C/2026/4664

1.9.2026.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/4664)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)

„Kraška panceta”

Referentni broj EU-a: PGI-SI-0833-AM02 – 4.6.2026.

1. **Naziv proizvoda**

„Kraška panceta”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☐ ZOI

☑ ZOZP

3. **Sektor**

☑ Poljoprivredni proizvodi

☐ Vina

☐ Jaka alkoholna pića

4. **Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Slovenija

5. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

Naziv

Ministarstvo poljoprivrede, šumarstva i hrane

6. **Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Izmjene se smatraju standardnim izmjenama jer:

— ne uključuju promjenu naziva oznake zemljopisnog podrijetla ni upotrebe tog naziva,

— ne postoji rizik od gubitka povezanosti sa zemljopisnim područjem, i

— ne podrazumijevaju daljnja ograničenja u pogledu stavljanja proizvoda na tržište.

7. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

Naslov

1. Promjena temperaturnog režima za čuvanje zrele Kraške pancete

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Opis

U 8. poglavlju specifikacije („Zajedničke tehnološke osnove za proizvodnju Kraške pancete u komadima”) rečenica „Zreli proizvodi čuvaju se na tamnom mjestu na temperaturi od 8 do 10 °C” zamjenjuje se rečenicom „Zreli nepakirani proizvodi čuvaju se na tamnom mjestu na temperaturi do 10 °C, dok se pakirani (vakuumirani) proizvodi čuvaju na temperaturi do +8 °C”.

Ova se izmjena unosi jer se postojeći temperaturni režim za čuvanje Kraške pancete smatra neprimjerenim slijedom dvojbi koje su iznesene pri ocjenjivanju.

Zrela Kraška panceta koja postigne propisane uvjete cijela se pakira u vakuumiranu ambalažu kako bi se zaustavilo njezino nepotrebno daljnje sušenje. Vakuumirana Kraška panceta čuva se na temperaturi do +8 °C.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

2. Označivanje Kraške pancete

Opis

U cijelosti se briše drugi odlomak iz 10. poglavlja specifikacije („Označivanje Kraške pancete”), koji glasi: „Na ‚Krašku pancetu’ obvezno se stavlja i navod ‚zaščitena geografska označba’ (zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla) i nacionalna oznaka kvalitete, a nakon dobivanja zaštite na razini EU-a i oznaka kvalitete EU-a”.

Taj se odlomak zamjenjuje rečenicom „Vrući žig i logotip proizvođači mogu dobiti od udruženja”.

Prethodni drugi odlomak briše se jer njegov sadržaj više nije relevantan, tj. već je uređen postojećim propisima EU-a ili nacionalnim propisima. Kraška panceta registrirana je još 2012., stoga se na njezino označivanje primjenjuje Uredba (EU) 2024/1143. Označivanje nacionalnom oznakom kvalitete uređeno je nacionalnim zakonodavstvom te je u skladu s njim dobrovoljno.

Novim drugim odlomkom želi se dodatno razjasniti gdje certificirani proizvođači mogu dobiti vrući žig i logotip.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

Oznake izvornosti i oznake zemljopisnog podrijetla poljoprivrednih proizvoda

„Kraška panceta”

Referentni broj EU-a: PGI-SI-0833-AM02 – 4.6.2026.

1. **Naziv**

„Kraška panceta”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☐ ZOI

☑ ZOZP

3. **Zemlja kojoj pripada definirano zemljopisno područje**

Slovenija

4. **Opis poljoprivrednog proizvoda**

4.1. *Klasifikacija poljoprivrednog proizvoda u skladu s tarifnim brojem i oznakom kombinirane nomenklature kako je navedeno u članku 6. stavku 1. Uredbe (EU) 2024/1143*

16 – PROIZVODI OD MESA, RIBA, RAKOVA, MEKUŠACA ILI DRUGIH VODENIH BESKRALJEŽNJAKA, ILI OD KUKACA

4.2. *Opis poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Kraška panceta tradicionalni je suhomesnati proizvod karakterističnog pravokutnog oblika. Masa konačnog proizvoda iznosi najmanje 2,2 kg. Kraška panceta proizvodi se od mesnate svinjske slanine. Suši se s kožom i bez rebara. Proizvod se podvrgava suhom soljenju isključivo morskom solju, a sušenje i sazrijevanje, koji se odvijaju bez toplinske obrade, pridonose postizanju tipičnih organoleptičkih svojstava tankih kriški. Krti dio pancete suh je, čvrst i dovoljno mekan pod pritiskom. Položaj rebara vidljiv je. Koža je čvrsta i glatka te se uklanja neposredno prije konzumacije proizvoda. Tijekom sazrijevanja krti dijelovi pancete poprimaju tipičnu ružičastu boju. Masno tkivo je kremastobijele boje. Na kriškama prevladavaju mesni dijelovi prošarani tankim slojevima masnog tkiva. Među organoleptičkim svojstvima osobito se cijeni izgled tankih kriški, čija tekstura mora biti meka. Meso i masno tkivo čvrsto su povezani. Kriška pancete ima punu i skladnu aromu te je neslana i blagog okusa. Udio soli nije veći od 6 %, najmanji postotak osušenosti iznosi 33 %, najveća vrijednost aktiviteta vode jest 0,92, najmanji udio bjelančevina iznosi 15 %, a najmanji udio masnog tkiva jest 36 %.

4.3. *Odstupanja u pogledu podrijetla hrane za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla označene zaštićenom oznakom izvornosti) i ograničenja u pogledu podrijetla sirovina (samo za prerađene proizvode označene zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla)*

Za proizvodnju „Kraške pancete” odabire se slanina mesnatih pasmina svinja. Slanina se uzima s dijela prsnog koša koji sadržava najmanje devet vidljivih rebara.

Slanina sadržava i krti dio potrbušnice. Za klasičnu „Krašku pancetu” slanina se uobičajeno reže u pravokutnom obliku od 45 do 55 cm dužine i od 18 do 24 cm širine.

Masa svježe slanine iznosi najmanje 4 kg.

Slanina se za sušenje priprema s kožom i bez rebara; bočni su rezovi ravni, a krto tkivo i koža moraju biti neoštećeni.

Meka mast s unutarnjeg dijela uklanja se.

4.4. *Posebne faze proizvodnje koje se moraju odvijati na definiranom zemljopisnom području*

Sve faze proizvodnje „Kraške pancete” (odabir sirovina, soljenje, sušenje/sazrijevanje) moraju se odvijati na definiranom zemljopisnom području.

4.5. *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itd. poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

„Kraška panceta” sa zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla stavlja se na tržište cijela ili u polovicama kojima se na stražnji dio vrućim žigom na kožu stavlja oznaka s logotipom „Kraške pancete”. Radi veće dostupnosti kupcima (u delikatesnoj prodaji) može se rezati na manje dijelove jednake veličine. Kako bi se očuvala organoleptička svojstva proizvoda, tipična jarkocrvena boja krtog mesa i kremastobijela broja masnog tkiva, iznimno je važno da se postupci rezanja i pakiranja „Kraške pancete” podvrgavaju osobito temeljitom tehnološkom nadzoru. Izloženost zraku, koja pokreće postupak oksidacije, može u znatnoj mjeri narušiti kvalitetu proizvoda. Zbog toga se rezanje i komercijalno pakiranje „Kraške pancete” mogu provoditi samo u objektima ovlaštenima za proizvodnju tog proizvoda. Na taj se način proizvod može odmah pakirati, može se spriječiti postupak oksidacije uslijed izloženosti zraku ili neodgovarajućim temperaturama i zajamčiti potrebna i propisana mikrobiološka sigurnost proizvoda. Taj sustav jamči stalno praćenje, potpunu sljedivost i očuvanje tipičnih svojstava „Kraške pancete”, što je ključno za autentičnost i povjerenje potrošača.

4.6. *Posebna pravila za označivanje poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Svi proizvođači kojima je izdana potvrda o usklađenosti sa specifikacijom ovlašteni su upotrebljavati naziv i stavljati logotip „Kraške pancete" na svoje proizvode. Logotip se sastoji od stiliziranog prikaza mesnate slanine s natpisom „Kraška panceta". Dodaje mu se identifikacijski broj proizvođača (R). Upotreba logotipa obvezna je neovisno o obliku u kojem se panceta stavlja na tržište. Ako je riječ o cijeloj panceti ili polovici, na kožu se stavlja i oznaka vrućim žigom.

Vrući žig i logotip proizvođači mogu dobiti od udruženja.

5. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Područje proizvodnje „Kraške pancete" omeđeno je linijom koja se proteže od Kostanjevice na Krasu do Opatjeg Sela, nastavlja se do granice s Italijom pa duž te granice sve do graničnog prijelaza Lipica; zatim prati cestu koja vodi do sela Lokev, koje isto tako obuhvaća, a zatim cestu prema Divači, odakle se nastavlja pravocrtno do sela Vrabče i Štjak, Selo, Krtinovica, Kobdilj te još dalje kroz Mali Dol prema Škrbini u smjeru Lipe i Temnice da bi se na kraju vratila u Kostanjevicu na Krasu. Sva navedena sela sastavni su dio tog zemljopisnog područja.

6. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Uzročna povezanost sa zemljopisnim podrijetlom temelji se na

☑ ugledu

☐ određenoj kvaliteti

☐ drugim svojstvima proizvoda

Sažetak povezanosti

Kras je jedna od najvećih regija Slovenije. Riječ je o brežuljkastoj vapnenačkoj visoravni s tipično krškom površinom (doline, ponori, ždrijela, jame, podzemne špilje). Kras se odlikuje vapnenačkim tlom na kojem je nastala poznata krška crvenica, koja se često naziva „terra rossa". Površina je uglavnom stjenovita, prekrivena s malo zemlje, iako postoje mjesta na kojima i dalje uspijeva niknuti trava, grmlje ili šumarci.

Blizina mora uvelike utječe na klimu u Krasu. Ondje se blaga mediteranska klima susreće s hladnom kontinentalnom klimom. Temperaturni skokovi tipični su za Kras, gdje masa hladnog kontinentalnog zraka ulazeći u područje tople mediteranske klime dovodi do pojave kraške bure. Zimi blizina mora često uzrokuje znatan porast temperature nakon više dana ledene bure. Kad padne snijeg, snježni pokrov brzo se otapa. Blizina mora više se osjeti ljeti, kad prevladava vruće i vedro vrijeme. Raznolikost reljefa kraške visoravni i neposredna blizina mora izvor su stalnih vjetrova, koji pridonose razmjerno niskoj relativnoj vlažnosti zraka.

Prirodni uvjeti zemljopisnog područja stvaraju povoljne mikroklimatske uvjete za sušenje mesa, što su stanovnici regije oduvijek znali iskoristiti. Uspjeli su postići idealnu kombinaciju vlažnosti i temperature upotrebom različitih prostorija kamenih kuća s debelim zidovima. Proizvođači pršut, pancetu, svinjsku vratinu, kobasice i druge proizvode premještaju iz jedne prostorije u drugu kako bi postigli idealnu kombinaciju vlažnosti i temperature koju zahtijeva pojedina tehnološka faza sazrijevanja. Tehničke vještine i praktična znanja s vremenom i iskustvom razvijali su se i postali dio ustaljene prakse lokalnog stanovništva.

Oznaka zemljopisnog podrijetla „Kraška panceta" temelji se na tradiciji proizvodnje i njezinu ugledu.

U regiji Kras blaga mediteranska klima susreće se s hladnim kontinentalnim zrakom. Raznolikost reljefa kraške visoravni i neposredna blizina mora izvor su stalnih vjetrova, koji pridonose razmjerno niskoj relativnoj vlažnosti zraka. Povoljni klimatski uvjeti za sušenje i potražnja tržišta potaknuli su stanovnike regije da prilagode proizvodnju komada slanine potražnji.

Sušenje slanine vrlo je duga tradicija o kojoj svjedoče zapisi još iz 1689. Tehnike su se s vremenom i iskustvom razvijale i postale dio ustaljene prakse lokalnog stanovništva, koja se i prenosi s generacije na generaciju. Svojim su radom stanovnici Krasa pridonijeli stvaranju klasičnog i prepoznatljivog oblika „Kraške pancete" i njezinih organoleptičkih svojstava.

Posebnost „Kraške pancete" jest njezin pravokutni rez kojim je obuhvaćen dio prsa s najmanje devet vidljivih rebara i dio potrbušnice. Takvim se rezom postiže dobra ravnoteža mesnatog dijela i masnog tkiva. Slanina je krta i ima mali udio masnog tkiva. Druga posebnost jest isključiva primjena tradicionalne metode suhog soljenja morskom solju. Osim toga, sušenje/sazrijevanje odvija se bez toplinske obrade, na temperaturi nižoj od 18 °C, čime se sprečava kvarenje bjelančevina uzrokovano toplinom i zadržava čvrstoća masnog tkiva.

Zahvaljujući brižljivom praćenju faze sušenja/sazrijevanja, tim postupcima „Kraška panceta" dobiva svoju karakterističnu kvalitetu, zbog koje je potrošači cijene i zbog čega je postala komercijalno vrlo uspješan proizvod.

Za razliku od stanovnika drugih dijelova Slovenije stanovnici Krasa primjenjuju isključivo suho soljenje i za proizvodnju „Kraške pancete" upotrebljavaju umjerene količine soli. U drugim regijama uglavnom primjenjuju soljenje u vlažnim uvjetima (salamura) ili kombiniraju suho soljenje i salamuru. Faza suhog soljenja i dovoljno dugo sazrijevanje na niskoj temperaturi od presudne su važnosti za postizanje organoleptičkih svojstava „Kraške pancete". Zahvaljujući sazrijevanju i karakterističnom mirisu i okusu „Kraška panceta" gastronomski je specijalitet koji se danas nalazi uz bok Kraškom pršutu i poslužuje se kao predjelo na protokolarnim događanjima.

Novo razdoblje u proizvodnji „Kraške pancete" počelo je 1977., kad su proizvođači počeli raditi u proizvodnim objektima opremljenima posebnom tehnologijom.

Ugled „Kraške pancete" osobito potvrđuju različita književna djela, brošure i prospekti. U letku jednog proizvođača spominje se već 1978. Dr. Stanislav Renčelj predstavio ju je u brojnim djelima, kao što su *Suhe mesnine narodne posebnosti* (1991.), *Kraška kuhinja* (1999.), *Suhe mesnine na Slovenskem* (2008.) i *Okusi Krasa* (2009.). „Kraška panceta" predstavljena je i u djelu dr. Janeza Bogataja *Okusiti Slovenijo* (2007.) kao slovenski gastronomski specijalitet. Može se naći i u više promotivnih publikacija, osobito u trojezičnom djelu *Do odličnosti za dober okus, Slovenija* (1998.) (*Rise to Excellence for the Gourmet, Slovenia, Dem Exzellenten Genuß Entgegen, Slovenia*); u *Edamus, Bibamus, Gaudeamus* (projekt Interreg III, 2006.); *Kras in Kraške posebnosti* (program Phare); *Pomlad Kraških dobrot* (pilot-projekt Kras, 2001.); *Dobrote Krasa in Brkinov* (općina Sežana, 2010.).

Proizvođači „Kraške pancete" sudjeluju na međunarodnom poljoprivrednom i prehrambenom sajmu u Gornjoj Radgoni i u posljednjih deset godina osvojili su važne nagrade i dobili visoka priznanja za svoj proizvod.

Poveznica na objavu specifikacije proizvoda

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