Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2026/4664

1.9.2026

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2026/4664)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Kraška panceta»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PGI-SI-0833-AM02 — 4.6.2026

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Kraška panceta»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☐ ΠΟΠ

☑ ΠΓΕ

3. **Τομέας**

☑ Γεωργικά προϊόντα

☐ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Σλοβενία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Τίτλος

Υπουργείο Γεωργίας, Δασοκομίας και Τροφίμων

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Οι τροποποιήσεις θεωρούνται συνήθεις τροποποιήσεις διότι:

— δεν περιλαμβάνουν αλλαγή της ονομασίας της γεωγραφικής ένδειξης ή της χρήσης της εν λόγω ονομασίας,

— δεν ενέχουν τον κίνδυνο ακύρωσης του δεσμού με τη γεωγραφική περιοχή, και

— δεν συνεπάγονται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

Τίτλος

1. Μεταβολή του καθεστώτος θερμοκρασίας για την αποθήκευση του ώριμου Kraška panceta

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Περιγραφή

Η φράση «Τα ώριμα προϊόντα αποθηκεύονται στο σκοτάδι σε θερμοκρασία 8 έως 10 °C» στο κεφάλαιο 8 των προδιαγραφών προϊόντος με τίτλο «Κοινές τεχνολογικές βάσεις για την παραγωγή του Kraška panceta σε τεμάχια», αντικαθίσταται από τη φράση «Τα ώριμα μη συσκευασμένα προϊόντα αποθηκεύονται στο σκοτάδι σε θερμοκρασία έως 10 °C, ενώ τα συσκευασμένα (σε κενό αέρος) προϊόντα αποθηκεύονται υπό συνθήκες θερμοκρασίας έως + 8 °C».

Ο λόγος για την τροποποίηση αυτήν είναι ότι το υφιστάμενο καθεστώς θερμοκρασίας για την αποθήκευση του Kraška panceta θεωρείται ακατάλληλο μετά τη διατύπωση αμφιβολιών σχετικά με αυτό στις αξιολογήσεις.

Όταν το ώριμο Kraška panceta πληροί τις προβλεπόμενες προϋποθέσεις, είναι ολόκληρο συσκευασμένο σε κενό αέρος. Με τον τρόπο αυτόν αποφεύγεται η περιττή πρόσθετη ξήρανση του Kraška panceta. Το συσκευασμένο σε κενό αέρος Kraška panceta αποθηκεύεται σε θερμοκρασία έως + 8 °C.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

2. Επισήμανση του Kraška panceta

Περιγραφή

Η δεύτερη παράγραφος «Το προϊόν “Kraška panceta” πρέπει επίσης να φέρει την ένδειξη “zaščitena geografska označba” (προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη) και το εθνικό σύμβολο ποιότητας, καθώς και το σύμβολο ποιότητας της ΕΕ μετά την εξασφάλιση προστασίας σε επίπεδο ΕΕ» απαλείφεται πλήρως από το κεφάλαιο 10 των προδιαγραφών προϊόντος — Επισήμανση του προϊόντος Kraška panceta.

Προστίθεται νέα δεύτερη παράγραφος «Οι παραγωγοί της ένωσης έχουν στη διάθεσή τους εμπορικό σήμα και λογότυπο».

Η δεύτερη παράγραφος απαλείφεται διότι το περιεχόμενο δεν είναι πλέον συναφές. Το αντικείμενό της διέπεται ήδη από υφιστάμενους ενωσιακούς ή εθνικούς κανόνες. Το Kraška panceta καταχωρίστηκε το 2012 και, ως εκ τούτου, εφαρμόζεται ο κανονισμός (ΕΕ) 2024/1143 όσον αφορά την επισήμανση. Η ταυτοποίηση με το εθνικό σύμβολο ποιότητας διέπεται από την εθνική νομοθεσία, η οποία προβλέπει ότι η χρήση του εθνικού σήματος ποιότητας είναι προαιρετική.

Η νέα δεύτερη παράγραφος έχει ως στόχο να αποσαφηνίσει περαιτέρω πού μπορούν οι πιστοποιημένοι παραγωγοί να αποκτήσουν το εμπορικό σήμα και το λογότυπο.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Ονομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις των γεωργικών προϊόντων

«Kraška panceta»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PGI-SI-0833-AM02 — 4.6.2026

1. **Ονομασία/-ες**

«Kraška panceta»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☐ ΠΟΠ

☑ ΠΓΕ

3. **Χώρα στην οποία ανήκει η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Σλοβενία

4. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος**

4.1. *Κατάταξη του γεωργικού προϊόντος σύμφωνα με την κλάση και τον κωδικό της Συνδυασμένης Ονοματολογίας, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143*

16 – ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ ΚΡΕΑΤΩΝ, ΨΑΡΙΩΝ Ή ΜΑΛΑΚΟΣΤΡΑΚΩΝ, ΜΑΛΑΚΙΩΝ Ή ΑΛΛΩΝ ΑΣΠΟΝΔΥΛΩΝ ΥΔΡΟΒΙΩΝ Ή ΕΝΤΟΜΩΝ

4.2. *Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος για το οποίο ισχύει η καταχωρισμένη ονομασία*

Το προϊόν Kraška panceta είναι παραδοσιακό προϊόν από αποξηραμένο κρέας, με χαρακτηριστικό ορθογώνιο σχήμα. Το ελάχιστο βάρος του τελικού προϊόντος είναι 2,2 kg. Το προϊόν Kraška panceta παρασκευάζεται από μπέικον (παντσέτα). Υποβάλλεται σε ξήρανση με το δέρμα και χωρίς τις πλευρές. Η ξηρή αλάτιση, αποκλειστικά με θαλάσσιο αλάτι, και η ξήρανση και η ωρίμαση χωρίς θερμική κατεργασία συμβάλλουν στη δημιουργία των τυπικών οργανοληπτικών χαρακτηριστικών των λεπτών φετών. Το άπαχο μέρος της παντσέτας είναι ξηρό, σφικτό και παραμένει ελαστικό όταν ασκείται πίεση στην επιφάνειά του. Η θέση των πλευρών είναι εμφανής. Το δέρμα είναι σκληρό, λείο και αφαιρείται αμέσως πριν την κατανάλωση του προϊόντος. Κατά τη διάρκεια της ωρίμασης, τα άπαχα τμήματα του μπέικον αποκτούν χαρακτηριστικό ρόδινο χρώμα. Το λίπος έχει υπόλευκο χρώμα. Κάθε φέτα αποτελείται, κυρίως, από άπαχο κρέας, που εναλλάσσεται με λεπτές στρώσεις λίπους. Μεταξύ των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών, εκτιμάται ιδιαιτέρως η όψη των λεπτών φετών, των οποίων η υφή πρέπει να είναι τρυφερή· το κρέας και το λίπος παραμένουν σταθερά δεμένα μεταξύ τους. Η φέτα αναδίδει πλήρες και αρμονικό άρωμα και έχει γλυκιά και καθόλου αλμυρή γεύση. Η περιεκτικότητα σε αλάτι δεν υπερβαίνει το 6 %, ο ελάχιστος βαθμός ξήρανσης είναι 33 %, η μέγιστη τιμή aw είναι 0,92, η ελάχιστη περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες 15 % και η ελάχιστη περιεκτικότητα σε λίπος 36 %.

4.3. *Παρεκκλίσεις σχετικά με την προέλευση των ζωοτροφών (μόνο για τα προϊόντα ζωικής προέλευσης που φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης) και περιορισμοί όσον αφορά την προέλευση των πρώτων υλών (μόνο για τα μεταποιημένα προϊόντα που φέρουν προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη)*

Για την παραγωγή του «Kraška panceta» επιλέγεται μπέικον χοίρων κρεατοπαραγωγού φυλής. Το μπέικον περιλαμβάνει τμήμα του στήθους με εννέα έως δέκα εμφανείς θέσεις πλευρών.

Περιλαμβάνει επίσης το άπαχο τμήμα της λάπας. Ένα τυπικό τεμάχιο μπέικον για την παρασκευή του προϊόντος «Kraška panceta» έχει κανονικό ορθογώνιο σχήμα μήκους 45 cm έως 55 cm και πλάτους 18 cm έως 24 cm.

Το ελάχιστο βάρος του νωπού τεμαχίου μπέικον είναι 4 kg.

Το μπέικον υποβάλλεται σε ξήρανση με το δέρμα και χωρίς τα πλευρά. Οι τομές των πλευρών είναι επίπεδες, ενώ το μπέικον καθώς και το δέρμα πρέπει να διατηρούνται ανέπαφα.

Το μαλακό εσωτερικό λίπος αφαιρείται.

4.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Όλα τα στάδια της παραγωγής του προϊόντος «Kraška panceta» (επιλογή των πρώτων υλών, αλάτιση, ξήρανση/ωρίμαση) πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

4.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Το προϊόν «Kraška panceta» που φέρει προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη (ΠΓΕ) πωλείται σε ολόκληρα ή μισά τεμάχια στο πίσω μέρος των οποίων τίθεται πυροσφραγίδα, πάνω στο δέρμα, με το λογότυπο «Kraška panceta». Για την καλύτερη διάθεση του προϊόντος στην αγορά (ως εκλεκτού εδέσματος), το προϊόν μπορεί να κοπεί σε μικρότερα, όμοια σε μέγεθος, τεμάχια. Προκειμένου να διατηρηθούν τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του προϊόντος, το ζωντανό ερυθρό χρώμα του μπέικον και το υπόλευκο χρώμα του λίπους, είναι εξαιρετικά σημαντική η σχολαστική παρακολούθηση με τεχνολογικά μέσα της διαδικασίας τεμαχισμού και συσκευασίας του προϊόντος «Kraška panceta». Η επαφή με τον αέρα, η οποία ενέχει τον κίνδυνο οξείδωσης του κρέατος, μπορεί να υποβαθμίσει σημαντικά την ποιότητα του μπέικον. Για το λόγο αυτό, το προϊόν «Kraška panceta» επιτρέπεται να τεμαχίζεται και να συσκευάζεται για εμπορικούς σκοπούς μόνο σε εγκαταστάσεις εγκεκριμένες για την παραγωγή του. Με τον τρόπο αυτό καθίσταται δυνατή η άμεση συσκευασία του προϊόντος, αποφεύγεται η οξείδωσή του λόγω έκθεσης στον αέρα ή σε ακατάλληλες θερμοκρασίες και εξασφαλίζεται η αναγκαία και η επιθυμητή μικροβιολογική ασφάλεια του προϊόντος. Το σύστημα αυτό εξασφαλίζει τον συνεχή έλεγχο, την πλήρη ιχνηλασιμότητα και τη διατήρηση των τυπικών ιδιοτήτων του προϊόντος «Kraška panceta», οι οποίες είναι εξαιρετικά σημαντικές για τη γνησιότητα του και τη διαφύλαξη της εμπιστοσύνης των καταναλωτών.

4.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Όλοι οι παραγωγοί στους οποίους έχουν χορηγηθεί πιστοποιητικά συμμόρφωσης με τις προδιαγραφές προϊόντος έχουν το δικαίωμα να χρησιμοποιούν την ονομασία και να επισημαίνουν το λογότυπο «Kraška panceta» στα προϊόντα τους. Το λογότυπο συνίσταται σε σχηματοποιημένη εικόνα ενός τεμαχίου μπέικον συνοδευόμενη από την ένδειξη «Kraška panceta». Συμπληρώνεται από τον αριθμό ταυτοποίησης (R) του παραγωγού. Η χρήση του λογοτύπου είναι υποχρεωτική για όλους τους τύπους διάθεσης της παντσέτας στο εμπόριο. Τα ακέραια ή μισά τμήματα παντσέτας φέρουν επίσης σήμα ταυτοποίησης με πυροσφραγίδα πάνω στο δέρμα.

Οι παραγωγοί της ένωσης έχουν στη διάθεσή τους εμπορικό σήμα και λογότυπο.

5. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η περιοχή παραγωγής του προϊόντος «Kraška panceta» οριοθετείται από μια γραμμή που ξεκινά από το Kostanjevica na Krasu και φθάνει έως το Opatje selo, συνεχίζει έως τα σύνορα με την Ιταλία και προεκτείνεται κατά μήκος των συνόρων έως τη συνοριακή διάβαση·του Lipica· κατόπιν προχωρεί κατά μήκος της οδού που οδηγεί στο χωριό Lokev, συνεχίζει κατά μήκος της οδού προς το Divača απ' όπου επεκτείνεται σε ευθεία γραμμή έως το χωριό Vrabče, κατόπιν συνεχίζει προς Štjak, Selo, Krtinovica, Kobdilj και, πάντοτε σε ευθεία γραμμή, διασχίζει το Mali Dol έως το Škrbina προς την κατεύθυνση του Lipa και του Temnica, προτού επιστρέψει στο Kostanjevica na Krasu. Όλα τα χωριά που προαναφέρθηκαν αποτελούν τμήμα της γεωγραφικής περιοχής.

6. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Η αιτιώδης σχέση με τη γεωγραφική προέλευση βασίζεται στα εξής:

☑ φήμη

☐ συγκεκριμένη ποιότητα

☐ άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος

Περίληψη του δεσμού

Η περιοχή Karst (Kras) είναι μία από τις μεγαλύτερες γεωγραφικές περιοχές της Σλοβενίας. Πρόκειται για ένα ασβεστολιθικό υψίπεδο με κυματοειδές ανάγλυφο και τυπικό καρστικό έδαφος (δολίνες, βυθίσματα, φαράγγια, χάσματα και υπόγεια σπήλαια). Η περιοχή του Karst χαρακτηρίζεται από το ασβεστολιθικό έδαφός της. Σε αυτό το υπόστρωμα έχει διαμορφωθεί το περίφημο κοκκινόχωμα της περιοχής του Karst, συχνά αναφερόμενο ως «terra rossa». Η επιφάνεια καλύπτεται από λίγο χώμα, καθώς αυτή είναι στο μεγαλύτερο τμήμα της βραχώδης ακόμη και αν, σε ορισμένα σημεία, καταφέρνουν ακόμη να φυτρώνουν χόρτα, θάμνοι ή αραιό δάσος.

Η γειτνίαση με τη θάλασσα επηρεάζει καθοριστικά το κλίμα του Karst. Το ήπιο μεσογειακό κλίμα συναντά στη συγκεκριμένη περιοχή τους ψυχρούς ηπειρωτικούς ανέμους. Οι θερμοκρασιακές διακυμάνσεις είναι συνήθεις στην περιοχή του Karst, όπου οι μάζες ψυχρού ηπειρωτικού αέρα που εισέρχονται στη θερμή μεσογειακή περιοχή δημιουργούν τον τυπικό άνεμο του Karst, τον bora. Τον χειμώνα η γειτνίαση με τη θάλασσα προκαλεί τακτικά μεγάλες θερμοκρασιακές μεταβολές μετά από ημέρες παγωμένου bora και το στρώμα χιονιού λιώνει ταχύτατα. Κάθε φορά που πέφτει χιόνι, λιώνει σε σύντομο χρονικό διάστημα. Η γειτνίαση με τη θάλασσα γίνεται περισσότερο αισθητή το καλοκαίρι, οπότε ο αίθριος και ζεστός καιρός διαρκεί μεγάλο χρονικό διάστημα. Η ποικιλομορφία του ανάγλυφου του καρστικού υψιπέδου και η άμεση γειτνίαση με τη θάλασσα εξηγούν τη μόνιμη παρουσία ανέμων, στους οποίους οφείλεται το σχετικά χαμηλό ποσοστό υγρασίας του αέρα.

Οι φυσικές συνθήκες της γεωγραφικής περιοχής παρέχουν μικροκλιματικές συνθήκες ευνοϊκές για την ξήρανση του κρέατος, τις οποίες οι κάτοικοι της περιοχής χρησιμοποιούν επ' ωφέλεια τους από πάρα πολύ παλιά. Οι κάτοικοι έχουν καταφέρει να συνδυάσουν ιδανικά την υγρασία με τη θερμοκρασία, χρησιμοποιώντας διαφορετικά δωμάτια των σπιτιών τους από καρστ με τοίχους μεγάλου πάχους. Οι αγρότες μετέφεραν από το ένα δωμάτιο στο άλλο τα χοιρομέρια, τις παντσέτες, τους λαιμούς χοίρων, τα λουκάνικα και τα άλλα προϊόντα, αναζητώντας διαρκώς το σημείο με τον ιδανικό συνδυασμό υγρασίας και θερμοκρασίας που απαιτούσαν τα ιδιαίτερα τεχνικά στάδια της ξήρανσης. Έτσι, οι τεχνικές ικανότητες και οι πρακτικές γνώσεις τελειοποιήθηκαν με την πάροδο του χρόνου, σε βαθμό που να αποτελούν κτήμα των κατοίκων.

Η γεωγραφική ένδειξη «Kraška panceta» βασίζεται στην παράδοση της παραγωγής και στη φήμη του προϊόντος.

Στην περιοχή Karst, το ήπιο μεσογειακό κλίμα συναντά τους ψυχρούς ηπειρωτικούς ανέμους. Η ποικιλομορφία του ανάγλυφου του καρστικού υψιπέδου και η άμεση γειτνίαση με τη θάλασσα εξηγούν τη μόνιμη παρουσία ανέμων, στους οποίους οφείλεται το σχετικά χαμηλό ποσοστό υγρασίας του αέρα. Οι ευνοϊκές φυσικές συνθήκες ξήρανσης και η ζήτηση της αγοράς ώθησαν τους τοπικούς παραγωγούς να προσαρμόσουν την παραγωγή των τεμαχίων μπέικον ώστε να ανταποκρίνεται στη ζήτηση.

Η ξήρανση του μπέικον αποτελεί μακρόχρονη παράδοση, καθώς έχει καταγραφεί ήδη από το 1689. Με την πάροδο του χρόνου, οι τεχνικές ικανότητες εξελίχθηκαν με την απόκτηση πείρας, εδραιώθηκαν μεταξύ του τοπικού πληθυσμού και μεταβιβάστηκαν από γενιά σε γενιά. Χάρη στην εργασία τους, οι κάτοικοι της περιοχής του Karst συνέβαλαν στην δημιουργία του προϊόντος με το τυπικό αναγνωρίσιμο σχήμα και τις οργανοληπτικές ιδιότητες του «Kraška panceta».

Η ιδιοτυπία του προϊόντος «Kraška panceta» έγκειται στο ορθογώνιο σχήμα του τεμαχίου το οποίο περιλαμβάνει τμήμα του στήθους με εννέα έως δέκα εμφανείς θέσεις πλευρών και τμήμα της λάπας. Αυτός ο τρόπος τεμαχισμού παρέχει την σωστή αναλογία μεταξύ μπέικον και λίπους. Το μπέικον έχει υψηλή αναλογία κρέατος προς λίπος. Ένα άλλο ιδιαίτερο χαρακτηριστικό είναι ότι παραδοσιακά χρησιμοποιείται μόνον η διαδικασία ξηρής αλάτισης με θαλάσσιο αλάτι. Ομοίως, η φάση ξήρανσης/ωρίμασης πραγματοποιείται χωρίς θερμική επεξεργασία και σε θερμοκρασία κατώτερη των 18 °C, εμποδίζοντας έτσι την υποβάθμιση των πρωτεϊνών εξαιτίας της θερμότητας. Με τον τρόπο αυτόν διατηρείται επίσης το σφρίγος του λιπώδους ιστού.

Χάρη στο σχολαστικό έλεγχο του σταδίου ξήρανσης/ωρίμασης, οι εν λόγω διαδικασίες προσδίδουν στον προϊόν «Kraška panceta» τις χαρακτηριστικές ιδιότητές στις οποίες οφείλεται η προτίμηση του εμπορικού προϊόντος από τους καταναλωτές και η σημαντική επιτυχία του.

Σε αντίθεση με τους κατοίκους των άλλων περιοχών της Σλοβενίας, οι κάτοικοι της περιοχής Karst κάνουν αποκλειστικά χρήση της ξηρής αλάτισης και χρησιμοποιούν μόνο μέτρια ποσότητα αλατιού για την παραγωγή του προϊόντος «Kraška panceta». Σε άλλες περιοχές της Σλοβενίας χρησιμοποιείται συνήθως άλμη ή εφαρμόζεται ένας συνδυασμός ξηρής και υγρής αλάτισης. Η ξηρή αλάτιση και η αρκετά μακρά περίοδος ωρίμασης σε χαμηλή θερμοκρασία επηρεάζουν σημαντικά τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του προϊόντος «Kraška panceta». Χάρη στην ωριμότητα και την χαρακτηριστική οσμή και γεύση, το προϊόν «Kraška panceta» είναι ένα γαστρονομικό έδεσμα, το οποίο, μαζί με το ωμό χοιρομέρι του Karst (Kraški pršut), τυπικά σερβίρεται ως ορεκτικό σε επίσημες εκδηλώσεις.

Μια νέα εποχή στην παραγωγή του «Kraška panceta» ανέτειλε το 1977, όταν οι παραγωγοί ξεκίνησαν τη λειτουργία μονάδων παραγωγής εξοπλισμένων με ειδική τεχνολογία.

Η φήμη του προϊόντος «Kraška panceta» μαρτυρείται σε διάφορα λογοτεχνικά έργα, φυλλάδια και άλλα έντυπα. Ήδη από το 1978, το προϊόν «Kraška panceta» εμφανίζεται σε φυλλάδιο ενός παραγωγού του. Ο δρ Stanislav Renčelj παρουσίασε το «Kraška panceta» στα βιβλία *Suhe mesnine narodne posebnosti* (1991), *Kraška kuhinja* (1999), *Suhe mesnine na Slovenskem* (2008) και *Okusi Krasa* (2009). Το προϊόν «Kraška panceta» παρουσιάστηκε ως σλοβενικό γαστρονομικό έδεσμα στο βιβλίο του Janez Bogataj *Okusiti Slovenijo* (2007). Συναντάται επίσης σε πολλές διαφημιστικές εκδόσεις, όπως είναι η τρίγλωσση έκδοση *Do odličnosti za dober okus, Slovenija* (1998) (Rise to Excellence for the Gourmet, Slovenia, Dem Exzellenten Genuß Entgegen, Slowenien), το *Edamus, Bibamus, Gaudeamus* (έργο Interreg III, 2006), το *Kras in Kraške posebnosti* (πρόγραμμα Phare), το *Pomlad Kraških dobrot* (πιλοτικό έργο Karst, 2001), το *Dobrote Krasa in Brkinov* (Δήμος Sežana, 2010) κ.λπ.

Οι παραγωγοί του προϊόντος «Kraška panceta» συμμετέχουν στη Διεθνή Έκθεση Γεωργίας και Τροφίμων της Gornja Radgona, στην οποία έχουν απονεμηθεί, τα τελευταία 10 χρόνια, σημαντικές διακρίσεις και βραβεία στο «Kraška panceta».

Ηλεκτρονικά στοιχεία αναφοράς (URL) της δημοσίευσης των προδιαγραφών προϊόντος

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