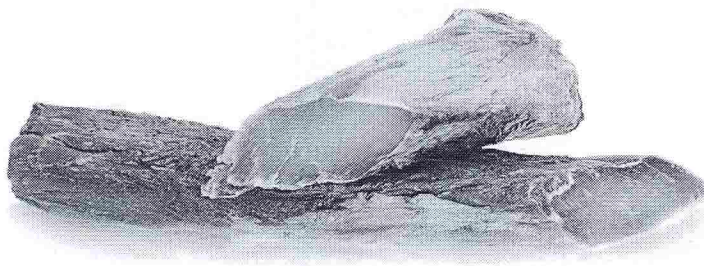


UDRUGA PROIZVOĐAČA DRNIŠKOG PRŠUTA  
Zagrebačka 18  
22 320 DRNIŠ

# *DALMATINSKA PEČENICA*

Oznaka zemljopisnog podrijetla



SPECIFIKACIJA PROIZVODA

SADRŽAJ	Stranica
1. NAZIV PROIZVODA .....	1
2. OPIS PROIZVODA .....	1
3. ZEMLJOPISNO PODRUČJE PROIZVODNJE .....	2
4. DOKAZ O PODRIJETU PROIZVODA .....	3
5. OPIS METODE DOBIVANJA PROIZVODA .....	3
6. POVEZANOST IZMEĐU PROIZVODA I ZEMLJOPISNOG PODRUČJA.....	4
6.1. Posebnosti zemljopisnog područja .....	4
6.2. Posebnosti proizvoda .....	7
6.3. Uzročno-posljedična povezanost između zemljopisnog područja i proizvoda ...	8
7. PODATCI O NADLEŽNOM TIJELU .....	9
8. SPECIFIČNA PRAVILA OZNAČIVANJA PROIZVODA .....	9

#### PRILOZI:

1. Fotografije sirovine i gotovog proizvoda
2. Zemljovid Republike Hrvatske i administrativna karta zemljopisnog područja proizvodnje
3. Prirodni uvjeti zemljopisnog područja
4. Povijesni dokazi i dokazi o korištenju naziva u svakodnevnom govoru
5. Pregled znanstvenih i stručnih radova

## 1. NAZIV PROIZVODA

„Dalmatinska pečenica“

## 2. OPIS PROIZVODA

### Definicija proizvoda

„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 3. ove Specifikacije.

### Opis sirovine

„Dalmatinska pečenica“ se proizvodi od rashlađenog ili smrznutog dugog leđnog mišića svinja (*m. longissimus thoracis et lumborum*).

**Izgled i kvaliteta sirovine:** Sirovina za proizvodnju „Dalmatinske pečenice“ je dugi leđni mišić svinja, koji se dobiva odvajanjem dijela leđa i slabina od svinjske polovice (Prilog 1. Fotografije sirovine i gotovog proizvoda, Slika 1).

Za proizvodnju „Dalmatinske pečenice“ koristi se rashlađeni dugi leđni mišić svinja zaklanih najmanje 24 i najviše 120 sati prije početka soljenja/salamurenja ili odmrznuti dugi leđni mišić svinja, smrznut najmanje 24 i najviše 120 sati nakon klanja koji je do trenutka pripreme za soljenje/salamurenje čuvan na temperaturi od najmanje -18°C u trajanju do najviše 6 mjeseci. Temperatura mesa u sredini dugog leđnog mišića svinja neposredno prije soljenja/salamurenja mora biti od 0 do +7°C.

### Opis gotovog proizvoda

„Dalmatinska pečenica“ je trajni suhomesnati proizvod bez kosti, proizveden od oblikovanog dugog leđnog mišića svinje (Prilog 1. Fotografije sirovine i gotovog proizvoda, Slika 2). Blago dimljenje hladnim dimom proizvedenim pirolizom tzv. tvrdog drveta (grab, bukva, hrast, jasen i javor) te sušenje i zrenje u uvjetima blage sredozemne klime koja u Dalmaciji, zbog posebnog zemljopisnog položaja poprima vrlo specifične odlike, značajno doprinose stvaranju specifičnih senzornih svojstava „Dalmatinske pečenice“. Stoga ona 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 najviše 7,5%, udio vode do 55%, a aktivitet vode ( $a_w$ ) najviše 0,93.

