

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku o rejestrację nazwy 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**

(2020/C 309/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup> w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„DALMATINSKA PEČENICA”

Nr UE: PGI-HR-02456 – 10.4.2019

ChNP ( ) ChOG (X)

**1. Nazwa lub nazwy**

„Dalmatinska pečenica”

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Chorwacja

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

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

**3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1**

„Dalmatinska pečenica” jest konserwowanym peklowanym produktem mięsnym bez kości, wytwarzanym z poddanego trybowaniu mięśnia najdłuższego grzbietu świni. Produkt ten jest solony lub peklowany w solance, wędzony w zimnym dymie, suszony i poddawany dojrzewaniu wyłącznie na obszarze geograficznym określonym w pkt 4 niniejszego dokumentu.

Produkt „Dalmatinska pečenica” wytwarza się ze schłodzonego lub z zamrożonego mięśnia najdłuższego grzbietu świni (m. *longissimus thoracis et lumborum*), który otrzymuje się przez oddzielenie części schabu i grzbietu od półtuszy świni.

W chwili wprowadzenia do obrotu „Dalmatinska pečenica” posiada następujące właściwości:

wygląd zewnętrzny: produkt ma cylindryczny kształt, a jego powierzchnia nie jest ponacinana ani w żaden inny sposób uszkodzona; barwa powierzchni zewnętrznej jest jasnobrązowa do ciemnobrązowej, z ewentualnymi plamkami tkanki tłuszczowej o barwie jasnożółtej do jasnobrązowej powstałymi w wyniku procesu wędzenia;

przekrój: produkt ma zwartą, elastyczną konsystencję i zwięzłą strukturę; po przekrojeniu produkt ma jednolitą czerwoną barwę, która na brzegach może przybierać odcień ciemnoczerwony do ciemnobrązowego, z ewentualnymi plamkami tkanki tłuszczowej o barwie białej do jasnożółtej lub jasnobrązowej powstałymi w wyniku procesu wędzenia; produkt łatwo się kroi;

smak i aromat: produkt ma słonawy smak, jest delikatny, soczysty i rozpływa się w ustach; ma wyraźny aromat charakterystyczny dla konserwowanych peklowanych produktów wieprzowych, w którym wyczuwa się łagodny aromat dymu;

właściwości chemiczne: zawartość chlorku sodu nie może przekraczać 7,5 %, zawartość wody nie może przekraczać 55 %, zaś aktywność wody nie może przekraczać 0,93.

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

Minimalna masa produktu końcowego wynosi 1,3 kg. Produkt „Dalmatinska pečenica” można wprowadzać do obrotu w całości, w kawałkach lub w plastrach.

„Dalmatinska pečenica” to konserwowany, peklowany na sucho produkt mięsny, który zazwyczaj spożywa się bez uprzedniego poddania obróbce termicznej. Cała procedura przetwarzania produktu „Dalmatinska pečenica” – od początku etapu solenia/peklowania w solance do zakończeniu etapu dojrzewania – musi trwać co najmniej 45 dni.

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

—

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

Cały proces produkcji wyrobu „Dalmatinska pečenica” obejmuje następujące etapy: solenie lub peklowanie w solance, wędzenie w zimnym dymie, suszenie i dojrzewanie, które muszą odbywać się na obszarze geograficznym określonym w pkt 4.

- 3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

- 3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Przy wprowadzaniu do obrotu – w całości lub w dowolnego rodzaju opakowaniu jednostkowym zawierającym kawałki lub plastry – produkt musi być opatrzony nazwą „Dalmatinska pečenica”, która musi być czytelna i nieusuwalna oraz musi bardziej wyróżniać się pod względem wielkości, rodzaju i koloru zastosowanej czcionki (typografii) od wszelkich innych napisów, w tym numeru (serii) partii produkcyjnej i nazwy producenta. Obok nazwy „Dalmatinska pečenica” nie można umieszczać przymiotników takich jak „prawdziwy”, „tradycyjny”, „rzemieślniczy”, „typowy”, „lokalny”, „domowej roboty” itp. ani określeń związanych z toponimią obszaru produkcji.

#### 4. **Zwiąże określenie obszaru geograficznego**

Granice obszaru geograficznego produkcji wyrobu „Dalmatinska pečenica” pokrywają się z granicami administracyjnymi następujących żupanii, miast i gmin:

— w żupanii licko-seńskiej: wyłącznie obszar miasta Novalja,

— w żupanii zadarskiej: obszary miast: Benkovac, Biograd, Nin, Obrovac, Pag i Zadar oraz gmin: 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,

— cały obszar żupanii dubrownicko-neretwiańskiej, splicko-dalmatyńskiej i szybenicko-knińskiej.

#### 5. **Związek z obszarem geograficznym**

Związek między produktem „Dalmatinska pečenica” a obszarem geograficznym jego produkcji opiera się na renomie i jakości tego produktu, które wywodzą się z tradycyjnej wiedzy fachowej i tradycyjnych umiejętności lokalnych producentów oraz czynników naturalnych przedmiotowego obszaru.

Produkt „Dalmatinska pečenica” posiada szczególne właściwości organoleptyczne. W szczególności ma słonawy smak, jest delikatny, soczysty i rozpycha się w ustach oraz wyróżnia się aromatem i nutami zapachowymi fermentowanej wieprzowiny połączonymi z łagodnym aromatem wędzenia. Charakterystyczny cylindryczny kształt i kolor produktu „Dalmatinska pečenica” oraz jego łagodny aromat wędzenia są wynikiem procesu przetwarzania i szczególnej metody wędzenia. Słonawy smak produktu, a także jego delikatność, soczystość, rozpylająca się w ustach konsystencja oraz aromat i nuty zapachowe są efektem szczególnej wiedzy fachowej i szczególnych umiejętności lokalnych producentów oraz szczególnych warunków klimatycznych panujących w Dalmacji.

#### *Czynniki naturalne*

Obszar geograficzny produkcji wyrobu „Dalmatinska pečenica” obejmuje całą Dalmację, tj. długi pas przybrzeżny środkowego i południowego wybrzeża Chorwacji, w tym wyspy (środkowa i południowa Chorwacja Adriatycka). Powierzchnia tego obszaru wynosi około 12 260 km<sup>2</sup>, przy czym od strony północno-zachodniej jest on oddzielony od Chorwacji kontynentalnej pasmami górskimi Welebitów, Gór Dynarskich i masywem Kamešnicy. Topografia Dalmacji ma w przeważającej części cechy typowe dla krajobrazu krasowego.

W większości Dalmacji panuje klimat śródziemnomorski, charakteryzujący się ciepłymi, suchymi latami oraz łagodnymi, wilgotnymi zimami. Jedną z najważniejszych cech klimatu Dalmacji jest występowanie częstych wiatrów, które wieją naprzemiennie w całym regionie. Wiatry, które wieją naprzemiennie w Dalmacji od października do kwietnia, to *bura* – przeważnie suchy, zimny wiatr północno-wschodni – oraz *jugo*, który jest przeważnie wilgotnym, ciepłym wiatrem południowo-wschodnim. Średnia temperatura wynosi 3–9 °C w najzimniejszym miesiącu, tj. w styczniu, oraz 22–26 °C w najcieplejszym miesiącu, tj. w lipcu. Chociaż morze jest stałym źródłem pary wodnej, wysokie temperatury powietrza i częste wiatry sprawiają, że występujący w Dalmacji poziom wilgotności względnej jest najniższy w Chorwacji – średnia roczna wynosi 65–75 %. Dzięki łagodnemu klimatowi i umiarkowanym temperaturom na obszarze geograficznym Dalmacji panują odpowiednie warunki do suszenia i dojrzewania produktu „Dalmatinska pečenica”.

#### Czynnik ludzki

Umiejętność konserwowania mięsa za pomocą solenia i suszenia rozpowszechniła się w całej Dalmacji już w czasach, kiedy znajdowała się ona pod panowaniem starożytnego Rzymu. Umiejętność tę przekazywano z pokolenia na pokolenie i udoskonalano na przestrzeni czasu. Dzięki korzystnym warunkom klimatycznym panującym w Dalmacji i stałej dostępności soli morskiej opracowano procedurę przetwarzania, która stała się tradycyjną praktyką dalmatyńską.

Tradycyjna wiedza fachowa i tradycyjne umiejętności producentów lokalnych odgrywają istotną rolę na wszystkich etapach produkcji wyrobu „Dalmatinska pečenica”. Przy wyborze wysokiej jakości mięśnia najdłuższego grzbietu świni producenci zwracają uwagę na to, by miał on w mniejszym lub większym stopniu cylindryczny kształt i zwartą strukturę oraz by nie posiadał żadnych większych nacięć czy nierówności ani żadnych odbarwień powierzchni. Umiejętności producentów wykorzystywane na etapach solenia/peklowania w solance oraz przy określaniu ilości używanej soli/solanki są wynikiem wieloletnich doświadczeń. Dzięki nim dojrzewał produkt „Dalmatinska pečenica” nie jest zbyt słony, a zawartość soli jest wystarczająca, aby uchronić produkt przed zepsuciem.

Warunki klimatyczne panujące na obszarze geograficznym mają znaczny wpływ na suszenie produktu „Dalmatinska pečenica”. Kolejną szczególną umiejętnością mieszkańców związaną z suszeniem produktu „Dalmatinska pečenica” było wędzenie (wybór drewna opałowego, sposób i czas trwania wędzenia); w suchych i zimnych warunkach pogodowych, kiedy wiał wiatr *bura*, wynosili oni produkt „Dalmatinska pečenica” z suszarni lub kuchni na świeże powietrze. Dzięki aktywności przeciwutleniającej wędzone mięso można było dłużej przechowywać, a produkt „Dalmatinska pečenica” uzyskiwał łagodny aromat wędzenia.

Chociaż dym jako środek konserwujący nie ma już takiego samego znaczenia we współczesnej produkcji, produkt „Dalmatinska pečenica” nadal poddaje się procesowi wędzenia, w ramach którego wykorzystuje się „zimny dym” powstający podczas tlenia drewna liściastego, tj. procesu znanego jako piroliza polegającego na powolnym spalaniu drewna lub trocin w niskich temperaturach, z dymem, ale bez płomieni. Wykorzystywane w procesie wędzenia w zimnym dymie drewno liściaste pochodzące z takich roślin jak grab, dąb ostroliśtny lub dąb omszony tradycyjnie stosuje się jako drewno opałowe w Dalmacji.

Pod koniec etapu suszenia producent może na podstawie wyglądu, koloru i konsystencji produktu precyzyjnie wskazać najodpowiedniejszy czas na przeprowadzenie końcowego etapu, tj. dojrzewania produktu „Dalmatinska pečenica”.

Z uwagi na unikalne i wyróżniające cechy produktu „Dalmatinska pečenica” wyrób ten poddano badaniom naukowym. Główną różnicą w metodzie produkcji wyrobu „Dalmatinska pečenica” w stosunku do podobnych produktów (takich jak „Istarski žlomprt”) jest obowiązkowy proces wędzenia na początkowym etapie suszenia (Krvavica, M. i in., „Fizikalna svojstva i oksidativni status dalmatinske pečenice proizvedene u različitim tehnološkim uvjetima”, czasopismo *Meso*, nr 5, 2016), który zapewnia produktowi „Dalmatinska pečenica” jego charakterystyczną barwę oraz łagodny aromat wędzenia.

Badania naukowe dotyczące lotnych związków aromatycznych zawartych w produkcie „Dalmatinska pečenica” wykazały wysoki udział związków pochodzących z dymu, w szczególności fenoli z aromatycznej grupy metoksyfenoli, w tym wysoki poziom gwajakolu i 4-metylogwajakolu, które to związki zdaniem naukowców w największym stopniu przyczyniają się do uzyskania aromatu wędzenia. Ponadto metoksyfenole odpowiadają za właściwości przeciwutleniające i przeciwdrobnoustrojowe dymu, co czyni je pożądanymi składnikami zapachowymi. Autorzy powyższej publikacji podkreślają również, że metoda wędzenia oraz temperatura dymu mają znaczący wpływ nie tylko na skład lotnych związków aromatycznych, ale także na barwę produktu „Dalmatinska pečenica”. Jest to spowodowane faktem, że podczas pirolizy drewna w niskich temperaturach tworzą się alifatyczne kwasy karboksylowe i karbonyle, które nadają wędzonemu produktowi „Dalmatinska pečenica” charakterystyczną barwę (Krvavica, M. i in., „Hlapivi spojevi arome dalmatinske pečenice proizvedene različitim postupcima dimljenja”, czasopismo *Meso*, nr 5, 2018).

Produkt „Dalmatinska pečenica” jest rozpoznawalny przede wszystkim dzięki swojemu łagodnemu aromатовi wędzenia. Szczególne znaczenie mają w tym kontekście wiedza fachowa i umiejętności producentów w zakresie wyboru właściwych rodzajów drewna i ustalenia odpowiedniego czasu rozpoczęcia i długości procesu wędzenia, które zależą w znacznym stopniu od warunków pogodowych i właściwości surowców. Proces wędzenia produktu w zimnym dymie o umiarkowanej intensywności z wykorzystaniem drewna liściastego to jedyny sposób na uzyskanie łagodnego aromatu wędzenia; zbyt intensywny proces wędzenia miałby negatywny wpływ nie tylko na aromat, ale także na barwę, konsystencję i kruchość produktu. Wiedza fachowa producentów ma również istotne znaczenie w kontekście utrzymywania korzystnych warunków mikroklimatycznych (temperatura, wilgotność i przepływ powietrza) w pomieszczeniach produkcyjnych, które muszą zapewniać optymalne tempo suszenia i dojrzewania oraz odpowiednią intensywność procesów biochemicznych zachodzących w tkance produktu, aby zagwarantować uzyskanie przez produkt jego szczególnych właściwości sensorycznych. Dzięki wiedzy fachowej producentów i ich tradycyjnym umiejętnościom w zakresie produkcji produkt „Dalmatinska pečenica” uzyskał szczególne cechy, które przyczyniły się do jego renomy.

Pisemne wzmianki o produkcie „Dalmatinska pečenica” sięgają już początku XX wieku, kiedy to propagator kultury i oświaty Don Frano Ivanišević w swojej książce *Poljica – narodni život i običaji 1903-1906* opisał sposób produkcji wyrobu „Dalmatinska pečenica” przez lokalnych producentów z regionu Dalmacji, którzy wykorzystywali wiedzę fachową i umiejętności nabywane przez wiele lat w procesie przetwarzania produktu. Frano Ivanišević pisze również, że: „(...) schab wieprzowy (*pečenica* w języku chorwackim), który stanowi część tuszy nazywaną na określonym obszarze geograficznym [l.poj.] *zarebrica* lub *zarebrnik*, od dawna był bardzo cenionym produktem, który zazwyczaj sprzedawano lub zachowywano, aby ofiarować go w prezencie; część tę wykrajano z tuszy, aby ją sprzedać lub obdarować nią przyjaciela”. Fragment ten świadczy o tym, że wyrób „Dalmatinska pečenica” produkowano w większości gospodarstw, ale w ilościach, które nie wystarczały do prowadzenia masowej sprzedaży poza obszarem produkcji (Ivanišević, F., „Poljica – narodni život i običaji”, 1903–1906, Zagrzeb; przedruk [w]: Društvo Poljičana „Sveti Jure” – Priko, 2006).

Nazwa „Dalmatinska pečenica” pojawia się również w różnych książkach kucharskich takich jak *Dalmatinska kuhinja* autorstwa Diki Marjanović-Radicy z 1939 r., w której opisano metodę produkcji tego wyrobu (Marjanović-Radica, D., *Dalmatinska kuhinja*, 1939).

Renomę nazwy „Dalmatinska pečenica” i jej związek z obszarem geograficznym potwierdzają również wyniki przeprowadzonej ankiety. Na pytanie, dlaczego respondenci zdecydowali się na zakup produktu „Dalmatinska pečenica”, aż 85,29 % z nich odpowiedziało, że produkt ten różni się od podobnych produktów pod względem jakości (smak, aromat, nuty zapachowe, kruchość). Większość respondentów zdecydowała się na zakup tego produktu, ponieważ jest to tradycyjny produkt pochodzący z obszaru geograficznego Dalmacji. Większość respondentów spożywa produkt „Dalmatinska pečenica” od ponad 10 lat, a ponad 50 % z nich stwierdziło, że kupuje go od zawsze, co świadczy o głęboko zakorzenionej tradycji produkcji i konsumpcji tego wyrobu. (Ćaćić, M., badanie dotyczące opinii konsumentów w Dalmacji na temat lokalnych tradycyjnych peklowanych produktów mięsnych, 2017).

Fakt, że o wyrobie „Dalmatinska pečenica” i jego metodzie produkcji nadal wspomina się w specjalistycznych czasopiśmie poświęconych produktom mięsnym, świadczy o renomie, jaką cieszy się on do dziś (Krvavica, M. i in., „Fizikalna svojstva i oksidativni status dalmatinske pečenice proizvedene u različitim tehnološkim uvjetima”, czasopismo *Meso*, nr 5, 2016).

O renomie produktu „Dalmatinska pečenica” świadczy również fakt, że prezentuje się go podczas licznych wydarzeń kulinarnych poświęconych tradycyjnym peklowanym produktom mięsnym. Podczas wydarzenia kulinarnego, które odbyło się w 2015 r. w hotelu Esplanade w Zagrzebiu i w ramach którego degustowano i oceniano peklowane produkty mięsne, produkt „Dalmatinska pečenica” zdobył trzy pierwsze miejsca w kategorii schabu wieprzowego. Poświęcony temu wydarzeniu artykuł zatytułowany „Dalmacja triumfuje – nasze produkty *pršut*, *panceta* i *pečenica* są najlepsze” autorstwa M. Šilovicia opublikowano w tygodniku *Nedjeljna Slobodna Dalmacija* (Šilović, M., „Trijumf Dalmacije – imamo najbolji *pršut*, *pancetu* i *pečenicu*”, *Nedjeljna Slobodna Dalmacija*, 2015).

Produkt „Dalmatinska pečenica” stał się również rozpoznawalnym przysmakiem i jest podawany w wielu restauracjach i placówkach gastronomicznych.

### Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

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

[https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/proizvodi\\_u\\_postupku\\_zastite-zoi-zozp-zts/lzmijenjena%20Specifikacija%20proizvoda%20Dalmatinska%20pečenica.pdf](https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/proizvodi_u_postupku_zastite-zoi-zozp-zts/lzmijenjena%20Specifikacija%20proizvoda%20Dalmatinska%20pečenica.pdf)