Europos Sąjungos
oficialusis leidinys

LT
C serija

C/2026/4664

2026 9 1

Geografine nuoroda žymimo produkto specifikacijos patvirtinto standartinio pakeitimo paskelbimas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2025/27 [1] 5 straipsnio 4 dalį

(C/2026/4664)

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

(Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnis)

„Kraška panceta“

ES nuorodos numeris: PGI-SI-0833-AM02 – 2026 6 4

1. **Produkto pavadinimas**

„Kraška panceta“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☐ SKVN

☑ SGN

3. **Sektorius**

☑ Žemės ūkio produktai

☐ Vynai

☐ Spiritiniai gėrimai

4. **Valstybė, kuriai priklauso geografinė vietovė**

Slovėnija

5. **Valstybės narės institucija, pranešanti apie standartinį pakeitimą**

Pavadinimas

Žemės ūkio, miškininkystės ir maisto ministerija

6. **Priskyrimas prie standartinių pakeitimų**

Pakeitimai laikomi standartiniais, nes:

— jais nekeičiamas saugomos geografinės nuorodos pavadinimas arba to pavadinimo naudojimas,

— dėl jų nekyla pavojus, kad išnyks ryšys su geografine vietove, bei

— dėl jų neatsiranda papildomų prekybos produktu apribojimų.

7. **Patvirtinto standartinio pakeitimo (-ų) aprašymas**

Pavadinimas

1. Keičiamas brandinto produkto „Kraška panceta“ laikymo temperatūros režimas

[1] 2024 m. spalio 30 d. Komisijos deleguotasis reglamentas (ES) 2025/27, kuriuo Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 papildomas geografinių nuorodų, garantuotų tradicinių gaminių ir neprivalomų kokybės terminų registravimo ir apsaugos taisyklėmis ir panaikinamas Deleguotasis reglamentas (ES) Nr. 664/2014, (OL L, 2025/27, 2025 1 15, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Aprašymas

Specifikacijos 8 skyriuje „Bendrieji gabalėliais supjaustyto produkto „Kraška panceta“ gamybos technologiniai pagrindai“ esantis teiginys „Brandinti produktai laikomi tamsoje 8–10 °C temperatūroje“ buvo pakeistas į „Brandinti, nesupakuoti produktai laikomi tamsioje vietoje, esant ne aukštesnei kaip 10 °C temperatūrai, o (vakuuminiu būdu) supakuoti produktai – esant ne aukštesnei kaip +8 °C temperatūrai“.

Šio pakeitimo priežastis yra ta, kad esamas produkto „Kraška panceta“ laikymo temperatūros režimas laikomas netinkamu, nes vertinimuose dėl jo buvo išreikštos abejonės.

Kai brandintas produktas „Kraška panceta“ atitinka nustatytus reikalavimus, jis supakuojamas vakuuminėje pakuotėje nepjaustytas. Taip išvengiama bet kokio nereikalingo papildomo produkto „Kraška panceta“ džiūvimo. Vakuuminėje pakuotėje supakuotas produktas „Kraška panceta“ laikomas ne aukštesnėje kaip +8 °C temperatūroje.

☐ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

2. Produkto „Kraška panceta“ ženklinimas

Aprašymas

Antroji pastraipa „Be to, „Kraška panceta“ gaminiai turi būti žymimi užrašu „zaščitena geografska označba“ (saugoma geografinė nuoroda) ir nacionaliniu kokybės simboliu, taip pat ES kokybės simboliu, kai bus suteikta apsauga ES lygmeniu“ visiškai išbraukiama iš specifikacijos 10 skyriau „Kraška panceta“ ženklinimas“.

Buvo įterpta nauja antroji pastraipa – „Gamintojai gali gauti prekės ženklo simbolį ir logotipą asociacijoje.“

Antroji pastraipa buvo išbraukta, nes jos turinys nebėra aktualus. Šis klausimas jau reglamentuojamas galiojančiomis ES arba nacionalinėmis taisyklėmis. SGN „Kraška panceta“ buvo įregistruota dar 2012 m., todėl ženklinimui taikomas Reglamentas (ES) Nr. 2024/1143. Nacionalinio kokybės simbolio naudojimas reglamentuojamas nacionalinės teisės aktais, kuriuose numatyta, kad nacionalinio kokybės simbolio naudojimas yra savanoriškas.

Naujoji antroji pastraipa skirta dar aiškiau paaiškinti, kur sertifikuoti gamintojai gali gauti prekės ženklo simbolį ir logotipą.

☑ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

BENDRASIS DOKUMENTAS

Žemės ūkio produktų kilmės vietos nuorodos ir geografinės nuorodos

„Kraška panceta“

ES nuorodos numeris: PGI-SI-0833-AM02 – 2026 6 4

1. **Pavadinimas (-ai)**

„Kraška panceta“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☐ SKVN

☑ SGN

3. **Valstybė, kuriai priklauso nustatyta geografinė vietovė**

Slovėnija

4. **Žemės ūkio produkto aprašymas**

4.1. *Žemės ūkio produkto klasifikacija remiantis Kombinuotosios nomenklatūros pozicija ir kodu, kaip nurodyta Reglamento (ES) 2024/1143 6 straipsnio 1 dalyje*

16 – GAMINIAI IŠ MĖSOS, ŽUVIES, VĖŽIAGYVIŲ, MOLIUSKŲ ARBA KITŲ VANDENS BESTUBURIŲ AR IŠ VABZDŽIŲ

4.2. *Žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu aprašymas*

„Kraška panceta“ – tradicinis būdingos stačiakampio formos vytintos mėsos gaminys. Mažiausias galutinio gaminio svoris – 2,2 kg. Gaminys „Kraška panceta“ yra gaminamas iš liesos kiaulienos. Vytinama mėsa su oda, be šonkaulių. Sauso sūdymo procedūra (naudojama tik jūros druska, o mėsa vytinama ir brandinama termiškai neapdorojant) padeda užtikrinti būdingas juslines plonais griežinėliais supjaustyto produkto savybes. Liesa šoninė yra sausa ir standi, o paspaudus gan lanksti. Mėsoje gerai matyti šonkaulių įdubos. Oda yra kieta ir lygi. Ji prieš vartojant pašalinama. Brandinant liesa šoninė įgyja būdingą rausvą atspalvį. Riebalų spalva yra gelsvai balta. Atpjovus griežinėlį daugiausia matyti liesa mėsa, kurioje yra ir plonų riebalų sluoksnių. Svarbi juslinė savybė – plonai atpjauto mėsos, kuri turi būti minkštos konsistencijos, griežinėlio išvaizda. Liesos mėsos ir riebalų sluoksniai glaudžiai sujungti. Mėsos griežinėlis yra sodraus, harmoningo kvapo ir saldaus, nesūraus skonio. Druskos kiekis yra ne didesnis nei 6 %, vytinimo laipsnis turi siekti ne mažiau kaip 33 %, didžiausia aw vertė – ne daugiau nei 0,92, baltymų mėsoje turi būti bent 15 %, o riebalų – bent 36 %.

4.3. *Su pašarų kilme susijusios nukrypti leidžiančios nuostatos (taikoma tik saugoma kilmės vietos nuoroda žymimiems gyvūniniams produktams) ir apribojimai žaliavų kilmei (taikoma tik saugoma geografinė nuoroda žymimiems perdirbtiems produktams)*

„Kraška panceta“ gaminama iš mėsinių kiaulių šoninės. Išpjaunama krūtinės dalis, kurioje yra bent devynios šonkaulių įdubos

ir mėsinga šoninės dalis. „Kraška panceta“ gaminti tradiciškai naudojamas stačiakampio formos 45–55 cm ilgio ir 18–24 cm pločio mėsos gabalas,

sveriantis ne mažiau nei 4 kg.

Mėsa vytinama su oda, be šonkaulių, lygiai nupjautais kraštais. Liesos mėsos dalis ir oda turi būti nepažeistos.

Minkštas vidinis riebalų sluoksnis pašalinamas.

4.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Visi „Kraška panceta“ gamybos veiksmai (žaliavos parinkimas, sūdymas, vytinimas ir brandinimas) turi būti atliekami nustatytoje geografinėje vietovėje.

4.5. *Specialios žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu pakavimo, pjaustymo, trynimo ir kt. taisyklės*

Gaminys „Kraška panceta“, kuriam suteikta saugoma geografinė nuoroda, parduodamas visas arba pusiau perpjautais gabalais, kurių oda įdagu pažymėta „Kraška panceta“ logotipu. Kad gaminį „Kraška panceta“ galėtų įsigyti daugiau pirkėjų (pavyzdžiui, per delikatesų prekybą), šoninė gali būti supjaustoma į mažesnius vienodo dydžio gabalus. Siekiant išsaugoti būdingąsias juslines „Kraška panceta“ savybes, užtikrinti būdingą raudoną liesos mėsos ir gelsvai baltą riebalų sluoksnio spalvą, labai svarbu vykdyti itin kruopščią šio gaminio pjaustymo ir pakavimo proceso technologinę priežiūrą. Sąlytis su oru paskatina mėsos oksidavimosi procesus, todėl gali labai pablogėti gaminio kokybė. Dėl šios priežasties gaminys „Kraška panceta“ gali būti pjaustomas ir pakuojamas į prekybai skirtas pakuotes tik patvirtintuose „Kraška panceta“ gamybos cechuose. Šiuose cechuose gaminį galima iškart supakuoti – taip išvengiama oksidacijos dėl sąlyčio su oru ar netinkamos temperatūros ir užtikrinama reikiama gaminio mikrobiologinė sauga. Tokia sistema užtikrinama nuolatinė priežiūra, visiškas atsekamumas ir išsaugomos tipinės „Kraška panceta“ savybės, nuo kurių priklauso gaminio autentiškumas ir vartotojų pasitikėjimas.

4.6. *Specialios žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

Visi gamintojai, kuriems buvo suteikti atitikties gamybos specifikacijai sertifikatai, gali savo gaminius ženklinti „Kraška panceta“ pavadinimu ir logotipu. Logotipe pavaizduota stilizuota kiaulienos šoninė su užrašu „Kraška panceta“. Prie šio logotipo nurodomas gamintojo registracijos numeris (R). Logotipą privaloma naudoti rinkai tiekiamiems visų tipų „Kraška panceta“ gaminiams. Nepjaustytų arba pusiau perpjautų „Kraška panceta“ gaminių oda taip pat įdagu pažymima logotipu.

Gamintojai gali gauti prekės ženklo simbolį ir logotipą asociacijoje.

5. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

„Kraška panceta“ gamybos vietovės ribos eina nuo Karsto Kostanevicos iki Opatje Selo, nuo ten iki Slovėnijos ir Italijos sienos, šia siena iki Lipicos pasienio punkto, nuo šio punkto keliu į Lokevą, tada keliu į Divačą, tuomet – link Vrabčės kaimo ir Štjako, Selo, Krtinovicos, Kobdilio kaimų, tada tiesiai per Mažąjį Dolą iki Škrbinės, link Lipos ir Temnicos ir atgal į Karsto Kostanevicą. Visi minėti kaimai priklauso geografinei vietovei.

6. **Ryšys su geografine vietove**

Priežastinis ryšys su geografine kilme grindžiamas

☑ reputacija

☐ tam tikra ypatybe

☐ kitomis produkto savybėmis

Ryšio su geografine vietove santrauka

Karstas – vienas iš didžiausių Slovėnijos regionų. Tai kalvota būdingo karstinio reljefo (slėniai, smegduobės, šoniniai slėniai, bedugnės ir požeminės olos) kalkakmenio plynaukštė. Karsto regionui būdingas kalkakmenio dirvožemis, ant kurio susiformavo garsioji Karsto *terra rossa* (raudonoji žemė). Paviršinis dirvos sluoksnis labai plonas, daugiausia uolingas, nors kai kuriose vietose auga žolė, krūmai arba retas miškas.

Netoliese esanti jūra daro didelę įtaką Karsto regiono klimatui. Čia švelnus Vidužemio jūros klimatas susiduria su šaltu žemyniniu oru. Karsto regionui būdingi temperatūros svyravimai, kai Karsto bora vėjo atneštas šaltas žemyninis oras ima plūsti į šiltą Vidužemio jūros sritį. Dėl netoliese esančios jūros vidužiemį po ilgo žvarbaus bora vėjo siautėjimo laikotarpio dažnai staiga pakyla temperatūra. Vos iškritęs sniegas tirpsta. Jūra daro didelę įtaką klimatui ir vasarą; tada vyrauja karštos giedros dienos. Dėl Karsto plynaukštės reljefo įvairovės ir netoliese esančios jūros šioje geografinėje vietovėje visada pučia vėjai, palaikantys gana nedidelę santykinę drėgmę.

Geografinės vietovės gamtinės sąlygos sudaro palankų mikroklimatą mėsai vytinti. Vietos gyventojai tai daro nuo neatmenamų laikų. Tinkamą temperatūros ir drėgmės santykį jiems pavyksta pasiekti naudojant skirtingas storasienių Karsto namų patalpas. Konkrečiais brandinimo technologijos etapais ūkininkai perneša kumpius, kiaulienos šoninę, kiaulienos sprandinę, dešras ir kitus gaminius iš vienos patalpos į kitą, nuolat ieškodami tinkamo drėgmės ir temperatūros santykio. Taip vietos gyventojai ilgainiui įgijo ilgus metus tobulintų techninių įgūdžių, praktinių žinių ir patirties.

„Kraška panceta“ geografinė nuoroda suteikta atsižvelgiant į šio gaminio gamybos tradicijas ir gerą vardą.

Karsto regione švelnus Vidužemio jūros klimatas susiduria su šaltu žemyniniu oru. Dėl Karsto plynaukštės reljefo įvairovės ir netoliese esančios jūros šioje geografinėje vietovėje visada pučia vėjai, palaikantys gana nedidelę santykinę drėgmę. Palankios natūralios vytinimo sąlygos ir rinkos poreikiai skatino šoninės gaminius gaminančius vietos gyventojus stengtis šiuos poreikius patenkinti.

Šoninės vytinimo tradicijos itin senos – pirmą kartą rašytiniuose šaltiniuose vytinimas paminėtas 1689 m. Ilgainiui vietos gyventojai įgijo reikiamos patirties ir techninių įgūdžių, kurie buvo perduodami iš kartos į kartą. Taip Karsto regiono gyventojai padėjo sukurti atpažįstamos standartinės formos ir juslinių savybių gaminį „Kraška panceta“.

Vienas iš gaminio „Kraška panceta“ ypatumų – stačiakampio formos gabalas, apimantis krūtinės dalį su bent jau devyniomis šonkaulių įdubomis ir mėsingą šoninės dalį. Taip atpjovus, gaunamas tinkamas liesos mėsos ir riebalų santykis. Didžiąją šoninės dalį sudaro liesa mėsa ir tik šiek tiek riebalų. Kita svarbi gaminio savybė susijusi su tuo, kad mėsa sūdoma tik sausai, jūros druska. Kadangi vytinimo ir brandinimo procesas vyksta iki 18 °C laipsnių temperatūroje ir gaminys termiškai neapdorojamas, baltymų neveikia karštis ir išlaikomas riebalinio audinio tvirtumas.

Kruopšti vytinimo ir brandinimo proceso priežiūra ir šios procedūros užtikrina „Kraška panceta“ būdingą kokybę, dėl kurios šį gaminį labai vertina klientai ir kuri užtikrina komercinę jo sėkmę.

Skirtingai nuo kitų Slovėnijos regionų, Karsto gyventojai, gamindami „Kraška panceta“, visada taiko tik sauso sūdymo technologiją ir naudoja nedaug druskos. Kitose Slovėnijos vietovėse naudojamas sūrymas arba derinamas sausas ir šlapias sūdymas. Sauso sūdymo procesas ir santykinai ilgas brandinimo žemoje temperatūroje laikotarpis nulemia „Kraška panceta“ būdingas juslines savybes. Dėl savo brandumo ir savito kvapo bei skonio, „Kraška panceta“ vertinamas kaip specialus vietos virtuvės patiekalas, kartu su vytintu Karsto regiono kumpiu („Kraški pršut“) tapęs įprastu iškilmingų renginių užkandžiu.

1977 m. prasidėjo nauji „Kraška panceta“ gamybos laikai – gamintojai gamybos cechuose ėmė naudoti specialias gamybos technologijas.

Apie gerą „Kraška panceta“ vardą pasakojama įvairiuose literatūros kūriniuose, brošiūrose, informaciniuose lapeliuose ir pan. 1978 m. „Kraška panceta“ pavadinimas buvo paminėtas vieno iš gamintojų lankstinuke. Apie gaminį „Kraška panceta“ dr. Stanislavas Renčelis rašė savo knygose „Suhe mesnine narodne posebnosti“ (1991 m.), „Kraška kuhinja“ (1999 m.), „Suhe mesnine na Slovenskem“ (2008 m.) ir „Okusi Krasa“ (2009 m.). Dr. Janezo Bogatajaus knygoje „Okusiti Slovenijo“ (2007 m.) „Kraška panceta“ paminėtas kaip specialus Slovėnijos virtuvės patiekalas. Be to, šis gaminys buvo nurodytas keliuose reklaminiuose leidiniuose, tokiuose kaip trimis kalbomis išleistas leidinys „Do odličnosti za dober okus, Slovenija“ („Rise to Excellence for the Gourmet, Slovenia“, „Dem Exzellenten Genuß Entgegen, Slowenien“) (1998 m.), leidinys „Edamus, Bibamus, Gaudeamus“ (2006 m. „Interreg III“ programos projektas), „Kras in Kraške posebnosti“ (PHARE programa), „Pomlad Kraških dobrot“ (2001 m. Karsto regiono bandomasis projektas), „Dobrote Krasa in Brkinov“ (Sežanos savivaldybė, 2010 m.).

„Kraška panceta“ gamintojai dalyvauja Gornia Radgonoje vykstančioje tarptautinėje žemės ūkio ir maisto produktų mugėje, kurioje per pastaruosius dešimt metų „Kraška panceta“ laimėjo aukštų apdovanojimų ir prizų.

Elektroninė nuoroda (URL) į paskelbtą produkto specifikaciją

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