

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**

(2015/C 323/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

JEDNOLITY DOKUMENT

**„DALMATINSKI PRŠUT”**

Nr UE: HR-PGI-0005-01205-3.3.2014

ChNP ( ) ChOG ( X )

**1. Nazwa**

„Dalmatinski pršut”

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Chorwacja

**3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego****3.1. Rodzaj produktu**

Klasa 1.2. Produkty wytworzone na bazie mięsa (podgotowanego, solonego, wędzonego itd.)

**3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1**

„Dalmatinski pršut” to suszony zakonserwowany produkt mięsny wytwarzany z udźca wieprzowego wraz z kością, skórą i tłuszczem zewnętrznym.

„Dalmatinski pršut” nie zawiera żadnych dodatków (azotynów, azotanów, sorbinianu potasu, kwasu askorbinowego ani kwasu propanowego), z wyjątkiem soli morskiej.

„Dalmatinski pršut” posiada następujące właściwości organoleptyczne:

- a) wygląd zewnętrzny: wolny od pęknięć, nacięć lub luźno wiszącej tkanki mięśniowej lub skóry, bez wyraźnych fałd skóry;
- b) przekrój poprzeczny: tłuszcz zewnętrzny ma barwę białą do różowobiałej, a mięso jest jednolicie czerwone lub jasnoczerwone;
- c) aromat: aromat sfermentowanego, solonego, suszonego i wędzonego mięsa wieprzowego, bez obcych zapachów (smoły, oleju, surowego mięsa, suchej ani mokrej trawy); aromat dymu jest łagodny;
- d) smak: lekko słony do słonego;
- e) struktura: miękka.

„Dalmatinski pršut” posiada następujące właściwości chemiczne:

- a) wilgotność między 40 % a 55 %;
- b) aktywność wody (aw) poniżej 0,93;
- c) zawartość soli (NaCl) między 4,5 % a 7,5 %.

W momencie wprowadzania do obrotu „Dalmatinski pršut” waży co najmniej 6,5 kg i dojrzewał przez co najmniej 12 miesięcy, licząc od momentu rozpoczęcia przetwarzania.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

„Dalmatinski pršut” produkowany jest ze świeżych udźców wieprzowych z kością, pochodzących od świń komercyjnych ras mięsnych, krzyżówek, linii hodowlanych lub dowolnych krzyżówek wyżej wymienionych.

Minimalna masa trybowanego udźca wynosi 11 kg.

Jakość mięsa: świeży udziec nie może nosić dostrzegalnych śladów uszkodzeń. Mięso jest czerwonaworóżowe, o zwartej konsystencji, bez śladów wilgotności powierzchniowej.

Nie można używać mięsa o bladym kolorze, miękkiego i rozmoczonego, ani też mięsa ciemnego, o zwartej konsystencji i suchego, mięsa, które ma pożądany kolor, ale jest miękkie i rozmoczone, ani mięsa, które ma zwartą konsystencję i nie jest rozmoczone, ale ma blade kolor.

W momencie dostarczenia do zakładu produkcyjnego pH udźca wieprzowego, zmierzone w obszarze mięśnia półbłoniastego, wynosi od 5,5 do 6,1.

Warstwa tłuszczu: minimalna grubość tłuszczu zewnętrznego ze skórą na zewnętrznej części trybowanego udźca, zmierzona w pionie poniżej głowy kości udowej, wynosi 15 mm;

tłuszcz pokrywający wzdłuż całą zaokrągloną krawędź udźca wystarczająco zapobiega oddzielaniu skóry od znajdującej się pod spodem tkanki mięśniowej.

Temperatura mięsa: w momencie, gdy udziec jest dostarczany do zakładu produkcyjnego, jego wewnętrzna temperatura wynosi od 1 °C do 4 °C.

Podczas przechowywania i transportu świeże udźce przechowywane są w temperaturze między 1 °C a 4 °C. Udźce nie mogą być zamrażane.

Udźce muszą być solone między 24 a 96 godzin od momentu poddania świni ubojowi.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Wszystkie etapy produkcji „Dalmatinski pršut”, począwszy od solenia świeżego udźca, przez wyciskanie, wędzenie, suszenie aż do dojrzewania, muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym określonym w pkt 4.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd. produktu, do którego odnosi się chronione oznaczenie geograficzne*

—

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące oznakowania produktu, do którego odnosi się chronione oznaczenie geograficzne*

Po zakończeniu etapu dojrzewania szynki są oznaczane znakami wypalnymi przy użyciu znaku firmowego zawierającego wspólny symbol „Dalmatinski pršut” i kod producenta, który jest identyczny z weterynaryjnym numerem identyfikacyjnym zakładu.



W chwili wprowadzania produktu do obrotu musi na nim widnieć nazwa „Dalmatinski pršut” oraz wspólny symbol. Nazwa „Dalmatinski pršut” musi być wyraźnie czytelna i nieusuwalna oraz wystarczająco duża i uwydatniona czcionką i kolorem, by była bardziej widoczna niż inne sformułowania.

Wszyscy użytkownicy nazwy pochodzenia, którzy wprowadzają produkt do obrotu zgodnie z jego specyfikacją, mają prawo do stosowania wspólnego symbolu na tych samych warunkach.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

„Dalmatinski pršut” produkowany jest w Dalmacji. Północna granica obszaru produkcji przebiega przez miasto Novalja, gminę Kolan, miasto Pag, gminy Starigrad i Jasenice, miasto Obrovac, gminę Ervenik oraz miasto Knin. Na wschodzie granica pokrywa się z przebiegiem granic państwowych z Bośnią i Hercegowiną oraz Czarnogórą. Na południu i na zachodzie obszar ten jest ograniczony granicą morską państwa z Republiką Włoską.

## 5. Związek z obszarem geograficznym

Związek „Dalmatinski pršut” z obszarem geograficznym, na którym jest produkowany, bazuje na szczególnych cechach produktu, które wynikają z tradycyjnej metody produkcji, a także na renomie, jaką ten produkt regionalny cieszy się w całym kraju.

### Specyfika obszaru

#### Czynniki naturalne

„Dalmatinski pršut” produkowany jest na całym obszarze geograficznym Dalmacji, który stanowi najdłuższy i największy odcinek wybrzeża Chorwacji wzdłuż Morza Adriatyckiego. Dalmacja obejmuje wyspy, wybrzeże i subśródziennomorskie obszary w głębi łądu. Wybrzeże, wyspy i górskie obszary w głębi łądu biegną zazwyczaj równolegle do siebie z północnego zachodu na południowy wschód. Obszary w głębi łądu są górzyste i posiadają typowe cechy krasowe.

Dalmacja posiada klimat śródziennomorski, z ciepłymi i suchymi latami oraz łagodnymi, wilgotnymi zimami. Średnia temperatura w zimie wynosi 3,6–9,0 °C, a w lecie 24,7–25,3 °C. Wilgotność względna w ciągu roku waha się od 56 % do 76 %. Typowym dla tego obszaru zjawiskiem klimatycznym jest bora – suchy, zimny wiatr, który dominuje w okresie zimowym i wieje średnio 130 dni w roku. Kombinacja skutków tych czynników klimatycznych stwarza warunki umożliwiające suszenie i dojrzewanie „Dalmatinski pršut”.

#### Czynniki ludzkie

Dzięki łatwo dostępnej soli morskiej i sprzyjającemu klimatowi mieszkańcy Dalmacji bardzo szybko przejęli od starożytnych Rzymian umiejętność konserwowania wieprzowiny poprzez solenie i suszenie. Od tego czasu wiedza fachowa na temat wytwarzania *pršut*, przekazywana z pokolenia na pokolenie, przekształciła się z upływem czasu w proces produkcji, który jest uznawany za tradycyjny w Dalmacji.

Tradycyjna wiedza fachowa jest obecna na wszystkich etapach produkcji „Dalmatinski pršut”. Dalmatyńscy producenci *pršut* wybierają wysokiej jakości szynki ważące przynajmniej 11 kg i posiadające warstwę tłuszczu i skóry o grubości przynajmniej 15 mm. Przed soleniem wyciskają oni przy pomocy masażu resztki krwi z szynki, w szczególności z tętnicy udowej, aby zapobiec psuciu na etapie suszenia i dojrzewania. Umiejętności producentów *pršut* są także widoczne przy określaniu długości etapu solenia i wyciskania szynki, która zależy głównie od masy szynki.

Szczególną uwagę zwraca się na metodę i czas wędzenia oraz na dobór drewna. Pierwotnie „Dalmatinski pršut” był konserwowany głównie poprzez solenie i suszenie, a nie wędzenie. Wędzenie „Dalmatinski pršut” na etapie suszenia – które odbywało się przy paleniskach lub w przeznaczonych do suszenia chatkach z porowatymi dachami – zostało wprowadzone w celu zlikwidowania wilgoci w deszczowych i wilgotnych warunkach pogodowych. Gdy tylko warunki klimatyczne ulegały zmianie, a bora znowu wiał, szynki były ponownie wystawiane do suszenia na powietrzu.

Producenci „Dalmatinski pršut” nauczyli się, że mięso wędzone peklowało się lepiej i przechowywało dłużej dzięki przeciwutleniającym oraz bakterioobójczym właściwościom dymu, dlatego też wędzili szynki nawet przy suchej pogodzie, gdy wieszanie ich w pobliżu palenisk nie było w rzeczywistości konieczne. Chociaż przy dzisiejszej metodzie produkcji wędzenie nie jest już potrzebne jako proces konserwujący mięso, jest ono nadal wykorzystywane w produkcji „Dalmatinski pršut”, aby nadać mu ten wyjątkowy i charakterystyczny aromat wędzonej i suszonej wieprzowiny. Obecnie wędzenie stanowi odrębny proces produkcji z wykorzystaniem zimnego dymu uzyskiwanego przez palenie twardego drewna lub wiórów grabu (*Carpinus* sp.), dębu (*Quercus* sp.) lub buku (*Fagus* sp.), które są tradycyjnie wykorzystywane jako paliwo drzewne przez lokalne gospodarstwa domowe.

### Specyfika produktu

Wyjątkowość „Dalmatinski pršut” znajduje przede wszystkim odzwierciedlenie w jego właściwościach organoleptycznych, które są rezultatem procesu produkcji.

Charakterystyczną właściwością organoleptyczną jest jego aromat, stanowiący połączenie sfermentowanej, suchej wieprzowiny i łagodnej nuty dymu. Badania wykazały różnice w składzie substancji lotnych między „Dalmatinski pršut” a sześcioma innymi suchymi szynkami z państw południowej Europy, przede wszystkim w występowaniu fenoli (gwajakolu, fenolu, o-krezolu, m-krezolu, 2,5-ksylenolu, 2,6-ksylenolu oraz 2,6-dimetoksyfenolu), we wszystkich próbkach „Dalmatinski pršut”. Z uwagi na to, że proces produkcji innych szynek nie obejmuje wędzenia, jest wysoce prawdopodobne, że aromat dymu wynika z występowania wymienionych wyżej fenoli (Igor Jerković, Josip Mastelić, Snježana Tartaglia: Badanie lotnych substancji aromatycznych w tradycyjnej wędzonej szynce z Dalmacji: wpływ suszenia i smażenia, *Food Chemistry*, 104 (2007), s. 1038).

„Dalmatinski pršut” wyróżnia się także smakiem lekko słonym do słonego, miękką konsystencją oraz równomierną barwą czerwoną do jasnoczerwonej.

#### *Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy obszarem a właściwościami produktu*

Związek między cechami charakterystycznymi „Dalmatinski pršut” a obszarem jego produkcji polega przede wszystkim na wykorzystaniu tradycyjnej metody produkcji, przekazywanej z pokolenia na pokolenie. Dzięki takim tradycyjnym umiejętnościom dotyczącym produkcji „Dalmatinski pršut” posiada szczególne cechy, które przyczyniły się do jego renomy.

Główną cechą wyróżniającą „Dalmatinski pršut” jest charakterystyczny łagodny aromat dymu. Wędzenie jest zatem szczególnie wrażliwym etapem produkcji, podczas którego producenci pršut zwracają szczególną uwagę na wybór odpowiednich rodzajów drewna, ilość dymu i czas trwania procesu wędzenia, które zasadniczo zależą od masy szynki i warunków pogodowych w czasie wędzenia. Jeżeli parametry te nie zostaną odpowiednio dobrane, wynikiem może być zdecydowanie zbyt silny aromat dymu, odbarwienie skóry i twardsza konsystencja mięsa, które nie rozpuływa się już tak łatwo w ustach.

Umiejętności producentów pršut odzwierciedlone są podczas dojrzewania produktu w prawidłowej kontroli przepływu powietrza, temperatury i wilgotności względnej, co umożliwia odpowiedni pod względem tempa przebieg procesów metabolicznych, a tym samym zapobiega gwałtownemu lub zbyt niemu wysychaniu, które powoduje twardnienie mięsa i utratę jednolitej barwy czerwonej do jasnoczerwonej na całej szerokości tkanki mięśniowej z powodu ciemnienia krawędzi.

Głównie dzięki swojemu łagodnemu aromatu dymu „Dalmatinski pršut” od długiego już czasu cieszy się uznaniem poza obszarem produkcji.

Pod koniec lat trzydziestych Rudolf Bergštajn, właściciel gospody w miejscowości Varaždin, ogłaszał w lokalnym tygodniku, że jego goście są zaproszeni na degustację „[...] prawdziwego »Dalmatinski pršut«”. (*Hrvatsko jedinstvo* nr 60, 1938, Varaždin, s. 8).

Popularność „Dalmatinski pršut” gwałtownie rosła w latach sześćdziesiątych, kiedy to wzrost popytu spowodował zwiększenie produkcji, zorganizowanej na zasadzie spółdzielczości.

W swoim artykule w biuletynie branżowym *Meso* (2006), M. Krvavica i J. Đugum stwierdzają, że „tradycyjne chorwackie odmiany pršut, w tym »Dalmatinski pršut«, [...] pochwalić się mogą cechami, które z pewnością stawiają je wśród pršut najwyższej jakości [...]”. Pokazuje to, że „Dalmatinski pršut” jest wciąż do dziś ceniony za swą jakość i tradycyjną metodę produkcji.

Producenci „Dalmatinski pršut” regularnie uczestniczą w krajowych targach pršut, które są organizowane w Sinj od 2006 r. i goszczą także międzynarodowych uczestników, oraz w międzynarodowych targach *prosciutto*, organizowanych w Tinjan od 2007 r., gdzie często zdobywają tytuły mistrzowskie. „Dalmatinski pršut” zdobył tytuły mistrzowskie i złote medale w latach 2009, 2010 i 2013 w międzynarodowych targach rolniczych w mieście Novi Sad w Serbii.

Wraz z gwałtownym rozwojem turystyki w połowie lat dziewięćdziesiątych i wzrostem popytu na typowe produkty lokalne „Dalmatinski pršut” stał się specjalnością charakterystyczną dla regionu Dalmacji, a – w sensie ekonomicznym – ważnym tradycyjnym produktem żywnościowym w Chorwacji.

#### **Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu**

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

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