

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens nach Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2020/C 309/08)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, innerhalb von drei Monaten nach der Veröffentlichung gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾ Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„DALMATINSKA PEČENICA“

EU-Nr.: PGI-HR-02456 — 10.4.2019

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

1. **Name(n)**

„Dalmatinska pečenica“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Kroatien

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 1.2. Fleischerzeugnisse (gekocht, gepökelt, geräuchert usw.)

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

„Dalmatinska pečenica“ ist ein durch Pökeln haltbar gemachtes Fleischerzeugnis ohne Knochen, das aus dem zugeschnittenen Rückenmuskel (*Musculus longissimus dorsi*) des Schweins hergestellt wird. Es wird ausschließlich im unter Punkt 4 genannten geografischen Gebiet in Salz oder Lake gepökelt, kalt geräuchert, getrocknet und gereift.

„Dalmatinska pečenica“ wird aus dem gekühlten oder gefrorenen Rückenmuskel (*Musculus longissimus dorsi* bzw. *Musculus longissimus thoracis et lumborum*) des Schweins hergestellt, der durch Auslösen eines Teils der Lende und des Rückens aus einer Schweinehälfte gewonnen wird.

„Dalmatinska pečenica“ weist beim Inverkehrbringen folgende Merkmale auf:

Äußere Erscheinung: Das Erzeugnis ist zylindrisch geformt; die Oberfläche weist keine Einschnitte oder andere Schäden auf; die Farbe der Außenfläche ist hell- bis dunkelbraun, mit hellgelben oder hellbraunen Stellen aus Fettgewebe, die während des Räucherns entstehen, oder ohne.

Querschnitt: Das Erzeugnis hat eine feste, elastische Konsistenz und eine kompakte Struktur; im Querschnitt ist es gleichmäßig rot gefärbt und an den Rändern dunkelrot bis dunkelbraun, mit weißen bis hellgelben oder hellbraunen Stellen aus Fettgewebe, die während des Räucherns entstehen, oder ohne; das Erzeugnis ist schnittfest.

Geschmack und Aroma: Das Erzeugnis schmeckt leicht salzig, ist zart, saftig und zergeht auf der Zunge; es schmeckt deutlich nach durch Pökeln haltbar gemachtem Schweinefleisch und hat ein mildes Raucharoma.

Chemische Eigenschaften: Der NaCl-Gehalt darf 7,5 % nicht überschreiten, der Wassergehalt darf 55 % nicht überschreiten; die Wasseraktivität (a_w) darf nicht über 0,93 liegen.

(¹) ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

Das fertige Erzeugnis wiegt mindestens 1,3 kg. „Dalmatinska pečenica“ kann ganz, in Stücken oder in Scheiben in den Verkehr gebracht werden.

„Dalmatinska pečenica“ ist ein durch Trockenpökeln haltbar gemachtes Fleischerzeugnis, das vor dem Verzehr normalerweise nicht wärmebehandelt wird. Die Herstellung von „Dalmatinska pečenica“ dauert vom Beginn der Phase des Pökeln in Salz oder Lake bis zum Ende der Reifephase mindestens 45 Tage.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

—

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Der gesamte Herstellungsprozess von „Dalmatinska pečenica“ besteht aus den folgenden Phasen: Pökeln in Salz oder Lake, Kalträuchern, Trocknung und Reife. Diese Erzeugungsschritte müssen im unter Punkt 4 genannten geografischen Gebiet erfolgen.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Wird das Erzeugnis ganz oder verpackt in Stücken oder Scheiben in Verkehr gebracht, so muss es gut lesbar und dauerhaft den Namen „Dalmatinska pečenica“ tragen, und zwar in Buchstaben, die in Größe, Art und Farbe (Typografie) gegenüber allen anderen Aufschriften einschließlich der (laufenden) Losnummer und des Erzeugernamens hervortreten. Adjektive wie „echt“, „traditionell“, „typisch“, „einheimisch“, „hausgemacht“ usw. oder Begriffe, die auf Ortsnamen im Herstellungsgebiet hinweisen, dürfen nicht unmittelbar neben dem Namen „Dalmatinska pečenica“ verwendet werden.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das geografische Herstellungsgebiet von „Dalmatinska pečenica“ liegt innerhalb der Verwaltungsgrenzen der folgenden Gespanschaften, Städte und Gemeinden:

- Gespanschaft Lika-Senj: Gebiet um die Stadt Novalja;
- Gespanschaft Zadar: Gebiete um die Städte Benkovac, Biograd, Nin, Obrovac, Pag und Zadar und Gemeinden Bibinje, Galovac, Jasenice, Kali, Kolan, Kukljica, Lišane Ostrovičke, Novigrad, Pakoštane, Pašman, Polača, Poličnik, Posedarje, Poveljana, Preko, Privlaka, Ražanac, Sali, Stankovci, Starigrad, Sukošan, Sveti Filip i Jakov, Škabrnja, Tkon, Vir, Vrsi und Zemunik Donji;
- die gesamten Gespanschaften Dubrovnik-Neretva, Split-Dalmatien und Šibenik-Knin.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Der Zusammenhang zwischen „Dalmatinska pečenica“ und dem geografischen Gebiet basiert auf dem Ansehen und der Qualität des Erzeugnisses, die auf das überlieferte Wissen und die Fähigkeiten der einheimischen Erzeuger und die natürlichen Bedingungen vor Ort zurückzuführen sind.

„Dalmatinska pečenica“ hat spezielle organoleptische Eigenschaften. Im Einzelnen hat das Erzeugnis einen leicht salzigen Geschmack, es ist zart, saftig und zergeht auf der Zunge und es duftet und schmeckt nach fermentiertem Schweinefleisch mit einem milden Raucharoma. Die charakteristische zylindrische Form und Farbe von „Dalmatinska pečenica“ sowie das milde Raucharoma sind das Ergebnis des Herstellungsprozesses und der speziellen Räucherethode. Der leicht salzige, zarte, saftige Geschmack des Erzeugnisses, das auf der Zunge zergeht, sowie sein Duft und Aroma sind das Ergebnis des überlieferten Wissens und der Fähigkeiten der einheimischen Erzeuger sowie der besonderen klimatischen Bedingungen in Dalmatien.

Natürliche Einflüsse

Das geografische Gebiet, in dem „Dalmatinska pečenica“ hergestellt wird, umfasst ganz Dalmatien, d. h. den langen Küstenstreifen der mittleren und südlichen kroatischen Küste sowie die Inseln (das mittlere und südliche Adriatische Kroatien). Das Gebiet ist ungefähr 12 260 km² groß und wird im Nordwesten durch die Gebirgszüge Velebit und Kamešnica sowie das Dinarische Gebirge vom kontinentalen Teil Kroatiens getrennt. Die Topografie Dalmatiens weist die für eine Karstlandschaft typischen Eigenschaften auf.

Im Großteil Dalmatiens herrscht mediterranes Klima mit warmen, trockenen Sommern und milden, feuchten Wintern. Eines der wichtigsten Merkmale des dalmatischen Klimas sind die häufigen Winde, die sich über der Region abwechseln. Dies sind die meist trockene, kalte Bora aus Nordosten (Oktober bis April) und der Sirocco (oder Jugo), ein meist feuchter, warmer Südostwind. Die Durchschnittstemperatur beträgt im kältesten Monat Januar 3 bis 9 °C und im wärmsten Monat Juli 22 bis 26 °C. Obwohl aus dem Meer ständig Wasser verdunstet, weist Dalmatien aufgrund der hohen Lufttemperatur und der ständigen Winde die geringste relative Feuchtigkeit Kroatiens (Jahresdurchschnitt zwischen 65 % und 75 %) auf. Dank des milden Klimas und der angenehmen Temperaturen bietet das geografische Gebiet Dalmatien günstige Bedingungen zur Trocknung und zum Reifen von „Dalmatinska pečenica“.

Menschliche Einflüsse

Die Kunst, Fleisch durch Pökeln und Trocknen zu konservieren, war bereits in Dalmatien verbreitet, als dort noch die Römer herrschten. Sie wurde von Generation zu Generation weitergegeben und im Laufe der Zeit perfektioniert. Basierend auf den günstigen klimatischen Bedingungen in Dalmatien und der ständigen Verfügbarkeit von Meersalz wurde ein Bearbeitungsprozess entwickelt, der zu einer dalmatischen Tradition werden sollte.

Das traditionelle Wissen und die Fähigkeiten der lokalen Erzeuger spielen in allen Herstellungsphasen von „Dalmatinska pečenica“ eine wichtige Rolle. Bei der Auswahl hochwertiger Rückenmuskelstücke des Schweins achten die Erzeuger auf eine mehr oder weniger zylindrische, kompakte Form ohne größere Einschnitte und Unregelmäßigkeiten und ohne Oberflächenverfärbungen. Ihre Beherrschung der Phase des Pökels in Salz oder Lake und ihr Wissen um die richtige Menge an Salz oder Lake sind Ergebnis jahrelanger Erfahrung und gewährleisten, dass „Dalmatinska pečenica“ im Reifezustand nicht zu salzig ist, der Salzgehalt jedoch ausreicht, damit das Erzeugnis nicht verdirbt.

Die klimatischen Bedingungen des geografischen Gebiets hatten maßgeblich Einfluss auf die Trocknung von „Dalmatinska pečenica“. Eine weitere besondere Fertigkeit der Einheimischen ist der Einsatz von Rauch während der Trocknung von „Dalmatinska pečenica“ (Auswahl des Brennholzes, Art und Dauer des Räucherns). Bei trockenem, kaltem Bora-Wetter wurde „Dalmatinska pečenica“ außerhalb der Trockenkammer oder Küche an der frischen Luft getrocknet. Dank der antioxidativen Wirkung war das geräucherte Fleisch länger haltbar, und der Rauch verlieh „Dalmatinska pečenica“ das milde Raucharoma.

Auch wenn die konservierende Wirkung von Rauch bei der Herstellung heutzutage nicht mehr die gleiche Bedeutung hat, wird „Dalmatinska pečenica“ noch immer geräuchert, und zwar unter Verwendung von „kaltem Rauch“, der beim Schwelen von Hartholz entsteht, ein Prozess, der als Pyrolyse bezeichnet wird, d. h. das langsame Verbrennen von Holz und/oder Sägemehl bei niedrigen Temperaturen, mit Rauch, aber ohne Flammen. Beim Kalträuchern werden traditionell als Brennholz genutzte Hartgehölze wie Hainbuche, Steineiche oder Flaumeiche verwendet.

Am Ende der Trocknungsphase kann der Erzeuger anhand des Aussehens, der Farbe und der Konsistenz des Erzeugnisses genau erkennen, wann die letzte Phase, die Reifung von „Dalmatinska pečenica“, beginnen muss.

Die einzigartigen, unverkennbaren Eigenschaften von „Dalmatinska pečenica“ haben das Erzeugnis zum Gegenstand wissenschaftlicher Studien gemacht. In der Herstellung unterscheidet sich „Dalmatinska pečenica“ von ähnlichen Erzeugnissen (wie beispielsweise „Istarski žlomprt“) vor allem dadurch, dass das Räuchern in der ersten Trocknungsphase zwingend vorgeschrieben ist (Krvavica, M. et al., *Fizikalna svojstva i oksidativni status dalmatinske pečenice proizvedene u različitim tehnološkim uvjetima*, Zeitschrift Meso, Nr. 5, 2016). Dadurch erhält das Erzeugnis „Dalmatinska pečenica“ seine charakteristische Farbe und sein mildes Raucharoma.

Eine wissenschaftliche Untersuchung der flüchtigen aromatischen Verbindungen in „Dalmatinska pečenica“ ergab, dass ein hoher Anteil der Verbindungen aus dem Rauch stammt, insbesondere Phenole aus der Gruppe der aromatischen Methoxyphenole, einschließlich einer hohen Konzentration von Guajakol und 4-Methylguajakol. Die Wissenschaftler glauben, dass hauptsächlich diese Stoffe für das Raucharoma verantwortlich sind. Zudem sind die antioxidativen und antimikrobiellen Eigenschaften des Rauchs auf Methoxyphenole zurückzuführen, was sie zu begehrten Aromabestandteilen macht. Die Autoren der oben genannten Publikation stellen ferner heraus, dass die Räucher methode und die Temperatur des Rauchs nicht nur einen wesentlichen Einfluss auf die Zusammensetzung der flüchtigen aromatischen Verbindungen, sondern auch auf die Farbe von „Dalmatinska pečenica“ haben. Das liegt daran, dass während der Holzpyrolyse bei niedrigen Temperaturen aliphatische Carbonsäuren und Carbonyle entstehen, die dem geräucherten Erzeugnis „Dalmatinska pečenica“ seine charakteristische Farbe verleihen (Krvavica, M. et al., *Hlapivi spojevi arome dalmatinske pečenice proizvedene različitim postupcima dimljenja*, Zeitschrift Meso, Nr. 5, 2018).

„Dalmatinska pečenica“ kann am milden Raucharoma erkannt werden. Ausschlaggebend sind hier das Wissen und die Fähigkeiten der Erzeuger bezüglich der Auswahl der richtigen Holzsorten und der Festlegung des Zeitpunkts und der Dauer des Räucherns, die hauptsächlich von den Witterungsbedingungen und den Eigenschaften der Grundstoffe abhängen. Das Erzeugnis erhält nur durch moderates Kalträuchern über Hartholz sein mildes Raucharoma. Übermäßiges Räuchern würde nicht nur das Aroma des Erzeugnisses beeinträchtigen, sondern auch seine Farbe, Konsistenz und Zartheit. Die Erfahrung der Erzeuger ist auch im Hinblick auf die Aufrechterhaltung günstiger mikroklimatischer Bedingungen in den Produktionsräumen (Temperatur, Feuchtigkeit und Luftzug) wichtig, damit Trocknung und Reifen im optimalen Tempo und die biochemischen Prozesse im Gewebe des Erzeugnisses mit geeigneter Intensität ablaufen können, sodass dieses die gewünschten sensorischen Eigenschaften annimmt. Das Wissen der Erzeuger und ihre traditionelle Herstellungskunst haben „Dalmatinska pečenica“ spezifische Eigenschaften verliehen, die dem Erzeugnis zu seinem Ansehen verholfen haben.

Schriftliche Zeugnisse des Namens „Dalmatinska pečenica“ gibt es bereits aus dem frühen 20. Jahrhundert, als der Volksaufklärer Don Frano Ivanišević in seinem Buch *Poljica – narodni život i običaji 1903-1906* beschrieb, wie die lokalen Erzeuger in der Region Dalmatien bei der Herstellung von „Dalmatinska pečenica“ Wissen und Fähigkeiten einsetzten, die sie in vielen Jahren der Produktherstellung gewonnen hatten. Frano Ivanišević schrieb außerdem, dass „die Schweinelende (auf Kroatisch ‚pečenica‘), die ein Teil des Schweinekoteletts — im definierten geografischen Gebiet [Sg.] ‚zarebrica‘ oder ‚zarebrnik‘ genannt — ist, bereits seit Langem ein sehr geschätztes Erzeugnis ist, das meist verkauft oder als Geschenk zurückgehalten wurde. Einige lösten es zum Verkauf oder als Geschenk für Freunde aus.“ Dies beweist, dass „Dalmatinska pečenica“ damals zwar auf den meisten Höfen hergestellt wurde, jedoch nicht in ausreichenden Mengen, um als Massenware außerhalb der Herstellungsgebiets vertrieben werden zu können (Ivanišević, F., *Poljica — narodni život i običaji*, Zagreb 1903-1906; Neudruck Društvo Poljičana „Sveti Jure“ — Priko 2006).

Der Name „Dalmatinska pečenica“ findet sich auch in verschiedenen kulinarischen Werken wie *Dalmatinska kuhinja* von Dika Marjanović-Radica aus dem Jahr 1939 auf, in dem auch die Herstellungsmethode beschrieben wird (Marjanović-Radica, D., *Dalmatinska kuhinja*, 1939).

Das Ansehen des Namens „Dalmatinska pečenica“ und der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet werden außerdem durch die Ergebnisse einer Umfrage bestätigt. Auf die Frage, warum sie „Dalmatinska pečenica“ kauften, antworteten ganze 85,29 % der Befragten, dass sich „Dalmatinska pečenica“ von ähnlichen Erzeugnissen in Bezug auf die Qualität unterscheidet (Geschmack, Aroma, Duft, Zartheit). Der Großteil der Befragten entschied sich für den Kauf dieses Erzeugnisses, da es sich um ein traditionelles Erzeugnis aus dem geografischen Gebiet Dalmatien handelt. Die meisten Befragten verzehrten „Dalmatinska pečenica“ bereits seit über zehn Jahren. Über 50 % gaben an, das Erzeugnis schon immer gekauft zu haben, was belegt, wie tief verwurzelt die Tradition der Herstellung und des Verzehrs des Erzeugnisses ist (Čačić, M., Meinungsumfrage unter Verbrauchern in Dalmatien über lokale traditionelle gepökelte Fleischerzeugnisse, 2017).

Die Tatsache, dass „Dalmatinska pečenica“ und die Herstellungsmethode nach wie vor in Fachzeitschriften für Fleischerzeugnisse erwähnt werden, belegt, welches Ansehen das Erzeugnis noch heute genießt (Krvavica, M. et al., *Fizikalna svojstva i oksidativni status dalmatinske pečenice proizvedene u različitim tehnološkim uvjetima*, Zeitschrift *Meso*, Nr. 5, 2016).

Das Ansehen von „Dalmatinska pečenica“ zeigt sich nicht zuletzt darin, dass bei zahlreichen kulinarischen Veranstaltungen traditionelle gepökelte Fleischerzeugnisse, darunter auch „Dalmatinska pečenica“, vorgestellt werden. Bei einer Verkostung und Bewertung gepökelter Fleischerzeugnisse im Rahmen einer kulinarischen Veranstaltung im Jahr 2015 im Hotel Esplanade in Zagreb belegte „Dalmatinska pečenica“ in der Kategorie Schweinelende die ersten drei Plätze. Ein von M. Šilović verfasster Artikel über die Veranstaltung unter dem Titel „Dalmatische Triumphe — unsere Erzeugnisse ‚pršut‘, ‚panceta‘ und ‚pečenica‘ sind die besten“ wurde in der Wochenzeitung *Nedjeljna Slobodna Dalmacija* veröffentlicht (Šilović, M., *Trijumf Dalmacije — imamo najbolji pršut, pancetu i pečenicu*. *Nedjeljna Slobodna Dalmacija*, 2015).

„Dalmatinska pečenica“ ist zu einer bekannten Delikatesse geworden und wird in zahlreichen Restaurants und Gaststätten serviert.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der vorliegenden Verordnung)

https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/proizvodi_u_postupku_zastite-zoi-zozp-zts/lzmijenjena%20specifikacija%20proizvoda%20Dalmatinska%20pečenica.pdf
