C/2026/4664

1.9.2026

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 [1] 5 artiklan 4 kohta)

(C/2026/4664)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(Asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Kraška panceta”

EU-viitenumero: PGI-SI-0833-AM02 – 4.6.2026

1. **Tuotteen nimi**

”Kraška panceta”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☐ SAN

☑ SMM

3. **Ala**

☑ Maataloustuotteet

☐ Viinit

☐ Tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Slovenia

5. **Vakiomuutoksesta ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

Otsikko

Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano Republike Slovenije (Slovenian tasavallan maatalous-, metsätalous- ja elintarvikeministeriö)

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Muutoksia pidetään vakiomuutoksina, koska ne

— eivät sisällä muutosta maantieteellisen merkinnän nimessä tai kyseisen nimen käytössä

— eivät uhkaa poistaa yhteyttä maantieteelliseen alueeseen

— eivät aiheuta uusia tuotteen kaupan pitämisen rajoituksia.

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

Otsikko

1. Kypsytetyn Kraška panceta -lihatuotteen säilytyslämpötilan muutos

[1] Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Kuvaus

Tuote-eritelmän 8 luvussa, joka koskee Kraška panceta -lihatuotteen paloina valmistamisen yhteistä teknistä perustaa, oleva ilmaisu ”kypsytetyt tuotteet säilytetään pimeässä 8–10 °C:n lämpötilassa” on korvattu maininnalla ”kypsytetyt pakkaamattomat tuotteet säilytetään pimeässä enintään 10 °C:n lämpötilassa, kun taas pakatut (tyhjiöpakatut) tuotteet säilytetään enintään 8 °C:n lämpötilassa”.

Tämä muutos on tehty siksi, että arvioinneissa heränneiden epäilysten myötä Kraška panceta -lihatuotteen nykyisen säilytyslämpötilan on todettu olevan epäasianmukainen.

Edellytykset täyttävä kypsytetty ”Kraška panceta” tyhjiöpakataan kokonaisena. Tämä estää tuotetta kuivumasta lisää tarpeettomasti. Tyhjiöpakattua Kraška panceta -lihatuotetta säilytetään enintään +8 °C:n lämpötilassa.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

2. Kraška panceta -lihatuotteen merkinnät

Kuvaus

Toinen kohta, jonka mukaan ”Kraška panceta -nimitykseen on liitettävä maininta ”suojattu maantieteellinen merkintä” sekä kansallinen laatumerkki ja EU:n laatumerkki, kun tuotteella on EU:n tason suoja”, poistetaan kokonaisuudessaan Kraška panceta -lihatuotteen merkintöjä koskevan tuote-eritelmän luvusta 10.

Tuote-eritelmään on lisätty uusi kohta ”Yhdistyksen tuottajien käytettävissä on polttoleima ja tunnus”.

Toinen kohta on poistettu, koska sen sisällöllä ei ole enää merkitystä. Asiaan sovelletaan jo voimassa olevia EU:n tai kansallisia sääntöjä. ”Kraška panceta” rekisteröitiin vuonna 2012, joten merkintöihin sovelletaan asetusta (EU) 2024/1143. Kansalliseen laatumerkkiin sovelletaan kansallista lainsäädäntöä, jossa säädetään, että kansallisen laatumerkin käyttö on vapaaehtoista.

Uuden toisen kohdan tarkoituksena on täsmentää, mistä sertifioidut tuottajat voivat saada polttoraudan ja tunnuksen käyttöönsä.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Maataloustuotteiden alkuperänimitykset ja maantieteelliset merkinnät

”Kraška panceta”

EU-viitenumero: PGI-SI-0833-AM02 – 4.6.2026

1. **Nimi/nimet**

”Kraška panceta”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☐ SAN

☑ SMM

3. **Maa, johon rajattu maantieteellinen alue kuuluu**

Slovenia

4. **Maataloustuotteen kuvaus**

4.1 *Maataloustuotteen luokitus asetuksen (EU) 2024/1143 6 artiklan 1 kohdassa tarkoitetun yhdistetyn nimikkeistön nimikkeen ja koodin mukaisesti*

16 – LIHASTA, KALASTA, ÄYRIÄISISTÄ, NILVIÄISISTÄ, MUISTA VEDESSÄ ELÄVISTÄ SELKÄRANGATTOMISTA TAI HYÖNTEISISTÄ VALMISTETUT TUOTTEET

4.2 *Kuvaus rekisteröidyllä nimellä nimetystä maataloustuotteesta*

”Kraška panceta” on perinteinen kuivattu lihatuote, jolle on tunnusomaista neliskulmainen muoto. Valmiin tuotteen paino on vähintään 2,2 kg. Kraška panceta valmistetaan lihaisasta sian kylkisilavasta. Kuivausta varten se käsitellään siten, että kylkiluut poistetaan, mutta nahka jätetään. Kuivaukseen käytetään yksinomaan merisuolaa, ja liha kuivatetaan ja kypsytetään ilman lämpökäsittelyä. Näin saadaan aikaan ohuille viipaleille tunnusomaiset aistinvaraiset ominaisuudet. Tuotteen lihaisa osa on kuiva ja kiinteä, ja se säilyttää painettaessa sopivan joustavuuden. Kylkiluiden paikat ovat havaittavissa. Nahka on kova ja sileä, ja se irrotetaan juuri ennen tuotteen nauttimista. Kypsyessään lihaisat osat saavat niille tunnusomaisen punertavan värin. Rasva on kermanvalkoista. Viipale muodostuu vähärasvaisesta lihasta, jossa on ohuita rasvakerroksia. Ohuiden viipaleiden ulkonäkö on tuotteen tärkeä aistinvarainen ominaisuus: viipaleiden kuuluu olla mureita ja pehmeitä, ja liha- ja rasvakerrosten on oltava tiiviisti kiinni toisissaan. Viipaleen aromin tulee olla täyteläinen ja tasapainoinen ja maun pehmeä, ei suolainen. Suolapitoisuus on alle 6 %, kuivumisasteen on oltava vähintään 33 %, aw-arvon enintään 0,92, valkuaispitoisuuden vähintään 15 % ja rasvapitoisuuden vähintään 36 %.

4.3 *Rehun hankintaa koskevat poikkeukset (ainoastaan suojatulla alkuperänimityksellä nimettyjen eläinperäisten tuotteiden osalta) ja raaka-aineiden hankintaa koskevat rajoitukset (ainoastaan suojatulla maantieteellisellä merkinnällä nimettyjen jalostettujen tuotteiden osalta)*

Kraška panceta -lihatuotteen valmistamiseen valitaan lihakkaita sikarotuja. Silava saadaan lavasta, ja siinä on näkyvissä vähintään 9 kylkiluun paikkaa.

Kraška panceta -lihatuotteen valmistukseen käytetään myös kuvelihaa. Tyypillinen tuote on muodoltaan neliskulmainen, 45–55 cm pitkä ja 18–24 cm leveä.

Tuoreen tuotteen paino on vähintään 4 kg.

Kuivausta varten silava käsitellään siten, että kylkiluut poistetaan, mutta nahka jätetään. Palat ovat litteitä, ja kylkisilavan ja nahan on oltava ehjät.

Sisäosan pehmeä rasva poistetaan.

4.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella*

Kraška panceta -lihatuotteen kaikkien tuotantovaiheiden (raaka-aineiden valinta, suolaus, kuivaus/kypsytys) on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella.

4.5 *Maataloustuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, pakkaamista, viipalointia, raastamista jne. koskevat erityissäännöt*

Suojatulla maantieteellisellä merkinnällä varustettu Kraška panceta saatetaan myyntiin kokonaisena tai puolikkaina, ja tuotteen selkäpuolelle merkitään nahkaan polttoleimalla tehtävä Kraška panceta -tunnus. Myynnin helpottamiseksi tuote voidaan leikata myös pienemmiksi, tasakokoisiksi paloiksi. Tuotteen tunnusomaisten aistinvaraisten ominaisuuksien, lihalle ominaisen voimakkaan punaisen ja rasvan kermanvaalean värin säilyttämiseksi on olennaisen tärkeää, että Kraška panceta -lihatuotteen leikkaaminen ja pakkaaminen tapahtuvat tarkassa teknisessä valvonnassa. Tuote ei saa olla kosketuksissa ilman kanssa, sillä se saattaisi aiheuttaa hapettumista ja heikentää siten merkittävästi tuotteen laatua. Siksi Kraška panceta voidaan leikata ja pakata ainoastaan sellaisissa laitoksissa, jotka on rekisteröity Kraška panceta -lihatuotteen tuotantoa varten. Tällä varmistetaan, että tuote voidaan pakata välittömästi, ja ilman tai sopimattoman lämpötilan aiheuttama hapettuminen voidaan estää ja taata tuotteen vaadittu mikrobiologinen turvallisuus. Järjestelmällä turvataan jatkuva valvonta, täydellinen jäljitettävyys ja Kraška panceta -lihatuotteen tyypillisten ominaisuuksien säilyminen, mikä on ratkaisevan tärkeää tuotteen aitouden ja kuluttajan luottamuksen varmistamiseksi.

4.6 *Maataloustuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkintöjä koskevat erityissäännöt*

Kaikilla vaatimustenmukaisuustodistuksen saaneilla valmistajilla on oikeus merkitä tuotteensa Kraška panceta -nimityksellä ja -tunnuksella. Tunnuksessa on tyylitelty kuva tuotteesta ja merkintä ”Kraška panceta”. Valmistajan rekisteröintinumero (R) merkitään tunnuksen viereen. Tunnuksen käyttö on pakollista kaikissa tarjontamuodoissa, joissa kyseistä tuotetta pidetään kaupan. Kokonaisissa tai puolikkaissa tuotteissa on myös nahkaan tehty polttoleima.

Yhdistyksen tuottajien käytettävissä on polttorauta ja tunnus.

5. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Kraška panceta -lihatuotteen tuotantoaluetta rajaa linja, joka kulkee Kostanjevica na Krasusta Opatje selon kylään asti, sieltä Slovenian ja Italian väliselle rajalle ja rajaa pitkin Lipican rajanylityspaikkaan, josta maantietä pitkin Lokeviin, sieltä Divačaan, sieltä suoraa linjaa pitkin Vrabčen ja Štjakin kyliin ja edelleen Seloon, Krtinovicaan, Kobdiljiin, minkä jälkeen suoraa linjaa pitkin Mali Dolista Škrbinaan Lipan ja Temnican suuntaan ja lopulta takaisin Kostanjevica na Krasuun. Kaikki edellä mainitut kylät kuuluvat maantieteelliseen alueeseen.

6. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Yhteys maantieteelliseen alkuperään perustuu

☑ maineeseen

☐ tiettyyn laatuun

☐ tuotteen muuhun ominaisuuteen

Tiivistelmä yhteydestä

Karst on yksi Slovenian suurimmista maisemallisesti yhtenäisistä alueista. Se on kumpuileva kalkkikivipitoinen tasanko, jolla on karstimaalle tyypillinen maasto (laaksoja, vajoamia, sivulaaksoja, kuiluja ja maanalaisia luolia). Maaperä koostuu kalkkikivestä, ja kalkkikivikerrostumien päälle on muodostunut karstimaalle ominainen ns. punainen maa (terra rossa). Maan pintakerros on ohut ja kivinen, paikoitellen kasvaa heinää, pensaikkoa tai harvaa metsää.

Meren läheisyys vaikuttaa ratkaisevasti Karstin alueen ilmastoon. Lauhkea välimerellinen ilmasto kohtaa täällä kylmän mannerilmaston. Lämpötilanvaihtelut ovat tavallisia Karstin alueella, jolla kylmää mannerilmaa virtaa Välimerelle nk. Bora-tuulen mukana. Meren läheisyydestä johtuen lämpötila saattaa usein nousta äkkiä keskellä talvea päiväkausia puhaltaneen kylmän Bora-tuulen jälkeen. Lumipeite pysyy harvoin pitkään. Meren läheisyys vaikuttaa merkittävästi myös kesällä, jolloin sää on yleensä kuuma ja kirkas. Karstin tasangon monimuotoisuus ja meren välitön läheisyys merkitsevät, että alueella puhaltaa aina tuuli, joten ilman suhteellinen kosteus on melko alhainen.

Maantieteellisen alueen luonnonolosuhteet tarjoavat suotuisat mikroilmastolliset olot lihan kuivaamiselle, jota paikallinen väestö on kautta aikojen harjoittanut. Karstin alueen väestö on oppinut löytämään oikean kosteus- ja lämpötilaolosuhteiden tasapainon hyödyntämällä eri tiloja paksuseinäisissä rakennuksissa. Talonpojat siirtävät kinkkuja, kylkisilavapaloja, sianniskoja, makkaroita ja muita tuotteita huoneesta toiseen etsien jatkuvasti kullekin kypsytysvaiheelle ihanteellisinta kosteuden ja lämpötilan yhdistelmää. Näin tekniset ja käytännön taidot ovat aikojen myötä kehittyneet paikallisen väestön keskuudessa vakiintuneeksi osaamiseksi.

Maantieteellinen merkintä ”Kraška panceta” perustuu tuotantoperinteisiin ja tuotteen maineeseen.

Karstin alueella lauhkea välimerellinen ilmasto kohtaa kylmän mannerilmaston. Karstin tasangon monimuotoisuus ja meren välitön läheisyys merkitsevät, että alueella puhaltaa aina tuuli, joten ilman suhteellinen kosteus on melko alhainen. Kuivaukseen soveltuvat luonnonolosuhteet ja kysyntä markkinoilla ovat kannustaneet alueen asukkaita valmistamaan kysyntää vastaavaa tuotetta.

Kylkisilavan kuivaamisella on pitkät perinteet, joista on kirjallisia todisteita jo vuodelta 1689. Ajan kuluessa kokemuksen kautta saadut tekniset taidot ovat kehittyneet ja vakiintuneet ja siirtyneet siten sukupolvelta toiselle. Karstin alueen asukkaiden harjoittamien perinteiden myötä Kraška panceta on saanut perinteisen tunnusomaisen muotonsa sekä aistinvaraiset ominaisuutensa.

Kraška panceta -lihatuotteelle erityistä on sen nelikulmainen muoto. Se muodostuu osasta kylkeä, jossa on vähintään 9 havaittavissa olevaa kylkiluun paikkaa sekä kuvelihaa. Tällaisella leikkuutavalla varmistetaan mielenkiintoa herättävä lihan ja rasvan suhde. Lihaa on rasvaan nähden runsaasti. Toinen erityispiirre on kuivasuolaus, jossa käytetään yksinomaan merisuolaa. Kuivaus- ja kypsytysvaiheeseen ei sisälly lämpökäsittelyä, vaan tämä vaihe tapahtuu alle 18 °C:n lämpötilassa, minkä ansiosta valkuaisaineiden koostumus ei heikkene lämmön vaikutuksesta ja rasvakudoksen kiinteys säilyy.

Kuivaus- ja kypsytysvaiheen huolellisen seurannan ansiosta Kraška panceta saa sille ominaiset piirteet, jotka ovat tehneet siitä kuluttajien arvostaman ja erittäin menestyksekkään kaupallisen tuotteen.

Toisin kuin muualla Sloveniassa Karstin alueen asukkaat ovat aina käyttäneet yksinomaan kuivasuolausta ja maltillista suolamäärää Kraška panceta -lihatuotteen valmistamiseen. Muualla käytetään yleensä upposuolausta tai kuiva- ja upposuolauksen yhdistelmää. Kuivasuolaus ja suhteellisen pitkä kypsytysaika alhaisessa lämpötilassa vaikuttavat oleellisesti Kraška panceta -lihatuotteen tyypillisiin aistinvaraisiin ominaisuuksiin. Kypsytyksensä sekä tunnusomaisten arominsa ja makunsa ansiosta Kraška panceta on gastronominen erikoisuus, jota tarjotaan Kraški pršut -kinkun ohella alkupalana juhlatilaisuuksissa.

Kraška panceta -lihatuotteen valmistus sai uutta puhtia vuodesta 1977 alkaen, kun tuottajat ottivat käyttöön erityistekniikalla varustettuja tuotantolaitoksia.

Kraška panceta -lihatuotteen maineesta todistavat erilaiset kirjalliset lähteet (esitteet, lehtiset jne.), ja jo vuonna 1978 ”Kraška panceta” esiteltiin erään tuottajan esitteessä. Stanislav Renčelj kuvasi ”Kraška pancetaa” teoksissaan *Suhe mesnine narodne posebnosti* (1991), *Kraška kuhinja* (1999), *Suhe mesnine na Slovenskem* (2008) ja *Okusi Krasa* (2009). ”Kraška panceta” esiteltiin slovenialaisena kulinaristisena erikoistuotteena kirjassa *Okusiti Slovenijo* (Janez Bogataj, 2007). Se mainitaan myös erilaisissa menekinedistämisaineistoissa, joista voidaan mainita mm. kolmella kielellä laadittu *Do odličnosti za dober okus, Slovenija* (1998) (”Rise to Excellence for the Gourmet, Slovenia”, ”Dem Exzellenten Genuß Entgegen, Slovenia”), *Edamus, Bibamus, Gaudeamus* (Interreg III-hanke vuodelta 2006), *Kras in Kraške posebnosti* (Phare-ohjelma), *Pomlad Kraških dobrot* (Karstin pilottihanke vuonna 2001), *Dobrote Krasa in Brkinov* (Sežanan kunnan julkaisu vuodelta 2010) jne.

Kraška panceta -lihatuotteen valmistajat osallistuvat Gornja Radgonassa järjestettäviin kansainvälisiin maatalous- ja elintarvikemessuihin, joissa ”Kraška panceta” on viimeisten 10 vuoden aikana saanut lukuisia kunniamainintoja ja palkintoja.

Tuote-eritelmän sähköinen julkaisuviite (URL)

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