Amtsblatt
der Europäischen Union

DE
Reihe C

C/2026/4664

1.9.2026

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2026/4664)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Kraška panceta“

EU-Nr.: PGI-SI-0833-AM02 — 4.6.2026

1. **Name des Erzeugnisses**

„Kraška panceta“

2. **Art der geografischen Angabe**

☐ g.U.

☑ g.g.A.

3. **Sektor**

☑ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☐ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Slowenien

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Bezeichnung

Ministerium für Land- und Forstwirtschaft und Ernährung

6. **Einstufung als Standardänderung**

Die Änderungen gelten als Standardänderungen, da sie

— keine Änderung des Namens der geografischen Angabe oder der Verwendung dieses Namens umfassen,

— nicht die Gefahr bergen, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht und

— keine weiteren Beschränkungen bei der Vermarktung des Erzeugnisses zur Folge haben.

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

Bezeichnung

1. Änderung der Temperaturbedingungen für die Lagerung von gereiftem „Kraška panceta“

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Beschreibung

Die Angabe „Die gereiften Erzeugnisse werden im Dunkeln bei einer Temperatur von 8 bis 10 °C gelagert“ in Kapitel 8 der Produktspezifikation mit dem Titel „Gemeinsame technologische Grundlagen für die Erzeugung von ‚Kraška panceta‘ in Stücken“ wird ersetzt durch „Die gereiften, unverpackten Erzeugnisse werden im Dunkeln bei einer Temperatur von bis zu 10 °C gelagert, während die verpackten (vakuumverpackten) Erzeugnisse bei einer Temperatur von bis zu +8 °C gelagert werden“.

Der Grund für diese Änderung ist, dass die bisherigen Temperaturbedingungen für die Lagerung von „Kraška panceta“ als ungeeignet angesehen werden, nachdem im Rahmen von Bewertungen Zweifel an ihnen geäußert wurden.

Wenn gereifter „Kraška panceta“ die vorgeschriebenen Bedingungen erfüllt, wird er im Ganzen vakuumverpackt. Dadurch wird eine unnötige zusätzliche Trocknung von „Kraška panceta“ verhindert. Vakuumverpackter „Kraška panceta“ wird bei einer Temperatur von bis zu +8 °C gelagert.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Bezeichnung

2. Kennzeichnung von „Kraška panceta“

Beschreibung

Der zweite Absatz „‚Kraška panceta‘ muss auch mit der Aufschrift ‚zaščitena geografska označba‘ (geschützte geografische Angabe) und dem nationalen Qualitätssiegel sowie – sobald der Schutz auf EU-Ebene gewährt wurde – mit dem EU-Qualitätszeichen gekennzeichnet werden.“ wird vollständig aus Kapitel 10 der Produktspezifikation – Kennzeichnung von „Kraška panceta“ – gestrichen.

Es wird ein neuer zweiter Absatz hinzugefügt: „Der Verband stellt den Erzeugern ein Brandzeichen und ein Logo zur Verfügung.“

Der zweite Absatz wird gestrichen, da der Inhalt nicht mehr relevant ist. Der Sachverhalt ist bereits durch bestehende EU- oder nationale Vorschriften geregelt. „Kraška panceta“ wurde bereits im Jahr 2012 eingetragen, weshalb für die Kennzeichnung die Verordnung (EU) 2024/1143 gilt. Die Kennzeichnung mit dem nationalen Qualitätssiegel unterliegt nationalen Rechtsvorschriften, die besagen, dass seine Verwendung freiwillig ist.

Mit dem neuen zweiten Absatz soll näher verdeutlicht werden, wo zertifizierte Erzeuger das Brandzeichen und das Logo erhalten können.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse

„Kraška panceta“

EU-Nr.: PGI-SI-0833-AM02 — 4.6.2026

1. **Name(n)**

„Kraška panceta“

2. **Art der geografischen Angabe**

☐ g.U.

☑ g.g.A.

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Slowenien

4. **Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses**

4.1. *Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143*

16 — ZUBEREITUNGEN VON FLEISCH, FISCHEN, KREBSTIEREN, WEICHTIEREN, ANDEREN WIRBELLOSEN WASSERTIEREN ODER VON INSEKTEN

4.2. *Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses, für das der eingetragene Name gilt*

Der Speck „Kraška panceta“ ist ein traditionelles Trockenfleischerzeugnis mit charakteristischer rechteckiger Form. Das Mindestgewicht des Fertigprodukts beträgt 2,2 kg. Das Erzeugnis „Kraška panceta“ wird aus durchwachsenem Schweinespeck hergestellt. Dieser wird mit der Schwarte, aber ohne Rippen zur Trocknung vorbereitet. Das Trockensalzverfahren – ausschließlich mit Meersalz sowie mit Trocknung und Reifung ohne Wärmebehandlung – trägt zu den charakteristischen sensorischen Eigenschaften des dünn aufgeschnittenen Produkts bei. Die Fleischteile des Specks „Kraška panceta“ sind trocken und fest und bleiben unter Druck angemessen elastisch. Die Rippenbetten sind sichtbar. Die Schwarte ist fest und glatt und wird kurz vor dem Verzehr des Specks entfernt. Bei der Reifung nehmen die Fleischteile des Specks die charakteristische rote Farbe an. Das Fett ist sahnigweiß. Die Schnittfläche zeigt überwiegend Fleischteile und dazwischen schmale Fettschichten. Unter den sensorischen Eigenschaften wird besonders das Aussehen der dünn aufgeschnittenen Scheiben bewertet, die von zarter Textur sein müssen. Muskelfleisch und Fett müssen gut verbunden sein. Die Scheiben müssen ein volles, harmonisches Aroma aufweisen, der Geschmack muss süß und wenig salzig sein. Der Salzgehalt beträgt höchstens 6 %, der Abtrocknungsgrad mindestens 33 %, der aw-Wert höchstens 0,92, der Eiweißgehalt mindestens 15 % und der Fettgehalt mindestens 36 %.

4.3. *Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Futtermitteln (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs mit einer geschützten Ursprungsbezeichnung) und Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Rohstoffen (nur für Verarbeitungserzeugnisse mit einer geschützten geografischen Angabe)*

Zur Herstellung des Erzeugnisses „Kraška panceta“ wird Speck von Fleischschweinerassen verwendet. Der Speck umfasst aus dem Bereich des Brustkorbs mindestens neun sichtbare Rippenbetten.

Zum Speck gehört auch der fleischige Teil des Schweinebauchs. Charakteristisch für das Erzeugnis ist der Standardschnitt des Specks in der Form eines 45 cm bis 55 cm langen und 18 cm bis 24 cm breiten Rechtecks.

Das Mindestgewicht einer frischen Speckseite muss 4 kg erreichen.

Der Speck wird mit der Schwarte, aber ohne Rippen zur Trocknung vorbereitet. Die Seiten werden glatt zugeschnitten, Fleisch und Schwarte müssen frei von Beschädigungen sein.

Der weiche Speck auf der Innenseite wird entfernt.

4.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Bei der Erzeugung von „Kraška panceta“ müssen sämtliche Schritte (Auswahl der Rohstoffe, Salzen, Trocknung/Reifung) innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets erfolgen.

4.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Verpacken, Schneiden, Reiben usw. des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Das Erzeugnis mit der geschützten geografischen Angabe „Kraška panceta“ wird als ganze oder halbe Speckseite vermarktet, auf der rückseitigen Schwarte gekennzeichnet mit dem Brandzeichen, das das Markenzeichen für „Kraška panceta“ darstellt. Um den Bedürfnissen der Käufer (Feinkostgeschäfte) entgegenzukommen, kann „Kraška panceta“ in kleinere Stücke einheitlicher Größe geschnitten werden. Zur Erhaltung der typischen sensorischen Eigenschaften, der charakteristischen lebhaft roten Farbe des Fleisches und der sahnigweißen Farbe des Fetts ist eine besondere technologische Kontrolle des Schneidens und Verpackens von „Kraška panceta“ von entscheidender Bedeutung. Luftkontakt kann die Qualität des Specks deutlich beeinträchtigen, da er einen Oxidationsprozess in Gang setzt. Daher darf das Aufschneiden von „Kraška panceta“ und das Verpacken für den Verkauf ausschließlich in Betrieben erfolgen, die als Herstellungsbetriebe für das Erzeugnis registriert sind. Dies gestattet es, das Erzeugnis sofort zu verpacken, den durch Luftkontakt oder ungeeignete Temperaturen ausgelösten Oxidationsprozess zu verhindern und die notwendige und geforderte mikrobiologische Unbedenklichkeit des Produkts zu gewährleisten. Auf diese Weise werden die ständige Kontrolle, die vollständige Rückverfolgbarkeit und die Bewahrung der charakteristischen Eigenschaften von „Kraška panceta“ sichergestellt, was für das Ansehen der Marke und das Vertrauen der Verbraucher von größter Bedeutung ist.

4.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Das Recht, ihr Produkt mit dem Namen „Kraška panceta“ und dem entsprechenden Logo zu kennzeichnen, haben alle Erzeuger, die das Zertifikat über die Übereinstimmung ihrer Produktion mit der Spezifikation erhalten haben. Das Logo besteht in der stilisierten Darstellung einer durchwachsenen Speckseite mit der Aufschrift „Kraška panceta“. Neben dem Logo befindet sich die Registriernummer des Herstellers (R). Die Verwendung des Logos ist für alle Handelsformen des Specks vorgeschrieben. Ganze oder halbe Speckseiten sind außerdem mit einem Brandzeichen auf der Schwarte gekennzeichnet.

Der Verband stellt den Erzeugern ein Brandzeichen und ein Logo zur Verfügung.

5. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Die Grenze um das Herstellungsgebiet von „Kraška panceta“ verläuft von Kostanjevica na Krasu zunächst bis Opatje selo, von dort bis zur Staatsgrenze mit Italien und entlang der Grenze bis zum Grenzübergang Lipica, dann entlang der Straße bis zur Ortschaft Lokev, weiter die Straße entlang bis Divača, von dort in gerader Linie bis zum Dorf Vrabče und weiter bis Štjak, Selo, Krtinovica, Kobdilj und dann immer noch in gerader Linie durch Mali Dol bis Škrbina, in Richtung Lipa und Temnica und zurück bis Kostanjevica na Krasu. Alle genannten Ortschaften gehören zum abgegrenzten Erzeugungsgebiet.

6. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Der ursächliche Zusammenhang mit dem geografischen Ursprung beruht auf

☑ dem Ansehen

☐ einer bestimmten Qualität

☐ sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Das Karstgebiet ist eine der größten Landschaftseinheiten Sloweniens. Es ist eine wellige Kalksteinhochebene mit typischer Karstoberfläche (Dolinen, Senkungen, kleine Täler, Klüfte, Höhlen). Charakteristisch für das Karstgebiet ist der kalkhaltige Boden, auf dem die berühmte, oft als Terra Rossa bezeichnete Karst-Roterde entstanden ist. Ackerboden ist selten, felsige Oberfläche überwiegt, stellenweise gedeihen gerade noch Gras, Sträucher oder karger Wald.

Das Klima im Karstgebiet wird vor allem vom nahen Meer beeinflusst. Hier trifft das milde Mittelmeerklima auf die kalte Kontinentalluft. Charakteristisch für das Karstgebiet sind brüske Temperaturänderungen, wenn kalte Kontinentalluft in Form des „Bora“ genannten Karstwindes in den Mittelmeerraum einbricht. Wegen der Nähe des Meeres kommt es häufig mitten im Winter, nach Tagen, die von eiskalter Bora beherrscht waren, zu einem jähen Temperaturanstieg. Schnee hält sich nur kurz. Die Meeresnähe wirkt sich noch stärker im Sommer aus, der durch vorwiegend heißes und klares Wetter geprägt ist. Die zerklüftete Oberfläche der Karsthochebene und die unmittelbare Nähe des Meeres bewirken, dass ständig Wind weht, was zur verhältnismäßig niedrigen Luftfeuchtigkeit beiträgt.

Die natürlichen Gegebenheiten des abgegrenzten Erzeugungsgebiets bieten geeignete mikroklimatische Bedingungen für das Trocknen von Fleisch, und dies wird von den Einheimischen seit jeher genutzt. Dabei sorgten sie für die jeweils passende Kombination aus Luftfeuchtigkeit und Temperatur durch Verwendung unterschiedlicher Räume in den massiv gebauten Karsthäusern. Die Bauern lagerten Schinken, Bauchspeck, Schweinekämme, Würste und andere Erzeugnisse abwechselnd in verschiedenen Räumen und erreichten auf diese Weise immer die für die jeweilige Reifungsphase richtige Kombination aus Luftfeuchtigkeit und Temperatur. So bildeten sich im Laufe der Zeit auf Erfahrung beruhende technische Fertigkeiten und praktisches Wissen heraus und etablierten sich als Tradition unter den Einheimischen.

Hinter der geografischen Angabe „Kraška panceta“ stehen die Herstellungstradition und der gute Ruf des Produkts.

Im Karstgebiet trifft das milde mediterrane Klima mit kalter Kontinentalluft zusammen. Die zerklüftete Oberfläche der Karsthochebene und die unmittelbare Nähe des Meeres bewirken, dass ständig Wind weht, was zur verhältnismäßig niedrigen Luftfeuchtigkeit beiträgt. Die günstigen natürlichen Bedingungen für die Trocknung von Fleisch und die Nachfrage auf dem Markt veranlassten die Einheimischen, bei der Herstellung von Speck dieser Nachfrage zu entsprechen.

Die Tradition, Speck zu trocknen, reicht sehr weit zurück; davon zeugen schriftliche Zeugnisse schon aus dem Jahr 1689. Im Laufe der Zeit bildeten sich auf Erfahrung beruhende technische Fertigkeiten heraus, die sich unter den Einheimischen als Tradition etablierten und von Generation zu Generation weitergegeben wurden. Die Karstbewohner trugen mit ihrer Arbeit zur erkennbaren Standardform und den sensorischen Eigenschaften von „Kraška panceta“ bei.

Die Besonderheit von „Kraška panceta“ ist der rechteckige Schnitt, bei dem der Bereich der Brust mit mindestens neun sichtbaren Rippenbetten und ein Teil des Bauchfleisches einbezogen werden. Diese Schnittführung ermöglicht ein bemerkenswertes Verhältnis von Muskelfleisch zu Fett. So entsteht ein durchwachsener Speck mit geringem Fettanteil. Eine weitere Besonderheit ist die ausschließliche Anwendung des Trockensalzverfahrens mit Meersalz. Auch erfolgt die Trocknung/Reifung ohne Wärmebehandlung bei einer Temperatur von unter 18 °C, sodass es zu keiner Wärmedenaturierung des Eiweißes kommt und die Festigkeit des Fettgewebes erhalten bleibt.

Dank der Genauigkeit und Aufmerksamkeit, die der Phase der Trocknung/Reifung zukommen, verleihen diese Verfahren dem Speck „Kraška panceta“ seine besonderen Eigenschaften, die ihn zu einem von den Verbrauchern geschätzten, sehr erfolgreichen Handelserzeugnis machen.

Im Unterschied zu anderen Gegenden Sloweniens setzen die Karstbewohner nur das Trockensalzverfahren ein und verwenden für die Herstellung des Specks „Kraška panceta“ eine mäßige Salzmenge. In anderen Gegenden Sloweniens wird dafür gewöhnlich Salzlake verwendet, oder es werden Trocken- und Nasssalzung kombiniert. Die Phase der trockenen Salzung und die ausreichend lange Reifung bei niedrigen Temperaturen sind entscheidend für die charakteristischen sensorischen Eigenschaften von „Kraška panceta“. Wegen des Reifezustands und des charakteristischen Aromas und Geschmacks ist „Kraška panceta“ eine gastronomische Spezialität, die zusammen mit dem „Kraški pršut“ genannten Rohschinken aus dem Karstgebiet auch bei protokollarischen Empfängen gereicht wird.

Die Herstellung von „Kraška panceta“ trat mit dem Jahr 1977 in eine neue Ära ein, als die Hersteller mit der Produktion in technologisch gut ausgestatteten Betrieben begannen.

Den hervorragenden Ruf von „Kraška panceta“ bestätigen verschiedene literarische Quellen, Prospekte, Faltblätter usw. Der Speck wurde bereits 1978 in einem Faltblatt eines Herstellers präsentiert. Dr. Stanislav Renčelj stellte „Kraška panceta“ in den Büchern „Suhe mesnine narodne posebnosti“ (Trockenfleischwaren – Spezialitäten des Landes, 1991), „Kraška kuhinja“ (Küche des Karstgebiets, 1999), „Suhe mesnine na Slovenskem“ (Trockenfleischwaren in Slowenien, 2008) und „Okusi Krasa“ (Aromen des Karsts, 2009) vor. „Kraška panceta“ wurde als slowenische gastronomische Spezialität auch in dem Buch „Okusiti Slovenijo“ beschrieben (Slowenien, wahrhaft köstlich, von Dr. Janez Bogataj, 2007). Außerdem wird der Speck in mehreren Werbeveröffentlichungen vorgestellt, z. B. in drei Sprachen in „Do odličnosti za dober okus, Slovenija“ (1998) („Rise to Excellence for the Gourmet“, Dem exzellenten Genuss entgegen), „Edamus, Bibamus, Gaudeamus“ (Interreg-III-Projekt, 2006), „Kras in Kraške posebnosti“ (Der Karst und seine Spezialitäten, Phare-Programm), „Pomlad Kraških dobrot“ (Frühling Karster Gaumenfreuden, Pilotprojekt Karst, 2001) und „Dobrote Krasa in Brkinov“ (Gaumenfreuden aus dem Karst und aus Brkini, Gemeindeverwaltung Sežana, 2010).

Die Hersteller von „Kraška panceta“ sind auf der Internationalen Landwirtschafts- und Lebensmittelmesse in Gornja Radgona vertreten, wo das Erzeugnis in den letzten zehn Jahren hohe Auszeichnungen und Preise errungen hat.

Elektronische Fundstelle (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation

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