C/2026/4664

1.9.2026

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/4664)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Kraška panceta«

EU-referencenummer: PGI-SI-0833-AM02 — 4.6.2026

1. **Produktets betegnelse**

»Kraška panceta«

2. **Type geografisk betegnelse**

☐ BOB

☑ BGB

3. **Sektor**

☑ Landbrugsprodukter

☐ Vin

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Slovenien

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Betegnelse

Ministeriet for landbrug, skovbrug og fødevarer

6. **Klassificering som standardændring**

Ændringerne betragtes som standardændringer, da de:

— ikke omfatter en ændring af navnet på den geografiske betegnelse eller i anvendelsen af denne betegnelse

— ikke risikerer at ugyldiggøre tilknytningen til det geografiske område og

— ikke medfører yderligere restriktioner for markedsføringen af produktet.

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

Betegnelse

1. Ændring af temperaturforholdene for opbevaring af modnet »Kraška panceta«

[1] Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Beskrivelse

Angivelsen »De modnede produkter opbevares mørkt ved en temperatur på 8-10 °C« i kapitel 8 i produktspecifikationen med titlen »Fælles teknologisk grundlag for produktion af »Kraška panceta« i stykker« er blevet erstattet med »De modnede uemballerede produkter opbevares mørkt ved en temperatur på op til 10 °C, mens de emballerede (vakuumpakkede) produkter opbevares under temperaturforhold på op til +8 °C«.

Årsagen til denne ændring er, at de eksisterende temperaturforhold for opbevaring af »Kraška panceta« anses for uhensigtsmæssige, efter at der i vurderinger er blevet udtrykt tvivl om dem.

Når modnet »Kraška panceta« opfylder de foreskrevne betingelser, vakuumpakkes den hel. Dette forhindrer enhver unødig yderligere tørring af »Kraška panceta«. Vakuumpakket »Kraška panceta« opbevares ved en temperatur på op til +8 °C.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

2. Mærkning af »Kraška panceta«

Beskrivelse

Andet afsnit, hvor der står »For at kunne identificere »Kraška panceta« skal oplysningen »zaščitena geografska označba« (beskyttet geografisk betegnelse) og det nationale kvalitetssymbol samt EU-kvalitetssymbolet, når der er opnået beskyttelse på EU-plan, også være angivet«, udgår i sin helhed af kapitel 10 i produktspecifikationen om mærkning af »Kraška panceta«.

Et nyt andet afsnit er blevet tilføjet, nemlig »Mærket og logoet er tilgængelige for producenterne hos sammenslutningen«.

Andet afsnit udgår, da indholdet ikke længere er relevant. Emnet er allerede reguleret i gældende EU-regler eller nationale regler. »Kraška panceta« blev registreret allerede i 2012, og forordning (EU) 2024/1143 finder således anvendelse på mærkningen. Mærkning med det nationale kvalitetssymbol er reguleret i national lovgivning, som fastsætter, at anvendelsen af det nationale kvalitetsmærke er frivillig.

Det nye andet afsnit har til formål at præcisere yderligere, hvor certificerede producenter kan opnå mærket og logoet.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for landbrugsprodukter

»Kraška panceta«

EU-referencenummer: PGI-SI-0833-AM02 — 4.6.2026

1. **Betegnelse(r)**

»Kraška panceta«

2. **Type geografisk betegnelse**

☐ BOB

☑ BGB

3. **Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Slovenien

4. **Beskrivelse af landbrugsproduktet**

4.1. *Klassificering af landbrugsproduktet i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143*

16 – TILBEREDTE VARER AF KØD, FISK, KREBSDYR, BLØDDYR ELLER ANDRE HVIRVELLØSE VANDDYR ELLER INSEKTER

4.2. *Beskrivelse af det landbrugsprodukt, for hvilket den registrerede betegnelse anvendes*

»Kraška panceta« er et traditionelt tørret kødprodukt med en karakteristisk rektangulær form. Færdigvarens mindstevægt er 2,2 kg. »Kraška panceta« fremstilles af mager bacon. Til tørringen forberedes »Kraška panceta« med skindet, men uden ben. Tørsaltningen, hvor der kun anvendes havsalt, og tørringen og modningen uden varmebehandling bidrager til de tynde skivers særlige organoleptiske egenskaber. Den kødfulde del af »Kraška panceta« er tør og fast og forbliver passende elastisk under tryk. Ribbenene er synlige. Skindet er fast og glat og fjernes lige inden indtagelsen. Den kødfulde del af »Kraška panceta« antager en karakteristisk lyserød farve, efterhånden som den modnes. Fedtet er cremefarvet. En skive består hovedsageligt af magert kød med tynde lag fedt imellem. Til de organoleptiske egenskaber hører især udseendet af de fint skårne skiver, der skal have en mør konsistens. Det magre kød og fedtet skal hænge fast sammen. Skiven skal have en fyldig, harmonisk aroma og en mild, usaltet smag. Saltindholdet må ikke være mere end 6 %, den opnåede tørhedsgrad skal være mindst 33 %, aw-værdien må højst være 0,92, proteinindholdet skal være mindst 15 %, og fedtindholdet skal være mindst 36 %.

4.3. *Undtagelser med hensyn til foderstoffers oprindelse (kun for animalske produkter med en beskyttet oprindelsesbetegnelse) og restriktioner vedrørende råvarernes oprindelse (kun for forarbejdede produkter med en beskyttet geografisk betegnelse)*

Der anvendes bacon fra kødfulde svineracer til fremstilling af »Kraška panceta«. Der anvendes udskæringer fra brystflæsket med synlige spor efter udbeningen af mindst ni ribben.

Den kødfulde del af flanken indgår også i baconen. Den typiske udskæring, som anvendes til »Kraška panceta«, har en rektangulær form, der måler 45 til 55 cm i længden og 18 til 24 cm i bredden.

Minimumsvægten af den ferske udskæring er 4 kg.

Den forberedes til tørringen med skindet, men uden ben, hvor sidestykkerne skæres jævne, og det magre kød og skind skal være intakt.

Det bløde fedt på indersiden fjernes.

4.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Alle etaper af produktionen af »Kraška panceta« (valg af råvarer, saltning, tørring/modning) skal finde sted i det afgrænsede geografiske område.

4.5. *Særlige regler for emballering, udskæring, rivning osv. af landbrugsproduktet med den registrerede betegnelse*

»Kraška panceta« med beskyttet geografisk betegnelse (BGB) sælges i hele eller halve stykker med logoet for »Kraška panceta« præget på den bageste skindside. For at gøre produktet mere tilgængeligt for forbrugerne (charcuteriudsalg) kan det skæres i mindre, lige store stykker. For at bevare de karakteristiske organoleptiske egenskaber, det magre køds røde farve samt det cremefarvede baconfedt er det yderst vigtigt, at udskæringen og pakningen af »Kraška panceta« er omfattet af meget detaljeret teknisk kontrol. Baconens kvalitet forringes betragteligt ved kontakt med luft, der udsætter kødet for iltningsprocesser. Derfor må »Kraška panceta« kun udskæres og pakkes med henblik på salg på steder, der er registreret til produktion af produktet. Takket være disse forhold kan produktet pakkes med det samme, man undgår, at produktet udsættes for iltning og uhensigtsmæssige temperaturer, og desuden garanterer man produktets nødvendige mikrobiologiske sikkerhed. Med dette system er det muligt kontinuerligt at overvåge, garantere fuldstændig sporbarhed og bevare de egenskaber, der kendetegner »Kraška panceta«, hvilket er meget vigtigt for at sikre produktets ægthed og af hensyn til forbrugernes tillid.

4.6. *Særlige regler for mærkning af landbrugsproduktet med den registrerede betegnelse*

Alle producenter, der er i besiddelse af et certifikat, der angiver, at produktet er i overensstemmelse med produktspecifikationen, må mærke deres produkter med logoet for »Kraška panceta«. Logoet består af et stiliseret billede af et stykke bacon med teksten »Kraška panceta«. Producentens registreringsnummer (R) placeres ved siden af logoet. Det er obligatorisk at anvende logoet for alle de former, som »Kraška panceta« bringes i handelen på. Hele eller halve stykker »Kraška panceta« har også identifikationsmærket stemplet på skindet.

Mærket og logoet er tilgængelige for producenterne hos sammenslutningen.

5. Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning

Produktionsområdet for »Kraška panceta« afgrænses af en linje, der starter ved Kostanjevica na Krasu til Opatje selo og fortsætter til grænsen mellem Slovenien og Italien og langs med denne til Lipica-grænseovergangen, derfra videre ad vejen til landsbyen Lokev og til Divača, hvor den løber i en lige linje til landsbyerne Vrabče, Štjak, Selo, Krtinovica og Kobdilj, og dernæst videre i en lige linje gennem Mali Dol til Škrbina i retning af Lipa og Temnica for til slut at ende ved Kostanjevica na Krasu. Alle ovennævnte landsbyer er en del af det geografiske område.

6. Tilknytning til det geografiske område

Årsagssammenhængen med den geografiske oprindelse er baseret på

☑ omdømme

☐ produktets kvalitet

☐ andre kendetegn ved produktet

Sammenfatning af tilknytningen

Karst (Kras) er en af de største regioner i Slovenien. Det er et bakket kalkstensplateau med et terræn, der er typisk for Karst (dale, jordfaldshuller, sidedale, kløfter og underjordiske huler). Karst er kendetegnet ved kalkstensjord, og dette lag har skabt Karst-regionens røde jord, der ofte benævnes »terra rossa«. Der ligger kun et tyndt jordlag på overfladen, som hovedsagelig er stenet, dog vokser der græs, buske og tynd skov visse steder.

Klimaet i Karst-regionen er først og fremmest under indvirkning af havets nærhed. Her mødes det milde middelhavsklima med den kolde luft fra kontinentet. Det er normalt med temperatursvingninger i Karst-regionen, hvor kold luft fra kontinentet føres ind i middelhavsområdet i form af Karst Bora-vinden. Om vinteren kan der på grund af det nærliggende hav forekomme kraftige temperaturstigninger efter dage med den iskolde boravind, og sneen smelter hurtigt. Det nærliggende hav har stor indvirkning om sommeren, når det varme, klare vejr er fremherskende. Karst-plateauets diversitet og det nærliggende hav gør, at der altid blæser en vind eller en brise, og luftfugtigheden er forholdsvis lav i det geografiske område.

Det geografiske områdes naturlige forhold giver mikroklimatiske forhold, der er gunstige for tørring af kød, hvilket lokalbefolkningen har benyttet sig af siden tidernes morgen. Det er lykkedes dem at kombinere temperatur og luftfugtighed ved at anvende forskellige rum i Karst-husene, der har tykke mure. Landmændene overfører produkterne pršut (skinker), vratovina (svinekam), panceta (fed bacon), pølser og andre produkter fra et rum til et andet i deres konstante søgen efter den rette kombination af luftfugtighed og temperatur i de enkelte teknologiske stadier af modningsprocessen. Således har lokalbefolkningen erhvervet de tekniske færdigheder og den tekniske viden, der med tiden og erfaringen har udviklet sig.

Den geografiske betegnelse »Kraška panceta« hviler på fremstillingstraditionen og produktets gode omdømme.

I Karst-regionen mødes det milde middelhavsklima med kold luft fra kontinentet. Karst-plateauets diversitet og det nærliggende hav gør, at der altid blæser en vind eller en brise, og luftfugtigheden er forholdsvis lav i det geografiske område. De gunstige naturlige tørringsforhold og markedsefterspørgslen har ført til, at lokalbefolkningen fremstiller en type bacon, der imødekommer efterspørgslen.

Traditionen med at tørre bacon går meget langt tilbage og har været dokumenteret i skriftlige kilder siden 1689. Den tekniske viden har udviklet sig med tiden og erfaringen og er blevet veletableret i lokalbefolkningen og videregivet fra en generation til den næste. Gennem deres arbejde har lokalbefolkningen i Karst-regionen bidraget til at skabe den standardiserede og genkendelige form samt de organoleptiske egenskaber ved »Kraška panceta«.

Det særlige kendetegn ved »Kraška panceta« er den rektangulære udskæring, som omfatter en del af bryststykket med synlige spor efter udbeningen af mindst ni ribben og en del af flanken. Denne udskæring muliggør en særlig andel af muskelkød i forhold til fedt. Baconen har et højt indhold af kød i forhold til fedtandelen. Et andet særligt kendetegn er, at der udelukkende anvendes havsalt ved tørsaltningen. Derudover sker tørringen/modningen uden varmebehandling ved en temperatur på under 18 °C, således at kvaliteten af proteinerne ikke forringes som følge af varmen, og fedtvævets fasthed bevares.

Takket være den omhyggelige overvågning af tørringen/modningen giver disse metoder »Kraška panceta« dens karakteristiske egenskaber, hvilket gør, at produktet er højt værdsat af forbrugerne og kommercielt meget succesfuldt.

I modsætning til praksis i andre slovenske regioner benytter Karst-befolkningen altid udelukkende tørsaltning samt en moderat mængde salt i produktionen af »Kraška panceta«. I andre områder af Slovenien anvendes oftest saltlage eller en kombination af våd- og tørsaltning. Tørsaltningsprocessen og den relativt lange modningsproces ved lave temperaturer har stor indvirkning på de organoleptiske egenskaber hos »Kraška panceta«. På grund af dens modenhed og dens karakteristiske duft og smag er »Kraška panceta« en gastronomisk specialitet, der sammen med Kraški pršut (rå lufttørret skinke fra Karst) serveres som appetitvækker ved højtidelige lejligheder.

I 1977 startede en ny epoke i produktionen af »Kraška panceta«, da producenterne begyndte at producere i lokaler, der er udstyret med særlig teknologi.

Der findes vidnesbyrd om det omdømme, som »Kraška panceta« nyder, i adskillige litterære værker, brochurer osv. Tilbage i 1978 blev »Kraška panceta« præsenteret i en af producenternes brochurer. Stanislav Renčelj præsenterede »Kraška panceta« i bøgerne *Suhe mesnine narodne posebnosti* (Nationale specialiteter af tørret kød) (1991), *Kraška kuhinja* (Karst-områdets køkken) (1999), *Suhe mesnine na Slovenskem* (Tørrede kødspecialiteter i Slovenien) (2008) og *Okusi Krasa* (Karst-områdets aromaer) (2009). »Kraška panceta« blev beskrevet som en slovensk gastronomisk specialitet i bogen *Okusiti Slovenijo* (Smagen af Slovenien) af Janez Bogataj (2007). Den er også beskrevet i en række salgspublikationer såsom den tresprogede publikation *Do odličnosti za dober okus*, Slovenija (1998) (Rise to Excellence for the Gourmet, Slovenia, Dem Exzellenten Genuß Entgegen, Slowenien); *Edamus, Bibamus, Gaudeamus* (Interreg III-projekt, 2006); *Kras in Kraške posebnosti* (Karst og dets specialiteter) (Phare-programmet); *Pomlad Kraških dobrot* (Et opsving for specialiteter fra Karst) (Karst pilotprojekt, 2001); *Dobrote Krasa in Brkinov* (Specialiteter fra Karst- og Brkini-regionerne) (kommunen Sežana, 2010) osv.

Producenterne af »Kraška panceta« deltager i den internationale landbrugs- og fødevare messe i Gornja Radgona, hvor »Kraška panceta« har vundet flere udmærkelser og priser gennem de sidste 10 år.

Elektronisk henvisning (URL) til offentliggørelsen af produktspecifikationen

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