

**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 309/09)

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 PANCETA”

Nr UE: PGI-HR-02455 – 9.4.2019

ChNP ( ) ChOG (X)

**1. Nazwa lub nazwy**

„Dalmatinska panceta”

**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 panceta” jest konserwowanym peklowanym produktem mięsnym o prostokątnym kształcie, wytwarzanym z boczku wieprzowego wraz ze skórą, z chrząstkami żebrowymi lub bez takich chrząstek oraz bez kości żebrowych, którego proces przetwarzania obejmuje solenie lub peklowanie w solance, wędzenie w zimnym dymie, suszenie i dojrzewanie, które to etapy odbywają się wyłącznie na obszarze geograficznym określonym w pkt 4 niniejszego dokumentu.

Wyrób „Dalmatinska panceta” produkuje się ze schłodzonego świeżego lub z zamrożonego boczku wieprzowego. Boczek wykorzystywany do produkcji wyrobu „Dalmatinska panceta” pochodzi z części piersiowej i brzusznej świni.

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

- wygląd zewnętrzny: produkt ma w mniejszym lub większym stopniu prostokątny kształt, z wyraźnie widocznymi śladami żeber lub bez takich śladów; krawędzie i powierzchnia produktu są czyste, bez żadnych nacięć ani innych uszkodzeń; skóra jest jędrna, bez żadnych wyraźnych bruzd; barwa powierzchni zewnętrznej produktu jest jasnobrązowa do ciemnobrązowej,
- przekrój: produkt ma zwartą, elastyczną konsystencję i zwięzłą strukturę; po przekrojeniu wyraźnie widać czerwony mięsień przechodzący przez tkankę tłuszczową, która ma barwę białą do różowej, ale wzdłuż krawędzi może przybrać odcień jasnożółty, co jest wynikiem procesu wędzenia; produkt łatwo się kroi,
- smak i zapach: produkt ma słonawy smak, jest delikatny, soczysty i rozpywa 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.

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

„Dalmatinska panceta” to konserwowany, peklowany na sucho produkt mięsny, który zazwyczaj spożywa się bez poprzedniego poddania obróbce termicznej. Cała procedura przetwarzania produktu „Dalmatinska panceta” – od początku etapu solenia/peklowania w solance do zakończeniu etapu dojrzewania – musi trwać co najmniej 65 dni.

(<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)*

—

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

Cały proces produkcji wyrobu „Dalmatinska panceta” 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 panceta”, 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 panceta” 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 geograficznego obszaru produkcji wyrobu „Dalmatinska panceta” 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, Vrši i Zemunik Donji;

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

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

Związek między produktem „Dalmatinska panceta” a obszarem geograficznym jego produkcji opiera się na jego renomie i jakości, które wywodzą się z tradycyjnej wiedzy fachowej i tradycyjnych umiejętności lokalnych producentów oraz czynników naturalnych przedmiotowego obszaru. Produkt „Dalmatinska panceta” 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. Po przekrojeniu produkt ma zwartą strukturę z wyraźnym widocznym mięśnieniem czerwonym przechodzącym przez tkankę tłuszczową, która ma barwę białą do różowej lub – wzdłuż krawędzi – jasnożółtą. Powyższe właściwości organoleptyczne są wynikiem specyficznej metody produkcji wyrobu „Dalmatinska panceta” w szczególnych warunkach klimatycznych panujących w Dalmacji.

##### *Czynniki naturalne*

Obszar geograficzny produkcji wyrobu „Dalmatinska panceta” 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. Ukształtowanie terenu w 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 panceta”.

### 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 panceta”. Przy wyborze wysokiej jakości kawałków boczku producenci upewniają się, że mają one w mniejszym lub większym stopniu prostokątny kształt i zwartą strukturę oraz nie posiadają żadnych większych nierówności, z wyjątkiem widocznych wgłębień po usuniętych kościach żeberkowych, a także że nie mają 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 dojrzały produkt „Dalmatinska panceta” nie jest zbyt słony, a zawartość soli jest wystarczająca, aby uchronić produkt przed zepsuciem.

Kolejną szczególną umiejętnością jest wędzenie (wybór drewna opałowego, sposób i czas trwania wędzenia), który to proces nadaje produktowi „Dalmatinska panceta” łagodny aromat wędzenia. Warunki klimatyczne panujące na obszarze geograficznym mają znaczny wpływ na suszenie produktu „Dalmatinska panceta”. Na przestrzeni wieków większość rolników w Dalmacji suszyła mięso do użytku domowego lub na sprzedaż. Ponieważ wyrób „Dalmatinska panceta” suszono zazwyczaj przy palenisku (w kuchniach lub specjalnych suszarniach), producenci zauważyli na etapie suszenia, że wykorzystywanie dymu w deszczowych i wilgotnych warunkach pogodowych ogranicza wilgotność otoczenia. Z czasem zdali sobie sprawę, że wędzone mięso jest mniej podatne na psucie, tj. że wędzenie ma działanie konserwujące. W wilgotnych warunkach pogodowych, gdy wiał wiatr *jugo*, producenci poddawali produkt „Dalmatinska panceta” procesowi wędzenia, zaś w suchych, zimnych warunkach pogodowych, gdy wiał wiatr *bura*, wynosili produkt ze specjalnych suszarni lub kuchni i poddawali procesowi suszenia na świeżym powietrzu lub wpuszczali powietrze do pomieszczeń, w których odbywał się proces suszenia.

Chociaż dym jako środek konserwujący nie ma już takiego samego znaczenia we współczesnej produkcji, wyrób „Dalmatinska panceta” nadal poddaje się procesowi wędzenia w zimnym dymie, który nadaje mu łagodny aromat wędzenia. Obecnie do wędzenia wykorzystuje się „zimny dym” powstający podczas tlenia drewna liściastego, tj. procesu znanego jako piroliza polegającego na spalaniu drewna lub trocin, z dymem, ale bez płomieni. Do wędzenia w zimnym dymie wykorzystuje się gatunki drewna liściastego stosowane tradycyjnie 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 panceta”. Tradycyjnie do dojrzewania produktu „Dalmatinska panceta” wykorzystuje się piwnice charakteryzujące się stabilnym mikroklimatem, nazywane lokalnie *konobe* (l.poj. *konoba*), w których przechowuje się dojrzały produkt aż do chwili, w której będzie gotowy do spożycia lub sprzedaży.

W swojej publikacji *Prerada mesa i mlijeka* z 1995 r. Đuro Roseg porównał techniki produkcji wyrobu „Dalmatinska panceta” z technikami produkcji podobnych produktów rolnych z innych obszarów geograficznych. Doszedł on do wniosku, że produkt „Dalmatinska panceta” jest najbardziej charakterystyczny, ponieważ różni się od podobnych produktów ze względu na proces wędzenia zimnym dymem: w regionach Istrii i Liki produktu „panceta” nie poddaje się procesowi wędzenia, zaś w Sławonii poddaje się go temu procesowi, ale przez dłuższy okres i w wyższych temperaturach. To właśnie ten specyficzny proces nadaje produktowi „Dalmatinska panceta” jego szczególny aromat wędzenia i brązową barwę powierzchni (Roseg, Đ., *Prerada mesa i mlijeka*, 1995, Zagrzeb). W swojej publikacji naukowej M. Krvavica zbadała związki aromatyczne zawarte w produkcie „Dalmatinska panceta” i stwierdziła, że podczas powolnego spalania drewna liściastego, tj. pirolizy, w niskich temperaturach wytwarzają się kwasy karboksylowe i karbonyle, które nadają wędzonemu produktowi „Dalmatinska panceta” jego charakterystyczną barwę, natomiast podczas spalania w wysokich temperaturach tworzą się fenole i związki fenolowe, które stanowią nieodłączny element dymnych nut zapachowych i aromatów charakterystycznych dla produktu „Dalmatinska panceta” (Krvavica, M. i in., „Hlapivi spojevi arome dalmatinske pancete proizvedene u različitim tehnološkim uvjetima”, czasopismo *Meso*, nr 5, 2017). Ponadto w badaniach nad lotnymi związkami zawartymi w produkcie „Dalmatinska panceta” stwierdzono, że fenole, a w szczególności metoksyfenole, które wykazują znaczną aktywność przeciwutleniającą i przeciwdrobnoustrojową, również występują w znacznych ilościach w aromacie produktu „Dalmatinska panceta”, co jest wynikiem procesu wędzenia w zimnym dymie (Krvavica, M. i in., „Hlapivi spojevi arome dalmatinske pancete proizvedene u različitim tehnološkim uvjetima”, czasopismo *Meso*, nr 5, 2017).

Produkt „Dalmatinska panceta” jest rozpoznawalny dzięki swojemu łagodnemu aromatu wędzenia. Szczególne znaczenie mają w tym kontekście wiedza fachowa i umiejętności producentów w zakresie wyboru właściwych rodzajów drewna i ustalenia najodpowiedniejszego 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 utrzymania 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 zapewnić osiągnięcie przez produkt jego specyficznych właściwości organoleptycznych.

O renomie produktu „Dalmatinska panceta” wspomina się w artykule opublikowanym w czasopiśmie *Privreda Dalmacije*, w którym stwierdzono, że zorganizowana produkcja tego wyrobu rozpoczęła się w spółdzielniach rolniczych w Dalmacji już w latach 50. XX wieku (Šitin, A., artykuł w czasopiśmie *Privreda Dalmacije*, 1987).

Aby tradycyjna metoda produkcji wyrobu „Dalmatinska panceta” w regionie Dalmacji nie uległa zapomnieniu, zapisano ją w książce kucharskiej *Vodič kroz hrvatske gastro ikone*. Biorąc pod uwagę, że celem autorów książki było udokumentowanie różnorodności produktów kulinarnych z całej Chorwacji, które określili mianem „ikon gastronomii”, umieszczenie w niej informacji o wyrobie „Dalmatinska panceta” zdecydowanie świadczy o renomie, jaką produkt ten cieszy się w swoim regionie pochodzenia (*Vodič hrvatske gastro ikone*, 2007). Nazwa „Dalmatinska panceta” pojawia się również w różnych książkach kucharskich, w których opisuje się metodę produkcji tego wyrobu (Marjanović-Radica, D., *Dalmatinska kuhinja*, 1939).

Renomy produktu „Dalmatinska panceta” dowodzą również organizowane do dziś wydarzenia degustacyjne, o których informują artykuły prasowe (Šilović, M., artykuł prasowy, *Nedjeljna Slobodna Dalmacija*, 2015).

Produkt „Dalmatinska panceta” zaprezentowano podczas wydarzenia zatytułowanego *Dani dalmatinske pancete i vin* (dalmatyńskie dni pancety i wina), gdzie został oceniony i uhonorowany nagrodą przez specjalne jury (wydarzenie *Dani dalmatinske pancete i vina* we wsi Runović, 2018).

Renomę produktu jako specjalności regionu Dalmacji potwierdził również niedawno M. Mašić, który stwierdził w czasopiśmie *Meso*, że „Dalmatinska panceta» jest narodową specjalnością, która odgrywa istotną rolę w dalmatyńskiej gastronomii” (czasopismo *Meso*, 2003).

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

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

<https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/zoi-zozp-zts/lzmijenjena%20Specifikacija%20proizvoda%20Dalmatinska%20panceta%202019..pdf>

---