C/2026/4664

1.9.2026

Geograafilise tähisega toote spetsifikaadi heakskiidetud standardmuudatust käsitleva teate avaldamine kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2025/27 ([1]) artikli 5 lõikega 4

(C/2026/4664)

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

(Määruse (EL) 2024/1143 artikkel 24)

„Kraška panceta“

ELi viitenumber: PGI-SI-0833-AM02 – 4.6.2026

1. **Toote nimetus**

„Kraška panceta“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☐ KPN

☑ KGT

3. **Sektor**

☑ Põllumajandustooted

☐ Veinid

☐ Piiritusjoogid

4. **Riik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Sloveenia

5. **Standardmuudatusest teavitav liikmesriigi ametiasutus**

Nimetus

Põllumajandus-, metsandus- ja toiduministeerium

6. **Muudatuse käsitamine standardmuudatusena**

Muudatusi käsitatakse standardmuudatustena, sest need

— ei hõlma geograafilise tähise nimetuse või selle kasutusviisi muutmist,

— ei ohusta seost geograafilise piirkonnaga ning

— ei too kaasa täiendavaid piiranguid toote turustamisele.

7. **Heakskiidetud standardmuudatus(t)e kirjeldus**

Pealkiri

1. Laagerdunud toote „Kraška panceta“ säilitamise temperatuurirežiimi muudatus

([1]) Komisjoni 30. oktoobri 2024. aasta delegeeritud määrus (EL) 2025/27, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) 2024/1143 geograafiliste tähiste, garanteeritud traditsiooniliste toodete ja vabatahtlike kvaliteedimõistete registreerimist ja kaitset käsitlevate eeskirjadega ning tunnistatakse kehtetuks delegeeritud määrus (EL) nr 664/2014 (ELT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Kirjeldus

Spetsifikatsiooni 8. peatüki „Toote „Kraška panceta“ tükkidena tootmise üldised tehnoloogilised alused“ lause „Laagerdunud tooteid säilitatakse pimedas temperatuuril 8–10 °C“ asendatakse lausega „Laagerdunud pakendamata tooteid säilitatakse pimedas temperatuuril kuni 10 °C ja pakendatud (vaakumpakendis) tooteid säilitatakse temperatuurirežiimil kuni + 8 °C“.

Muudatus on vajalik, kuna toote „Kraška panceta“ säilitamise temperatuurirežiimi suhtes väljendati hindamisel kahtlusi ja seda ei peetud rahuldavaks.

Kui laagerdunud toode „Kraška panceta“ on täitnud ettenähtud tingimused, vaakumpakendatakse see tervete tükkidena. See hoiab ära toote „Kraška panceta“ edasise kuivamise. Vaakumpakendis toodet „Kraška panceta“ säilitatakse temperatuuril kuni +8° C.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

2. Toote „Kraška panceta“ märgistamine

Kirjeldus

Spetsifikatsiooni 10. peatükist „Toote „Kraška panceta“ märgistamine“ kustutatakse tervikuna teine lõik „Toode „Kraška panceta“ peab olema ka identifitseeritav sõnade *zaščitena geografska označba* (kaitstud geograafiline tähis) ja riikliku kvaliteedisümboli alusel ning pärast ELi tasandi kaitse saamist ka ELi kvaliteedisümboli alusel.“

Lisatakse uus teine lõik „Põletusmärk ja logo on tootjatele kättesaadav tootjate liidu kaudu“.

Teine lõik kustutatakse, kuna selle sisu ei kehti enam. Kõnealune aspekt on juba kaetud kehtivate ELi või siseriiklike õigusnormidega. Toode „Kraška panceta“ registreeriti 2012. aastal ja seetõttu kohaldatakse märgistamise suhtes määrust (EL) 2024/1143. Riikliku kvaliteedisümboliga identifitseerimist käsitlevad siseriiklikud õigusnormid, milles on sätestatud, et riikliku kvaliteedisümboli kasutamine on vabatahtlik.

Uue teise lõiguga selgitatakse täpsemalt, kuidas on põletusmärk ja logo tootjatele kättesaadav.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

KOONDDOKUMENT

Põllumajandustoodete päritolunimetused ja geograafilised tähised

„Kraška panceta“

ELi viitenumber: PGI-SI-0833-AM02 – 4.6.2026

1. **Nimetus**

„Kraška panceta“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☐ KPN

☑ KGT

3. **Riik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Sloveenia

4. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

4.1. *Põllumajandustoote klassifikatsioon vastavalt kombineeritud nomenklatuuri rubriigile ja koodile, nagu on osutatud määruse (EL) 2024/1143 artikli 6 lõikes 1*

16 – TOOTED LIHAST, KALAST, VÄHKIDEST, MOLLUSKITEST VÕI MUUDEST VEESELGROOTUTEST VÕI PUTUKATEST

4.2. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote kirjeldus*

„Kraška panceta“ on iseloomuliku ristkülikukujuga traditsiooniline kuivatatud lihatoode. Lõpptoote miinimumkaal on 2,2 kg. Toodet „Kraška panceta“ valmistatakse taisest sealihast. Kuivatamiseks ettevalmistamisel jäetakse kamar liha külge, aga eemaldatakse ribid. Õhukeste lihaviilude iseloomulike organoleptiliste omaduste kujunemist soodustab kuivsoolamine üksnes meresoolaga ning kuumtöötlemiseta kuivatamine ja laagerdamine. Kõhutükkide läbikasvanud liha on kuiv ja tihke ning säilitab ka surve all elastsuse. Ribide asukoht on piisavalt nähtav. Tootelt vahetult enne tarbimist eemaldatav nahk on tugev ja sile. Laagerdumisel omandavad kõhutükkide taised osad iseloomuliku roosa värvuse. Pekiosa on kreemikasvalge värvusega. Lihatüki lõikepindadel on valdavalt pekiviirgudega vahelduvad tailihakihid. Organoleptiliste omaduste puhul hinnatakse eelkõige õrna tekstuuriga õhukeste lihaviilude väliseid tunnuseid. Liha tai- ja pekikihid on omavahel tihedalt seotud. Lihaviil peab olema täidlase harmoonilise lõhna ning magusa, aga mitte soolase maitsega. Soolasisaldus on kuni 6 %, kuivatamise määr vähemalt 33 %, aw-väärtus kuni 0,92, valgusisaldus vähemalt 15 % ja rasvasisaldus vähemalt 36 %.

4.3. *Erandid sööda hankimisel (üksnes kaitstud päritolunimetusega loomsete toodete puhul) ja piirangud tooraine hankimisel (üksnes kaitstud geograafilise tähisega töödeldud toodete puhul)*

Toote „Kraška panceta“ tootmiseks valitakse lihatõugu sigade liha. Pekk saadakse rinnatükist, milles on vähemalt üheksa nähtavat ribi.

Toode hõlmab ka küljetükkide lihakaid osi. „Kraška panceta“ ristkülikukujuliste lihaviilude pikkus on tavapäraselt 45–55 cm ja laius 18–24 cm.

Värske kõhutüki miinimumkaal on 4 kg.

Kuivatamiseks ettevalmistamisel jäetakse kamar liha külge, eemaldatakse ribid, lõigatakse küljed siledaks; liha ja kamar peavad olema laitmatud.

Siseküljelt eemaldatakse pehme pekk.

4.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Kõik „Kraška panceta“ tootmisetapid (toorainete valik, soolamine, kuivatamine/laagerdamine) peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas.

4.5. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote pakendamise, viilutamise, riivimise jm erieeskirjad*

Kaitstud geograafilise tähisega toodet „Kraška panceta“ müüakse terve või pooliku kõhutükina, mille välimise osa kamarale on põletatud „Kraška panceta“ logo. Ostjate soove arvestades (delikatessimüük) võib toode olla lõigatud ühtse suurusega viiludeks. Kõhutüki iseloomulike organoleptiliste omaduste, tailiha punase ja pekiosa kreemikasvalge värvuse säilitamiseks on ülimalt oluline toote „Kraška panceta“ lõikamise ja pakendamise protsessi üksikasjalik tehnoloogiline järelevalve. Kõhutüki kvaliteeti võib oluliselt rikkuda õhu käes hoidmisest tingitud oksüdeerumine. Seepärast võib toodet „Kraška panceta“ lõigata ja kaubanduslikult pakendada üksnes kõnealuse toote valmistamiseks registreeritud tootmisettevõtetes. Sel viisil on toodet võimalik pakendada viivitamata, vältida sobimatu temperatuuri juures õhuga kokkupuutumisest tingitud oksüdeerumist ning tagada toote nõuetekohane mikrobioloogiline ohutus. Sellise süsteemi abil tagatakse pidev järelevalve, täielik jälgitavus ning toote „Kraška panceta“ iseloomulike omaduste säilimine, mis on olulise tähtsusega autentsuse ja tarbijate usalduse püsimajäämiseks.

4.6. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote märgistamise erieeskirjad*

Kõigil tootjatel, kellele on antud toote „Kraška panceta“ tootmise spetsifikaadi vastavustunnistused, on õigus tähistada oma tooteid kõnealuse toote nimetuse ja logoga. Logol on kõhutüki stiliseeritud kujutis ning nimetus „Kraška panceta“. Tootja registreerimisnumber (R) on logo kõrval. Logo kasutamine on „Kraška panceta“ kõigi turustamisviiside puhul kohustuslik. „Kraška panceta“ tervetel või poolikutel tükkidel on kamarasse põletatud identifitseerimistähis.

Põletusmärk ja logo on tootjatele kättesaadav tootjate liidu kaudu.

5. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Toote „Kraška panceta“ tootmispiirkond piirneb Kostanjevica na Krasu ja Opatje selo vahelise joonega, kulgeb siis Itaalia piirini ja edasi mööda piiri kuni Lipica piiriületuspunktini; seejärel jätkub see mööda teed Lokevi külani, mis kuulub samuti määratletud piirkonda, edasi piki Divača teed ja seejärel sirgjoones läbi Vrabče, Štjaki, Selo, Krtinovica ja Kobdilj külade ning ikka sirgjoones Škrbina lähistel läbi Mali Doli, seejärel Lipa ja Temnica suunas, kuni jõuab taas Kostanjevica na Krasusse. Kõik eespool nimetatud külad on määratletud geograafilise piirkonna osad.

6. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Põhjuslik seos geograafilise päritoluga põhineb

☑ toote mainel

☐ toote teataval kvaliteedil

☐ toote muudel omadustel

Seose kokkuvõte

Karsti platoo (sl k. Kras) on üks suuremaid Sloveenia maastikualasid. See on tüüpilise karsti maastikuga lainjas-künklik lubjakiviplatoo (orud, karstilehtrid, külgorud, kuristikud ja maa-alused koopad). Karsti platoole on iseloomulik lubjarikas pinnas; lubjakivipinnase peal on Karsti kuulus punane muld, tuntud ka kui terra rossa. Pealiskihi moodustab õhuke, peamiselt kivine mullakiht, mille mõnes osas on siiski kõrrelisi, põõsaid ja hõredat metsa.

Karsti platoo kliimat mõjutab peamiselt mere lähedus. See on koht, kus pehme vahemereline kliima saab kokku külma kontinentaalse õhumassiga. Piirkonnale on omased temperatuurikõikumised, kuna külm kontinentaalne õhk tungib Karsti boora tuulena Vahemere piirkonda. Tänu lähedaolevale merele võib temperatuur keset talve pärast päevi kestnud jääkülmi boora tuuli järsult tõusta. Mahasadanud lumi sulab kiiresti. Mere lähedus mõjutab oluliselt ka suveaega, mil valitseb kuum ja selge ilm. Karsti platoo mitmekesise maastiku ja mere vahetu läheduse tõttu puhuvad piirkonnas alati tuuled või tuulehood, millest on tingitud määratletud geograafilise piirkonna üsna madal suhteline õhuniiskus.

Piirkonna loodusolud tagavad liha kuivatamiseks soodsa mikrokliima, mida kohalikud elanikud on iidsetest aegadest ära kasutanud. Niiskuse ja temperatuuri õige tasakaalu saavutamiseks kasutavad nad paksude seintega Karsti platoo majade eri ruume. Talunikud kannavad reietükke (pršut), kõhutükki (panceta), seakaela (vratovina), vorste ja muid lihatooteid ruumist ruumi, et saavutada laagerdumisprotsessi iga etapi jaoks vajalik niiskuse ja temperatuuri tasakaal. Nii on aja jooksul kogemuste suurenedes paranenud tehnilised oskused ja praktilised teadmised muutunud kohalike hulgas püsitraditsiooniks.

Kaitstud geograafilise tähisega toode „Kraška panceta“ põhineb tootmise traditsioonil ja toote mainel.

Karsti piirkonnas saab pehme vahemereline kliima kokku külma kontinentaalse õhumassiga. Karsti platoo mitmekesise maastiku ja mere vahetu läheduse tõttu puhuvad piirkonnas alati tuuled või tuulehood, millest on tingitud määratletud geograafilise piirkonna üsna madal suhteline õhuniiskus. Kõhutüki tootmisel on liha kuivatamiseks soodsad looduslikud tingimused ja turunõudlus soodustanud kohalike elanike tahet seda nõudlust järgida.

Lihakuivatamise pikaajalisest traditsioonist annavad tunnistust 1689. aastast pärit ürikud. Aja jooksul kasutatud kogemuste varal kujunenud tehnilised oskused on kohalike hulgas muutunud püsitraditsiooniks, mille kestmise eest on hoolt kantud põlvest põlve. Tänu Karsti piirkonna elanike tootmistegevusele on välja kujunenud toote „Kraška panceta“ äratuntav kuju ja organoleptilised omadused.

Toode „Kraška panceta“ on ristkülikukujuline tükk, mis koosneb vähemalt üheksa ribiga küljetükist. Tai- ja pekiliha suhe on õige just sel viisil lõigatud tükis. Sellises tükis on tailiha rohkem kui pekki. Toote eripära on ka meresoolaga kuivsoolamine. Ka kuivatamine ja laagerdamine toimub kuumtöötlemiseta temperatuuril alla 18 °C, mis tähendab, et lihavalgud kuumuse tõttu ei muutu ja rasvkude püsib tihkena.

Kuivamise ja laagerdumise hoolikas jälgimine tagab tootele „Kraška panceta“ omase kvaliteedi, tänu millele on toode tarbijate seas populaarne ja väga nõutud.

Erinevalt Sloveenia muude alade elanikest toodavad Karsti platoo elanikud kuivatatud lihatooteid alati kuivsoolamise teel, kasutades väheses koguses soola. Sloveenia muudes piirkondades kasutatakse soolvett või kuiv- ja märgsoolamise kombinatsiooni. Kuivsoolamisprotsess ja madalal temperatuuril suhteliselt pikka aega laagerdumine mõjutavad oluliselt toote „Kraška panceta“ eripäraseid organoleptilisi omadusi. Tänu laagerdumisastmele, iseloomulikule lõhnale ja maitsele on toode „Kraška panceta“ selline eriroog, mida Karsti toorsingiga (Kraški pršut) serveeritakse ametlikel üritustel tavapärase eelroana.

Toote „Kraška panceta“ tootmise uus ajastu algas 1977. aastal, kui tootjad hakkasid tegutsema eritehnoloogiaga varustatud tootmisüksustes.

Toote „Kraška panceta“ mainest annavad tunnistust mitmesugused kirjandusteosed, brošüürid ja teabematerjalid. Juba 1978. aastal kirjeldati toodet „Kraška panceta“ ühe tootja reklaamvoldikus. Stanislav Renčelj tutvustas toodet „Kraška panceta“ raamatutes „Suhe mesnine narodne posebnosti“ (Kuivatatud lihatooted – rahvusroad) (1991), „Kraška kuhinja“ (Karsti köök) (1999), „Suhe mesnine na Slovenskem“ (Sloveenia kuivatatud lihatooted) (2008) ning „Okusi Krasa“ (Karsti piirkonna maitsed) (2009). Janez Bogataj tutvustas toodet „Kraška panceta“ oma 2007. aastal ilmunud raamatus „Okusiti Slovenijo“ (Sloveenia maitsed) kui Sloveenia traditsioonilist hõrgutist. Tootele on osutatud ka mitmes reklaamväljaandes: kolmekeelne teos „Do odličnosti za Dober Okus“, Slovenija (1998) (Rise to Excellence for the Gourmet, Slovenia; Dem Exzellenten Genuß Entgegen, Slovenia); Edamus, Bibamus, Gaudeamus (Interreg III projekt, 2006); „Kras in Kraške posebnosti“ (Karsti platoo ja piirkonna rahvuslikud road) (Phare programm); „Pomlad Kraških dobrot“ (Karsti platoo rahvuslikud kevadised road) (Karsti katseprojekt, 2001); „Dobrote Krausa Brkinovis“ (Karsti ja Brkinovi rahvuslikud road) (Sežana omavalitsusüksus, 2010) jne.

Toote „Kraška panceta“ tootjad on osalenud Gornja Radgona rahvusvahelisel põllumajanduse ja toiduainete messil, kus viimase kümne aasta jooksul on toode „Kraška panceta“ saanud suure tunnustuse ja mitmete asuhindade osaliseks.

Elektrooniline viide (URL) tootespetsifikaadi avaldamisele

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