Ref. Ares(2019)2592201 - 12/04/2019

JEDINSTVENI DOKUMENT

„DALMATINSKA PANCETA”

EU br.:

ZOI ( ) ZOZP (X)

1. NAZIV

„Dalmatinska panceta”

2. DRŽAVA ČLANICA ILI TREĆA ZEMLJA

Hrvatska

3. OPIS POLJOPRIVREDNOG ILI PREHRAMBENOG PROIZVODA

3.1. Vrsta proizvoda

Razred 1.2. Proizvodi od mesa (kuhani, soljeni, dimljeni itd.)

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

„Dalmatinska panceta“ je trajni suhomesnati proizvod pravokutnog oblika, proizveden od obrađene mesnate slanine svinja s pripadajućom kožom sa ili bez hrskavice rebara, a bez kostiju rebara, postupcima soljenja ili salamurenja, hladnog dimljenja, te sušenja i zrenja isključivo u zemljopisnom području iz točke 4. ovoga dokumenta.

„Dalmatinska panceta“ u trenutku stavljanja na tržište ima sljedeća svojstva:

- **vanjski izgled**: proizvod je približno pravokutnog oblika sa ili bez jasno vidljivih mjesta na kojima su bila rebra; rubovi i površina proizvoda su uredni bez zasjeka i drugih oštećenja; koža je tvrda i bez većih nabora; boja vanjske površine proizvoda je svijetlo-smeđa do tamno-smeđa;
- **presjek:** proizvod je čvrste, elastične konzistencije i kompaktne strukture; na presjeku se jasno vidi muskulatura crvene boje koja prožima masno tkivo bijele do ružičaste boje, a na rubovima proizvoda masno tkivo može biti svijetlo žućkaste boje 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 najviše 7,5%, a aktivitet vode (a_w) najviše 0,93.

„Dalmatinska panceta“ je trajni suhomesnati proizvod koji se uobičajeno konzumira bez prethodne toplinske obrade.

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

„Dalmatinska panceta“ se proizvodi od rashlađene svježe, ili od smrznute mesnate slanine svinja.

Mesnata slanina koja se koristi za proizvodnju „Dalmatinske pancete“ dio je grudnog koša svinja s pripadajućim dijelom potrbušine. Za proizvodnju „Dalmatinske pancete“ koristi se rashlađena mesnata slanina svinja zaklanih najmanje 24 i najviše 120 sati prije početka soljenja/salamurenja ili odmrznuta mesnata slanina, smrznuta najmanje 24 i najviše 120 sati nakon klanja koja je do trenutka pripreme za soljenje/salamurenje čuvana na temperaturi od najmanje -18°C u trajanju do najviše 6 mjeseci. Temperatura mesa u sredini mesnate slanine neposredno prije soljenja/salamurenja mora biti od 0 do +7°C.

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

Cjelokupan postupak proizvodnje „Dalmatinske pancete“ obuhvaća sljedeće faze: soljenje ili suho salamurenje, dimljenje, 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

„Dalmatinska panceta“ se na tržište smije stavljati cijela kao cijela, u komadima ili u narescima.

3.6. Posebna pravila za označivanje 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 panceta" koji mora biti jasno čitljiv i neizbrisiv te veličinom, vrstom i bojom slova (tipografijom) mora biti jasnije istaknut od bilo kojeg drugog natpisa uključujući broj proizvodne šarže (serije) te naziv proizvođača. Uz naziv "Dalmatinska panceta" 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 pancete“ 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, Povljana, 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

5.1. Posebnost zemljopisnog područja

Zemljopisno područje proizvodnje „Dalmatinske pancete“ obuhvaća čitavu Dalmaciju, odnosno izduženi primorski pojas središnjeg i južnog hrvatskog primorja (Središnju i Južnu Jadransku Hrvatsku), dužine oko 400 km i širine do 70 km u središnjem dijelu, a prostire se na površini od oko 12.260 km^2. U prostranijem sjeverozapadnom dijelu navedeno područje je omeđeno planinskim nizovima Velebita, Dinare i Kamešnice, dok je prema jugoistoku prirodna granica manje izražena i nalazi se u neposrednom zaobalju uskog priobalnog pojasa.

Definirano zemljopisno područje karakterizira vrlo specifična klima, koja je rezultat ispreplitanja i međusobnog djelovanja više različitih tipova klime. Naime, u navedenom području klimatski se jasno razlikuju 3 područja: područje uz samo more (priobalno-otočno područje), područja smještena na razmjerno većim visinama (brdsko-planinska područja) i područja u horizontalnom smjeru više ili manje udaljena od mora (niža područja Dalmatinske zagore i Hrvatskog primorja). U priobalno-otočnom dijelu Dalmacije prevladava sredozemna klima s vrućim ljetom, dok u preostalom dijelu uključujući i Dalmatinsku zagoru, prevladava umjereno topla vlažna klima s vrućim ljetom, izuzev gorskih područja (vrh Dinare i Velebita) gdje se javlja snježno šumska klima.

Jedna od najvažnijih odlika klime dalmatinskog podneblja je gotovo stalna izmjena zračnih masa različitih karakteristika, što je u osnovi rezultat posebnog geografskog položaja Dalmacije na kojem se sudaraju suptropsko područje visokog tlaka južnog dijela Sredozemlja i hladna klima kopnenog zaleđa. Značajan utjecaj na klimu imaju i lokalne razlike uvjetovane utjecajem mora i reljefa, odnosno nejednako zagrijavanje mora i kopna.

Navedeno područje je većim dijelom omeđeno planinskim lancem čije se padine često vrlo strmo spuštaju prema moru što je jedan od preduvjeta nastanka bure (hladan zrak iz kopnenog zaleđa gotovo se okomito ruši niz strme obronke gorskog lanca prema moru, postižući na mahove orkansku brzinu). Tijekom zime (od listopada do travnja) u Dalmaciji se izmjenjuju jugo (često vlažan vjetar jugoistočnog smjera, koji donosi naoblaku i kišu, češći je i jači u južnom dijelu Jadrana) i bura (sjeveroistočnog smjera; česta je zimi, uglavnom donosi vedro, suho i hladno vrijeme; često je jaka i olujna, puše na mahove s kopna i najjači je vjetar na Jadranu, a češći je i jači na srednjem i sjevernom Jadranu).

Upravo s obzirom na tip prisutnog vjetra, u Dalmaciji postoje tri karakteristična tipa vremena: „po jugu“, „po buri“ i stabilno ljetno vrijeme s dnevnim sjeverozapadnim vjetrom – maestralom i noćnim vjetrićem s kopna – burinom.

Ljudski čimbenici

Jedan od temelja posebnosti proizvoda „Dalmatinska panceta“ svakako je dobro poznavanje tradicionalnih znanja i vještina lokalnih proizvođača. Tradicionalne vještine

očituju se već u odabiru kvalitetne svinjske mesnate slanine Pri tome proizvođači vode osobitu brigu da je obrađena mesnata slanina kompaktna, bez većih nepravilnosti, osim jasno vidljivih udubljenja na kojima su bile kosti rebara i bez površinskih promjena boje. Iskusan proizvođač zna točno odrediti duljinu trajanja faze soljenja, odnosno utvrditi stupanj prosoljenosti i optimalno vrijeme vađenja mesa iz soli/salamure, tako da zrela „Dalmatinska panceta“ ne bude preslana, a ujedno da je udio soli dovoljan za zaštitu proizvoda od kvarenja. Posebno je umijeće i odgovarajuća primjena dima.

Naime, kroz povijest gotovo da nije bilo seoskog gospodarstva u Dalmaciji koje se nije bavilo tradicionalnim sušenjem mesa za vlastite potrebe ili za prodaju. Meso se sušilo obično pored ognjišta (u kuhinjama ili posebnim sušnicama), te su ljudi uočili da se primjenom dima za kišnog i vlažnog vremena smanjuje vlažnost zraka u prostoriji, a vremenom i njegov konzervirajući učinak. Stoga su za vlažnog vremena (jugo) meso izlagali dimu, a tijekom suhog i hladnog vremena (bura) su ga sušili izlaganjem prirodnom strujanju zraka.

Specifična blaga aroma po dimu koju kupci očekuju od „Dalmatinske pancete“, zahtjeva primjenu tzv. hladnog dima koji se posebnim postupkom tinjanja (pirolize), proizvodi od biranih vrsta tvrdog drveta (vrsta koje su se od davnina koristile u Dalmaciji kao ogrjev). Primjena optimalne doze hladnog dima i procjena optimalnog stupnja osušenosti proizvoda u fazi sušenja, vještine su koje se stječu iskustvom, pa će iskusni proizvođači na temelju izgleda i konzistencije proizvoda točno znati kada je najpovoljnije vrijeme za završnu fazu zrenja „Dalmatinske pancete“. Za zrenje „Dalmatinske pancete“ tradicionalno su se koristile mikroklimatski stabilne podrumske prostorije tzv. „konobe“ (lokalni izričaj u Dalmaciji), gdje se zrela panceta ujedno i čuvala sve do konzumacije ili prodaje.

Vještina malih lokalnih proizvođača u preradi mesa soljenjem i sušenjem radi čuvanja za kasniju uporabu, proširila se Dalmacijom u vrijeme kada je ona bila pod upravom Starog Rima, a vrlo povoljni klimatski uvjeti te stalna dostupnost morske soli dodatno su doprinijele razvoju tradicije proizvodnje trajnih suhomesnatih proizvoda u Dalmaciji. Vještina proizvodnje suhomesnatih proizvoda prenosila se s generacije na generaciju i vremenom usavršavala, te je danas Dalmacija nadaleko poznata po trajnim suhomesnatim proizvodima.

Prvi pisani povijesni tragovi o uzgoju svinja i preradi svinjskog mesa soljenjem, dimljenjem i sušenjem na području Dalmacije sežu još s početka Novog vijeka, pa se tako u Statutu grada Šibenika iz 1608. godine, u 40. poglavlju pod naslovom „*O cijeni svježeg i soljenog mesa prasaca i prasica*“ navodi i definicija sušenog svinjskog mesa: „*… svinjsko meso slano i najmanje petnaest dana sušeno na dimu …*“ (Knjiga statuta zakona i reformacije grada Šibenika, Tisak Nikole Moretti, 1608., str. 53). Suho svinjsko meso od uvijek je bilo od iznimne važnosti u prehrani stanovništva Dalmacije, osobito seoskog („*težačkog*“), a posebno je bila cijenjena soljena, dimljena i sušena slanina koja se konzumirala gotovo čitave godine.

Način soljenja, dimljenja i sušenja mesnate slanine u Dalmaciji opisan je u knjizi „Dalmatinska kuhinja“ iz 1939. godine (Dika Marjanović-Radica, 1939. Dalmatinska kuhinja, Štamparsko poduzeće „Novo doba“, str.117 – 120).

5.2. Posebnosti proizvoda

„Dalmatinska panceta“ se kao trajni suhomesnati proizvod, od davnina proizvodi na malim seoskim gospodarstvima na čitavom području Dalmacije (Mario Mašić, 2003. Ocjena kakvoće izvorne dalmatinske dimljene pancete u Imotskoj krajini, Meso 2, str. 41). Naziv „panceta“ talijanskog je podrijetla („*pancetta*“ od talijanske riječi „*panza*“ - trbuh), a u hrvatskom jeziku označava suhomesnati proizvod proizveden od svinjske potrbušine, odnosno slaninu prošaranu mesom, ali i potrbušni dio bilo koje životinje shvaćen kao pozicija (Vladimir Anić i sur., 2004. Hrvatski enciklopedijski rječnik, EPH i Novi Liber, Zagreb, str. 253).

No, „Dalmatinska panceta“ je udomaćen naziv za soljenu i dimljenu, te na zraku sušenu mesnatu slaninu, od davnina poznatu i cijenjenu ne samo u Dalmaciji, nego i ostalim dijelovima Hrvatske i šire regije (Mario Mašić, 2003. Ocjena kakvoće izvorne dalmatinske dimljene pancete u Imotskoj krajini. Meso 2, str. 41).

O „Dalmatinskoj panceti“ je pisao sveučilišni profesor Đuro Roseg, uspoređujući četiri različite vrste panceta koje se prema specifičnim tehnologijama proizvode u Dalmaciji, Istri, Lici i Slavoniji. Primjena postupka dimljenja „Dalmatinske pancete“ najočitija je tehnološka razlika u odnosu na navedene slične proizvode, s obzirom da se istarska i lička panceta ne dime, dok se slavonska slanina dimi ali duže vrijeme i pri višim temperaturama (Đuro Roseg, 1995. Prerada mesa i mlijeka, Nakladni zavod Globus, Zagreb, str. 61, 63).

„Dalmatinska panceta“ je elastične konzistencije, lako se narezuje, a na presjeku je kompaktne strukture s jasno vidljivom muskulaturom crvene boje koja prožima masno tkivo bijele do ružičaste boje koja na rubovima može biti i svjetlo-žućkaste boje. Blago je slankastog okusa, meka, topljiva i sočna u ustima, arome svojstvene aromi trajnih suhomesnatih proizvoda od svinjskog mesa uz blago izraženu aromu po dimu.

O primjeni tradicionalnih proizvodnih metoda u proizvodnji “Dalmatinske pancete” govori i članak autora A. Madira (Ante Madir, 2013. Panceta, Vrtal – časopis za vrt i dom u priobalju, 2013.) objavljen u časopisu Vrtal, gdje autor opisuje kako se primjenom postupka hladnog dima utječe na aromu, boju i konzistenciju “Dalmatinske pancete”.

Naziv „Dalmatinska panceta“ se i danas koristi u svakodnevnom govoru i na tržištu (Račun-otpremnica 10/09, od 02.06.2009.g.; Račun 102/PP1/7 od 28.02.2017.g).

5.3. Uzročno-posljedična povezanost zemljopisnog područja i proizvoda

Zaštita proizvoda „Dalmatinska panceta“ temelji se na ugledu i tradicionalnom načinu proizvodnje „Dalmatinske pancete“ u definiranom zemljopisnom području iz točke 3. ove Specifikacije. Višestoljetna tradicija stočarstva, burna povijest i utjecaj različitih kultura na život i običaje domaćeg stanovništva, a uz to i višestoljetna tradicija lokalne proizvodnje i stalna dostupnost morske soli uz povoljne klimatske odlike, doprinijeli su stvaranju višestoljetne tradicije proizvodnje suhomesnatih proizvoda u Dalmaciji.

Optimalne niske zimske temperature zraka u početnim fazama prerade osiguravale su povoljne uvjete za soljenje i zaštitu proizvoda od kvarenja, a česti vjetrovi i niska relativna vlažnost zraka pogodovale su optimalnoj brzini sušenja mesa. Stoga su tradicionalni suhomesnati proizvodi Dalmacije, kao što je i „Dalmatinska panceta“, sve do pojave industrijske proizvodnje u drugoj polovici prošlog stoljeća bili sezonski proizvodi, a i danas se sezonski proizvode u seoskim gospodarstvima.
Moderna tehnologija danas omogućava proizvodnju trajnih suhomesnatih proizvoda tijekom cijele godine, no specifični klimatski uvjeti zemljopisnog područja proizvodnje „Dalmatinske pancete“ kroz utjecaj na mikroklimu unutar preradbenih objekata, utječu i na biokemijske procese i enzimsku aktivnost u tkivima proizvoda, stvarajući na taj način uvjete za postizanje specifičnih senzornih svojstva, osobito okusa i arome proizvoda. Zbog toga se „Dalmatinsku pancetu“, kad god za to postoje povoljni uvjeti (suho, vjetrovito i hladno vrijeme), izlaže utjecaju vanjske atmosfere, odnosno prirodnoj cirkulaciji zraka.
Nadalje, tradicionalan način proizvodnje „Dalmatinske pancete“ koji se temelji na praktičnim vještinama i znanjima lokalnog stanovništva, unaprjeđivan je i usavršavan iz generacije u generaciju.

„Dalmatinska panceta“ je vrlo cijenjen autohtoni proizvod koji zbog specifičnih organoleptičkih svojstava i načina proizvodnje, od davnina predstavlja narodni specijalitet i ima veliko značenje u gastronomiji domaćeg stanovništva. Dokaz o ugledu proizvoda “Dalmatinska panceta” su razne gastronomsko-ocjenjivačke manifestacije koje se održavaju i danas o čemu svjedoče razni članci iz novina (Meri Šilović, novinski članak, Nedjeljna Slobodna Dalmacija 19.04.2015., str. 26, 27).

Upućivanje na objavljenu specifikaciju proizvoda

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