C/2026/4664

1.9.2026

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ([1])

(C/2026/4664)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Kraška panceta“

Referenční číslo EU: PGI-SI-0833-AM02 – 4. června 2026

1. **Název produktu**

„Kraška panceta“

2. **Druh zeměpisného označení:**

☐ CHOP

☑ CHZO

3. **Odvětví**

☑ Zemědělské produkty

☐ Vína

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Slovinsko

5. **Orgán členského státu oznamující standardní změnu**

Název

Ministerstvo zemědělství, lesnictví a potravin

6. **Důvod pro standardní změnu**

Tyto změny jsou považovány za standardní změny, protože:

— nezahrnují změnu názvu zeměpisného označení nebo změnu v používání tohoto názvu,

— nepředstavují riziko, že bude narušena souvislost se zeměpisnou oblastí, a

— nevedou k dalším omezením pro uvádění produktu na trh.

7. **Popis schválené standardní změny (standardních změn)**

Předmět změny

1. Změna teplotního režimu při skladování zralého produktu „Kraška panceta“.

([1]) Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Popis

Věta „Zralé produkty se skladují v temnu při teplotě 8 až 10 °C“ v kapitole 8 specifikace s názvem „Společné technologické zásady pro výrobu slaniny Kraška panceta v kusech“ byla nahrazena následujícím zněním: „Zralé nezabalené produkty se skladují v temnu při teplotě do 10 °C, zatímco zabalené (vakuově balené) produkty se skladují při teplotě do 8 °C“.

Důvodem této změny je skutečnost, že stávající teplotní režim pro skladování produktu „Kraška panceta“ byl shledán nevhodným, poté co byly v rámci posouzení vzneseny ohledně jeho vhodnosti pochybnosti.

Jakmile zralý produkt „Kraška panceta“ splní stanovené podmínky, je zabalen vcelku do vakuového obalu. Tím se zabrání jeho zbytečnému dalšímu vysoušení. Vakuově balený produkt „Kraška panceta“ se skladuje při teplotě do 8 °C.

☐ Změna má vliv na jednotný dokument.

Název

2. Označování produktu „Kraška panceta“

Popis

Z kapitoly 10 specifikace – Označování produktu „Kraška panceta“ – se vypouští celý druhý odstavec: „‚Kraška panceta‘ musí být rovněž označena slovy ‚zaščitena geografska označba‘ (chráněné zeměpisné označení) a vnitrostátním symbolem jakosti, jakož i symbolem jakosti EU, jakmile bude získána ochrana na úrovni EU“.

Byl doplněn nový druhý odstavec: „Výrobci mají v rámci sdružení k dispozici značku a logo.“

Druhý odstavec byl odstraněn, protože jeho obsah již není relevantní. Tato oblast již podléhá stávajícím předpisům EU nebo vnitrostátním předpisům. Produkt „Kraška panceta“ byl zapsán již v roce 2012, a proto se na jeho označování vztahuje nařízení (EU) 2024/1143. Uvádění vnitrostátního symbolu jakosti se řídí vnitrostátními právními předpisy, které stanoví, že používání vnitrostátní značky jakosti je dobrovolné.

Účelem nového druhého odstavce je dále objasnit, kde mohou certifikovaní výrobci získat značku a logo.

☑ Změna má vliv na jednotný dokument.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení zemědělských produktů

„Kraška panceta“

Referenční číslo EU: PGI-SI-0833-AM02 – 4. června 2026

1. **Název**

„Kraška panceta“

2. **Druh zeměpisného označení:**

☐ CHOP

☑ CHZO

3. **Země, ke které vymezená zeměpisná oblast patří**

Slovinsko

4. **Popis zemědělského produktu**

4.1 *Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143*

16 – PŘÍPRAVKY Z MASA, RYB, KORÝŠŮ, MĚKKÝŠŮ NEBO JINÝCH VODNÍCH BEZOBRATLÝCH NEBO HMYZU

4.2 *Popis zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

„Kraška panceta“ je tradiční sušený masný výrobek typického obdélníkového tvaru. Minimální hmotnost konečného výrobku je 2,2 kg. „Kraška panceta“ se vyrábí z libové slaniny. K sušení se připraví i s kůží, ale bez žeber. Charakteristické organoleptické vlastnosti tenkých plátků slaniny jsou dány mimo jiné solením na sucho pouze mořskou solí a sušením a zráním bez tepelné úpravy. Libová část slaniny je suchá a pevná a i po zatížení zůstává přiměřeně pružná. Jsou na ní patrné otisky žeber. Kůže je tvrdá a hladká a odstraňuje se těsně před konzumací. Během zrání získávají libové části slaniny příznačné růžové zabarvení. Tuk je krémově bílé barvy. Plátek slaniny tvoří převážně libové maso, jímž procházejí tenké vrstvy tuku. Mezi organoleptické vlastnosti patří vnější vzhled jemně nakrájeného plátku, jenž musí mít jemnou strukturu; libová a tučná část masa musí být pevně spojeny. Plátek má plnou harmonickou vůní a jemnou neslanou chuť. Obsah soli nepřesahuje 6 %, stupeň dosaženého vysušení musí být alespoň 33 %, hodnota aw musí být nižší než 0,92, obsah bílkovin musí být nejméně 15 % a obsah tuku nejméně 36 %.

4.3 *Odchylky týkající se získávání krmiva (pouze u produktů živočišného původu označených chráněným označením původu) a omezení týkající se získávání surovin (pouze u zpracovaných produktů označených chráněným zeměpisným označením)*

„Kraška panceta“ se vyrábí ze slaniny z masných plemen prasat. Naporcovaný kus slaniny zahrnuje hrudní část s nejméně devíti viditelnými stopami po žebrech

a obsahuje též masitou část boku. Produktem „Kraška panceta“ je typicky standardní naporcovaný kus slaniny obdélníkového tvaru o délce 45 cm až 55 cm a šířce 18 cm až 24 cm.

Minimální hmotnost čerstvého naporcovaného kusu slaniny je 4 kg.

K sušení se slanina připravuje s kůží a bez žeber, s rovně naporcovanými stranami, bez porušení libového masa a kůže.

Plstní sádlo z vnitřní strany se odstraní.

4.4 *Specifické kroky při produkci, které se musí uskutečnit v označené zeměpisné oblasti*

Všechny kroky výroby produktu „Kraška panceta“ (výběr surovin, solení, sušení / zrání) se musí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti.

4.5 *Zvláštní pravidla pro balení, krájení, strouhání atd. zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Produkt „Kraška panceta“ s chráněným zeměpisným označením se uvádí na trh v celých kusech nebo jejich polovinách a v zadní části je na kůži vypáleno logo „Kraška panceta“. Pro lepší dostupnost kupujícím (prodej lahůdek) lze slaninu naporcovat na menší kousky jednotné velikosti. Pro zachování charakteristických organoleptických vlastností, typické červené barvy libového masa a krémově bílé barvy tuku slaniny má zásadní význam pečlivý technologický dohled nad porcováním a balením. Při styku se vzduchem dochází v mase k oxidačním procesům, což může značně uškodit jakosti slaniny. Z tohoto důvodu může být „Kraška panceta“ porcována a balena ke komerčnímu užití pouze v zařízeních, jež jsou pro její výrobu registrována. V nich může být produkt okamžitě zabalen, zabrání se oxidaci v důsledku vystavení vzduchu nebo nepřiměřených teplot a zajistí se žádoucí nezbytná mikrobiologická bezpečnost produktu. Tímto systémem je zaručen průběžný dohled, úplná vysledovatelnost a uchování typických vlastností produktu „Kraška panceta“, což je nesmírně důležité pro jeho pravost i pro důvěru spotřebitelů.

4.6 *Zvláštní pravidla pro označování zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Názvem a logem „Kraška panceta“ mohou označit své produkty všichni producenti, jimž byla udělena osvědčení o shodě se specifikací výroby. Logo sestává ze stylizovaného obrázku slaniny s nápisem „Kraška panceta“. Registrační číslo producenta (R) je umístěno vedle loga. Použití loga je povinné pro všechny druhy slaniny uváděné na trh. U celých nebo polovičních kusů slaniny je rovněž do kůže vypálena identifikační značka.

Výrobci mají k dispozici značku a logo v rámci sdružení.

5. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Oblast výroby slaniny „Kraška panceta“ je ohraničená linií vedoucí od obce Kostanjevica na Krasu do obce Opatje selo, odtud k hranici mezi Slovinskem a Itálií a podél této hranice k hraničnímu přechodu Lipica, odtud podél silnice k osadě Lokev, poté podél silnice k obci Divača, odtud v přímé linii k vesnici Vrabče a k obcím Štjak, Selo, Krtinovica, Kobdilj a odtud v přímé linii přes obec Mali Dol do obce Škrbina směrem k obcím Lipa a Temnica a zpět k obci Kostanjevica na Krasu. Všechny výše uvedené vesnice tvoří zeměpisnou oblast.

6. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Příčinná souvislost se zeměpisným původem je založena na:

☑ pověsti

☐ dané jakosti

☐ jiných vlastnostech produktu

Shrnutí souvislosti

Kras je jednou z největších krajinných oblastí ve Slovinsku. Jde se o zvlněnou vápencovou náhorní plošinu s typickým krasovým terénem (údolí, závrty, vedlejší údolí, propasti a podzemní jeskyně). Oblast Krasu je charakteristická vápenitou půdou; na tomto podloží se vytvořila vyhlášená rudá půda, jež je často známa pod názvem „terra rossa“. Na povrchu, který je především skalnatý, třebaže na některých místech roste tráva, křoviny či řídký les, je jen málo půdy.

Určující vliv na klima v oblasti Krasu má blízkost moře. Mírné středomořské podnebí se setkává s chladným kontinentálním vzduchem. V oblasti Krasu jsou běžné teplotní výkyvy, neboť se jedná o místo, kde dochází k přílivu studeného kontinentálního vzduchu do středomořské oblasti v podobě kraského větru bóra. Blízkost moře způsobuje, že v průběhu zimy dochází často k prudkému nárůstu teploty po dnech, kdy vanou mrazivé větry bóra; napadaný sníh poté rychle roztaje. Blízkost moře má značný vliv v létě, kdy převládá horké počasí s jasnou oblohou. Rozmanitost plošiny Krasu a bezprostřední blízkost moře znamená, že vždy vane vítr nebo vánek a v zeměpisné oblasti je poměrně nízká relativní vlhkost.

Přírodní podmínky zeměpisné oblasti nabízejí příznivé mikroklimatické podmínky pro sušení masa, jichž místní obyvatelé využívají odnepaměti. Dokázali najít správnou kombinaci teploty a vlhkosti při využití různých místností domů se silnými zdmi, jež byly v Krasu postaveny. Zemědělci přenášejí pršut (šunka), pancetu (tučná slanina), vratovinu (vepřová krkovička), uzenky a jiné produkty z jedné místnosti do druhé, přičemž neustále hledají správnou kombinaci vlhkosti vzduchu a teploty pro jednotlivé technologické etapy procesu zrání. Postupem času se tak spolu se zkušenostmi vyvíjely technické dovednosti a praktické znalosti, s nimiž se místní obyvatelé natrvalo sžili.

Zeměpisné označení „Kraška panceta“ vychází z tradice výroby a její pověsti.

V oblasti Krasu se setkává mírné středomořské podnebí s chladným kontinentálním vzduchem. Rozmanitost plošiny Krasu a bezprostřední blízkost moře znamená, že vždy vane vítr nebo vánek a v zeměpisné oblasti je poměrně nízká relativní vlhkost. Příznivé přírodní podmínky pro sušení masa a tržní poptávka vedly místní obyvatele k tomu, aby při výrobě kusů slaniny na danou poptávku reagovali.

Sušení slaniny má velmi dlouhou tradici, jak dokládají písemné zmínky z roku 1689. Postupem času se spolu se zkušenostmi vyvíjely i technické dovednosti, s nimiž se místní obyvatelé sžili a jež se předávaly z generace na generaci. Svou činností obyvatelé Krasu přispěli ke vzniku standardního rozpoznatelného tvaru a organoleptických vlastností produktu „Kraška panceta“.

Specifičnost produktu „Kraška panceta“ je dána obdélníkovým tvarem naporcovaného kusu zahrnujícího hrudní část s nejméně devíti viditelnými stopami po žebrech a masitou část boku. Takto naporcovaný kus zajišťuje vhodný poměr libového masa a slaniny. Slanina tak má vysoký podíl masa vůči tuku. Dalším specifikem produktu je, že se při jeho výrobě tradičně používá pouze solení na sucho mořskou solí. Proces sušení/zrání probíhá bez tepelné úpravy při teplotách nižších než 18 °C, což znamená, že nedochází k denaturaci bílkovin působením tepla a je zachována pevnost tukové tkáně.

Díky pečlivému sledování procesu sušení/zrání propůjčují tyto postupy produktu „Kraška panceta“ charakteristickou jakost, již oceňují spotřebitelé a díky níž je produkt komerčně úspěšný.

Na rozdíl od jiných regionů ve Slovinsku obyvatelé Krasu při výrobě slaniny „Kraška panceta“ vždy solí výhradně na sucho a používají mírné množství soli. V jiných oblastech Slovinska se používá solení ve vlhkých podmínkách (solanka) nebo kombinace solení na sucho a na mokro. Solení na sucho a poměrně dlouhé období zrání při nízkých teplotách mají významný vliv na charakteristické organoleptické vlastnosti slaniny „Kraška panceta“. Díky své zralosti, charakteristické vůni a chuti je „Kraška panceta“ gastronomickou specialitou, jež se spolu se šunkou „Kraški pršut“ stala běžným předkrmem při slavnostních příležitostech.

Nová epocha nastala ve výrobě produktu „Kraška panceta“ v roce 1977, když producenti začali provozovat výrobní jednotky vybavené speciální technologií.

O pověsti produktu „Kraška panceta“ podávají svědectví různé knihy, brožury, letáky atd. Již v roce 1978 byla slanina „Kraška panceta“ představena v letáku jednoho z producentů. Dr. Stanislav Renčelj představil produkt „Kraška panceta“ v knihách „Suhe mesnine narodne posebnosti“ (Sušené masné výrobky – národní speciality) (1991), „Kraška kuhinja“ (Kuchyně Krasu) (1999), „Suhe mesnine na Slovenskem“ (Slovinské sušené masné výrobky) (2008) a „Okusi Krasa“ (Chuti Krasu) (2009). Jako slovinská gastronomická specialita byla slanina „Kraška panceta“ představena v knize Dr. Janeze Bogataje „Okusiti Slovenijo“ (Ochutnejte Slovinsko) (2007). Produkt byl představen i v několika propagačních materiálech, například v trojjazyčné publikaci „Do odličnosti za dober okus, Slovenija“ (Rise to Excellence for the Gourmet, Slovenia, Dem Exzellenten Genuß Entgegen, Slowenien) (1998), v publikacích „Edamus, Bibamus, Gaudeamus“ (projekt Interreg III, 2006), „Kras in Kraške posebnosti“ (Kras a jeho speciality) (program Phare), „Pomlad Kraških dobrot“ (Výkvět lahůdek Krasu) (pilotní projekt Krasu, 2001), „Dobrote Krasa in Brkinov“ (Lahůdky oblastí Kras a Brkini) (obec Sežana, 2010).

Producenti slaniny „Kraška panceta“ se účastní mezinárodního zemědělského a potravinářského veletrhu ve městě Gornja Radgona, na němž produkt v posledních deseti letech získal vysoká vyznamenání a ceny.

Elektronický odkaz (URL) na zveřejnění specifikace produktu

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