C/2026/4664

1.9.2026

Pubblikazzjoni tal-komunikazzjoni ta' emenda standard approvata ta' speċifikazzjoni tal-prodott ta' indikazzjoni ġeografika f'konformità mal-Artikolu 5(4) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 [1]

(C/2026/4664)

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

(Artikolu 24 tar-Regolament (UE) 2024/1143)

"Kraška panceta"

Numru ta' referenza tal-UE: PGI-SI-0833-AM02 — 4.6.2026

1. **Isem il-prodott**

"Kraška panceta"

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

☐ DOP

☑ IĠP

3. **Settur**

☑ Prodotti agrikoli

☐ Inbejjed

☐ Xarbiet spiritużi

4. **Pajjiż li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika**

Is-Slovenja

5. **Awtorità tal-Istat Membru li tikkomunika l-emenda standard**

Titolu

Il-Ministeru għall-Agrikoltura, il-Forestrija u l-Ikel

6. **Kwalifika bħala emenda standard**

L-emendi huma kkunsidrati bħala emendi standard għax:

— ma jinkludux bidla fl-isem tal-indikazzjoni ġeografika jew fl-użu ta' dak l-isem,

— ma jirriskjawx li jxejnu r-rabta maż-żona ġeografika, u

— ma jinvolvux restrizzjonijiet ulterjuri fuq il-kummerċjalizzazzjoni tal-prodott.

7. **Deskrizzjoni tal-emenda/i standard approvata/i**

Titolu

1. Bidla fir-reġim tat-temperatura għall-ħażna tal-"Kraška panceta" matura

[1] Ir-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 tat-30 ta' Ottubru 2024 li jissupplimenta r-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill b'regoli dwar ir-reġistrazzjoni u l-protezzjoni ta' indikazzjonijiet ġeografiċi, speċjalitajiet tradizzjonali garantiti u termini tal-kwalità mhux obbligatorji u li jħassar ir-Regolament Delegat (UE) Nru 664/2014 (ĠU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Deskrizzjoni

Id-dikjarazzjoni “Il-prodotti maturi jinħażnu fid-dlam f’temperatura ta’ 8 sa 10 °C” fil-Kapitolu 8 tal-Ispeċifikazzjoni, bit-titolu “Bażijiet teknoloġiċi komuni għall-produzzjoni tal-‘Kraška panceta’ f’biċċiet”, ġiet sostitwita b’“Il-prodotti maturi mhux imgeżwra jinħażnu fid-dlam f’temperatura sa 10 °C, filwaqt li l-prodotti mgeżwra (ippakkjati f’vakwu) jinħażnu f’reġim ta’ temperatura sa + 8 °C”.

Ir-raġuni għal din l-emenda hija li r-reġim tat-temperatura eżistenti għall-ħażna tal-“Kraška panceta” huwa kkunsidrat mhux xieraq wara li ġew espressi dubji dwaru fil-valutazzjonijiet.

Meta l-“Kraška panceta” matur ikun issodisfa l-kundizzjonijiet preskritti, jiġi ppakkjat sħiħ f’vakwu. Dan jipprevjeni kwalunkwe tnixxif addizzjonali bla bżonn tal-“Kraška panceta”. Il-“Kraška panceta” ppakkjat bil-vakwu jinħażen f’temperatura sa +8 °C.

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

2. Tikkettar tal-“Kraška panceta”

Deskrizzjoni

It-tieni paragrafu “Il-‘Kraška panceta’ jrid jiġi identifikat ukoll bil-kliem ‘indikazzjoni ġeografika protetta’ u s-simbolu nazzjonali tal-kwalità, kif ukoll is-simbolu tal-kwalità tal-UE ladarba tkun inkisbet il-protezzjoni fil-livell tal-UE” tħassar kompletament mill-Kapitolu 10 tal-Ispeċifikazzjoni – Tikkettar tal-“Kraška panceta”.

Żdied paragrafu ġdid ieħor “Marka tad-ditta u logo huma disponibbli għall-produtturi fl-assoċjazzjoni.”.

It-tieni paragrafu tħassar għaliex il-kontenut ma għadux rilevanti. Is-suġġett diġà huwa rregolat minn regoli eżistenti tal-UE jew nazzjonali. Il-“Kraška panceta” ġie rreġistrat fl-2012, u għalhekk ir-Regolament (UE) 2024/1143 japplika għat-tikkettar. L-identifikazzjoni bis-simbolu nazzjonali tal-kwalità hija rregolata mil-leġiżlazzjoni nazzjonali, li tipprevedi li l-użu tat-tikketta nazzjonali tal-kwalità huwa volontarju.

It-tieni paragrafu l-ġdid huwa maħsub biex jiċċara aktar fejn il-produtturi ċċertifikati jistgħu jiksbu l-marka tad-ditta u l-logo.

☑ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

DOKUMENT UNIKU

Denominazzjonijiet ta’ oriġini u indikazzjonijiet ġeografiċi ta’ prodotti agrikoli

“Kraška panceta”

Numru ta’ referenza tal-UE: PGI-SI-0833-AM02 — 4.6.2026

1. **Isem/Ismijiet**

“Kraška panceta”

2. **Tip ta’ indikazzjoni ġeografika**

☐ DOP

☑ IĠP

3. **Pajjiż li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika definita**

Is-Slovenja

4. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu**

4.1. *Klassifikazzjoni tal-prodott agrikolu f'konformità mal-intestatura u l-kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda, kif imsemmi fl-Artikolu 6(1) tar-Regolament (UE) 2024/1143*

16 – PREPARATI TA' LAĦAM, TA' ĦUT JEW TA' KRUSTAĊJI, MOLLUSKI JEW INVERTEBRATI AKKWATIĊI OĦRAJN, JEW TA' INSETTI

4.2. *Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu li għalih japplika l-isem reġistrat*

Il-"Kraška panceta" huwa prodott tal-laħam imnixxef tradizzjonali b'forma karatteristika rettangolari. Il-piż minimu tal-prodott finali huwa ta' 2,2 kg. Il-"Kraška panceta" huwa prodott minn bacon dgħif. Jitħejja għat-tnixxif bil-ġilda u mingħajr il-kustilji. Il-proċedura ta' tmelliħ fin-niexef bl-użu ta' melħ tal-baħar biss u t-tnixxif u l-maturazzjoni mingħajr trattament bis-sħana, jikkontribwixxu għall-karatteristiċi organolettiċi tipiċi tal-flieli rqaq. Il-parti dgħifa tal-panceta hija niexfa u iebsa u tibqa' elastika kif suppost taħt pressjoni. L-inċiżjonijiet tal-kustilji huma pjuttost viżibbli. Il-ġilda hija iebsa u lixxa u titneħħa eżatt qabel il-konsum. Hekk kif jimmaturaw, il-partijiet dgħifa tal-panceta jakkwistaw kulur karatteristiku roża. Il-kulur tax-xaħam huwa abjad lewn il-krema. Felli huwa magħmul l-aktar minn laħam dgħif b'saffi rqaq ta' xaħam li jgħaddu minnu. Il-karatteristiċi organolettiċi jinkludu, b'mod partikolari, id-dehra esterna tal-felli maqtugħ irqiq, li jrid ikollu sawra tarija. Il-laħam dgħif u x-xaħam iridu jkunu marbuta sew flimkien. Il-felli jrid ikollu aroma sħiħa, armonjuża u togħma ħelwa mhux mielħa. Il-kontenut ta' melħ ma għandux ikun ta' aktar minn 6 %, il-livell ta' tnixxif miksub irid ikun mill-inqas 33 %, l-attività tal-ilma ma tridx ikun aktar minn 0,92, il-kontenut ta' proteini jrid ikun mill-inqas 15 % u l-kontenut ta' xaħam irid ikun mill-inqas 36 %.

4.3. *Derogi dwar l-akkwist ta' għalf (għal prodotti li joriġinaw mill-annimali ddeżinjati b'denominazzjoni ta' oriġini protetta biss) u restrizzjonijiet fuq l-akkwist ta' materja prima (għal prodotti proċessati ddeżinjati minn indikazzjoni ġeografika protetta biss)*

Għall-produzzjoni tal-"Kraška panceta", jintgħażel bacon li ġej minn razez imlaħħmin tal-ħanżir. Il-qatgħa tal-bacon tinkludi parti mis-sezzjoni tas-sider b'mill-inqas disa' inċiżjonijiet viżibbli tal-kustilji.

Il-parti mlaħħma tal-ġenb hija inkluża wkoll fil-bacon. Karatteristika tipika tal-"Kraška panceta" hija l-qatgħa standard rettangolari tal-bacon b'kejl ta' 45 cm sa 55 cm fit-tul u 18 cm sa 24 cm fil-wisa'.

Il-piż minimu tal-bacon frisk huwa ta' 4 kg.

Għat-tnixxif, il-bacon jitħejja bil-ġilda u mingħajr il-kustilji, bil-ġnub maqtugħin ċatti, u l-laħam dgħif u l-ġilda jridu jkunu mhux mittiefsa.

Jitneħħa x-xaħam artab li jinsab fuq ġewwa.

4.4. *Passi speċifiċi fil-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika definita*

L-istadji kollha tal-produzzjoni tal-"Kraška panceta" (l-għażla tal-materja prima, it-tmelliħ, it-tnixxif/il-maturazzjoni) iridu jsiru fiż-żona ġeografika definita.

4.5. *Regoli speċifiċi dwar l-imballaġġ, it-tfettit, it-taħkik, eċċ. tal-prodott agrikolu li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

Il-"Kraška panceta" b'indikazzjoni ġeografika protetta (IĠP) jinbiegħ fil-forma ta' biċċiet sħaħ jew nofs biċċiet, immarkat fuq il-ġilda fuq il-parti ta' wara bil-logo tal-"Kraška panceta". Sabiex titjieb id-disponibbiltà għax-xerrejja (bejgħ ta' delicatessen), il-panceta tista' tinqata' f'biċċiet iżgħar ta' daqs uniformi. Sabiex jiġu ppreservati l-proprjetajiet organolettiċi karatteristiċi tiegħu, il-kulur aħmar karatteristiku tal-laħam dgħif u l-kulur abjad lewn il-krema tax-xaħam tal-bacon, huwa ta' importanza kruċjali li jkun hemm superviżjoni teknoloġika dettaljata tal-proċess tat-tqattigħ u l-imballaġġ tal-"Kraška panceta". Il-kuntatt mal-arja, li jagħmel il-laħam soġġett għall-proċessi ta' ossidazzjoni, jista' jagħmel ħsara lill-kwalità tal-bacon b'mod sinifikanti. Għal din ir-raġuni, it-tqattigħ u l-imballaġġ kummerċjali tal-"Kraška panceta" jistgħu jsiru biss f'faċilitajiet irreġistrati għall-produzzjoni tal-"Kraška panceta". Bis-saħħa ta' dawn, il-prodott jista' jiġi imballat immedjatament, tista' tiġi evitata l-ossidazzjoni kkaġunata mill-esponiment għall-arja jew għal temperaturi mhux adegwati u tista' tiġi żgurata s-sikurezza mikrobijoloġika neċessarja mixtieqa tal-prodott. Din is-sistema tiżgura s-superviżjoni kontinwa, it-traċċabbiltà sħiħa u l-preservazzjoni tal-proprjetajiet tipiċi tal-"Kraška panceta" li huma tal-akbar importanza għall-awtentiċità u l-fiduċja tal-konsumatur.

4.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar tal-prodott agrikolu li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

Il-produtturi kollha li ngħataw ċertifikati ta' konformità mal-ispeċifikazzjoni ta' produzzjoni huma intitolati li jimmarkaw il-prodotti tagħhom bl-isem u l-logo tal-"Kraška panceta". Il-logo jikkonsisti f'immaġni stilizzata ta' bacon bl-iskrizzjoni "Kraška panceta". In-numru ta' reġistrazzjoni tal-produttur (R) għandu jitqiegħed maġenb il-logo. L-użu tal-logo huwa obbligatorju għall-forom kollha tal-panceta li huma kkummerċjalizzati. Il-biċċiet sħaħ jew in-nofs biċċiet tal-panceta għandhom ukoll il-marka ta' identifikazzjoni ttimbrata fuq il-ġilda.

Marka u logo huma disponibbli għall-produtturi fl-assoċjazzjoni.

5. **Definizzjoni qasira taż-żona ġeografika**

Iż-żona tal-produzzjoni tal-"Kraška panceta" hija definita minn linja li tibda minn Kostanjevica na Krasu sa Opatje selo, minn hemm sal-fruntiera bejn is-Slovenja u l-Italja u tul dik il-fruntiera sal-punt tal-qsim tal-fruntiera ta' Lipica, minn hemm tul it-triq sal-insedjament ta' Lokev, imbagħad tul it-triq għal Divača, minn hemm f'linja dritta sal-villaġġ ta' Vrabče u 'l quddiem lejn Štjak, Selo, Krtinovica, Kobdilj, u minn hemm f'linja dritta minn Mali Dol għal Škrbina lejn Lipa u Temnica u lura għal Kostanjevica na Krasu. Il-villaġġi kollha msemmija hawn fuq huma parti miż-żona ġeografika.

6. **Rabta maż-żona ġeografika**

Ir-rabta kawżali mal-oriġini ġeografika hija bbażata fuq

☑ reputazzjoni

☐ kwalità nominali

☐ karatteristiċi oħra tal-prodott

Sommarju tar-rabta

Il-Karst (Kras) huwa wieħed mill-akbar żoni tal-pajsaġġ fis-Slovenja. Huwa plateau mmewweġ tal-ġebla tal-ġir b'terren tipiku tal-Karst (widien, ħofriet, widien sekondarji, fniedaq u għerien taħt l-art). Il-ħamrija tal-ġebla tal-ġir hija karatteristika tal-Karst; fuq dan is-substrat iffurmat il-ħamrija ħamra famuża tar-reġjun tal-Karst, magħrufa spiss bħala "terra rossa". Hemm ftit ħamrija fil-wiċċ, li fil-biċċa l-kbira hija bil-blat, għalkemm f'xi postijiet jikbru xi ħaxix, arbuxxelli jew foresta mhux folta.

Il-prossimità tal-baħar hija l-influwenza predominanti fuq il-klima fir-reġjun tal-Karst. Il-klima Mediterranja moderata tiltaqa' mal-arja kiesħa kontinentali. Il-bidliet radikali fit-temperatura huma komuni fir-reġjun tal-Karst, fejn hemm influss ta' arja kiesħa kontinentali fiż-żona tal-Mediterran fil-forma tar-riħ bora tal-Karst. Il-prossimità tal-baħar tfisser li, f'nofs ix-xitwa, spiss ikun hemm żieda qawwija fit-temperatura wara ġranet ta' rjieħ bora inġazzati. Kull meta tinżel il-borra, din tinħall malajr. Il-prossimità tal-baħar għandha effett sinifikanti fis-sajf, meta t-temp ċar u sħun ikun predominanti. Id-diversità fil-formazzjoni tal-plateau tal-Karst u l-qrubija immedjata tal-baħar ifissru li dejjem ikun hemm riħ jew żiffa, li jippromwovu livell paragunabbilment baxx ta' umdità relattiva.

Il-kundizzjonijiet naturali taż-żona ġeografika joffru kundizzjonijiet mikroklimatiċi favorevoli għat-tnixxif tal-laħam, li n-nies lokali ilhom jisfruttaw sa minn dejjem. Huma rnexxielhom isibu t-taħlita ġusta tat-temperatura u l-umdità bl-użu ta' kmamar differenti fid-djar tal-Karst li għandhom ħitan ħoxnin. Il-bdiewa jittrasferixxu l-pršut (prieżet), il-panceta (bacon xaħmi), il-vratovina (l-għonq tal-majjal), iz-zlazet u prodotti oħra minn kamra għall-oħra ħekk kif ifittxu b'mod kostanti l-aħjar taħlita ta' umdità u temperatura għall-istadji teknoloġiċi differenti tal-proċess tal-maturazzjoni. Għaldaqstant, maż-żmien, il-ħiliet tekniċi u l-għarfien prattiku evolvew bl-esperjenza u saru stabbiliti b'mod permanenti fost in-nies lokali.

L-indikazzjoni ġeografika "Kraška panceta" hija bbażata fuq it-tradizzjoni tal-produzzjoni u r-reputazzjoni tiegħu.

Fir-reġjun tal-Karst, il-klima Mediterranja moderata tiltaqa' mal-arja kiesħa kontinentali. Id-diversità fil-formazzjoni tal-plateau tal-Karst u l-qrubija immedjata tal-baħar ifissru li dejjem ikun hemm riħ jew żiffa, li jippromwovu livell paragunabbilment baxx ta' umdità relattiva. Il-kundizzjonijiet favorevoli tat-tnixxif naturali u d-domanda tas-suq wasslu lin-nies lokali biex jilħqu dik id-domanda meta jipproduċu l-biċċiet tal-bacon.

Hemm tradizzjoni estremament antika tal-istaġjonazzjoni tal-bacon, li ilha ddokumentata sa mill-1689. Maż-żmien, il-ħiliet tekniċi evolvew bl-esperjenza, saru stabbiliti b'mod permanenti fost in-nies lokali u għaddew minn ġenerazzjoni għall-oħra. Bis-saħħa tal-ħidma tagħhom, in-nies tar-reġjun tal-Karst ikkontribwew lejn il-produzzjoni tal-forma standard rikonoxxibbli u l-proprjetajiet organolettiċi tal-"Kraška panceta".

L-ispeċifiċità tal-"Kraška panceta" tinsab fil-qatgħa rettangolari tal-bacon, li tinkludi parti mis-sezzjoni tas-sider b'mill-inqas disa' inċiżjonijiet tal-kustilji u parti mill-ġenb. Dik il-qatgħa tipprovdi l-bilanċ ġust bejn il-laħam dgħif u x-xaħam. Il-bacon huwa dgħif u għandu proporzjon baxx ta' xaħam. Karatteristika speċifika oħra hija li jintuża biss il-metodu tradizzjonali ta' tmelliħ niexef bil-melħ tal-baħar. Lanqas ma jintuża trattament bis-sħana fil-fażi tat-tnixxif/maturazzjoni, li sseħħ f'temperaturi taħt it-18 °C, u b'hekk jiġi evitat kwalunkwe deterjorament tal-proteini minħabba s-sħana. B'dan il-mod, is-sodezza tat-tessut tax-xaħam tiġi ppreservata wkoll.

Bis-saħħa tal-monitoraġġ bir-reqqa tal-fażi tat-tnixxif/tal-maturazzjoni, dawn il-proċeduri jagħtu lill-"Kraška panceta" l-kwalità karatteristika tiegħu, u b'riżultat ta' dan huwa apprezzat mill-konsumaturi u sar prodott ta' suċċess kummerċjali.

B'differenza minn reġjuni oħrajn fis-Slovenja, in-nies tal-Karst dejjem jużaw esklużivament it-tmelliħ niexef u kwantità moderata ta' melħ meta jipproduċu l-"Kraška panceta". F'żoni oħra tas-Slovenja normalment tintuża s-salmura, jew taħlita ta' tmelliħ niexef u mxarrab. Il-proċess tat-tmelliħ niexef u l-perjodu relattivament twil tal-maturazzjoni f'temperaturi pjuttost baxxi għandhom impatt sinifikanti fuq il-karatteristiċi organolettiċi li huma karatteristiċi tal-"Kraška panceta". Bis-saħħa tal-maturità u r-riħa u t-togħma karatteristiċi tiegħu, il-"Kraška panceta" huwa speċjalità gastronomika li, flimkien mal-prosciutto tal-Karst (Kraški pršut), sar ikel aperittiv standard f'okkażjonijiet ċerimonjali.

Fl-1977 bdiet era ġdida fil-produzzjoni tal-"Kraška panceta", meta l-produtturi bdew iħaddmu unitajiet ta' produzzjoni mgħammra b'teknoloġija speċjali.

Xhieda tar-reputazzjoni tal-"Kraška panceta" tinsab f'diversi xogħlijiet letterarji, brochures, fuljetti, eċċ. Lura fl-1978 il-"Kraška panceta" ġiet ippreżentata fil-fuljett ta' wieħed mill-produtturi. Dr Stanislav Renčelj ippreżenta l-"Kraška panceta" fil-kotba *Suhe mesnine narodne posebnosti* (1991), *Kraška kuhinja* (1999), *Suhe mesnine na Slovenskem* (2008) u *Okusi Krasa* (2009). Il-"Kraška panceta" ġie ppreżentat bħala speċjalità gastronomika Slovena fil-ktieb *Okusiti Slovenijo* ta' Dr Janez Bogataj (2007). Ġie ppreżentat ukoll f'diversi pubblikazzjonijiet promozzjonali, bħall-pubblikazzjoni fi tliet lingwi *Do odličnosti za dober okus, Slovenija* (1998) (Rise to Excellence for the Gourmet, Slovenia, Dem Exzellenten Genuß Entgegen, Slowenien); *Edamus, Bibamus, Gaudeamus* (proġett Interreg III, 2006), *Kras in Kraške posebnosti* (programm Phare), *Pomlad Kraških dobrot* (proġett pilota Karst, 2001), *Dobrote Krasa in Brkinov* (Muniċipalità ta' Sežana, 2010), eċċ.

Il-produtturi tal-"Kraška panceta" jieħdu sehem fil-Fiera Internazzjonali Agrikola u tal-Ikel f'Gornja Radgona fejn il-"Kraška panceta" ngħata rikonoxximenti ta' livell għoli u premji matul l-aħħar 10 snin.

Referenza elettronika (URL) għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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