C/2026/4664

1.9.2026

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2026/4664)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Kraška panceta»

Numéro de référence UE: PGI-SI-0833-AM02 — 4.6.2026

1. **Dénomination du produit**

«Kraška panceta»

2. **Type d'indication géographique**

☐ AOP

☑ IGP

3. **Secteur**

☑ Produits agricoles

☐ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

Slovénie

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Nom

Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano Republike Slovenije [Ministère de l'agriculture, des forêts et de l'alimentation de la République de Slovénie]

6. **Qualification en tant que modification standard**

Les modifications sont considérées comme des modifications standard car:

— elles n'incluent pas un changement de la dénomination de l'indication géographique ou de l'utilisation de cette dénomination,

— elles n'annihilent pas le lien avec l'aire géographique,

— n'entraînent pas de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

Titre

1. Modification du régime de température pour le stockage de la «Kraška panceta» affinée

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Description

Au chapitre 8 du cahier des charges («Bases technologiques communes pour la production de la “Kraška panceta” en pièces»), la mention «Les produits affinés sont stockés dans l'obscurité à une température comprise entre 8 et 10 °C» est remplacée par une nouvelle phrase, à savoir: «Les produits affinés non emballés sont stockés dans l'obscurité à une température ne dépassant pas 10 °C, tandis que les produits emballés (sous vide) sont stockés sous un régime de température ne dépassant pas +8 °C».

Cette modification est due au fait que la formulation actuelle du régime de stockage de la «Kraška panceta» n'est pas satisfaisante, des doutes ayant été soulevés lors des contrôles effectués.

Lorsque la «Kraška panceta» affinée satisfait aux conditions prescrites, elle est emballée entière sous vide. Cela empêche un séchage supplémentaire inutile de la «Kraška panceta». La «Kraška panceta» emballée sous vide est conservée à une température ne dépassant pas +8 °C.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Titre

2. Étiquetage du produit «Kraška panceta»

Description

Au chapitre 10 du cahier des charges («Étiquetage du produit “Kraška panceta”»), le deuxième alinéa est supprimé dans son intégralité. Il était libellé comme suit: «La “Kraška panceta” doit également porter la mention “zaščitena geografska označba” (indication géographique protégée) et le symbole de qualité national ainsi que, après obtention de la protection au niveau de l'UE, le symbole de qualité de l'UE.»

Un nouveau deuxième alinéa est ajouté: «La marque au feu et le logo sont mis à la disposition des producteurs par l'intermédiaire de l'association».

Le deuxième alinéa est supprimé car le contenu n'est plus pertinent. Cet aspect est régi par les règles européennes ou nationales en vigueur. La «Kraška panceta» étant enregistrée depuis 2012, son étiquetage relève du règlement (UE) 2024/1143. L'apposition du symbole de qualité national est régie par la législation nationale, qui prévoit que l'utilisation d'un label de qualité national est facultative.

Le nouveau deuxième alinéa vise à préciser où les producteurs certifiés peuvent obtenir la marque au feu et le logo.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles

«Kraška panceta»

Numéro de référence UE: PGI-SI-0833-AM02 — 4.6.2026

1. **Dénomination(s)**

«Kraška panceta»

2. **Type d'indication géographique**

☐ AOP

☑ IGP

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

Slovénie

4. **Description du produit agricole**

4.1. *Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143*

16 - PRÉPARATIONS DE VIANDE, DE POISSONS, DE CRUSTACÉS, DE MOLLUSQUES, D'AUTRES INVERTÉBRÉS AQUATIQUES OU D'INSECTES

4.2. *Description du produit agricole portant la dénomination enregistrée*

La «Kraška panceta» est un produit traditionnel à base de viande séchée, caractérisé par une forme rectangulaire. Le poids minimal du produit final est de 2,2 kg. La «Kraška panceta» est élaborée à partir du lard maigre de porc. Pour le séchage, la «Kraška panceta» se présente avec la couenne et sans les côtes. Le salage, qui s'effectue à sec, exclusivement avec du sel marin, ainsi que le séchage et la maturation, qui se déroulent sans traitement à chaud, contribuent à l'obtention des caractéristiques organoleptiques typiques des fines tranches. La partie maigre de la panceta est sèche, ferme et elle reste suffisamment souple sous la pression. L'emplacement des côtes est apparent. La peau est ferme, lisse et s'enlève juste avant de consommer le produit. Au cours de la maturation, les parties maigres de la panceta prennent une coloration rose typique. Le gras est de couleur blanc crème. En tranches, les parties de viande prédominent et sont entrecoupées de fines couches de gras. Parmi les caractéristiques organoleptiques, on apprécie en particulier l'aspect des fines tranches dont la texture doit être tendre; la viande et le gras sont fermement reliés. La tranche dégage un plein arôme harmonieux et possède une saveur douce, non salée. La teneur en sel ne dépasse pas 6 %, le taux de séchage minimal est de 33 %, la valeur aw maximale est de 0,92, la teneur minimale en protéines est de 15 % et la teneur minimale en graisse est de 36 %.

4.3. *Dérogations concernant l'origine des aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale désignés par une appellation d'origine protégée) et restrictions à la provenance des matières premières (uniquement pour les produits transformés désignés par une indication géographique protégée)*

Pour produire la «Kraška panceta», on sélectionne le lard des porcs de race viandeuse. Le lard comprend une partie de la poitrine présentant au moins

neuf emplacements de côtes apparents. Au lard s'ajoute également la partie maigre du flanc. La coupe classique typique du lard utilisé pour la «Kraška panceta»

est rectangulaire et mesure de 45 à 55 cm de long et de 18 à 24 cm de large. Le poids minimal du lard frais est de 4 kg. Pour

le séchage, le lard est préparé avec la couenne et sans les côtes; les côtés de la découpe sont plats, le lard maigre et la couenne doivent être intacts. Le

lard mou de la partie interne est éliminé.

4.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Toutes les étapes de la production de la «Kraška panceta» (sélection des matières premières, salage, séchage/maturation) doivent avoir lieu à l'intérieur de l'aire géographique délimitée.

4.5. *Règles spécifiques applicables au conditionnement, tranchage, râpage, etc., du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

La «Kraška panceta» avec indication géographique protégée est commercialisée en pièces entières ou en moitiés, qui portent, au dos, la marque apposée au feu sur la couenne représentant le logo «Kraška panceta». Afin de faciliter la vente (de produits gourmet), la panceta peut être découpée en morceaux plus petits, de taille identique. Afin de conserver les propriétés organoleptiques du produit, la couleur rouge vif du lard maigre et la couleur blanc crème du gras typiques, il est extrêmement important de soumettre les opérations de découpe et de conditionnement de la «Kraška panceta» à un contrôle technologique particulièrement minutieux. Le contact avec l'air, en déclenchant des processus d'oxydation, peut fortement nuire à la qualité du lard. C'est pourquoi la découpe et le conditionnement commercial de la «Kraška panceta» ne peuvent se faire que dans les ateliers agréés pour la production du produit. Il est possible, de la sorte, de procéder immédiatement au conditionnement du produit, d'éviter les processus d'oxydation dus à l'exposition à l'air ou à des températures inadaptées et de garantir la sécurité microbiologique nécessaire et requise du produit. Ce système garantit un contrôle permanent, une traçabilité complète et la préservation des propriétés typiques de la «Kraška panceta», gage d'authenticité et de confiance du consommateur.

4.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

Tous les producteurs ayant obtenu la certification sur la conformité du produit au cahier des charges sont autorisés à utiliser la dénomination et à apposer le logo «Kraška panceta» sur leurs produits. Le logo est représenté par du lard maigre stylisé portant l'inscription «Kraška panceta». Il est complété par le numéro d'identification du producteur (R). L'utilisation du logo est obligatoire pour tous les types de commercialisation de la panceta. Les pièces entières de panceta et les moitiés portent une marque au feu apposée sur la couenne.

La marque au feu et le logo sont mis à la disposition des producteurs par l'intermédiaire de l'association.

5. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

L'aire de production de la «Kraška panceta» est délimitée par une ligne qui part de Kostanjevica na Krasu jusqu'à Opatje selo, se poursuit jusqu'à la frontière avec l'Italie qu'il faut longer jusqu'au passage de frontière de Lipica; elle longe ensuite la route qui mène au village de Lokev qu'elle inclut, puis la route vers Divača d'où elle se prolonge en ligne droite jusqu'aux villages de Vrabče et Štjak, Selo, Krtinovica, Kobdilj, et, toujours en ligne droite, en traversant Mali Dol vers Škrbina en direction de Lipa et Temnica pour enfin revenir à Kostanjevica na Krasu. Tous les villages susmentionnés font partie de l'aire.

6. **Lien avec l'aire géographique**

Le lien de causalité avec l'origine géographique est fondé sur

☑ une réputation

☐ une qualité déterminée

☐ autres caractéristiques du produit

Résumé du lien

Le Karst est une des plus grandes régions de Slovénie. C'est un plateau calcaire vallonné présentant une surface typiquement karstique (dolines, dépressions, vallons, gouffres et grottes souterraines). Le Karst est caractérisé par des sols calcaires sur lesquels s'est formée la célèbre terre rouge karstique que l'on nomme souvent terra rossa. La terre qui recouvre la surface est rare, celle-ci étant essentiellement rocailleuse même si, à certains endroits, de l'herbe, des buissons ou une maigre forêt parviennent encore à pousser.

La proximité de la mer influence de manière prédominante le climat du Karst. Le doux climat méditerranéen croise ici l'air froid continental. Les sauts de température sont typiques dans le Karst où les masses d'air froid continental entrant dans la zone chaude méditerranéenne donnent naissance au vent appelé «bora du Karst». En plein hiver, la proximité de la mer provoque régulièrement de nettes hausses de température, après des journées de bora glaciale, et la couche neigeuse fond rapidement. La proximité de la mer se fait davantage ressentir l'été, avec la persistance d'un temps beau et chaud. La diversité des reliefs du plateau karstique et la proximité directe de la mer expliquent la présence permanente de vents qui déterminent le degré d'hygrométrie relativement bas.

Les conditions naturelles de l'aire géographique offrent des conditions microclimatiques favorables au séchage de la viande et dont les habitants de la région savent depuis toujours tirer parti. Ils sont parvenus à combiner idéalement l'humidité et la température en utilisant les différentes pièces des maisons karstiques aux murs épais. Les agriculteurs faisaient ainsi transiter d'une pièce à l'autre les jambons, les panceta, les cous de porc, les saucisses et autres produits de manière à trouver en permanence cette combinaison idéale entre l'humidité et la température requise par les différentes phases techniques de la maturation. Aussi les compétences techniques et les connaissances pratiques se sont-elles, au fil des ans, affinées jusqu'à devenir acquises pour les habitants.

L'indication géographique de la «Kraška panceta» repose sur la tradition de la production et sa notoriété.

Dans la région du Karst, le doux climat méditerranéen croise l'air froid continental. La diversité des reliefs du plateau karstique et la proximité directe de la mer expliquent la présence permanente de vents qui déterminent le degré d'hygrométrie relativement bas. Les bonnes conditions naturelles de séchage et la demande du marché ont encouragé les habitants de la région à adapter la production des morceaux de lard en fonction de la demande.

Le séchage du lard est une tradition attestée par les écrits depuis 1689. C'est ainsi qu'à travers les siècles, un savoir-faire fondé sur l'expérience est devenu acquis pour les habitants et s'est transmis de génération en génération. Grâce à leur travail, les habitants du Karst ont contribué à donner à la «Kraška panceta» sa forme classique et reconnaissable, ainsi que ses propriétés organoleptiques.

La particularité de la «Kraška panceta» est sa coupe rectangulaire qui comprend une partie de la poitrine présentant au moins neuf emplacements de côtes apparents et une partie du flanc. Cette découpe offre un rapport intéressant entre le lard maigre et le gras. Le lard est maigre et présente une faible proportion de gras. Une autre caractéristique spécifique réside dans le recours exclusif à la méthode de salage à sec effectué avec du sel de mer. De même, l'étape du séchage/de la maturation se déroule sans traitement thermique, à une température inférieure à 18 °C, ce qui empêche la détérioration des protéines due à la chaleur et préserve la fermeté du tissu adipeux.

Grâce au suivi attentif de l'étape du séchage/de la maturation, ces procédures confèrent à la «Kraška panceta» sa qualité caractéristique qui en fait un produit commercial apprécié par les consommateurs et remportant un vif succès.

Contrairement aux habitants d'autres régions de Slovénie, les habitants du Karst recourent exclusivement au salage à sec et n'utilisent qu'une quantité modérée de sel pour la production de la «Kraška panceta», alors que dans les autres régions, ils utilisent généralement le salage en conditions humides (saumure) ou combinent le salage à sec et la saumure. La phase de salage à sec et une période suffisamment longue de maturation à basse température sont déterminantes pour l'obtention des caractéristiques organoleptiques de la «Kraška panceta». Grâce à sa maturation et à son parfum et son goût caractéristiques, la «Kraška panceta» est une spécialité gastronomique que l'on retrouve à présent, aux côtés du «Kraški pršut» (jambon cru du Karst), servie en tant que hors-d'œuvre lors des repas protocolaires.

Une nouvelle ère de production de la «Kraška panceta» s'est ouverte en 1977, lorsque les producteurs ont commencé à travailler dans des ateliers spécialement équipés à cet effet.

La notoriété de la «Kraška panceta» est notamment confirmée par divers ouvrages littéraires, brochures et prospectus. Elle figurait déjà dans un dépliant de l'un des producteurs en 1978. Stanislav Renčelj a présenté la «Kraška panceta» dans différents ouvrages: Suhe mesnine narodne posebnosti (Spécialités nationales de viande séchée) (1991), Kraška kuhinja (La cuisine du Karst) (1999), Suhe mesnine na Slovenskem (Les spécialités de viande séchée de Slovénie) (2008) et Okusi Krasa (Saveurs du Karst) (2009). La «Kraška panceta» a été présentée dans l'ouvrage de Janez Bogataj Okusiti Slovenijo (Un goût de Slovénie) (2007) en tant que spécialité gastronomique slovène. On la retrouve également dans plusieurs publications de promotion, notamment dans l'ouvrage trilingue Do odličnosti za dober okus, Slovenija (1998) (Rise to Excellence for the Gourmet, Slovenia, Dem Exzellenten Genuß Entgegen, Slovenia); dans Edamus, Bibamus, Gaudeamus (projet Interreg III, 2006); Kras in Kraške posebnosti (Le Karst et ses spécialités) (programme Phare); Pomlad Kraških dobrot (Le printemps des spécialités du Karst) (projet pilote Karst, 2001); Dobrote Krasa in Brkinov (Spécialités de la région du Karst et de Brkini) (municipalité de Sežana, 2010); etc.

Les producteurs de «Kraška panceta» participent à la foire agricole et alimentaire internationale de Gornja Radgona, et, ces dix dernières années, ils se sont vu décerner de grands prix et de hautes récompenses pour leur produit.

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges

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