

## V

(Bekanntmachungen)

## SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

## EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Veröffentlichung eines Eintragungsantrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel**

(2013/C 155/03)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates <sup>(1)</sup> Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

EINZIGES DOKUMENT

**VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES**

**zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel <sup>(2)</sup>**

„ISTARSKI PRŠUT“

EG-Nr.: HR-PDO-0005-01041-04.10.2012

g.g.A. ( ) g.U. ( X )

**1. Name**

„Istarski pršut“

**2. Mitgliedstaat oder Drittland**

Republik Kroatien

**3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels**

**3.1 Erzeugnisart**

Klasse 1.2 — Fleischerzeugnisse (erhitzt, gepökelt, geräuchert usw.)

**3.2 Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt**

Bei „Istarski pršut“ handelt es sich um ein getrocknetes Rohfleischerzeugnis, das aus dem Hinterschinken vom Schwein samt Beckenknochen, jedoch ohne Schwarte und Unterhaut-Fettgewebe hergestellt wird. Zuerst werden die frischen Schinken trocken mit Meersalz und Gewürzen eingesalzen. Anschließend werden sie an der Luft getrocknet, aber nicht geräuchert. Der Reifungsprozess dauert insgesamt mindestens zwölf Monate.

Das Alter des „Istarski pršut“ wird ab dem ersten Tag des Einsalzens gerechnet. Bei einem Gewicht des frischen Schinkens von bis zu 16 kg dauert der Herstellungsprozess mindestens zwölf Monate, bei einem Gewicht über 16 kg mindestens 15 Monate.

<sup>(1)</sup> ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

<sup>(2)</sup> ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12. Ersetzt durch die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012.

Durch die Beckenknochen bedingt weist der „Istarski pršut“ eine längliche Form auf. Der Fuß wird im Tarsalgelenk abgetrennt. Mit Ausnahme des Bereichs unterhalb des Tarsalgelenks (10-15 cm) wird die Schwarte überall entfernt. Die Kanten des Schinkens sind ordnungsgemäß abgerundet; die flachen Oberflächen sind sauber oder von einer dünnen Schicht Schimmel überzogen, welche sich günstig auf die Haltbarkeit des Schinkens auswirkt. Das Schnittbild des Muskelgewebes zeichnet sich durch eine einheitlich rosarote bis rötliche Farbe ohne ausgeprägte Verfärbungen aus; das Fettgewebe muss weiß sein. Der „Istarski pršut“ weist den unverkennbaren, charakteristischen Geruch von getrocknetem, reifem Schweinefleisch mit Kräutern auf. Sein typischer Geschmack ist voll und intensiv bei mäßigem Salzgehalt.

Die physikalisch-chemischen Eigenschaften des Produkts in verkaufsfertigem Zustand entsprechen einem Wassergehalt von weniger als 55 % und einem Kochsalzgehalt von weniger als 8 %. Die Wasseraktivität (aw-Wert) muss unter 0,93 liegen.

Zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens muss der „Istarski pršut“ mindestens 7 kg wiegen.

### 3.3 Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

„Istarski pršut“ wird aus frischem Schweineschinken hergestellt:

Nachkommen reinrassiger Hausschweine der Rassen Schwedische Landrasse, Deutsche Landrasse und Yorkshire,

Kreuzungen aus zwei der genannten Rassen,

Rückkreuzungen zwischen diesen Rassen,

Kreuzungen der F1-Generation dreier Rassen (Landrasse x Yorkshire) x Durocschwein.

Die durchschnittliche Körpermasse von gemeinsam gehaltenen Schweinen bei der Schlachtung muss im Bereich von 180 kg  $\pm$  10 % liegen. Die Schweine müssen mindestens neun Monate alt sein. Die frischen Schinken werden so ausgelöst, dass die Beckenknochen (Darmbein, Sitzbein und Schambein) erhalten bleiben, während das Kreuzbein und die Schwanzwirbel entnommen werden. Das Kreuzbein wird mittels Schnitt durch das Iliosakralgelenk entfernt und der Fuß wird im Tarsalgelenk abgetrennt. Die Schwarte und das Unterhaut-Fettgewebe werden bis auf 10-15 cm ausgehend vom Tarsalgelenk entfernt. Der ausgelöste frische Schinken muss mindestens 13 kg wiegen.

### 3.4 Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs)

Die zur Erzeugung von „Istarski pršut“ vorgesehenen Schweine werden während der Mast mit Mischfutter gefüttert. Alle Inhaltsstoffe des Mischfutters, mit Ausnahme von Mineralien, Vitaminen und sonstigen Zusatzstoffen, müssen aus dem für die Schweineaufzucht zulässigen, unter Punkt 4 genannten Gebiet stammen. Der Ursprung sämtlicher Inhaltsstoffe muss vom Ort der Herstellung bis zum Stall rückverfolgbar sein und von der zugelassenen Zertifizierungsstelle überprüft werden.

In der Endmastphase (über 110 kg) kann bis zu 50 % Mais durch Gerste ersetzt werden. Darüber hinaus können zur Fütterung der Schweine Weizen oder Weizenkleie, frischer Klee und Luzerne, Kürbisse, Kohl, Futterrüben, Zuckerrübenpulpe, Molke und gekochte Kartoffeln verwendet werden. Der Einsatz von Biertrester und Brauabfällen zur Schweinemast ist nicht zulässig.

### 3.5 Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen

Alle Erzeugungsphasen von „Istarski pršut“, vom Einsalzen und Pressen über die Trocknung und Reifung bis hin zum fertigen Produkt müssen im unter Punkt 4 genannten geografischen Gebiet erfolgen.

### 3.6 Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.

„Istarski pršut“ kann am Stück (in der Originalform mit Knochen) oder in Packungen verkauft werden, die entbeinten Schinken, größere oder kleinere Stücke von Rohschinken sowie Scheiben von Rohschinken enthalten. Diese Arten von Rohschinken müssen unter Vakuum oder Schutzatmosphäre verpackt werden.

Der Vorgang der Entbeinung des Rohschinkens sowie das Schneiden in Stücke oder Scheiben zur Portionierung und Verpackung für den Weiterverkauf muss im Erzeugungsgebiet des „Istarski pršut“ erfolgen. Durch die Beschränkung der Portionierung und Verpackung des Rohschinkens auf das Erzeugungsgebiet wird die Prozesskontrolle wesentlich vereinfacht, die Rückverfolgbarkeit gefördert und die Möglichkeit von Betrug oder Etikettenschwindel minimiert. Da das Schneiden und Verpacken im Erzeugungsgebiet erfolgen muss, können diese Vorgänge bei den Erzeugern selbst oder von erfahrenen Personen, die mit den Verfahren im Zusammenhang mit dem „Istarski pršut“, seinen Besonderheiten und seiner Qualität vertraut sind, durchgeführt werden. So lässt sich gewährleisten, dass die ursprüngliche Produktqualität auch nach dem Schneiden und Verpacken erhalten bleibt.

### 3.7 Besondere Vorschriften für die Etikettierung

Nach Abschluss des Reifungsprozesses werden alle Rohschinken, die den Vorgaben der Produktspezifikation entsprechen, mit einem Qualitätssiegel versehen. Dieses besteht aus einer Kollektivmarke sowie der Erzeugerkennziffer des Herstellers des „Istarski pršut“, die der Veterinärkontrollnummer des Erzeugungsbetriebs entspricht. Die Kollektivmarke ist nachstehend abgebildet.



ISTARSKI PRŠUT

Wenn das Erzeugnis im Ganzen oder in unterschiedlichen Verpackungen (ganzer Rohschinken, Stücke oder Scheiben von Rohschinken) auf den Markt gebracht wird, muss es — zusätzlich zu den gesetzlich vorgeschriebenen Angaben — mit der Bezeichnung „Istarski pršut“ und der Kollektivmarke für das Erzeugnis versehen werden. Die Bezeichnung „Istarski pršut“ muss deutlich lesbar und dauerhaft sein und in Bezug auf Größe, Schriftart und Farbe der Buchstaben (Typografie) stärker hervorgehoben werden als andere Kennzeichnungen wie die Kollektivmarke, die Losgröße (Serie) sowie die Marken, Abbildungen und Aufschriften des Erzeugers.

Es ist nicht zulässig, über die Ursprungsbezeichnung „Istarski pršut“ hinausgehende Angaben zu machen, also Adjektive wie echt, traditionell, handgemacht, typisch, einheimisch, hausgemacht usw. oder Begriffe zu verwenden, die für Orte auf der Halbinsel Istrien stehen. Dies gilt unabhängig von der Sprache, in der solche Wörter ausgesprochen oder geschrieben werden.

### 4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das Erzeugungsgebiet des zur Herstellung von „Istarski pršut“ vorgesehenen Rohmaterials ist auf die folgenden Gespanschaften in der Republik Kroatien beschränkt: Istrien, Primorje-Gorski kotar (nur Festland ohne Inseln), Karlovac, Sisak-Moslavina, Zagreb, Bjelovar-Bilogora, Koprivnica-Križevci, Medimurje, Virovitica-Podravina, Požega-Slawonien, Brod-Posavina, Osijek-Baranja und Vukovar-Syrmien. Die Ursprungsbezeichnung „Istarski pršut“ wurde im Jahr 2002 erstmals eingetragen. So ist es möglich, dass das Erzeugungsgebiet für das Rohmaterial größer ist als jenes für das Enderzeugnis selbst.

Das Erzeugungsgebiet von „Istarski pršut“ ist auf den Bereich innerhalb der Verwaltungsgrenzen der Gespanschaft Istrien — mit Ausnahme der zur Gespanschaft Istrien gehörigen Inseln, auf denen die Erzeugung nicht zulässig ist — beschränkt. Zur Gespanschaft Istrien zählen die nachstehenden Städte und Gemeinden: Buje, Buzet, Labin, Novigrad, Pazin, Poreč, Pula, Rovinj, Umag, Vodnjan, Bale, Barban, Brtonigla, Cerovlje, Fažana, Funtana, Gračišće, Grožnjan, Kanfanar, Karojba, Kaštelir-Labinci, Kršan, Lanišće, Ližnjan, Lupoglav, Marčana, Medulin, Motovun, Opatalj, Pićan, Raša, Sveta Nedjelja, Sveti Lovreč, Sveti Petar u Šumi, Svetvinčenat, Tar-Vabriga, Tinjan, Višnjan, Vižinada, Vrsar und Žminj.

### 5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

#### 5.1 Besonderheit des geografischen Gebiets

Das herausragendste Merkmal der Halbinsel Istrien ist das Mittelmeerklima, das sich auf dem Weg von der Küste ins Landesinnere unter dem Einfluss der kühlen Luft aus den Bergen und aufgrund der Nähe der Alpen langsam in ein kontinentales Klima verwandelt. Das Klima Istriens ist im Winter von häufigem Wind geprägt, der in fast 50 % der Fälle aus nördlicher und östlicher Richtung weht. Diese Windverteilung in der Wintersaison ist günstig für die Schinkenerzeugung, die während dieser Zeit beginnt (Einsalzen und Trocknen). Insbesondere werden dank der Winde aus nördlicher, nordöstlicher und östlicher Richtung die speziellen natürlichen Gegebenheiten zur Trocknung von Schinken in der Wintersaison geschaffen. Besonders geeignet dafür ist die *Bora*, ein starker Nordostwind aus der Richtung der Učka-Berge, der vom Land zum Meer weht. Infolge des Einflusses des Mittelmeerklimas, durch welches die Temperaturen im Winter nicht extrem niedrig sind, die Luft trocken ist und kühle Winde häufig sind, bieten die natürlichen Bedingungen in Istrien ein ideales Umfeld für die Herstellung von „Istarski pršut“. Aufgrund des speziellen Klimas kann „Istarski pršut“ ausschließlich an der Luft getrocknet werden und braucht nicht geräuchert zu werden. Dieser Umstand wirkt sich in erheblichem Maße auf die Qualität und Einzigartigkeit von „Istarski pršut“ im Vergleich zu anderen Rohschinken aus.

Der bekannte und charakteristische Geschmack des „Istarski pršut“ ist nicht nur auf das Klima, sondern auch auf mehrere Generationen von erfahrenen und geschickten istrischen Bauern zurückzuführen. Tatsächlich bestand eine der wichtigsten wirtschaftlichen Aktivitäten auf jedem istrischen Bauernhof in der Aufzucht und Schlachtung von Schweinen und der Herstellung einer Reihe von traditionellen Erzeugnissen aus getrocknetem Schweinefleisch, wobei sich der Rohschinken durch seine Qualität und seinen Stellenwert von den anderen Produkten unterscheidet.

Traditionell wurden die Schweine mehr als ein Jahr lang aufgezogen und mit den verschiedenen Futtermitteln, die in der Landwirtschaft zu unterschiedlichen Zeiten des Jahres verfügbar waren, gefüttert: Klee und Luzerne, Kürbisse, Kohl, Futterrüben, Molke, gekochte Kartoffeln usw. Geschlachtet wurden die Schweine erst, wenn sie mit deutlich über 200 kg ein sehr hohes Gewicht erreicht hatten. Das Verfahren zur Herstellung von Rohschinken, das sich früher von Dorf zu Dorf geringfügig unterschied, wurde bereits im 19. Jahrhundert vereinheitlicht. Dies gilt vor allem für die Art der Zubereitung und Anwendung der Würzmischung durch die Erzeuger, das Pressen des Schinkens und die Zeitdauer dieser Vorgänge. Eine der Besonderheiten des historischen istrischen Erzeugungsverfahrens ist die Zusammensetzung der trockenen Würzmischung, die aus Salz und einem oder mehreren Gewürzen besteht (schwarzer Pfeffer, Knoblauch, Lorbeer, Rosmarin). Eine andere Besonderheit ist die Art der Trennung des Hinterbeins von der Schweinehälfte und die Vorgehensweise beim Formen und Auslösen des Schinkens. Beispielsweise wurde die traditionelle und sehr spezielle Art des Auslösens des Schinkens aus der Zeit beibehalten, als in den Haushalten auf dem Land noch so viel Fettgewebe wie möglich ausgelassen wurde, um haltbares Fett für die spätere Verwendung zu gewinnen. Aus diesem Grund werden gemäß dem traditionellen Rezept im ersten Schritt der Zubereitung des Schinkens die ganze Schwarte und das gesamte Unterhaut-Fettgewebe von dem frischen Schinken getrennt, was im Vergleich zum Herstellungsverfahren für Rohschinken in anderen Gegenden selten ist und eine Ausnahme darstellt. Eine weitere Besonderheit des Formungsvorgangs ist der Umstand, dass die Hüftknochen nicht entfernt werden, sodass wesentlich mehr Fleisch verbleibt und der Schinken größer ist.

Noch bis vor kurzem wurde in den meisten ländlichen Haushalten in Istrien Rohschinken erzeugt, sodass das traditionelle Herstellungsverfahren gut überliefert ist. Es gibt keine Hinweise darauf, dass je ein istrischer Erzeuger von Rohschinken von der von seinen Vorfahren überlieferten Herstellungsmethode abgewichen ist. Die Kunst der Schinkenerzeugung in Istrien ist mehrere Jahrhunderte alt, wobei die herkömmlichen Herstellungsverfahren in dieser Zeit verfeinert wurden. Die älteste bisher entdeckte Quelle, in der der *pršut* ausdrücklich genannt wird, stammt aus dem Jahr 1580: In den in glagolitischer Schrift geführten Aufzeichnungen der Stadt Roč ist festgehalten, dass für die Hochzeitsfeier des Präfekten neben anderen Lebensmitteln Rohschinken bestellt wurde (Dražen Vlahov: „Knjiga računa općine Roč (1566-1628)“, Državni arhiv u Pazinu (Staatliches Archiv Pazin), Pazin, 2009, S. 102-103). Ebenfalls in Roč, wenn auch etwas später, im Jahr 1594, wurde Rohschinken bestellt und dem Hauptmann von Rašpor (dem Gouverneur des venetischen Teils von Nordistrien) und seinem Gefolge anlässlich der Feierlichkeiten zu Ehren der Heiligen Marina zum Mittagessen serviert (ebd., S. 110-111). In einer Quelle aus dem Jahr 1612 heißt es: „vierhundert Uskokten überquerten die Učka ... Die Uskokten stahlen viel Vieh, große Mengen Käse, Rohschinken, Wein und andere Lebensmittel“ (Miroslav Bertosa: „Istra: doba Venecije“, Zavičajna naklada Žakan Juri, Pula, 1995, S. 318). Laut einem Dokument aus dem Jahr 1810 war das teuerste Fleisch überhaupt eingesalzene Schweinefleisch — Schinken und Speck (Nevio Šettó: Napoleon u Istri, IKK Grozd, Pula, 1989, S. 54, 100, 112, 116, 139, 141).

## 5.2 Besonderheit des Erzeugnisses

Die speziellen Merkmale des „Istarski pršut“, die ihn von anderen Rohschinken wesentlich unterscheiden, sind das Ergebnis des kulturellen Erbes der ländlichen Bevölkerung Istriens und des generellen natürlichen Potenzials der Halbinsel Istrien für die Erzeugung und Verarbeitung von Agrarerzeugnissen und Lebensmitteln. Die Besonderheit des „Istarski pršut“ wird vor allem durch drei Faktoren bestimmt: das Rohmaterial, die traditionelle Erzeugungstechnik und die organoleptischen Eigenschaften des Endprodukts.

Die spezifischen Merkmale des Rohmaterials sind das Ergebnis der kontrollierten Zucht bestimmter Genotypen von Schweinen, die in einer erweiterten Mast gemäß bestimmten Anforderungen gefüttert werden, um eine Körpermasse von 180 kg zu erreichen. Für die Schlachtung werden schwere Schweine benötigt, um ein hohes Gewicht des frischen Schinkens zu erzielen. Dies wird durch den Verlust einer erheblichen Wassermenge in der Trocknungs- und Reifungsphase erforderlich gemacht.

Das traditionelle Verfahren sieht die Verarbeitung des Schinkens samt der Beckenknochen (*Os ilium*, *Os pubis* und *Os ischii*) vor, was nicht der üblichen Vorgehensweise bei der Erzeugung von Rohschinken in anderen Regionen entspricht. Insbesondere ist der Hüftkopf (*caput femoris* — das Ende des Femurs) nach dem Auslösen und Abrunden verborgen, während er bei anderen Rohschinken von der inneren, mittleren Seite aus sichtbar ist und eines der visuellen Hauptmerkmale darstellt. Beim „Istarski pršut“ ist der Hüftkopf unsichtbar, da er sich in der Beckenpfanne (*Acetabulum*) befindet.

Auch die Entfernung der Schwarte und des Unterhaut-Fettgewebes von der gesamten Oberfläche, also bis hinunter zum Fleisch, ist ein äußerst ungewöhnliches Verfahren bei der Verarbeitung von Schinken. Die ausgelösten Schinken werden unter Zugabe von Pfeffer, Knoblauch, Lorbeer und Rosmarin mit Meersalz eingesalzen. Die Verwendung einer so großen Anzahl von Gewürzen stellt ein weiteres charakteristisches Merkmal der Erzeugung von „Istarski pršut“ dar. Durch das Fehlen von Schwarte und Fettgewebe ergibt sich nicht nur eine etwas stärkere Austrocknung als bei anderen Schinken, sondern auch eine weitere besondere Eigenschaft, nämlich das Wachstum von Schimmelpilzen auf den Außenflächen des Schinkens. Das Vorhandensein von oberflächlichem Schimmel in der Trocknungs- und Reifungsphase stellt ebenfalls ein äußeres Unterscheidungsmerkmal des „Istarski pršut“ dar.

Die spezifischen organoleptischen Eigenschaften von „Istarski pršut“ schlagen sich aufgrund des Fehlens von Schwarte und Unterhaut-Fettgewebe zunächst in seinem äußeren Erscheinungsbild nieder. Die ungewöhnliche längliche Form ist durch das Vorhandensein der Beckenknochen bedingt und die Oberfläche weist häufig größere oder kleinere Ansammlungen von Schimmel auf.

Das Enderzeugnis zeichnet sich durch ein besonderes Aroma, einen milden, leicht salzigen Geschmack, eine einheitlich rosarote bis rötliche Farbe und die angestrebte Beschaffenheit des Muskelgewebes aus. Aufgrund des traditionellen Herstellungsverfahrens enthält der Schinken keinerlei Zusatzstoffe.

5.3 *Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) bzw. einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g.g.A.)*

Der ursächliche Zusammenhang zwischen „Istarski pršut“ und dem Gebiet Istrien kann auf das Vorhandensein günstiger Umstände für die Herstellung von Erzeugnissen aus getrocknetem Fleisch zurückgeführt werden. Die Umweltbedingungen Istriens werden durch das Mittelmeerklima bestimmt, sodass die Temperaturen im Winter nicht extrem niedrig sind. Die Luft ist infolge häufiger Winde kühl und trocken. Die Durchschnittstemperatur und die durchschnittliche relative Luftfeuchtigkeit von Dezember bis März sind optimal zur natürlichen Trocknung von Fleisch geeignet. Die anfängliche niedrige Temperatur und eine allmähliche Abnahme der relativen Luftfeuchtigkeit gewährleisten einen gleichmäßigen Trocknungsprozess des Schinkens. Aus diesem Grund und zur Erzielung eines erheblichen Einflusses der Umweltbedingungen auf das Produkt darf das Einsalzen der Schinken (die Anfangsphase der Herstellung) ausschließlich im Zeitraum zwischen dem 15. Oktober und dem 20. März erfolgen. Die Saisonabhängigkeit bei der Erzeugung, nämlich die begrenzte Zeit, in der die erste Produktionsphase stattfinden muss, bildet ein wesentliches Element des traditionellen Herstellungsverfahrens.

Zu Frühlingsbeginn, wenn die Tage wärmer werden, werden die Schinken zur Reifung in Keller oder ähnliche Räumlichkeiten gebracht, die frei von größeren Schwankungen in Bezug auf Temperatur und Luftfeuchtigkeit sind. Diese Bedingungen bilden ein ideales Umfeld zur Erzeugung von traditionellem „Istarski pršut“, der ausschließlich luftgetrocknet und nicht geräuchert wird, und wirken sich dadurch in hohem Maße auf seine Qualität und seine Einzigartigkeit im Vergleich zu anderen Rohschinken aus.

Die besonderen Eigenschaften des „Istarski pršut“, die ihn von anderen Rohschinken wesentlich unterscheiden, sind nicht nur auf die klimatischen Bedingungen zurückzuführen, sondern auch im kulturellen Erbe der ländlichen Bevölkerung Istriens und in der Erfahrung und im Geschick vieler Generationen istrischer Bauern verankert. Zur Erzeugung des Rohschinkens wurden ausschließlich sehr schwere Schweine (mit einem Gewicht von über 180 kg) eingesetzt, die mit Klee, Luzerne, Kürbissen, Kohl, Futterrüben, Molke, gekochten Kartoffeln usw. gefüttert wurden. Obwohl die genannten Futtermittel bei der modernen Mästung nicht mehr zum Einsatz gelangen, sind sie in der Endmastphase nach wie vor zulässig, um die traditionellen Merkmale der Mästung zu wahren und Fleisch von besonderer Qualität zu erzielen.

Das Verfahren zum Auslösen des Schinkens zur Erzeugung von „Istarski pršut“ stammt aus der Zeit, als in den Haushalten auf dem Land noch so viel Fettgewebe wie möglich ausgelassen wurde, um haltbares Fett für die spätere Verwendung zu gewinnen. Dementsprechend werden nach traditionellen Rezepten im ersten Schritt der Zubereitung von „Istarski pršut“ die Schwarte und das Unterhaut-Fettgewebe bis hin zum Fleisch entfernt, was im Vergleich zum Herstellungsverfahren für Rohschinken in anderen Gegenden, wo der Schinkel in der Regel mit der Schwarte getrocknet wird, selten ist und annähernd eine Ausnahme darstellt. Eine weitere Eigenschaft, die „Istarski pršut“ von anderen Schinken unterscheidet, ist die traditionelle Erzeugungstechnik, bei der die Beckenknochen im Schinken belassen werden. Aufgrund dieser besonderen Art der Auslösung des Schinkens ist „Istarski pršut“ daher immer etwas größer und schwerer als die in anderen Gegenden hergestellten Rohschinken, obwohl diese noch die Schwarte und das Unterhaut-Fettgewebe aufweisen.

Die Trocknung des Schinkens ohne Schwarte und Unterhaut-Fettgewebe, wodurch die gesamte Oberfläche des Muskelgewebes unmittelbar der Luft ausgesetzt ist und sich daran während der Reifungsphase Schimmel ansetzt, bedingt mit Sicherheit eine leicht abweichende Entwicklung des Reifungsverganges und später die charakteristischen organoleptischen Eigenschaften des „Istarski pršut“.

Das besondere Aroma und der spezielle Geschmack des „Istarski pršut“ werden durch die Zugabe unterschiedlicher Gewürze zum Salz erreicht. Der Einfluss von Gewürzen auf das Aroma des „Istarski pršut“ ist von großer Bedeutung, da hier — im Gegensatz zu anderen Arten von Rohschinken — die gesamte Oberfläche des Schinkens in Kontakt mit den Gewürzen gelangt, sodass ihr Geschmack leichter und tiefer in alle Teile des Schinkens eindringen kann.

#### **Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation**

(Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 <sup>(3)</sup>)

Website des Landwirtschaftsministeriums der Republik Kroatien (einzelstaatliche Behörde)

<http://www.mps.hr/UserDocsImages/Specifikacija%20proizvoda.pdf>

---

<sup>(3)</sup> Vgl. Fußnote 2.