C/2026/4664

1.9.2026

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2026/4664)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Kraška panceta»

Numero di riferimento UE: PGI-SI-0833-AM02 — 4.6.2026

1. **Nome del prodotto**

«Kraška panceta»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☐ DOP

☑ IGP

3. **Settore**

☑ Prodotti agricoli

☐ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Slovenia

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Nome

Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano Republike Slovenije (Ministero dell'Agricoltura, delle foreste e dell'alimentazione della Repubblica di Slovenia)

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

Le modifiche si considerano come modifiche ordinarie in quanto:

— non comprendono un cambiamento del nome dell'indicazione geografica o dell'uso del nome,

— non rischiano di annullare il legame con la zona geografica,

— non comportano ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto.

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

Titolo

1. Modifica del regime della temperatura per la conservazione della «Kraška panceta» stagionata

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Descrizione

Al capitolo 8 del disciplinare (Basi tecnologiche comuni per la produzione della «Kraška panceta» in pezzi), la frase «I prodotti stagionati sono conservati al buio a una temperatura compresa tra 8 °C e 10 °C» è sostituita da una nuova frase, ossia: «I prodotti stagionati non confezionati sono conservati al buio a una temperatura non superiore a 10 °C, mentre i prodotti confezionati (sottovuoto) sono conservati a una temperatura non superiore a + 8 °C».

La modifica è dovuta al fatto che l'attuale formulazione delle modalità di stoccaggio della «Kraška panceta» non è soddisfacente alla luce dei dubbi sollevati durante i controlli che sono stati effettuati.

La «Kraška panceta» stagionata, quando soddisfa le condizioni previste, è confezionata intera sottovuoto, operazione che impedisce un'ulteriore essiccazione non necessaria del prodotto. La «Kraška panceta» confezionata sottovuoto è conservata a una temperatura non superiore a + 8 °C.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

2. Etichettatura del prodotto «Kraška panceta»

Descrizione

Al capitolo 10 del disciplinare (Etichettatura della «Kraška panceta»), il secondo paragrafo è stato interamente soppresso. Esso era così formulato: «La "Kraška panceta" deve inoltre recare "zaščitena geografska označba" (indicazione geografica protetta) e il simbolo di qualità nazionale e, una volta ottenuta la protezione a livello dell'UE, il simbolo di qualità dell'UE».

È aggiunto un nuovo secondo paragrafo: «Il marchio a fuoco e il logo sono messi a disposizione dei produttori dall'associazione».

Il secondo paragrafo è soppresso in quanto il contenuto non è più pertinente ed è disciplinato dalle norme dell'UE o nazionali in vigore. Poiché la «Kraška panceta» è registrata dal 2012, la sua etichettatura è disciplinata dal regolamento (UE) 2024/1143. L'apposizione del simbolo di qualità nazionale è disciplinata dalla legislazione nazionale, a norma della quale l'uso di un marchio di qualità nazionale è facoltativo.

Il nuovo secondo paragrafo è inteso a chiarire dove i produttori certificati possono ottenere il marchio a fuoco e il logo.

☑ La modifica interessa il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei prodotti agricoli

«Kraška panceta»

Numero di riferimento UE: PGI-SI-0833-AM02 — 4.6.2026

1. **Nome**

«Kraška panceta»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☐ DOP

☑ IGP

3. **Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Slovenia

4. **Descrizione del prodotto agricolo**

4.1. *Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143*

16 - PREPARAZIONI DI CARNE, DI PESCI O DI CROSTACEI, DI MOLLUSCHI O DI ALTRI INVERTEBRATI ACQUATICI, O DI INSETTI

4.2. *Descrizione del prodotto agricolo cui si applica il nome registrato*

La «Kraška panceta» è un prodotto tradizionale a base di carne essiccata dalla caratteristica forma rettangolare. Il peso minimo del prodotto finito è 2,2 kg. La «Kraška panceta» è prodotta utilizzando le parti magre della pancetta. Prima dell'essiccatura la pancetta si presenta con la cotenna e senza costole. La procedura di salatura a secco usando esclusivamente sale marino e l'essiccatura e stagionatura senza trattamento a caldo contribuiscono alle proprietà organolettiche caratteristiche delle fette sottili di pancetta. La parte magra della pancetta è secca e soda e sotto pressione rimane elastica quanto richiesto. I segni delle costole sulla pancetta sono abbastanza visibili. La cotenna è dura e liscia e viene rimossa poco prima del consumo. Durante la stagionatura le parti magre della pancetta acquisiscono un caratteristico colore rosa. Il grasso è di color bianco crema. Una fetta si compone principalmente di carne magra con sottili rifilature di grasso. Tra le proprietà organolettiche si apprezza particolarmente l'aspetto esterno delle fette finemente tagliate la cui consistenza deve essere morbida. La carne magra e il grasso devono essere strettamente collegati. La fetta deve avere un aroma pieno ed armonico e un sapore dolce e non salato. Il tenore di sale non può eccedere il 6 %, il grado di essiccatura conseguito deve essere almeno pari al 33 %, il livello aw non deve essere superiore a 0,92 mentre i tenori minimi di materia proteica e di materia grassa devono essere rispettivamente almeno pari al 15 % e al 36 %.

4.3. *Deroghe alla provenienza dei mangimi (solo per i prodotti di origine animale designati da una denominazione di origine protetta) e restrizioni alla provenienza delle materie prime (solo per i prodotti trasformati designati da un'indicazione geografica protetta)*

Per la produzione della «Kraška panceta» viene selezionata la pancetta proveniente da razze suine carnose. La pancetta tagliata comprende parte del petto presentando almeno nove segni apparenti delle costole. La pancetta comprende anche la parte carnosa del fianco.

Il taglio tipico della «Kraška panceta» è di forma rettangolare standard da 45 a 55 cm di lunghezza e da 18 a 24 cm di larghezza.

Il peso minimo del taglio della pancetta fresca è 4 kg.

Per l'essiccatura la pancetta viene preparata con la cotenna e senza le costole, tagliata a livello del fianco, la carne magra e la cotenna devono essere intatte.

Il grasso molle presente all'interno viene rimosso.

4.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Tutte le fasi della produzione della «Kraška panceta» (selezione delle materie prime, salatura, essiccatura/stagionatura) devono avere luogo nella zona geografica delimitata.

4.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

La «Kraška panceta» con indicazione geografica protetta (IGP) viene venduta a pezzi interi o a metà, marchiati sulla cotenna nella parte posteriore con il logo «Kraška panceta». Al fine di facilitare la vendita (di specialità alimentari) la pancetta può essere tagliata in pezzi più piccoli dalla dimensione uniforme. Per preservare le sue proprietà organolettiche caratteristiche, il colore rosso vivo caratteristico della carne magra e il colore bianco crema del grasso della pancetta, è di capitale importanza provvedere a un controllo tecnologico accurato del processo di taglio e imballaggio della «Kraška panceta». Il contatto con l'aria, causando processi di ossidazione, può intaccare significativamente la qualità della pancetta. Per questo motivo, la «Kraška panceta» può essere tagliata e imballata solo in stabilimenti registrati per la fabbricazione di questo prodotto. Grazie a ciò, si può imballare il prodotto immediatamente, evitare l'ossidazione causata da esposizione all'aria o da temperature inadatte e assicurare la necessaria sicurezza microbiologica desiderata del prodotto. Questo sistema di produzione assicura un costante controllo, completa rintracciabilità e mantenimento delle proprietà tipiche della «Kraška panceta» che sono di fondamentale importanza per l'autenticità del prodotto e la fiducia del consumatore.

4.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto agricolo cui si riferisce il nome*

Tutti i produttori ai quali sono stati conferiti certificati di conformità al disciplinare sono autorizzati a contrassegnare i loro prodotti con il nome e il logo «Kraška panceta». Il logo consiste in un'immagine stilizzata della pancetta recante la scritta «Kraška panceta». Il numero di registrazione del produttore (R) è apposto accanto al logo. L'uso del logo è obbligatorio per tutti i tipi di pancetta commercializzati. I pezzi di pancetta interi e a metà presentano anche il marchio di identificazione impresso sulla cotenna.

Il marchio a fuoco e il logo sono messi a disposizione dei produttori dall'associazione.

5. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona di produzione della «Kraška panceta» è delimitata da una linea che va da Kostanjevica na Krasu a Opatje selo, da qui alla frontiera italo-slovena, lungo tale frontiera fino al valico di confine di Lipica, da lì lungo la strada fino al villaggio di Lokev, quindi lungo la strada per Divača, da qui in linea retta fino al villaggio di Vrabče, proseguendo per Štjak, Selo, Krtinovica, Kobdilj, e da questo punto in linea retta attraverso Mali Dol a Škrbina verso Lipa e Temnica per tornare infine a Kostanjevica na Krasu. Tutti i villaggi sopra menzionati fanno parte della zona geografica.

6. **Legame con la zona geografica**

Il legame causale con l'origine geografica si basa:

☑ sulla reputazione;

☐ su una data qualità;

☐ su altre caratteristiche.

Sintesi del legame

Il Carso è una delle regioni più grandi della Slovenia. Si tratta di un altopiano calcareo ondulato, dal tipico suolo carsico (valli, doline, valli laterali, foibe e grotte sotterranee). Il suolo calcareo è tipico del Carso. Su questo substrato si è formato il famoso suolo dal colore rosso della regione carsica, noto come «terra rossa». La superficie è scarsamente terrosa mentre il suolo è prevalentemente roccioso anche se in talune zone crescono erbe, cespugli e foreste rade.

La prossimità del mare esercita l'influenza predominante sul clima della regione carsica, dove il clima mediterraneo temperato incontra l'aria continentale fredda. Le variazioni di temperatura sono frequenti nel Carso, dove l'aria continentale fredda confluisce nella zona calda del Mediterraneo dando origine al vento chiamato «bora del Carso». La vicinanza del mare fa sì che durante l'inverno si verifichino frequenti innalzamenti di temperatura successivi a gelidi giorni di bora. Quando nevica, la neve si scioglie rapidamente. L'influsso del mare è particolarmente sensibile in estate, quando il tempo è caldo e soleggiato. La diversità dell'altopiano carsico e l'immediata vicinanza del mare fanno sì che spiri continuamente vento o brezza che determinano un tasso di umidità relativa piuttosto basso.

L'ambiente naturale della zona geografica è all'origine di condizioni microclimatiche ideali per l'essiccatura della carne, come da tempi immemori fanno i nativi del luogo, che sfruttano la giusta combinazione di temperatura e umidità utilizzando le diverse stanze delle case carsiche dotate di muri spessi. Gli agricoltori spostano *pršut* (prosciutti), *panceta* (pancetta), *vratovina* (collo di maiale), salsicce e altri prodotti da una stanza all'altra alla ricerca costante della giusta combinazione di umidità e temperatura per ciascuna fase del processo di stagionatura. In questo modo nel corso del tempo le abilità tecniche e le conoscenze pratiche si sono evolute, diventando un patrimonio consolidato della popolazione locale.

L'indicazione geografica della «Kraška panceta» si basa sulla tradizione della produzione e sulla sua reputazione.

Nella regione del Carso il clima mediterraneo temperato incontra l'aria continentale fredda. La diversità dell'altopiano carsico e l'immediata vicinanza del mare fanno sì che spiri continuamente vento o brezza che determinano un tasso di umidità relativa piuttosto basso. Le favorevoli condizioni di essiccatura naturale e la domanda di mercato hanno spinto la popolazione locale a produrre pancette rispondenti a tale domanda.

La lunghissima tradizione di conservazione della pancetta è attestata da scritti risalenti al 1689. Col tempo le abilità tecniche si sono evolute con l'esperienza, diventando un patrimonio consolidato della popolazione locale e tramandandosi di generazione in generazione. Grazie al loro lavoro, le popolazioni della regione del Carso hanno contribuito alla produzione della forma standard facilmente riconoscibile e al mantenimento delle proprietà organolettiche della «Kraška panceta».

La specificità della «Kraška panceta» risiede nel taglio rettangolare che comprende parte del petto, presentando almeno nove segni apparenti delle costole e parte del fianco. Tale taglio fornisce un rapporto interessante tra carne magra e pancetta, con un'alta proporzione di carne magra rispetto al grasso. Un'altra caratteristica specifica è l'uso esclusivo del metodo di salatura a secco con sale marino. Analogamente, il processo di essiccatura/stagionatura, che non prevede trattamento termico e ha luogo a temperature sotto i 18 °C, consente di evitare il deterioramento delle proteine dovuto al calore e di preservare la consistenza dei tessuti adiposi.

Grazie al monitoraggio meticoloso del processo di essiccatura/stagionatura, questi procedimenti conferiscono alla «Kraška panceta» la sua caratteristica qualità, che ne fa un prodotto commerciale apprezzato dai consumatori e di grande successo.

A differenza di altre regioni della Slovenia, le popolazioni del Carso usano sempre ed esclusivamente la salatura a secco e un modesto quantitativo di sale per produrre la «Kraška panceta». In altre zone del paese si fa uso di salamoia o di una combinazione di salatura a secco e a umido. Il processo di salatura a secco e il tempo di stagionatura a basse temperature relativamente lungo esercitano un impatto considerevole sulle caratteristiche organolettiche tipiche della «Kraška panceta». Grazie alla stagionatura, all'odore e al sapore caratteristici, la «Kraška panceta» è una specialità gastronomica che, insieme al prosciutto crudo del Carso (*Kraški pršut*), è diventata un aperitivo classico per le cerimonie.

Nel 1977, quando i produttori iniziarono ad utilizzare unità di produzione dotate di attrezzature tecnologiche, iniziò una nuova era nella produzione della «Kraška panceta».

Testimonianze della reputazione della «Kraška panceta» compaiono in varie opere di letteratura, opuscoli, depliant ecc. Nel 1978 la «Kraška panceta» veniva presentata nel depliant di uno dei suoi produttori. Stanislav Renčelj ha descritto la «Kraška panceta» nei suoi libri «Suhe mesnine narodne posebnosti» (Prodotti a base di carne essiccata — specialità nazionali) (1991), «Kraška kuhinja» (Cucina del Carso) (1999), «Suhe mesnine na Slovenskem» (Prodotti sloveni a base di carne essiccata) (2008) e «Okusi Krasa» (Sapori del Carso) (2009). La «Kraška panceta» è presentata come una specialità gastronomica slovena nel libro «Okusiti Slovenijo» (Gustare la Slovenia) di Janez Bogataj (2007). La «Kraška panceta» è stata anche menzionata in varie pubblicazioni di promozione come la pubblicazione trilingue «Do odličnosti za dober okus, Slovenija (1998)» (Rise to Excellence for the Gourmet, Slovenia; Dem Exzellenten Genuß Entgegen, Slowenien), in «Edamus, Bibamus, Gaudeamus» (progetto Interreg III, 2006), «Kras in Kraške posebnosti» (Il Carso e le sue specialità) (programma Phare), «Pomlad Kraških dobrot» (La fioritura delle prelibatezze del Carso) (progetto pilota del Carso, 2001), «Dobrote Krasa in Brkinov» (Prelibatezze del Carso e della regione di Brkini) (Comune di Sežana, 2010) ecc.

I produttori della «Kraška panceta» partecipano alla Fiera internazionale dell'agricoltura e dei prodotti agroalimentari a Gornja Radgona, dove negli ultimi dieci anni la «Kraška panceta» ha ricevuto onorificenze e premi.

Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare

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