)

—

- 4.4 Specifické kroky při produkci, které se musí uskutečnit v označené zeměpisné oblasti

Všechny fáze výroby produktu „Dalmatinski pršut“, od solení čerstvé kýty přes její lisování a uzení až po sušení a zrání šunky, musí probíhat v zeměpisné oblasti uvedené v bodě 4.

- 4.5 Zvláštní pravidla pro balení, krájení, strouhání atd. zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název

—

- 4.6 Zvláštní pravidla týkající se označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název

Po dozrání jsou šunky na kůži opatřeny pečeti, která obsahuje jednotné logo produktu a číslo producenta, které je shodné s kontrolním veterinárním číslem zpracovatelského závodu.



Při uvedení na trh musí být „Dalmatinski pršut“ označen názvem a jednotným logem produktu. Název produktu „Dalmatinski pršut“ musí být čitelný a nesmazatelný a od všech jiných označení se musí viditelně lišit velikostí, druhem a barvou písma (typografií).

Právo používat jednotné logo mají za stejných podmínek všichni uživatelé zeměpisného označení, kteří uvádí na trh produkt, jenž je v souladu se specifikacemi.

4.7 Stručné vymezení zeměpisné oblasti

„Dalmatinski pršut“ se vyrábí na území Dalmácie. Severní hranici oblasti tvoří města a obce Novalja, Kolan, Pag, Starigrad, Jasenice, Obrovac, Ervenik a Knin; východní hranici tvoří státní hranice s Bosnou a Hercegovinou a Černou Horou; jižní a západní hranicí je státní námořní hranice s Italskou republikou.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Příčinná souvislost se zeměpisným původem (sic) je založena na

- ☒ dobré pověsti
- ☒ dané jakosti
- ☐ dalších charakteristikách produktu

Shrnutí souvislosti

Souvislost produktu „Dalmatinski pršut“ se zeměpisnou oblastí, v níž se vyrábí, je dána jeho vlastnostmi vyplývajícími z tradiční metody produkce, ale také jeho dobrou pověstí, které se tento regionální produkt v Chorvatsku těší.

Specifičnost oblasti

Přírodní faktory

„Dalmatinski pršut“ se vyrábí na celém území Dalmácie, které zahrnuje nejdelší a největší část chorvatského pobřeží Jaderského moře. Zeměpisnou oblast tvoří ostrovy, pobřeží i submediteránní vnitrozemí. Pobřeží, ostrovy a hornaté vnitrozemí vytvářejí pásmo, které se táhne zejména severozápadně-jihovýchodním směrem. Ve vnitrozemí má krajina horský charakter a vyznačuje se typickými krasovými jevy.

Podnebí na území Dalmácie je středomořské s teplým a suchým létem a mírnou a vlhkou zimou. Střední zimní teplota se pohybuje od 3,6 do 9,0 °C, střední letní teplota dosahuje rozmezí 24,7 až 25,3 °C. Relativní vlhkost vzduchu se v průběhu celého roku pohybuje od 56 do 76 %. Jedním z významných klimatických jevů této oblasti je suchý a studený vítr, tzv. bóra, který často vane v zimních měsících, ročně v průměru zhruba 130 dní. Společným působením uvedených klimatických faktorů se vytvářejí příznivé podmínky pro sušení a zrání produktu „Dalmatinski pršut“.

Lidské faktory

Díky snadno dostupné mořské soli a příhodnému podnebí si Dalmatinci od starých Římanů velmi rychle osvojili znalosti konzervace vepřového masa solením a sušením. Od té doby až do dnešních dnů se znalosti výroby šunky předávají z generace na generaci a v průběhu let se vyvinul výrobní proces, který se pro území Dalmácie považuje za tradiční.

Ovládání tradičních dovedností ovlivňuje všechny fáze výroby produktu „Dalmatinski pršut“. Dalmatští producenti šunky si vybírají kvalitní maso o hmotnosti nejméně 11 kg a tloušťce tukové tkáně i s kůží nejméně 15 mm. Před nasolením z celé kýty masáží vytlačí zbývající krev, zejména ze stehenní tepny, aby ve fázi sušení a zrání nedošlo ke zkažení produktu. Dovednost producentů se projevuje i při určování doby trvání solení a lisování, která závisí především na hmotnosti šunky.

Zvláštní pozornost je třeba věnovat způsobu a době trvání uzení, jakož i výběru dřeva. „Dalmatinski pršut“ se totiž původně konzervoval především solí, respektive sušením, nikoliv uzením. Tehdy se produkt ve fázi sušení udil především z důvodu rozptylování vlhkosti v období dešťů a vlhka. Uzení se provádělo vedle ohniště ve starých kuchyních a v sušárnách s porézními střechami. Jakmile se změnilo počasí a začal vanout bóra, „Dalmatinski pršut“ se z kuchyně a sušárny vynesl ven na vzduch.

Výrobci produktu „Dalmatinski pršut“ si uvědomili, že se uzené maso ještě lépe uchovává a konzervuje díky antioxidačnímu a bakteriálnímu působení kouře, a proto šunky začali udit i v suchém období, kdy se kýty nemusely věšet u ohniště. V dnešním výrobním procesu ztrácí kouř svoji konzervační funkci, avšak „Dalmatinski pršut“ se udí i nadále, jelikož kouř mu dodává jeho jedinečné a charakteristické aroma uzeného sušeného vepřového masa. Dnes se uzení provádí speciálním výrobním postupem využívajícím studeného kouře, který vzniká při spalování tvrdého dřeva nebo pilin habru (*Carpinus spp.*), dubu (*Quercus spp.*) nebo buku (*Fagus spp.*), které se v této oblasti v domácnostech tradičně používaly jako palivo.

Specifičnost produktu

Jedinečnost produktu „Dalmatinski pršut“ se odráží především v jeho organoleptických vlastnostech, které jsou důsledkem jeho výrobního procesu.

Jeho charakteristickou organoleptickou vlastností je vůně, v níž lze vedle fermentovaného sušeného vepřového masa rozpoznat i mírné kouřové aroma. Výzkum potvrdil, že mezi produktem „Dalmatinski pršut“ a šesti šunkami původem z jihoevropských zemí existují rozdíly ve složení těkavých složek, přičemž největší rozdíl je v přítomnosti fenolů (guajakol, fenol, o-kresol, m-kresol, 2,5-xylenol, 2,6-xylenol a 2,6- dimethoxyfenol) ve všech vzorcích produktu „Dalmatinski pršut“. Vzhledem k tomu, že se ve výrobním procesu ostatních analyzovaných šunek nepoužilo uzení, je velmi pravděpodobné, že příčinou kouřového aromatu jsou výše uvedené fenoly (Igor Jerković, Josip Mastelić, Snježana Tartaglia: A study of volatile flavour substances in Dalmatian traditional smoked ham: Impact of drycuring and frying (Studie těkavých aromatických látek v tradiční dalmatské uzené šunce: Vliv sušení a smažení), Food Chemistry 104 (2007), s. 1038).

„Dalmatinski pršut“ se rovněž vyznačuje mírně slanou až slanou chutí, měkkou konzistencí a jednotnou červenou až světle červenou barvou.

Příčinná souvislost mezi oblastí produkce a vlastnostmi produktu

Souvislost mezi vlastnostmi produktu „Dalmatinski pršut“ a oblastí jeho produkce se odráží zejména v používání tradiční metody produkce, která se předává z generace na generaci. Používáním tradičních výrobních znalostí získává „Dalmatinski pršut“ specifické vlastnosti, které v konečném důsledku přispěly k získání jeho prestiže.

„Dalmatinski pršut“ je znám především svým charakteristickým jemným kouřovým aroma. Uzení je proto obzvláště citlivou fází výroby, v níž producenti musí věnovat zvláštní pozornost výběru vhodných druhů dřeva, množství kouře a délce uzení, které v první řadě závisí na hmotnosti kýt a atmosférických podmínkách ve fázi uzení. Nesprávný výběr či špatné stanovení těchto faktorů může způsobit, že produkt bude mít velmi intenzivní kouřové aroma, a povede ke ztmavnutí kůže šunky, ztvrdnutí konzistence a snížení rozpustnosti v ústech.

Znalosti producentů ve fázi zrání se projevují v řádné regulaci proudění vzduchu, teploty a relativní vlhkosti tak, aby metabolické procesy při zrání probíhaly dostatečně intenzivně a aby se předešlo náhlému či nadměrnému vysušení, v jehož důsledku dojde ke ztvrdnutí šunky a ztrátě jednotné červené až světle červené barvy na řezu svalové tkáně z důvodu ztmavnutí jejích okrajů.

„Dalmatinski pršut“ je znám odpradáвна především díky svému jemnému kouřovému aroma, a to i za hranicemi oblasti produkce.

Na konci 30. let minulého století hostinský Rudolf Bergštajn z Varaždínu v místním týdeníku upozornil, že v jeho restauraci lze konzumovat „[...] pravou dalmatskou šunku [...]“ (Hrvatsko jedinstvo č. 60, 1938, Varaždin, s. 8).

Popularita produktu „Dalmatinski pršut“ roste zejména v 60. letech minulého století, když se z důvodu rostoucí poptávky postupně rozšiřuje i jeho výroba, která je organizována do zemědělských družstev.

M. Krvavica a J. Đugum ve svém příspěvku ve specializovaném časopisu Meso (2006) uvádějí, že „tradiční chorvatské druhy šunky, včetně ‚Dalmatinského pršutu‘, [...] patří díky svým vlastnostem nepochybně mezi nejkvalitnější pršuty [...]“. To dokazuje, že „Dalmatinski pršut“ je dodnes uznáván díky své kvalitě a tradičnímu způsobu výroby.

Výrobci produktu „Dalmatinski pršut“ se pravidelně účastní národního veletrhu šunky s mezinárodní účastí, který se od roku 2006 koná v Sinji, a mezinárodního veletrhu šunky, který se od roku 2007 koná v Tinjanu a na němž často získávají prvenství. V letech 2009, 2010 a 2013 získal „Dalmatinski pršut“ rovněž prvenství a zlaté medaile na mezinárodním zemědělském veletrhu ve městě Novi Sad (Srbsko).

Díky rozvoji cestovního ruchu v polovině 90. let minulého století a rostoucí poptávce po typických místních produktech se „Dalmatinski pršut“ stal známou dalmatskou delikatesou a z ekonomického hlediska i velmi důležitou tradiční potravinou v Chorvatsku.

Odkaz na elektronickou adresu (URL) zveřejněné specifikace

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