C/2026/4664

1.9.2026 г.

**Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията** [1]

(C/2026/4664)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЯВАНЕ НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

**(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)**

**„Kraška panceta“**

**Референтен номер на ЕС: PGI-SI-0833-AM02 — 4.6.2026 г.**

1. **Наименование на продукта**

„Kraška panceta“

2. **Вид на географското означение**

☐ ЗНП

☑ ЗГУ

3. **Сектор**

☑ Селскостопански продукти

☐ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Словения

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

*Наименование*

Министерство на земеделието, горското стопанство и храните

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Измененията се смятат за стандартни изменения, тъй като те:

— не включват промяна на наименованието на географското означение или на използването на това наименование,

— не съществува риск от обезсилване на връзката с географския район; както и

— не водят до допълнителни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

7. **Описание на одобреното(ите) стандартно(и) изменение(я)**

*Наименование*

1. Промяна в температурния режим на съхранение на зрялата Kraška panceta

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

*Описание*

В глава 8 от спецификацията, озаглавена „Общи технологични основи за производството на Kraška panceta на парчета“, изречението „Зрелите продукти се съхраняват на тъмно при температура от 8 до 10 °C“ се заменя със „Зрелите неопаковани продукти се съхраняват на тъмно при температура до 10 °C, а опакованите (вакуумирани) продукти се съхраняват при температурен режим до + 8 °C“.

Причината за това изменение е, че вследствие на изразените при оценките съмнения досегашният температурен режим на съхранение на Kraška panceta беше сметнат за неподходящ.

След като зрялата Kraška panceta отговори на предписаните условия, тя се вакуумира цяла. По този начин се предотвратява излишното допълнително изсушаване на Kraška panceta. Вакуумираната Kraška panceta се съхранява при температура до + 8 °C.

☐ Изменението засяга единния документ.

*Наименование*

2. Етикетиране на „Kraška panceta“

*Описание*

В глава 10 от спецификацията изцяло се заличава вторият параграф „Етикетиране на „Kraška panceta“, гласящ „Kraška panceta“ трябва да се идентифицира също така с думите „защитено географско указание“ и с националния знак за качество, както и след като бъде получена защита на равнище ЕС— със символа за качество на ЕС“.

Добавя се нов втори параграф „Производителите могат да получат търговска марка и лого от асоциацията“.

Вторият параграф се заличава, тъй като съдържанието му вече не е актуално. Този въпрос вече попада в обхвата на действащите правила на ЕС или националните правила. Kraška panceta беше регистрирана още през 2012 г., поради което по отношение на етикетирането се прилага Регламент (ЕС) 2024/1143. Идентифицирането с националния знак за качество се урежда от националното законодателство, съгласно което използването му не е задължително.

Новият втори параграф има за цел да поясни допълнително откъде сертифицираните производители могат да получат търговската марка и логото.

☑ Изменението засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

**Наименования за произход и географски указания на селскостопански продукти**

**„Kraška panceta“**

**Референтен номер на ЕС: PGI-SI-0833-AM02 — 4.6.2026 г.**

1. **Наименование/наименования**

„Kraška panceta“

2. **Вид на географското означение**

☐ ЗНП

☑ ЗГУ

3. **Държава, към която принадлежи определеният географски район**

Словения

4. **Описание на селскостопанския продукт**

4.1. *Класификация на селскостопанския продукт в съответствие с позицията и кода от Комбинираната номенклатура, както е посочено в член 6, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143*

16 — ПРОДУКТИ ОТ МЕСО, РИБИ ИЛИ РАКООБРАЗНИ, МЕКОТЕЛИ ИЛИ ДРУГИ ВОДНИ БЕЗГРЪБНАЧНИ ИЛИ ОТ НАСЕКОМИ

4.2. *Описание на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

Kraška panceta е традиционен продукт от сушено месо с характерна правоъгълна форма. Минималното тегло на крайния продукт е 2,2 kg. Kraška panceta се произвежда от постен бекон. Приготвя се за сушене с кожата и без ребра. Процедурата на сухо осоляване, при която се използва само морска сол, и сушенето и зреенето без топлинна обработка допринасят за специфичните органолептични характеристики на тънките резени. Нетлъстата част от panceta е суха и твърда, но достатъчно еластична при натиск. Местата, където са били ребрата, са съвсем ясно различими. Кожата е твърда и гладка и се отстранява непосредствено преди консумация. В процеса на зреене постните участъци от panceta придобиват характерен розов цвят. Сланината е кремавобяла. Резенът се състои предимно от постно месо и тънки слоеве сланина, които минават през него. Сред органолептичните характеристики особено се цени външният вид на фино отрязаните резени, чиято консистенция трябва да бъде крехка. Месото и сланината трябва да бъдат здраво свързани. Резенът трябва да има плътен, хармоничен аромат и сладък, несолен вкус. Съдържанието на сол е не повече от 6 %. Достигнатата степен на сушене трябва да бъде най-малко 33 %. Стойността на водната активност (aw) трябва да бъде най-много 0,92, съдържанието на белтък — поне 15 %, а съдържанието на мазнини —поне 36 %.

4.3. *Дерогации относно набавянето на фуражи (само за продукти от животински произход, обозначени със защитено наименование за произход) и ограничения за набавянето на суровини (само за преработени продукти, обозначени със защитено географско указание)*

За производството на „Kraška panceta“ се подбира бекон от породи свине, оглеждани за месо. Парчетата бекон включват част от гърдите с поне девет видими белега от ребрата.

Месестата част от хълбока също се използва в бекона. Типичната форма на бекона, от който се приготвя „Kraška panceta“, е стандартно правоъгълно парче с дължина 45 cm до 55 cm и ширина 18 cm до 24 cm.

Минималното тегло на суровото парче бекон е 4 kg.

Беконът се приготвя за сушене с кожата и без ребрата, като страните се отрязват гладко, а прошареното месо и кожата трябва да бъдат незасегнати.

Меките тлъстини от вътрешната страна се отстраняват.

4.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Всички етапи на производството на „Kraška panceta“ (подбор на суровините, осоляване, сушене/зреене) трябва да бъдат осъществени в определения географски район.

4.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

„Kraška panceta“ със защитено географско указание (ЗГУ) се продава под формата на цели парчета и половинки с поставен печат на кожата на задната част с логото на „Kraška panceta“. С цел подобряване на продажбите (на деликатесни продукти) panceta може да се нареже на по-малки парчета с еднаква големина. Стриктният технологичен надзор върху процеса на нарязване и опаковане на „Kraška panceta“ е от съществена важност за запазване на неговите специфични органолептични характеристики, на характерния червен цвят на нетлъстата част и на кремавобелия цвят на сланината. Контактът с въздуха, при който месото се подлага на процеси на окисляване, може значително да влоши качеството на бекона. По тази причина „Kraška panceta“ може да се реже и опакова за търговски цели само в съоръжения, които са регистрирани за производството на „Kraška panceta“. Благодарение на тях продуктът може да се опакова веднага и окисляването, предизвикано от излагане на въздух или неподходящи температури, може да бъде избегнато, като се осигурява желаната и необходима микробиологична безопасност на продукта. Тази система гарантира текущ надзор, пълна проследимост и запазване на характерните свойства на „Kraška panceta“, които са от най-голямо значение за автентичността на продукта и за доверието на потребителите.

4.6. *Специфични правила за етикетиране на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

Всички производители, на които са издадени сертификати за съответствие с производствената спецификация, имат право да маркират своите продукти с наименованието и логото на „Kraška panceta“. Логото се състои от стилизирано изображение на бекон с надпис „Kraška panceta“. До логото се поставя регистрационният номер (R) на производителя. Използването на логото е задължително за всички форми на panceta, които се предлагат на пазара. Върху кожата на целите парчета или половинките panceta се поставя и идентификационната марка.

На производителите, членуващи в асоциацията се предоставят търговска марка и лого.

5. **Кратко определение на географския район**

Границата на района на производство на „Kraška panceta“ представлява линията, минаваща от Kostanjevica na Krasu до Opatje selo, оттам до границата между Словения и Италия и по тази граница до граничен пункт Lipica, оттам по пътя до селището Lokev, по-нататък по пътя за Divača, оттам по права линия до село Vrabče и по-нататък до Štjak, Selo, Krtinovica, Kobdilj, а оттам по права линия през Mali Dol до Škrbina към Lipa и Temnica и обратно до Kostanjevica na Krasu. Всички горепосочени села се включват в географския район.

6. **Връзка с географския район**

Причинно-следствената връзка с географския произход се основава на

☑ репутация

☐ определено качество

☐ други характеристики на продукта

*Обобщено описание на връзката*

Karst (Kras) е един от най-големите райони с природни дадености в Словения. Той представлява хълмисто варовиково плато с типичен карстов релеф (долини, падини, котловини, пропасти и подземни пещери). За Karst е характерна варовиковата почва. Върху този долен пласт се е образувала известната червена почва от района на Karst, която често се нарича „terra rossa“. Почвата по повърхността е оскъдна и главно камениста, въпреки че на определени места растат трева, храсти и редки горички.

Най-голямо въздействие върху климата в района на Karst оказва близостта на морето. Тук мекият средиземноморски климат се сблъсква със студения континентален въздух. Често явление в района на Karst са температурните колебания, при които в топлия средиземноморски район нахлува студен континентален въздух под формата на вятър бора от Karst. Близостта на морето означава, че през зимния сезон периодите на ледени ветрове бора често се редуват с повишаване на температурите. Когато вали сняг, той се топи бързо. Близостта на морето оказва значително въздействие и през лятото, когато преобладава горещо и ясно време. Разнообразният релеф на платото Karst и непосредствената близост на морето означава, че винаги има вятър или бриз, което води до сравнително ниско равнище на относителната влажност.

Природните дадености на географския район предлагат благоприятни микроклиматични условия за сушене на месо, които местните хора използват от незапомнени времена. Производителите прилагат оптимална комбинация от температура и влажност, като използват различни помещения в дебелостенните къщи в Karst. В постоянното си търсене на тази оптимална комбинация за отделните технологични етапи на процеса на зреене производителите преместват от едно помещение в друго продуктите pršut (свински бутове), panceta (бекон), vratovina (свински врат), колбаси и други. По този начин с течение на времето са се развивали техническите умения, практическите познания и опитът, използвани днес от местното население.

Географското указание „Kraška panceta“ се основава на традицията в производството и на неговата репутация.

В района на Karst мекият средиземноморски климат се сблъсква със студения континентален въздух. Разнообразният релеф на платото Karst и непосредствената близост на морето означава, че винаги има вятър или бриз, което води до сравнително ниско равнище на относителната влажност. Благоприятните природни условия за сушене и пазарното търсене са насърчили местното население да приспособи производството на бекон към това търсене.

Районът се характеризира с дългогодишни традиции в сушенето на бекон, за които се съобщава в документи още от 1689 г. С течение на времето и с натрупването на опит техническите умения са се развили, утвърдили са се трайно сред местното население и се предават от поколение на поколение. Благодарение на своите усилия населението на района на Karst е допринесло за създаването на стандартната разпознаваема форма и органолептичните характеристики на „Kraška panceta“.

Специфичната характеристика на „Kraška panceta“ се състои в правоъгълната форма на парчето, което включва част от гърдите с поне девет видими белега от ребрата и част от хълбока. Така отрязано, парчето осигурява подходящо съотношение между месо и сланина. Беконът се характеризира с голям процент месо спрямо сланината. Друга специфична характеристика е прилагането единствено на сухо осоляване, при което се използва морска сол. Също така етапът на сушене/зреене не включва топлинна обработка и се извършва при температура под 18 °C, което предотвратява денатурирането на белтъка вследствие на затоплянето. По този начин се запазва и твърдостта на мастната тъкан.

В съчетание със стриктното наблюдение на процеса на сушене/зреене, тези процедури осигуряват характерното качество, благодарение на което „Kraška panceta“ се цени от потребителите и се е превърнала в продукт с успешна търговска реализация.

За разлика от други райони на Словения жителите на Karst винаги използват единствено сухо осоляване и умерено количество сол при приготвянето на „Kraška panceta“. В други райони на Словения обикновено се използва мокро осоляване (саламура) или комбинация от сухо и мокро осоляване. Процесът на сухо осоляване и относително дългият период на зреене при ниски температури оказват значително въздействие върху специфичните органолептични характеристики на „Kraška panceta“. Благодарение на своята зрялост и характерни мирис и вкус „Kraška panceta“ е кулинарен специалитет, който — заедно с прошутото от Karst (Kraški pršut) — често се сервира като ордьовър в официални случаи.

През 1977 г. започва нов етап в производството на „Kraška panceta“ с въвеждането в експлоатация на производствени мощности, оборудвани със специална технология.

Сведения за репутацията на „Kraška panceta“ има в различни литературни произведения, брошури, дипляни и др. Продуктът е представен още през 1978 г. в дипляната на един от производителите. Д-р Stanislav Renčelj представи „Kraška panceta“ в книгите *Suhe mesnine narodne posebnosti* („Продукти от сушено месо — национални специалитети“) (1991 г.), *Kraška kuhinja* („Кухнята в Karst“) (1999 г.), *Suhe mesnine na Slovenskem* („Словенски продукти от сушено месо“) (2008 г.) и *Okusi Krasa* („Вкусове от Karst“) (2009 г.) „Kraška panceta“ е представен като словенски кулинарен специалитет в книгата *Okusiti Slovenijo* („Да вкусим Словения“) от д-р Janez Bogataj (2007 г.) Продуктът фигурира и в няколко рекламни издания — например в триезичната публикация *Do odličnosti za dober okus, Slovenija* (1998 г.) („Достигане на съвършенството за гастронома“, Словения, Dem Exzellenten Genuß entgegen, Slowenien), *Edamus, Bibamus, Gaudeamus* (проект по Interreg III, 2006 г.), *Kras in Kraške posebnosti* („Karst и специалитетите от Karst“) (програма ФАР), *Pomlad Kraških dobrot* („Разцветът на деликатесите от Karst“) (пилотен проект в Karst, 2001 г.), *Dobrote Krasa in Brkinov* („Деликатеси от районите на Karst и Brkini“) (Община Sežana, 2010 г.), и т.н.

Производителите на „Kraška panceta“ участват в Международния панаир за земеделие и храни в Gornja Radgona, на който през последните 10 години продуктът получава високи отличия и награди.

**Електронна препратка (URL) към публикацията на продуктовата спецификация**

https://www.gov.si/assets/ministrstva/MKGP/PODROCJA/HRANA/SHEME-KAKOVOSTI/SPECIFIKACIJE-EVROPSKA-KOMISIJA/KRAPA_potr_sp_febr_26.pdf