

DRUGI AKTI

EUROPSKA KOMISIJA

**Objava zahtjeva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012
Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode**

(2015/C 323/08)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća ⁽¹⁾.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„DALMATINSKI PRŠUT”**EU br.: HR-PGI-0005-01205-3.3.2014.****ZOI () ZOZP (X)****1. Naziv**

„Dalmatinski pršut”

2. Država članica ili treća zemlja

Hrvatska

3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**3.1. Vrsta proizvoda**

Razred 1.2. Mesni proizvodi (kuhani, soljeni, dimljeni itd.)

3.2. Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.

„Dalmatinski pršut” je trajni suhomesnati proizvod proizveden od svinjskog buta s kosti, kožom i potkožnim masnim tkivom.

„Dalmatinski pršut” ne sadrži nikakve dodatke (nitrite, nitrate, kalijev sorbat, askorbinsku i propionsku kiselinu) osim morske soli.

„Dalmatinski pršut” posjeduje slijedeća senzorska svojstva:

- (a) vanjski izgled: bez pukotina, zarezotina i visećih dijelova mišića i kože, te bez velikih nabora na koži;
- (b) presjek: potkožno masno tkivo je bijele do ružičasto-bijele boje, a mišićno tkivo jednolične crvene do svijetlocrvene boje;
- (c) miris: na fermentirano, usoljeno, suho i dimljeno svinjsko meso, bez stranih mirisa (katran, nafta, svježe meso, mokra ili suha trava); miris dima je blago izražen;
- (d) okus: blago slankast do slan;
- (e) žvakaća konzistencija: mekana.

„Dalmatinski pršut” posjeduje slijedeća kemijska svojstva:

- (a) sadržaj vode 40 do 55 %;
- (b) aktivnost vode (aw) ispod 0,93;
- (c) sadržaj soli (NaCl) 4,5 do 7,5 %.

Masa „Dalmatinskog pršuta” u trenutku stavljanja na tržište iznosi najmanje 6,5 kg, a njegova starost je, računajući od dana početka prerade, najmanje 12 mjeseci.

⁽¹⁾ SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

„Dalmatinski pršut” proizvodi se od svježih butova s kosti dobivenih od svinja koje su potomci komercijalnih mesnih pasmina, križanaca ili linija odnosno njihovih križanaca u bilo kojoj kombinaciji.

Masa obrađenog buta iznosi najmanje 11 kg.

Kvaliteta mesa: na svježem butu ne smije biti vidljivih znakova traumatskih procesa. Meso buta je crvenkasto-ružičaste boje, kompaktne strukture i suhe površine (RFN).

Zabranjena je uporaba blijedog, mekanog i vodenastog mesa – BMV (PSE) ili tamnog, suhog i tvrdog mesa – TST (DFD), odnosno mesa normalne boje, ali mekog i vodenastog (RSE) te mesa koje je čvrsto i nije vodenasto, ali je blijede boje (PFN).

Vrijednost pH, u trenutku ulaska buta u pršutanu, mjerena u području poluopnastog mišića (m. semimembranosus), iznosi između 5,5 i 6,1.

Prekrivenost slaninom: debljina slanine s kožom na vanjskom dijelu svježeg obrađenog buta, mjereno okomito ispod glave bedrene kosti, iznosi najmanje 15 mm.

Na obodu cijelog buta prekrivenost mašću je takva da onemogućava odvajanje kože od mišića koji se nalaze ispod nje.

Temperatura mesa: u trenutku ulaska u pršutanu unutarnja temperatura buta iznosi između 1 i 4 °C.

Svježi butovi se u fazama skladištenja i transporta čuvaju na temperaturi u rasponu od 1 do 4 °C. Zamrzavanje butova nije dozvoljeno.

Vrijeme od klanja svinja do početka soljenja buta ne smije biti kraće od 24 ni dulje od 96 sati.

3.4. *Posebni koraci u proizvodnji koji se moraju provesti u identificiranom zemljopisnom području*

Sve faze proizvodnje „Dalmatinskog pršuta”, počevši od soljenja svježeg buta, njegovog prešanja i dimljenja te sušenja i zrenja pršuta, moraju se odvijati unutar zemljopisnog područja iz točke 4.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Po završetku faze zrenja, na kožu pršuta nanosi se vrući žig koji sadrži zajednički znak proizvoda i šifru proizvođača koja je istovjetna kontrolnom veterinarskom broju objekta.



Prilikom stavljanja na tržište „Dalmatinski pršut” mora biti označen nazivom proizvoda i zajedničkim znakom proizvoda. Naziv proizvoda „Dalmatinski pršut” mora biti čitljiv i neizbrisiv te mora veličinom, vrstom i bojom slova (tipografijom) biti jasnije istaknut u odnosu na bilo koji drugi navod.

Pravo na uporabu zajedničkog znaka, pod jednakim uvjetima, imaju svi korisnici oznake koji na tržište stavljaju proizvod koji je sukladan specifikaciji proizvoda.

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Proizvodnja „Dalmatinskog pršuta” je unutar područja Dalmacije. Sjevernu granicu čine Grad Novalja, Općina Kolan, Grad Pag, Općina Starigrad, Općina Jasenice, Grad Obrovac, Općina Ervenik i Grad Knin; istočnu granicu čine državne granice s Bosnom i Hercegovinom i Crnom Gorom; južnu i zapadnu granicu čini morska državna granica s Republikom Italijom.

5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

Povezanost „Dalmatinskog pršuta” sa zemljopisnim područjem u kojem se proizvodi temelji se na njegovim svojstvima koja proizlaze iz tradicionalnog načina proizvodnje, ali i na ugledu koji ovaj regionalni proizvod ima na nacionalnoj razini.

Posebnost područja

Prirodni čimbenici

Dalmatinski pršut se proizvodi na cijelom zemljopisnom području Dalmacije koje obuhvaća najdulji i najveći dio hrvatskog primorja duž jadranskog mora. Sastoji se od otočnog i obalnog dijela te submediteranske unutrašnjosti. Obala, otoci i planine u zaleđu pružaju se uglavnom usporedno u smjeru sjeverozapad-jugoistok. Reljef je u unutrašnjosti planinski i ima tipične krške oblike.

Klima na području Dalmacije je sredozemna s toplim i suhim ljetima te blagim i vlažnim zimama. Srednja zimska temperatura kreće se 3,6 do 9,0 °C, a srednja ljetna varira između 24,7 i 25,3 °C. Relativna vlažnost zraka tijekom godine varira od 56 do 76 %. Jedna od značajnih klimatskih karakteristika za ovo područje jest suh i hladan vjetar pod nazivom „bura” koji učestalo puše u zimskom razdoblju, a godišnje u prosjeku puše oko 130 dana. Zajedničkim djelovanjem navedenih klimatskih čimbenika stvaraju se uvjeti koji pogoduju sušenju i zrenju „Dalmatinskog pršuta”.

Ljudski čimbenici

Zahvaljujući lako dostupnoj morskoj soli i pogodnoj klimi, Dalmatinci su od starih Rimljana vrlo brzo usvojili vještine konzerviranja svinjskog mesa soljenjem i sušenjem. Od tada pa do današnjih dana vještina proizvodnje pršuta prenosila se iz generacije u generaciju, te se s vremenom razvio postupak proizvodnje koji se smatra tradicionalnim za područje Dalmacije.

Poznavanje tradicionalnih vještina utječe na sve faze proizvodnje „Dalmatinskog pršuta”. Dalmatinski pršutari izabiru šunke od kvalitetnog mesa, čija masa iznosi najmanje 11 kg, a debljina slanine s kožom najmanje 15 mm. Prije soljenja masažom istisnu zaostalu krv iz cijelog buta, a osobito iz femoralne arterije, kako zaostala krv ne bi uzrokovala kvarenje u fazi sušenja i zrenja. Umijeće pršutara dolazi do izražaja i u određivanju duljine trajanja soljenja i prešanja koja ovisi o prije svega o masi pršuta.

Posebna pozornost pridaje se načinu i duljini dimljenja te izboru drva. Naime, „Dalmatinski pršut” se u početku prvenstveno konzervirao soljenjem, odnosno sušenjem, a ne dimljenjem. Tada se dimljenje u fazi sušenja „Dalmatinskog pršuta” koristilo prvenstveno radi rastjerivanja vlage u doba kišnog i vlažnog vremena, a provodilo se pored ognjišta u starim kuhinjama i u sušnicama koje su imale propusne krovove. Čim bi se vrijeme promijenilo i zapuhala bura, „Dalmatinski pršuti” su se iznosili iz kuhinja i sušnica na zrak.

Proizvođači „Dalmatinskog pršuta” su spoznali da se dimljeno meso još bolje čuva i konzervira zbog antioksidativnog i baktericidnog djelovanja dima te su zbog toga pršute dimili i u doba kada, zbog suhog vremena, butove nije bilo potrebno vješati pored ognjišta. U današnjem postupku proizvodnje „Dalmatinskog pršuta” dim gubi svoju funkciju konzerviranja, ali se i dalje koristi jer „Dalmatinskom pršutu” daje onu svojstvenu i prepoznatljivu aromu dimljenog suhog svinjskog mesa. Danas se dimljenje obavlja posebnim proizvodnim postupkom uporabom hladnog dima dobivenog izgaranjem tvrdog drva ili piljevine graba (*Carpinus* sp.), hrasta (*Quercus* sp.) ili bukve (*Fagus* sp.) koji su se tradicionalno koristili kao ogrjevno drvo u domaćinstvima u tom području.

Posebnost proizvoda

Posebne osobine „Dalmatinskog pršuta” očituju se prvenstveno u njegovim senzorskim svojstvima koja su posljedica načina njegove pripreme.

Karakteristično senzorsko svojstvo „Dalmatinskog pršuta” je miris u kojem se uz fermentirano, suho svinjsko meso može prepoznati i blaga aroma dima. Istraživanjima je utvrđeno da postoje razlike u sastavu hlapivih sastojaka između „Dalmatinskog pršuta” i šest pršuta porijeklom iz južnoeuropskih zemalja, a najveća se razlika očituje u prisutnosti fenola (gvajakol, fenol, o i m-krezol, 2,5- i 2,6-ksilenol, 2,6-dimetoksifenol) u svim uzorcima „Dalmatinskog pršuta”. S obzirom da se u postupku proizvodnje drugih analiziranih pršuta nije koristio dim, vrlo je vjerojatno da su navedeni fenoli odgovorni za aromu dima (Igor Jerković, Josip Mastelić, Snježana Tartaglia: A study of volatile flavour substances in Dalmatian traditional smoked ham: Impact of drying and frying, *Food Chemistry* 104 (2007), str. 1038).

„Dalmatinski pršut” se također odlikuje blago slankastim ili slanim okusom, mekanom žvakaćom konzistencijom te jednoličnom crvenom do svijetlocrvenom bojom.

Uzročna veza područja i karakteristika proizvoda

Povezanost osobina „Dalmatinskog pršuta” s njegovim područjem proizvodnje očituje se prije svega u primjeni tradicionalnog načina proizvodnje koji se prenosi iz generacije u generaciju. Korištenje tradicionalnih proizvodnih vještina rezultira posebnim osobinama „Dalmatinskog pršuta” koje su u konačnici i utjecale na stjecanje njegovog ugleda.

„Dalmatinski pršut” prepoznatljiv je prvenstveno zbog svoje karakteristične blage arome dima. Dimljenje stoga predstavlja posebno osjetljivu fazu u proizvodnji kada pršutari moraju obratiti posebnu pozornost na izbor odgovarajuće vrste drva, na količinu dima te na duljinu dimljenja koja prvenstveno ovisi o masi butova i atmosferskim prilikama u vrijeme odvijanja faze dimljenja. Krivi izbor vrijednosti navedenih čimbenika može rezultirati intenzivnom aromom dima, tamnjenjem kože pršuta, stvrdnjavanjem konzistencije i smanjenjem topivosti u ustima.

Umijeće pršutara u fazi zrenja očituje se u pravilnom reguliranju strujanja zraka, temperature i relativne vlage kako bi se metabolički procesi zrenja odvijali odgovarajućim intenzitetom i kako bi se spriječilo naglo, odnosno prekomjerno isušivanje koje dovodi do stvrdnjavanja pršuta i gubitka jednoličnosti crvene do svijetlocrvene boje presjeka mišićnog tkiva uslijed tamnjenja njegovih rubova.

„Dalmatinski pršut” je prvenstveno zbog svoje blage arome dima odavno prepoznat i izvan granica proizvodnje.

Krajem 30-ih godina prošlog stoljeća varaždinski gostioničar Rudolf Bergštajn oglašava u lokalnom tjedniku da se u njegovom restoranu može kušati: „...pravi dalmatinski pršut...” (Hrvatsko jedinstvo, Varaždin, 1938, br. 60, str. 8).

Popularnost „Dalmatinskog pršuta” posebno se povećava 60-ih godina prošlog stoljeća kada zbog veće potražnje postepeno raste i njegova proizvodnja koja se organizira putem zadružnog sustava.

U specijaliziranom časopisu „Meso”, M. Krvavica i J. Đugum 2006. navode „Hrvatske tradicionalne vrste pršuta, dalmatinski i...po svojim osobinama svakako pripadaju skupini pršuta vrhunske kakvoće...” ...” iz čega je vidljivo da je „Dalmatinski pršut” i u novije doba prepoznat zbog njegove kvalitete i tradicionalnog postupka proizvodnje.

Proizvođači „Dalmatinskog pršuta” redovito sudjeluju na Nacionalnim sajmu pršuta s međunarodnim sudjelovanjem koji se od 2006. godine održava u Sinju i Internacionalnom sajmu pršuta koji se od 2007. godine održava u Tinjanu, gdje često osvajaju šampionske titule. „Dalmatinski pršut” osvojio je šampionske titule i zlatne medalje 2009., 2010. i 2013. na Međunarodnom poljoprivrednom sajmu u Novom Sadu (Srbija).

Razvojem turizma sredinom 90-ih godina prošlog stoljeća i povećanjem potražnje za lokalnim tipičnim proizvodima „Dalmatinski pršut” je postao prepoznatljiva delicija s područja Dalmacije i gospodarski vrlo značajan tradicionalni prehrambeni proizvod u Hrvatskoj.

Upućivanje na objavljenu specifikaciju proizvoda

(članak 6. stavak 1. drugi podstavak ove Uredbe)

<http://www.mps.hr/UserDocsImages/HRANA/DALM%20PRSUT/izmijenjena%20Specifikacija%20Dalmatinski%20pršut.pdf>
