C/2026/4664

1.9.2026.

Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 [1] 5. panta 4. punktu

(C/2026/4664)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

“Kraška panceta”

ES atsauces numurs: PGI-SI-0833-AM02 – 4.6.2026.

1. **Produkta nosaukums**

“Kraška panceta”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☐ ACVN

☑ AĢIN

3. **Nozare**

☑ Lauksaimniecības produkti

☐ Vīni

☐ Stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder ģeogrāfiskais apgabals**

Slovēnija

5. **Dalībvalsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

Nosaukums

Lauksaimniecības, mežsaimniecības un pārtikas ministrija

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

Grozījumi tiek uzskatīti par standarta grozījumiem, jo tie:

— neietver izmaiņas ģeogrāfiskās izcelsmes norādes nosaukumā vai šā nosaukuma lietojumā,

— nerada risku, ka vairs nebūs spēkā saikne ar ģeogrāfisko apgabalu;

— nenosaka turpmākus produkta tirdzniecības ierobežojumus.

7. **Apstiprināto standarta grozījumu apraksts**

Temats

1. Temperatūras režīma izmaiņas nogatavinātas “Kraška panceta” uzglabāšanai

[1] Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Apraksts

Specifikācijas 8. nodaļā “Kopīgie tehnoloģiskie pamati gabalos grieztas “Kraška panceta” ražošanai” formulējums “Nogatavinātos produktus uzglabā tumsā 8–10 °C temperatūrā” ir aizstāts ar formulējumu “Nogatavinātos neiesaiņotos produktus uzglabā tumsā temperatūrā līdz 10 °C, savukārt iesaiņotos (vakuumā iepakotos) produktus uzglabā temperatūrā līdz +8 °C.”

Šis grozījums ir veikts tādēļ, ka novērtēšanas gaitā tika paustas šaubas par “Kraška panceta” līdzšinējā uzglabāšanas temperatūras režīma piemērotību un tas tika atzīts par nepiemērotu.

Ja nogatavinātā “Kraška panceta” atbilst noteiktajām prasībām, to veselu iepako vakuumā. Tas novērš “Kraška panceta” nevajadzīgu turpmāku izžūšanu. Vakuumā iepakotu “Kraška panceta” uzglabā temperatūrā līdz +8 °C.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

2. “Kraška panceta” marķēšana

Apraksts

No specifikācijas 10. nodaļas ““Kraška panceta” marķēšana” pilnībā svītro otro rindkopu: ““Kraška panceta” jāmarķē arī ar norādi “aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde”, valsts kvalitātes zīmi, kā arī – pēc aizsardzības iegūšanas ES līmenī – ar ES kvalitātes zīmi.”

Ir pievienota jauna otrā rindkopa: “Ražotājiem apvienībā ir pieejama zīmola zīme un logotips.”

Agrākā otrā rindkopa ir svītrota, jo tās saturs vairs nav aktuāls. Attiecīgo jautājumu jau reglamentē spēkā esošie ES vai valstu noteikumi. “Kraška panceta” tika reģistrēta 2012. gadā, tāpēc uz marķēšanu attiecas Regula (ES) 2024/1143. Valsts kvalitātes zīmes izmantošanu reglamentē valsts tiesību akti, kuros noteikts, ka tās izmantošana ir brīvprātīga.

Jaunās otrās rindkopas mērķis ir vēl skaidrāk norādīt, kur sertificētie ražotāji var saņemt zīmola zīmi un logotipu.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

Lauksaimniecības produktu cilmes vietas nosaukumi un ģeogrāfiskās izcelsmes norādes

“Kraška panceta”

ES atsauces numurs: PGI-SI-0833-AM02 – 4.6.2026.

1. **Nosaukums**

“Kraška panceta”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☐ ACVN

☑ AĢIN

3. **Valsts, pie kuras pieder noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Slovēnija

4. **Lauksaimniecības produkta apraksts**

4.1. *Lauksaimniecības produkta klasifikācija saskaņā ar kombinētās nomenklatūras pozīciju un kodu, minēta Regulas (ES) 2024/1143 6. panta 1. punktā*

16 – GAĻAS, ZIVJU UN VĒŽVEIDĪGO, MĪKSTMIEŠU VAI CITU ŪDENS BEZMUGURKAULNIEKU, VAI KUKAIŅU IZSTRĀDĀJUMI

4.2. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta apraksts*

"Kraška panceta" ir tradicionāls žāvētas gaļas produkts ar raksturīgu taisnstūrveida formu. Gatavā produkta minimālais svars ir 2,2 kg. "Kraška panceta" gatavo no liesa bekona. Žāvēšanai sagatavo gabalus ar ādu un bez ribām. Produkta plānajām šķēlēm raksturīgo organoleptisko īpašību pamatā ir sālīšana ar sauso paņēmienu un tikai ar jūras sāli un žāvēšana un nogatavināšana bez termiskās apstrādes. Bekona liesā daļa ir sausa un stingra un saglabā elastību, ja tai uzspiež. Ribu vietas ir labi redzamas. Āda ir stingra un gluda; to atdala īsi pirms ēšanas. Bekonam nogatavinoties, liesums iegūst raksturīgu sārtu krāsu. Treknums ir krēmīgi balts. Produkta šķēlē galvenokārt redzama liesā gaļa, kuru caurauž plāni taukaudu slāņi. Pie organoleptiskajām īpašībām pieder arī plānās produkta šķēles ārējais izskats; produkta konsistencei jābūt maigai. Liesajai gaļai un treknumam jābūt cieši savienotiem. Produkta šķēles smaržai jābūt bagātīgi piesātinātai un harmoniskai, bet garšai – saldai, ne sāļai. Sāls saturs nepārsniedz 6 %, žāvējuma pakāpei jābūt vismaz 33 %, ūdens aktivitāte (aw) nedrīkst būt lielāka par 0,92, olbaltumvielu saturam jābūt vismaz 15 %, bet tauku saturam vismaz 36 %.

4.3. *Atkāpes attiecībā uz barības iegūšanu (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem, kas apzīmēti ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu) un izejvielu iegūšanas ierobežojumi (tikai pārstrādātiem produktiem, kas apzīmēti ar aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi)*

"Kraška panceta" ražošanai izvēlas bekonu no gaļas šķirņu cūkām. Izmanto bekona izcirtni jeb pakrūtes gabalu ar redzamām vismaz deviņām ribu vietām.

Tam piederas arī sāngabala liesums. Bekonam "Kraška panceta" tipisks ir parastais taisnstūrveida bekona izcirtnis 45–55 cm garumā un 18–24 cm platumā.

Svaiga bekona izcirtņa minimālais svars ir 4 kg.

Žāvēšanai sagatavo bekona gabalu ar ādu un bez ribām, malas nolīdzina; liesās gaļas un ādas kvalitātei jābūt nevainojamai.

Iekšpuses mīkstos taukus atdala.

4.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Visi "Kraška panceta" ražošanas posmi (izejvielu izvēle, sālīšana, žāvēšana/nogatavināšana) jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

4.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta iepakošanas, griešanas, rīvēšanas u. c. īpašie noteikumi*

Ar aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi (AĢIN) apzīmēto bekonu "Kraška panceta" tirgo veselos gabalos vai pusgabalos, kuriem otrā pusē uz ādas iededzināts "Kraška panceta" logotips. Lai dažādotu piedāvājumu (delikatešu veikalos), bekonu drīkst sagriezt mazākos vienāda izmēra gabalos. Lai saglabātu tradicionālās organoleptiskās īpašības un raksturīgo liesuma sarkano un bekona tauku krēmīgi balto krāsu, "Kraška panceta" griešanā un iepakošanā nepārvērtējami svarīga ir pedantiska tehniskā uzraudzība. Saskare ar gaisu un tai sekojošā gaļas oksidēšanās var ievērojami pazemināt produkta kvalitāti. Tāpēc "Kraška panceta" drīkst griezt un komerciāli iepakot tikai "Kraška panceta" ražošanas vajadzībām reģistrētās telpās. Tas ļauj produktu iepakot tūlīt, novērst oksidēšanās procesu, ko izraisa saskare ar gaisu vai nepiemērota temperatūra, un garantēt vajadzīgo mikrobioloģisko drošību. Šī sistēma nodrošina nepārtrauktu uzraudzību, pilnīgu produkta izsekojamību un "Kraška panceta" tipisko īpašību saglabāšanu, kas ir nepārvērtējami svarīgi no produkta autentiskuma un patērētāju uzticības viedokļa.

4.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Ikviens ražotājs, kuram ir sertifikāts, kas apliecina viņa produktu atbilstību produkcijas specifikācijai, ir tiesīgs tos marķēt ar "Kraška panceta" nosaukumu un logotipu. Logotipā stilizēti attēlots bekona gabals ar pievienotu nosaukumu "Kraška panceta". Blakus logotipam norāda ražotāja reģistrācijas numuru (R). Tirgū laistajam jebkura veida bekonam logotipa izmantošana ir obligāta. Nesagrieztiem vai uz pusēm sagrieztiem bekona gabaliem turklāt uz ādas iededzina identifikācijas zīmi.

Ražotājiem apvienībā ir pieejama zīmola zīme un logotips.

5. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

"Kraška panceta" ražošanas apgabalu uz kartes ierobežo līnija, kuru velk no *Kostanjevica na Krasu* līdz *Opatje selo*, no turienes līdz Slovēnijas un Itālijas robežai un tālāk gar šo robežu līdz *Lipica* robežšķērsošanas punktam, no turienes pa ceļu līdz apdzīvotai vietai *Lokev*, tad pa ceļu līdz *Divača*, no turienes taisni līdz *Vrabče* ciematam un tālāk līdz *Štjak*, *Selo*, *Krtinovica*, *Kobdilj*, un no turienes taisni caur *Mali Dol* līdz *Škrbina* un uz *Lipa* un *Temnica*, un atpakaļ uz *Kostanjevica na Krasu*. Visi minētie ciemati ietilpst ģeogrāfiskajā apgabalā.

6. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Cēloniskās saiknes ar ģeogrāfisko izcelsmi pamatā ir:

☑ reputācija,

☐ noteikta kvalitāte,

☐ citas produkta īpašības.

Kopsavilkums par saikni

Karsta (*Karst*) reģions ir viens no lielākajiem Slovēnijas apgabaliem. Tā ir viļņota kaļķakmens plakankalne ar karsta procesam tipisko reljefu (ielejas, karsta iegrimumi, gravas, kritenes un karsta alas). Karsta reģionā visvairāk izplatītie ir kaļķakmens ieži; no tiem veidojusies Karsta reģiona slavenā sarkanzemju augsne, bieži dēvēta par "terra rossa". Zemi klāj pieticīga augu sega – zālaugi, krūmi un skrajas mežaudzes –, jo augsnes ir maz, reljefs pārsvarā klinšains.

Karsta reģiona klimatu visvairāk ietekmē jūras tuvums. Maigais Vidusjūras klimats sastopas ar aukstajām kontinentālajām gaisa masām. Karsta reģionam tipiskas ir temperatūras svārstības, kad, Vidusjūras apgabalā ieplūstot aukstajam kontinentālajam gaisam, rodas stiprs vējš – (Karsta) bora. Jūras tuvuma dēļ ziemas vidū bieži ir tā, ka pēc dienām ilguša ledaini auksta boras vēja seko strauja temperatūras paaugstināšanās. Ja arī mēdz uzsnigt, sniegs ātri nokūst. Jūras tuvumam liela nozīme ir arī vasarā, kad pārsvarā valda karsts un skaidrs laiks. Karsta plakankalnes daudzveidīgais reljefs un jūras tuvums nozīmē to, ka vienmēr pūš viegls vējiņš vai brīze, un tāpēc relatīvais gaisa mitrums ģeogrāfiskajā apgabalā ir salīdzinoši zems.

Ģeogrāfiskā apgabala dabas apstākļi nodrošina gaļas žāvēšanai labvēlīgu mikroklimatu, un vietējie iedzīvotāji to izmanto kopš neatminamiem laikiem. Viņi prot izraudzīties pareizo temperatūras un gaisa mitruma kombināciju, izmantojot to, ka ēkām Karsta reģionā ir biezas sienas un daudzas istabas. Zemnieki pārvieto šķiņķa (*pršut*), bekona (*panceta*), cūkas kakla (*vratovina*) gabalus, desas un citus gaļas produktus no vienas istabas otrā, tādējādi ikvienā atsevišķā nogatavināšanas procesa posmā nodrošinot pareizo gaisa mitrumu un temperatūru. Laika gaitā, uzkrājoties pieredzei, pilnveidojās vietējo iedzīvotāju tehniskās prasmes un praktiskās iemaņas, līdz tās nostabilizējās un kļuva par vietējo standartu.

Ģeogrāfiskās norādes "Kraška panceta" pamatā ir tradicionālais produkta ražošanas veids un tā reputācija.

Karsta reģionā maigais Vidusjūras klimats sastopas ar aukstajām kontinentālā gaisa masām. Karsta plakankalnes daudzveidīgais reljefs un jūras tuvums nozīmē to, ka vienmēr pūš viegls vējiņš vai brīze, un tāpēc relatīvais gaisa mitrums ģeogrāfiskajā apgabalā ir salīdzinoši zems. Žāvēšanai labvēlīgie dabas apstākļi un tirgus pieprasījums ir veicinājuši to, ka vietējie iedzīvotāji piegādā šādam pieprasījumam atbilstošu cūkgaļas bekonu.

Gaļas žāvēšanas tradīcija šajā reģionā ir ļoti sena – pirmās liecības ir par 1689. gadu. Laika gaitā vietējie iedzīvotāji, uzkrājot pieredzi, pilnveidoja tehniskās prasmes, kuras nostabilizējās un tika nodotas tālāk no paaudzes paaudzē. Karsta reģiona iedzīvotāju darba rezultāts ir produkts, ko raksturo skaidri atpazīstama forma un organoleptiskās īpašības, – "Kraška panceta".

"Kraška panceta" raksturīga iezīme ir izmantotais pakrūtes taisnstūrveida izcirtnis ar vismaz deviņām ribu vietām un sāngabalu. Tas nodrošina pareizu liesās gaļas un bekona daudzuma attiecību. Bekonā ir vairāk gaļas nekā tauku. Vēl viena īpatnība ir sausās sālīšanas metodes izmantošana tikai ar jūras sāli. Turklāt žāvēšana/nogatavināšana notiek bez termiskās apstrādes temperatūrā, kas zemāka par 18 °C; tādējādi tiek novērsta olbaltumvielu noārdīšanās siltuma ietekmē un taukaudi saglabā stingrumu.

Šie paņēmieni kopā ar sevišķi rūpīgu žāvēšanas/nogatavināšanas procesa uzraudzību nodrošina "Kraška panceta" tipisko kvalitāti, ko augstu vērtē patērētāji un kas ir šā produkta komerciālās veiksmes pamats.

Pretēji citu Slovēnijas novadu tradīcijai karstēnieši, gatavojot "Kraška panceta", gaļu vienmēr sāla tikai ar sauso paņēmienu un nelielā sāls daudzumā. Citos Slovēnijas novados parasti izmanto sāls šķīdumu vai kombinēto sausās un slapjās sālīšanas paņēmienu. Sālīšana ar sauso paņēmienu un relatīvi ilgā nogatavināšana zemā temperatūrā būtiski ietekmē "Kraška panceta" raksturīgo organoleptisko īpašību veidošanos. Labi nogatavināta "Kraška panceta" ar tai raksturīgo smaržu un garšu ir delikatese, tradicionāla uzkoda, kuru līdzās Karsta šķiņķim jeb "Kraški pršut" pasniedz svinīgos sarīkojumos.

Jauns laikmets "Kraška panceta" ražošanā sākās 1977. gadā, kad tika iekārtoti cehi ar īpaši šai produkcijai piemērotu aprīkojumu.

"Kraška panceta" reputāciju jo īpaši apliecina dažādi literāri darbi, brošūras un bukleti. 1978. gadā "Kraška panceta" savos bukletos reklamēja viens no ražotājiem. Dr. Stanislavs Renčeljs [*Stanislav Renčelj*] iepazīstināja ar "Kraška panceta" grāmatās "Suhe mesnine narodne posebnosti" (1991), "Kraška kuhinja" (1999), "Suhe mesnine na Slovenskem" (2008) un "Okusi Krasa" (2009). Dr. Janeca Bogataja [*Janez Bogataj*] grāmatā "Okusiti Slovenijo" (2007) "Kraška panceta" ir minēta kā Slovēnijai raksturīga delikatese. Tā minēta arī virknē reklāmas materiālu kā, piemēram, trīsvalodu publikācijā "Do odličnosti za dober okus, Slovenija / Rise to Excellence for the Gourmet, Slovenia / Dem Exzellenten Genuß Entgegen, Slowenien" (1998); izdevumā "Edamus, Bibamus, Gaudeamus" (projekts *Interreg III*, 2006); publikācijās "Kras in Kraške posebnosti" (*Phare* programma); "Pomlad Kraških dobrot" (Karsta reģiona pilotprojekts, 2001); "Dobrote Krasa in Brkinov" (Sežanas pašvaldība, 2010) u. c.

"Kraška panceta" ražotāji piedalās Starptautiskajā lauksaimniecības un pārtikas produktu izstādē Gornja Radgonā [*Gornja Radgona*], kurā pēdējos desmit gados "Kraška panceta" vairākkārt saņēmusi augstu atzinību un apbalvojumus.

Elektroniska atsauce (URL) uz produkta specifikācijas publikāciju

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