C/2026/4664

2026.9.1.

Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele

(C/2026/4664)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Kraška panceta”

Uniós hivatkozási szám: PGI-SI-0833-AM02 – 2026.6.4.

1. **A termék elnevezése**

„Kraška panceta”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☐ OEM

☑ OFJ

3. **Ágazat**

☑ Mezőgazdasági termékek

☐ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Szlovénia

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Megnevezés

Mezőgazdasági, Erdőgazdálkodási és Élelmiszerügyi Minisztérium

6. **Standard módosításként való minősítés**

A módosítások standard módosításnak minősülnek, mivel:

— nem foglalják magukban a földrajzi jelzés elnevezésének, vagy ezen elnevezés használatának megváltozását,

— nem járnak a földrajzi területtel való kapcsolat érvénytelenné válásának kockázatával, valamint

— nem vonnak magukkal további korlátozásokat a termék forgalmazása tekintetében.

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

Megnevezés

1. Az érlelt „Kraška panceta” tárolására vonatkozó hőmérsékleti tartomány módosítása

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Leírás

A termékleírás „Közös technológiai alapok a darabolt »Kraška panceta« előállításához” című 8. fejezetében az „Az érlelt termékeket sötét helyen, 8–10 °C hőmérsékleten tárolják” mondat helyébe a következő mondat lép: „Az érlelt, csomagolatlan termékeket sötét helyen, legfeljebb 10 °C hőmérsékleten, míg a csomagolt (vákuumcsomagolt) termékeket legfeljebb +8 °C hőmérsékleten tárolják”.

E módosítás oka, hogy a „Kraška panceta” tárolására vonatkozó jelenlegi hőmérsékleti tartomány nem tekinthető megfelelőnek, miután az értékelésekben kétségek merültek fel azzal kapcsolatban.

Amikor az érett „Kraška panceta” megfelel az előírt feltételeknek, egészben, vákuumcsomagolásban hozzák forgalomba. Ez megakadályozza a „Kraška panceta” szükségtelen további kiszáradását. A vákuumcsomagolt „Kraška panceta”-t legfeljebb +8 °C-on tárolják.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

2. A „Kraška panceta” címkézése

Leírás

A termékleírás 10. fejezetéből (A „Kraška panceta” címkézése) teljes egészében el kell hagyni a második bekezdést: „A »Kraška panceta« terméket az »oltalom alatt álló földrajzi jelzés« kifejezéssel és a nemzeti minőségi szimbólummal, valamint az uniós szintű oltalom megszerzését követően az uniós minőségi szimbólummal is azonosítani kell”.

A szöveg egy új második bekezdéssel egészült ki: „A márkajelzés és a logó a termelők rendelkezésére áll az egyesületnél”.

A második bekezdés azért került törlésre, mivel tartalma már nem releváns. Erre a tárgyra már meglévő uniós vagy nemzeti szabályok vonatkoznak. A „Kraška panceta” már 2012-ben bejegyzésre került, ezért az (EU) 2024/1143 rendelet alkalmazandó a címkézésre. A nemzeti minőségi szimbólummal való azonosítást a nemzeti jogszabályok szabályozzák, amelyek szerint a nemzeti minőségigazoló címke használata önkéntes.

Az új második bekezdés célja annak további pontosítása, hogy a tanúsított termelők hol szerezhetik be a márkajelzést és a logót.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

Mezőgazdasági termékek eredetmegjelölései és földrajzi jelzései

„Kraška panceta”

Uniós hivatkozási szám: PGI-SI-0833-AM02 – 2026.6.4.

1. **Elnevezés(ek)**

„Kraška panceta”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☐ OEM

☑ OFJ

3. **Az az ország, amelyhez a meghatározott földrajzi terület tartozik**

Szlovénia

4. **A mezőgazdasági termék leírása**

4.1. *A mezőgazdasági termék besorolása a Kombinált Nómenklatúra megfelelő vámtarifaszáma és alszáma szerint, az (EU) 2024/1143 felhatalmazáson alapuló rendelet 6. cikkének (1) bekezdésével összhangban*

16 – HÚSBÓL, HALBÓL, RÁKFÉLÉBŐL, PUHATESTŰBŐL VAGY MÁS GERINCTELEN VÍZIÁLLATBÓL, VAGY ROVARBÓL KÉSZÜLT TERMÉKEK

4.2. *A bejegyzett elnevezéssel jelölt mezőgazdasági termék leírása*

A „Kraška panceta” jellegzetesen téglalap alakú, hagyományos szárított húskészítmény. A késztermék tömege legalább 2,2 kg. A „Kraška panceta” húsos sertésszalonnából készül. A terméket úgy készítik elő a szárításhoz, hogy meghagyják rajta a bőrt és eltávolítják a bordákat. A kizárólag tengeri sóval történő száraz sózás, valamint a hőkezelés nélküli szárítás és érlelés hozzájárul a vékony szeletek érzékszervi jellemzőinek kialakulásához. A szalonna húsos része száraz és tömör, nyomás alatt kellően rugalmas marad. Látható a bordák helye. A bőr tömör és sima, és azt közvetlenül a fogyasztás előtt távolítják el. A szalonna húsos része az érlelés során jellegzetesen rózsaszínűvé válik. A zsír krémfehér színű. A szalonnaszelet túlnyomórészt húsos részekből áll, amelyeket vékony zsírrétegek ereznek. Az érzékszervi jellemzők közé tartozik a lágy textúrájú, vékony szalonnaszelet külső megjelenése. A szalonna húsos és zsíros részeinek szorosan kell kapcsolódniuk egymáshoz. A szalonnaszelet zamatos, harmonikus aromájú, íze lágy, nem sós. A sótartalom legfeljebb 6 % lehet, a kiszárítás mértékének legalább 33 %-ot kell elérnie, az aw-érték legfeljebb 0,92 lehet, a fehérjetartalomnak legalább 15 %-nak, a zsírtartalomnak pedig legalább 36 %-nak kell lennie.

4.3. *A takarmányok beszerzésére vonatkozó eltérések (kizárólag oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott állati eredetű termékek esetében) és a nyersanyagok beszerzésére vonatkozó korlátozások (kizárólag oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott feldolgozott termékek esetében)*

A „Kraška panceta” húshasznú sertések szalonnájából készül. A szalonnát a sertések mellkasi részéből vágják ki, és azon legalább kilenc borda helye látható.

A szalonna az oldalas húsos részét is tartalmazza. A „Kraška panceta” jellegzetesen 45–55 cm hosszú és 18–24 cm széles, téglalap alakú szalonna.

A friss szalonna tömege legalább 4 kg.

A szalonnát úgy készítik elő a szárításhoz, hogy meghagyják rajta a bőrt és eltávolítják a bordákat, az oldalát egyenesre vágják; a húsos szalonnának és a bőrnek mindeközben sértetlennek kell maradnia.

A belső lágy zsírréteget eltávolítják.

4.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A „Kraška panceta” előállításának valamennyi műveletét (a nyersanyagok kiválasztása, sózás, szárítás/érlelés) a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni.

4.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék csomagolására, szeletelésére, aprítására stb. vonatkozó külön szabályok*

Az oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott „Kraška panceta” terméket egészben vagy félbevágott formában értékesítik; hátulján a bőrfelületre forró bélyegzővel beégetik a „Kraška panceta” logót. Hogy a termék hozzáférhetőbb legyen a vásárlók számára (csemegeáruként történő értékesítés), a szalonna feldarabolható azonos méretű kisebb darabokra. Az érzékszervi jellemzőknek, a húsos szalonna jellegzetes vörös színének és a szalonnazsír krémfehér színének megőrzése céljából létfontosságú a „Kraška panceta” feldarabolásának és csomagolásának rendkívül alapos technológiai felügyelete. A levegővel való érintkezés, aminek következtében a hús oxidálódik, jelentős mértékben ronthatja a szalonna minőségét. Éppen ezért a „Kraška panceta” feldarabolása és csomagolása kizárólag a „Kraška panceta” előállítása céljából engedélyezett létesítményekben történhet. Így a termék azonnal csomagolható, megakadályozható a levegővel való érintkezés miatti vagy a nem megfelelő hőmérsékletnek való kitettség miatt oxidáció, valamint biztosítható a termék szükséges mikrobiológiai biztonságossága. Ez a rendszer biztosítja a folyamatos felügyeletet, a teljes nyomonkövethetőséget, valamint azt, hogy megmaradjanak a „Kraška panceta” terméknek az eredetiség és a fogyasztók bizalma szempontjából legfontosabb jellegzetes tulajdonságai.

4.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék jelölésére vonatkozó külön szabályok*

A „Kraška panceta” elnevezést és logót minden olyan termelő feltüntetheti termékein, aki rendelkezik a termelési előírásoknak való megfelelést tanúsító igazolással. A logón egy húsos szalonna stilizált képe látható, „Kraška panceta” felirattal. A logó mellett feltüntetik a termelő nyilvántartási számát (R). A logó használata a forgalmazás típusától függetlenül minden szalonna esetében kötelező. A szalonna egész vagy félbevágott darabjai esetében az azonosító jelet beégetik a bőrbe is.

A márkajelzés és a logó a termelők rendelkezésére áll az egyesületnél.

5. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A „Kraška panceta” előállítási területét határoló vonal Kostanjevica na Krasu településtől indul Opatje selo településig, onnan a Szlovénia és Olaszország közötti határig, majd a határ mentén a lipicai határátkelőig, onnan az út vonalában Lokev településig, azután az út vonalában Divača településig, onnan egyenes vonalban Vrabče faluig, majd tovább Štjak, Selo, Krtinovica, Kobdilj településekig, onnan egyenes vonalban Mali Dol településen keresztül Škrbina településig Lipa és Temnica felé folytatódik, majd Kostanjevica na Krasu településnél végződik. A felsorolt valamennyi falu a földrajzi terület részét képezi.

6. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A földrajzi eredettel való ok-okozati kapcsolat a következőkön alapul:

☑ hírnév

☐ különleges minőség

☐ a termék egyéb sajátosságai

A kapcsolat összefoglalása

A Karszt-fennsík (Kras) az egyik legnagyobb domborzati egység Szlovéniában. Dimbes-dombos mészkőfennsík, jellegzetes karsztos felszínnel (völgyek, víznyelők, mellékvölgyek, hegyszakadékok, földalatti barlangok). A mészkőtalaj jellemző a Karszt térségre; ezen a mészkő alaprétegen alakult ki a híres vörös talaj (terra rossa). A fennsík felszínén csekély vastagságú talaj található, amely főként sziklás, bár megél rajta fű, bokor vagy ritkás erdő.

A Karszt éghajlatát döntő mértékben határozza meg a tenger közelsége. Itt találkozik az enyhe mediterrán éghajlat a hideg szárazföldi levegővel. A Karszt térségében gyakoriak a hőmérséklet-ingadozások, ahol a hideg szárazföldi levegő a karszti bóra szél formájában a mediterrán térségbe áramlik. A tenger közelségének eredményeképpen a tél közepén a többnapos jeges bóra szél elmúltával gyakran számottevő hőmérséklet-emelkedés következik be, amikor a hóréteg gyorsan elolvad. A tenger közelsége nyáron jobban érezhető, amikor hosszabb a meleg, száraz idő. A Karszt-fennsík domborzati változatossága és a tenger közvetlen közelsége miatt mindig van levegőmozgás, így az adott földrajzi területen viszonylag alacsony a páratartalom.

A földrajzi terület természetes feltételei kedvező mikroklimatikus körülményeket kínálnak a hús szárításához, amit a helyi lakosok mindig is kiaknáztak. A vastag falú karszti házaik különböző helyiségei biztosítják a hőmérséklet és a páratartalom megfelelő kombinációját. Az érlelési folyamat egyes technológiai fázisainak megfelelően a termelő a páratartalom és a hőmérséklet megfelelő kombinációját keresve a sonkát (pršut), a zsíros szalonnát (panceta), a sertésnyakat (vratovina), a kolbászt és az egyéb termékeket egyik helyiségből a másikba helyezi. Így az évek során finomultak, majd megszilárdultak e technikai kompetenciák és gyakorlati készségek a helyiek körében.

A „Kraška panceta” földrajzi jelzés az előállítás hagyományán és a termék hírnevén alapul.

A Karszt térségben az enyhe mediterrán éghajlat találkozik a hideg szárazföldi levegővel. A Karszt-fennsík domborzati változatossága és a tenger közvetlen közelsége miatt mindig van levegőmozgás, így az adott földrajzi területen viszonylag alacsony a páratartalom. A szárítási folyamatnak kedvező természetes körülmények és a piaci kereslet arra sarkallták a helyi lakosokat, hogy a szalonnadarabok előállítási módját a kereslethez igazítsák.

A szalonnaszárítás hagyományának első írásbeli nyomai legalább 1689-re nyúlnak vissza. Az évszázadok során a tapasztalatra épülve kifejlődött és megszilárdult a helyiek szakértelme, amely azután egyik nemzedékről a másikra szállt. A Karszt térség lakosai munkájukkal hozzájárultak a „Kraška panceta” hagyományos, jellegzetes formájának és érzékszervi jellemzőinek kialakulásához.

A „Kraška panceta” jellegzetessége téglalap alakú formájában rejlik; a szalonna a sertések egy mellkasi részét – amelyen legalább kilenc borda helye látható – és az oldalas egy részét foglalja magában. A termék ily módon történő darabolása biztosítja a hús és a szalonna közötti megfelelő arányt. A szalonnában nagy a húsnak a zsíros részekhez viszonyított aránya. A termék egy másik jellegzetessége a kizárólag száraz, tengeri sóval történő sózása. Ezenkívül a hőkezelés nélkül, 18 °C alatti hőmérsékleten végbemenő szárítási/érlelési folyamatnak köszönhetően a fehérjék nem szenvednek hőkárosodást, és a zsírszövet szilárdsága is megmarad.

A szárítási/érlelési folyamat szoros nyomon követésének köszönhetően a szóban forgó eljárások révén a „Kraška panceta” olyan egyedi tulajdonságokkal rendelkezik, amelyeket a fogyasztók nagyra értékelnek, és ezért a terméket szívesen vásárolják.

Szlovénia más térségeitől eltérően a karsztiak a „Kraška panceta” előállításához mindig kizárólag kis mennyiségben, száraz sózást alkalmaznak. Szlovénia más területein általában sós vizet használnak, vagy a száraz és a nedves sózás kombinációját. A „Kraška panceta” érzékszervi jellemzői jelentős mértékben a száraz sózás folyamatának és az alacsony hőmérsékleten történő, megfelelően hosszú érlelési időszaknak köszönhetőek. Kellő érettségének, valamint jellegzetes illatának és ízének köszönhetően a „Kraška panceta” gasztronómiai különlegesség, amely a karszti nyers sonkával (Kraški pršut) együtt az ünnepi alkalmak szokásos előételévé vált.

A „Kraška panceta” előállításában új korszak köszöntött be 1977-ben, amikor a termelők e célra szolgáló eszközökkel felszerelt létesítményekben kezdtek el dolgozni.

A „Kraška panceta” hírnevét számos irodalmi mű, brosúra és prospektus megörökíti. A „Kraška panceta” szerepel egy 1978-ból származó termelői prospektusban. Dr. Stanislav Renčelj a „Kraška panceta” terméket több műben is bemutatta: *Suhe mesnine narodne posebnosti* (Szárított hústermékek – nemzeti különlegességek) (1991), *Kraška kuhinja* (Karszti konyhaművészet) (1999), *Suhe mesnine na Slovenskem* (Szlovén szárított hústermékek) (2008) és *Okusi Krasa* (A Karszt ízei) (2009). *Okusiti Slovenijo* (Megízlelni Szlovéniát) (2007) című könyvében Dr. Janez Bogataj a „Kraška panceta” terméket szlovéniai gasztronómiai különlegességként mutatja be. A termék ismertetése több reklámcélú kiadványban is megtalálható, így például a *Do odličnosti za dober okus, Slovenija* (1998) (Rise to Excellence for the Gourmet, Slovenia, Dem Exzellenten Genuß Entgegen, Slowenien) című háromnyelvű kiadványban, valamint a következő publikációkban: *Edamus, Bibamus, Gaudeamus* (Interreg III project, 2006), *Kras in Kraške posebnosti* (A Karszt és a karszti különlegességek) (Phare-program), *Pomlad Kraških dobrot* (A karszti különlegességek virágkora) (Karszti kísérleti projekt, 2001), *Dobrote Krasa in Brkinov* (A Karszt és a brkini térség különlegességei) (Sežana önkormányzat, 2010) stb.

A „Kraška panceta” termelői részt vesznek a Gornja Radgona-i (Felsőregede) nemzetközi mezőgazdasági és élelmiszeripari kiállításon, amelyen a „Kraška panceta” az utóbbi tíz évben komoly elismerésekben és díjakban részesült.

Elektronikus (URL-)hivatkozás a termékleírás közzétételére

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