

DRUGI

EUROPSKA KOMISIJA

Objava zahtjeva za upis naziva 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

(2020/C 309/08)

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

JEDINSTVENI DOKUMENT

„DALMATINSKA PEČENICA“

EU br.: PGI-HR-02456 – 10.4.2019.**ZOI () ZOZP (X)****1. Naziv (nazivi)**

„Dalmatinska pečenica“

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.

„Dalmatinska pečenica“ je trajni suhomesnati proizvod bez kosti koji se proizvodi od oblikovanog dugog leđnog mišića svinja, postupcima soljenja ili salamurenja, hladnog dimljenja, sušenja i zrenja isključivo u zemljopisnom području iz točke 4. ovog dokumenta.

„Dalmatinska pečenica“ se proizvodi od rashlađenog ili smrznutog dugog leđnog mišića svinja (*m. longissimus thoracis et lumborum*) koji se dobiva odvajanjem dijela leđa i slabina od svinjske polovice.

„Dalmatinske pečenice“ u trenutku stavljanja na tržište ima sljedeća svojstva:

vanjski izgled: proizvod je cilindričnog oblika, površinski bez zasjeka i drugih oštećenja; boja vanjske površine je svijetlo- do tamno-smeđa sa ili bez svijetlo-žutih do svijetlo-smeđih površina prekrivenih masnim tkivom, što je posljedica dimljenja;

presjek: proizvod je čvrste i elastične konzistencije te kompaktne strukture; presjek je jednolične crvene boje koja na rubovima može biti tamno-crvene do tamno-smeđe boje sa ili bez dijelova bijele do svijetlo-žute ili svijetlo-smeđe boje masnog tkiva, koja je posljedica dimljenja; proizvod se lako narezuje;

okus i aroma: proizvod je blago slankastog okusa, mek, topljiv i sočan u ustima; aroma je svojstvena aromi trajnih suhomesnatih proizvoda od svinjskog mesa, uz blago izraženu aromu po dimu;

kemijska svojstva: udio NaCl u proizvodu iznosi do 7,5%, udio vode do 55%, a aktivitet vode (a_w) najviše 0,93.

(¹) SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

Masa gotovog proizvoda iznosi najmanje 1,3 kg. „Dalmatinska pečenica“ se na tržište smije stavljati cijela, u komadima ili u naresecima.

„Dalmatinska pečenica“ je trajni suhomesnati proizvod koji se uobičajeno konzumira bez prethodne toplinske obrade. Cjelokupan postupak prerade „Dalmatinske pečenice“ od početka faze soljenja/salamurenja do kraja faze zrenja traje najmanje 45 dana.

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

—

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

Cjelokupan postupak proizvodnje „Dalmatinske pečenice“ obuhvaća sljedeće faze: soljenje ili salamurenje, hladno dimljenje te sušenje i zrenje koje se provode u definiranom zemljopisnom području iz točke 4.

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

—

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

Prilikom stavljanja na tržište cijelog proizvoda ili bilo koje vrste pretpakovine koja sadrži komade ili nareske proizvoda, proizvod se mora označiti i nazivom „Dalmatinska pečenica“ koji mora biti jasno čitljiv i neizbrisiv te veličinom, vrstom i bojom slova (tipografijom) mora biti jasnije istaknut od bilo kojeg drugog naziva uključujući broj proizvodne šarže (serije) te naziv proizvođača. Uz naziv „Dalmatinska pečenica“ nije dozvoljeno navođenje drugih termina poput pridjeva: pravi, tradicionalni, obrtnički, tipični, autohtoni, domaći i slično, kao ni termina koji označavaju toponime vezane uz područje proizvodnje.

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Zemljopisno područje proizvodnje „Dalmatinske pečenice“ obuhvaća isključivo administrativne granice sljedećih županija, odnosno gradova i općina:

- Ličko-senjska županija - isključivo područje grada Novalje.
- Zadarska županija – isključivo područja gradova: Benkovac, Biograd, Nin, Obrovac, Pag i Zadar, te općina: 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 i Zemunik Donji.
- Čitavo područje Dubrovačko-neretvanske, Splitsko-dalmatinske i Šibensko-kninske županije.

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Povezanost proizvoda „Dalmatinska pečenica“ sa zemljopisnim područjem proizvodnje temelji se na ugledu i kvaliteti proizvoda koji proizlaze iz tradicionalnih znanja i vještina lokalnih proizvođača te prirodnih čimbenika toga područja.

„Dalmatinsku pečenicu“ odlikuju specifična senzorna svojstva, prije svega blago slankast okus, mekoća, topljivost i sočnost pri žvakanju te miris i aroma po fermentiranom svinjskom mesu uz blago izraženu aromu po dimu. Karakterističan cilindrični oblik i boja „Dalmatinske pečenice“ te blaga aroma po dimu, rezultat su načina obrade i specifičnog načina dimljenja. Blago slankast okus, mekoća, topljivost i sočnost te miris i aroma proizvoda rezultat su primjene posebnih znanja i vještina lokalnih proizvođača te posebnih uvjeta klime Dalmacije.

Prirodni čimbenici

Zemljopisno područje proizvodnje „Dalmatinske pečenice“ obuhvaća čitavu Dalmaciju, odnosno izduženi primorski pojas središnjeg i južnog hrvatskog primorja s otocima (Središnju i Južnu Jadransku Hrvatsku) površine oko 12.260 km², koji je sjeverozapadno od kontinentalnog dijela Hrvatske odvojen planinskim nizovima Velebita, Dinare i Kamešnice. Reljef Dalmacije u najvećem dijelu ima tipične odlike krša.

Područje Dalmacije većim dijelom karakterizira sredozemna klima s toplim i suhim ljetom te blagom i vlažnom zimom. Jedna od najvažnijih odlika klime dalmatinskog podneblja su česti vjetrovi koji se izmjenjuju na tom području. Tako se u Dalmaciji od listopada do travnja izmjenjuju „bura“ – najčešće suh i hladan vjetar sjeveroistočnog smjera, te „jugo“ – najčešće vlažan i topao vjetar jugoistočnog smjera. Srednje temperature zraka u najhladnijem mjesecu siječnju iznose od 3 – 9°C, a u najtoplijem srpnju od 22 – 26°C. Unatoč moru koje je stalan izvor vodene pare, visoke temperature zraka i česti vjetrovi čine da područje Dalmacije ima najmanju relativnu vlažnost zraka u Hrvatskoj, koja se godišnje prosječno kreće između 65 i 75%. Zbog blage klime i povoljnog temperaturnog režima zemljopisno područje Dalmacije ima povoljne uvjete za sušenje i zrenje „Dalmatinske pečenice“.

Ljudski čimbenici

Vještina konzerviranja mesa soljenjem i sušenjem proširila se Dalmacijom još u vrijeme dok je ona bila pod upravom Starog Rima. Navedena vještina se prenosila kroz generacije i vremenom se usavršavala te se uz povoljne klimatske uvjete i stalno dostupnu morsku sol razvio postupak prerade koji je postao tradicionalan za područje Dalmacije.

Tradicionalna znanja i vještine lokalnih proizvođača važna su u svim fazama proizvodnje „Dalmatinske pečenice“. Tako proizvođači u odabiru kvalitetnog dugog leđnog mišića svinje vode brigu da je isti približno cilindričnog oblika, kompaktne strukture, bez većih zasjekotina i nepravilnosti i bez površinskih promjena boje. Njihovo umijeće u fazama soljenja/salamurenja i količini upotrijebljene soli/salamure određuje se na temelju dugogodišnjeg iskustva, tako da zrela „Dalmatinska pečenica“ ne bude preslana, a da je istovremeno u njoj dovoljan udio soli čime je proizvod zaštićen od kvarenja.

Klimatološki uvjeti zemljopisnog područja Dalmacije umnogome su utjecali na sušenje „Dalmatinske pečenice“. Posebno umijeće lokalnog stanovništva u sušenju „Dalmatinske pečenice“ je bilo i dimljenje (odabir drveta, način i duljina dimljenja) kada se za suhog i hladnog vremena dok je puhala bura „Dalmatinska pečenica“ iznosila iz pušnica ili kuhinja van na zrak. Na taj način se dimljeno meso bolje konzerviralo radi antioksidativnog djelovanja dima, a čime se postigla blaga aroma „Dalmatinske pečenice“ po dimu.

Iako u današnjoj proizvodnji konzervirajući učinak dima nema raniji značaj, postupak dimljenja u proizvodnji „Dalmatinske pečenice“ se i dalje primjenjuje i to primjenom tzv. hladnog dima koji nastaje u postupku tinjanja ili pirolize (sporo izgaranje drveta i/ili piljevine na niskim temperaturama bez plamena uz stvaranje dima) tzv. tvrdih vrsta drveta poput graba, primorskog hrasta, hrasta medunca koje su se tradicionalno koristile kao ogrjev u Dalmaciji.

Nakon završetka sušenja „Dalmatinske pečenice“ proizvođač je na temelju njenog izgleda, boje i konzistencije znao točno odrediti najprikladnije vrijeme za završnu fazu zrenja.

Zbog svoje posebnosti i prepoznatljivosti „Dalmatinska pečenica“ postaje predmetom znanstvenih istraživanja. Najveća razlika u načinu proizvodnje „Dalmatinske pečenice“ i sličnih proizvoda (poput istarskog „žlomprta“), je obvezna primjena postupka hladnog dimljenja u početnoj fazi njenog sušenja (Marina Kravica i sur., 2016, Fizikalna svojstva i oksidativni status dalmatinske pečenice proizvedene u različitim tehnološkim uvjetima, časopis Meso br. 5) koji „Dalmatinskoj pečenici“ daje karakterističnu boju i blagu aromu po dimu.

U znanstvenom radu o hlapivim spojevima arome „Dalmatinske pečenice“ je utvrđen visok udio spojeva podrijetlom iz dima, osobito fenola iz skupine aromatskih metoksifenola među kojima i visoka razina gvajakola i 4-metil gvajakola, za koje znanstvenici smatraju da najviše doprinose stvaranju arome po dimu. Nadalje, antioksidativna i antimikrobna svojstva dima potječu od metoksifenola što ih svrstava u poželjne sastojke arome. Autori navedenog rada također ističu da način dimljenja i temperatura dima značajno utječu na sastav hlapivih spojeva arome, ali i boju „Dalmatinske pečenice“. Naime, u postupku pirolize drveta na niskim temperaturama nastaju alifatske karboksilne kiseline i karbonili od kojih potječe karakteristična boja dimljene „Dalmatinske pečenice“ (Marina Kravica i sur., 2018, Hlapivi spojevi arome dalmatinske pečenice proizvedene različitim postupcima dimljenja, časopis Meso br. 5).

„Dalmatinska pečenica“ prepoznatljiva je prije svega radi svoje blage arome po dimu. Stoga je posebno umijeće i vještina proizvođača pri odabiru odgovarajuće vrste drveta, te određivanju prikladnog vremena i duljine dimljenja, što najvećim dijelom ovisi o vremenskim prilikama i karakteristikama sirovine. Blaga aroma po dimu postiže se jedino umjerenim dimljenjem hladnim dimom dobivenim izgaranjem tvrdih vrsta drveta, a pretjerano dimljenje osim na aromu, negativno djeluje i na boju, konzistenciju i mekoću proizvoda. Umijeće proizvođača je nadalje važno i kod održavanja povoljnih mikroklimatskih uvjeta (temperatura, vlažnost i strujanje zraka) u proizvodnim prostorijama koji trebaju osigurati optimalnu brzinu sušenja i zrenja te odgovarajući intenzitet odvijanja biokemijskih procesa u tkivima proizvoda koji će osigurati postizanje specifičnih senzornih svojstava. Poznavanje i korištenje tradicionalnih proizvodnih vještina rezultira posebnim osobinama „Dalmatinske pečenice“, a koje su utjecale i na stjecanje ugleda tog proizvoda.

Pisani tragovi o nazivu „Dalmatinska pečenica“ pojavljuju se već početkom 19-tog stoljeća kada je pučki prosvjetitelj don Frano Ivanišević u svojoj knjizi „Poljica – narodni život i običaji 1903-1906“ opisivao postupke u proizvodnji „Dalmatinske pečenice“ lokalnih proizvođača područja Dalmacije koji su koristili svoje dugogodišnje znanje i vještine u njezinoj preradi. Nadalje, Frano Ivanišević navodi kako je „...pečenica kao dio trupa uz „zarebrice ili zarebrnike“ (lokalni izričaj definiranog zemljopisnog područja), oduvijek bila vrlo cijenjen proizvod koji se najčešće prodavao ili čuvao za darivanje, a niki ji` vadu za prodaju ili dar komu prijatelju“. Iz navedenog proizlazi kako se u to doba „Dalmatinska pečenica“ proizvodila na većini seoskih gospodarstava, ali ipak nedovoljno za veće trgovinske razmjene pa se prodavala uglavnom unutar područja proizvodnje (F. Ivanišević, 1903-1906, Poljica – narodni život i običaji, Zagreb; Reprint Društvo Poljičana „Sveti Jure“ – Priko, 2006).

Naziv „Dalmatinska pečenica“ spominje se i u različitim kuharskim publikacijama kao što je „Dalmatinska kuhinja“ autorice Dike Marjanović-Radica iz 1939. godine u kojoj se opisuje način njezine pripreme (D. Marjanović-Radica, Dalmatinska kuhinja, 1939).

Ugled naziva „Dalmatinska pečenica“ i povezanost proizvoda sa zemljopisnim područjem pokazuju i rezultati provedenog anketnog istraživanja. Na pitanje zašto prilikom kupovine „Dalmatinske pečenice“ potrošači odabiru upravo taj proizvod, čak 85,29% ispitanika smatra da se „Dalmatinska pečenica“ po kvaliteti (okusu, aromi, mirisu, mekoći) razlikuje od drugih sličnih proizvoda. Na kupovinu tog proizvoda se većina ispitanika odlučuje iz razloga što je to tradicionalan proizvod zemljopisnog područja Dalmacije. Većina anketiranih ispitanika „Dalmatinsku pečenicu“ konzumira duže od 10 godina, a više od 50% ispitanika se izjasnilo da je konzumira oduvijek što ukazuje na njezinu duboko ukorijenjenu tradiciju proizvodnje i konzumaciju. (M. Čaćić, 2017, Anketno istraživanje - mišljenje potrošača na području Dalmacije o lokalnim tradicionalnim suhomesnatim proizvodima).

Da proizvod „Dalmatinska pečenica“ ima ugled i danas, dokazuje činjenica da se taj naziv kao i njegovi postupci proizvodnje spominju i u specijaliziranim časopisima o mesu (Marina Krvavica i sur., 2016, Fizikalna svojstva i oksidativni status dalmatinske pečenice proizvedene u različitim tehnološkim uvjetima, časopis Meso br. 5).

Ugled „Dalmatinske pečenice“ potvrđuju i brojne gastronomske manifestacije na kojima se promoviraju tradicionalni suhomesnati proizvodi među koje pripada i „Dalmatinska pečenica“. Na gastronomskoj manifestaciji održanoj u hotelu Esplanade u Zagrebu 2015. godine, osim degustacije suhomesnatih proizvoda provedeno je i njihovo ocjenjivanje, a „Dalmatinska pečenica“ je osvojila prva tri mjesta u kategoriji pečenice i ombole. O održanoj manifestaciji pisala je novinarka M. Šilović te je objavljen i novinski članak „Trijumf Dalmacije – imamo najbolji pršut, pancetu i pečenicu“ u tjedniku Nedjeljna Slobodna Dalmacija (M. Šilović, 2015, Trijumf Dalmacije – imamo najbolji pršut, pečenicu i pečenicu. Nedjeljna Slobodna Dalmacija, 2015.).

„Dalmatinska pečenica“ postala je i prepoznatljiva delicija te se nalazi u ponudi mnogobrojnih restorana i ugostiteljskih objekata.

Upućivanje na objavljenu specifikaciju proizvoda

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

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