C/2026/4664

1.9.2026

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie [1]

(C/2026/4664)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

"Kraška panceta"

EU-referentienummer: PGI-SI-0833-AM02 — 4.6.2026

1. **Naam van het product**

"Kraška panceta"

2. **Type geografische aanduiding**

☐ BOB

☑ BGA

3. **Sector**

☑ Agrarische producten

☐ Wijnen

☐ Gedistilleerde dranken

4. **Land waartoe het geografische gebied behoort**

Slovenië

5. **Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

Naam

Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano Republike Slovenije (ministerie van Landbouw, Bosbouw en Voedselvoorziening van de Republiek Slovenië)

6. **Kwalificatie als standaardwijziging**

Deze wijzigingen worden beschouwd als standaardwijzigingen, aangezien:

— zij geen wijziging inhouden van de naam van de geografische aanduiding of van het gebruik van die naam,

— het verband met het geografische gebied niet teniet wordt gedaan,

— zij geen verdere beperkingen meebrengen voor het in de handel brengen van het product.

7. **Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)**

Titel

1. Wijziging van de temperatuurregeling voor de opslag van gerijpte "Kraška panceta"

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Beschrijving

In hoofdstuk 8 van het productdossier ("Gemeenschappelijke technologische uitgangspunten voor de productie van "Kraška panceta" in stukken") zijn de woorden "De gerijpte producten worden in het donker bewaard bij een temperatuur tussen 8 °C en 10 °C" vervangen door een nieuwe zin, namelijk: "Onverpakte gerijpte producten worden in het donker bewaard bij een temperatuur van ten hoogste 10 °C, terwijl (vacuüm)verpakte producten worden opgeslagen bij een temperatuur van ten hoogste + 8 °C."

Deze wijziging is het gevolg van het feit dat de huidige formulering van de opslagregeling voor "Kraška panceta" niet bevredigend is, aangezien er tijdens de uitgevoerde controles twijfels zijn gerezen.

Wanneer de gerijpte "Kraška panceta" aan de gestelde voorwaarden voldoet, wordt hij in zijn geheel vacuümverpakt. Dit voorkomt onnodig extra drogen van "Kraška panceta". Vacuümverpakte "Kraška panceta" wordt bewaard bij een temperatuur van ten hoogste + 8 °C.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

2. Etikettering van "Kraška panceta"

Beschrijving

In hoofdstuk 10 van het productdossier (Etikettering van "Kraška panceta") is de tweede alinea volledig geschrapt. Deze luidde als volgt: "Om "Kraška panceta" te kunnen identificeren, moeten ook de woorden "zaščitena geografska označba" (beschermde geografische aanduiding), het nationale kwaliteitslogo, en na het verkrijgen van bescherming op EU-niveau, het kwaliteitssymbool van de EU op het product worden aangebracht.

Er is een nieuwe tweede alinea toegevoegd: "Het merk en het logo worden via de vereniging ter beschikking gesteld van de producenten".

De tweede alinea is geschrapt omdat de inhoud niet langer relevant is. Voor deze kwestie gelden EU- of nationale regels. Aangezien "Kraška panceta" sinds 2012 is geregistreerd, valt de etikettering ervan onder Verordening (EU) 2024/1143. Het aanbrengen van het nationale kwaliteitssymbool valt onder de nationale wetgeving, die bepaalt dat het gebruik van een nationaal kwaliteitskeurmerk facultatief is.

De nieuwe tweede alinea is bedoeld om te verduidelijken waar gecertificeerde producenten het merk en het logo kunnen verkrijgen.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van landbouwproducten

"Kraška panceta"

EU-referentienummer: PGI-SI-0833-AM02 — 4.6.2026

1. **Naam van het product**

"Kraška panceta"

2. **Type geografische aanduiding**

☐ BOB

☑ BGA

3. **Land waartoe het afgebakende geografische gebied behoort**

Slovenië

4. **Beschrijving van het landbouwproduct**

4.1. *Indeling van het landbouwproduct overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143*

16 — BEREIDINGEN VAN VLEES, VAN VIS, VAN SCHAALDIEREN, VAN WEEKDIEREN, VAN ANDERE ONGEWERVELDE WATERDIEREN OF VAN INSECTEN

4.2. *Beschrijving van het landbouwproduct waarop de geregistreerde naam van toepassing is*

"Kraška panceta" is een traditioneel gedroogd vleesproduct met een karakteristieke rechthoekige vorm. Het minimumgewicht van het eindproduct bedraagt 2,2 kg. "Kraška panceta" wordt vervaardigd van mager varkensspek. Het product wordt toebereid om met het zwoerd en zonder de ribben te worden gedroogd. Het procedé van het droogzouten waarbij slechts van zeezout wordt gebruikgemaakt, en het drogen en rijpen van het product zonder warmtebehandeling dragen bij aan de karakteristieke organoleptische kenmerken van de dunne plakken. Het magere gedeelte van de pancetta is droog en vast en blijft voldoende elastisch wanneer er druk op wordt uitgeoefend. Er zijn duidelijk sporen van de ribben te zien. Het zwoerd is hard en glad en wordt vlak voordat het product wordt geconsumeerd, weggehaald. Tijdens de rijping krijgen de magere gedeelten van de pancetta een karakteristieke roze kleur. Het vet is crèmewit van kleur. Een plak bestaat hoofdzakelijk uit mager vlees waar dunne laagjes vet doorheen lopen. Met name het uiterlijke aspect van een fijne plak, die zacht van textuur moet zijn, maakt deel uit van de organoleptische kenmerken. Het magere vlees en het vet moeten stevig aan elkaar vastzitten. Het aroma van een plak moet vol en harmonisch zijn, terwijl de smaak zoet – niet zout – moet zijn. Het zoutgehalte mag niet meer dan 6 % bedragen; de bereikte droogtegraad moet minstens 33 % bedragen; de aw-waarde mag maximaal 0,92 bedragen; het eiwitgehalte moet minstens 15 % bedragen en het vetgehalte minstens 36 %.

4.3. *Afwijkingen inzake het betrekken van diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong met een beschermde oorsprongsbenaming) en beperkingen op het betrekken van grondstoffen (alleen voor verwerkte producten met een beschermde geografische aanduiding)*

Voor de productie van "Kraška panceta" wordt spek van vlezige varkensrassen geselecteerd. De pancetta bestaat uit een gedeelte van de borst en laat minstens negen plekken zien waar duidelijk ribben hebben gezeten. Het magere gedeelte van de lende maakt eveneens deel uit van de pancetta. Typisch voor "Kraška panceta" is de standaardversnijding in de vorm van een rechthoek met een lengte van 45 tot 55 cm en een breedte van 18 tot 24 cm. Het minimumgewicht van de pancetta bedraagt 4 kg wanneer hij vers is.

De pancetta wordt klaargemaakt om te worden gedroogd met het zwoerd en zonder de ribben; de zijden moeten worden bijgekant en het magere vlees en het zwoerd moeten ongeschonden zijn.

Het zachte vet aan de binnenzijde wordt verwijderd.

4.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Alle stadia van de productie van "Kraška panceta" (selectie van de grondstoffen, zouten, drogen/rijpen) moeten plaatsvinden binnen het afgebakende geografische gebied.

4.5. *Specifieke regels voor het verpakken, in plakken snijden, raspen enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

"Kraška panceta" waarop de beschermde geografische aanduiding (BGA) van toepassing is, wordt verkocht in hele of halve stukken, die aan de rugzijde op het zwoerd zijn gebrandmerkt met het "Kraška panceta"-logo. Om het product gemakkelijker te kunnen verkopen (verkoop in delicatessenzaken), mag de pancetta in kleinere stukken met uniforme afmetingen worden gesneden. Om de karakteristieke organoleptische kenmerken van het product en de typische helderrode kleur van het magere vlees en crèmewitte kleur van het vet te behouden, is het van het grootste belang dat het snijden en verpakken van de "Kraška panceta" onder streng technologisch toezicht plaatsvinden. Contact met de lucht, waardoor het vlees gaat oxideren, kan de kwaliteit van het spek ernstig in het gedrang brengen. Daarom mag "Kraška panceta" slechts worden versneden en voor de verkoop verpakt in voor de productie van "Kraška panceta" geregistreerde bedrijven. Op deze wijze kan het product meteen worden verpakt, kan oxidatie door blootstelling aan de lucht of als gevolg van onaangepaste temperaturen worden voorkomen en is de noodzakelijke microbiologische veiligheid van het product gegarandeerd. Continue controle, volledige traceerbaarheid en handhaving van de typische kenmerken van "Kraška panceta", die voor de authenticiteit van het product en voor het consumentenvertrouwen zeer belangrijk zijn, zijn hierdoor gegarandeerd.

4.6. *Specifieke regels inzake de etikettering van het landbouwproduct waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Alle producenten die in het bezit zijn van een certificaat dat aangeeft dat het product aan het productdossier voldoet, mogen de naam "Kraška panceta" gebruiken en hun producten met het logo markeren. Het logo bestaat uit een gestileerd beeld van een pancetta met de vermelding "Kraška panceta". Het registratienummer van de desbetreffende producent (R) wordt naast het logo aangebracht. Het gebruik van het logo is verplicht voor alle aanbiedingsvormen van de pancetta die in de handel worden gebracht. Betreft het een in hele of halve stukken aangeboden product, dan is ook het zwoerd van een brandmerk voorzien.

Het merk en het logo worden via de vereniging ter beschikking gesteld van de producenten.

5. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

De grenslijn van het productiegebied van "Kraška panceta" loopt van Kostanjevica na Krasu naar Opatje selo en vandaar naar de grens tussen Slovenië en Italië; dan langs die grens naar de grensovergang in Lipica en vandaar langs de weg naar Lokev; vervolgens langs de weg naar Divača, vandaar in rechte lijn naar het dorp Vrabče en vandaar naar Štjak, Selo, Krtinovica, Kobdilj; vervolgens in rechte lijn door Mali Dol naar Škrbina, verder naar Lipa en Temnica en terug naar Kostanjevica na Krasu. Alle bovengenoemde dorpen maken deel uit van het geografische gebied.

6. Verband met het geografische gebied

Het oorzakelijk verband met de geografische oorsprong is gebaseerd op

☑ de reputatie

☐ vastgestelde kwaliteit

☐ andere kenmerken van het product

Samenvatting van het verband

De Karst (Kras) is één van de grootste natuurlijke omgevingen in Slovenië. Het is een golvend kalksteenplateau met een typisch karstterrein (valleien, verdwijngaten, nevenvalleien, spleten en ondergrondse grotten). Bodems van kalksteen zijn karakteristiek voor de Karst; op dit kalkstenen substraat werd de befaamde rode Karst-aarde gevormd, die vaak "terra rossa" wordt genoemd. Er is weinig teelaarde aan de oppervlakte, die hoofdzakelijk rotsachtig is, hoewel grassen, struiken of magere bossen op sommige plekken wel een kans krijgen.

De nabijheid van de zee oefent een overheersende invloed uit op het klimaat in de Karstregio. Hier ontmoeten het milde mediterrane klimaat en de koude continentale lucht elkaar. Temperatuurschommelingen zijn niet ongewoon in de Karstregio, waar de instroom van koude continentale lucht in dit mediterrane gebied zorgt voor het ontstaan van de "borawind van de Karst". De nabijheid van de zee zorgt ervoor dat de temperatuur in de winter, na dagen van ijskoude borawind, plots sterk kan stijgen. Als er al sneeuw valt, smelt die snel weg. De nabijheid van de zee heeft ook in de zomer belangrijke gevolgen: warm, helder weer overheerst. Door het geaccidenteerde terrein van het Karstplateau en de onmiddellijke nabijheid van de zee waait er altijd wel een wind of een bries, zodat de luchtvochtigheid er vrij laag is.

De natuurlijke omstandigheden in het geografische gebied zorgen voor een gunstig microklimaat voor het drogen van vlees en daarvan wordt door de lokale bevolking sinds mensenheugenis dankbaar gebruikgemaakt. De plaatselijke ambachtslui creëren het juiste evenwicht tussen temperatuur en luchtvochtigheid door in de huizen in de Karst, die met dikke muren zijn gebouwd, gebruik te maken van verschillende kamers. De landbouwers brengen hun pršut (ham), pancetta (vet spek), vratovina (varkensnek), worst en andere producten van de ene naar de andere kamer en zijn hierbij constant op zoek naar de juiste combinatie van vochtigheidsgraad en temperatuur voor de verschillende technische stadia van het rijpingsproces. In de loop der tijd zijn de technische vaardigheden en praktische kennis dan ook verfijnd en intussen zijn zij onder de plaatselijke bevolking voor altijd gemeengoed geworden.

De geografische aanduiding "Kraška panceta" is gebaseerd op de productietraditie en de reputatie van het product.

In de Karstregio ontmoeten het milde mediterrane klimaat en de koude continentale lucht elkaar. Door het geaccidenteerde terrein van het Karstplateau en de onmiddellijke nabijheid van de zee waait er altijd wel een wind of een bries, zodat de luchtvochtigheid er vrij laag is. De gunstige natuurlijke omstandigheden voor het drogen van vlees en de vraag naar het product hebben de lokale bevolking ertoe aangezet de productie van stukken spek op deze vraag af te stemmen. De regio kan bogen op een lange traditie wat het drogen van spek betreft; verwijzingen naar deze productie gaan terug tot 1689. De technische vaardigheden evolueerden in de loop der jaren samen met de ervaring, werden gemeengoed onder de plaatselijke bevolking en werden van generatie op generatie overgeleverd. De "Kraška panceta" heeft zijn herkenbare standaardvorm en zijn organoleptische kenmerken mede aan de inzet van de bevolking van de Karstregio te danken.

Het specifieke van “Kraška panceta” ligt in de rechthoekige versnijding die een gedeelte van de borst omvat, met minstens negen plekken waar duidelijk ribben hebben gezeten, en een gedeelte van de lende. Deze versnijding zorgt voor een goede verhouding tussen mager vlees en spek. In verhouding tot het vet bevat de pancetta veel vlees. Een ander specifiek kenmerk is dat uitsluitend de methode van het droogzouten met zeezout wordt toegepast. Ook vindt de fase van het drogen/rijpen plaats zonder warmtebehandeling, bij een temperatuur van minder dan 18 °C; hierdoor boeten de eiwitten niet in aan kwaliteit als gevolg van de warmte en blijft het vetweefsel stevig.

Door de zorgvuldige monitoring van de droog- en rijpingsfase bieden deze procedés de “Kraška panceta” zijn karakteristieke kwaliteit, waardoor deze pancetta bij de consument een gegeerd handelsproduct is geworden, dat veel succes oogst.

In tegenstelling tot de inwoners van de andere Sloveense regio’s heeft de bevolking van de Karst steeds droogzouten toegepast en slechts een matige hoeveelheid zout gebruikt voor de productie van “Kraška panceta”. In andere regio’s van Slovenië wordt over het algemeen nat gezouten (gepekeld) of worden pekelen en droogzouten gecombineerd. Het droogzouten en de voldoende lange rijpingstijd bij een lage temperatuur oefenen een belangrijke invloed uit op de typische organoleptische kenmerken van “Kraška panceta”. Dankzij de rijpingswijze en de karakteristieke geur en smaak is “Kraška panceta” een gastronomische specialiteit, die nu als hapje bij ceremoniële gelegenheden wordt opgediend, samen met ham uit de Karst (Kraški pršut).

In 1977 brak in de productie van “Kraška panceta” een nieuw tijdperk aan toen de producenten begonnen te werken in speciaal daartoe uitgeruste productie-installaties.

Getuigenissen in verband met de reputatie van de “Kraška panceta” zijn in diverse literaire werken, brochures, folders enz. te vinden. In 1978 werd “Kraška panceta” in de folder van een van de producenten voorgesteld. Stanislav Renčelj presenteerde “Kraška panceta” in verschillende boeken: “Suhe mesnine narodne posebnosti” (Gedroogde vleesproducten – nationale specialiteiten) (1991), “Kraška kuhinja” (De Karstkeuken) (1999), “Suhe mesnine na Slovenskem” (Sloveense gedroogde vleesproducten) (2008) en “Okusi Krasa” (Smaken van de Karst) (2009). “Kraška panceta” werd in het boek “Okusiti Slovenijo” (Proef Slovenië) (2007) door Dr. Janez Bogataj voorgesteld als een Sloveense gastronomische specialiteit. Met de pancetta kon ook kennis worden gemaakt in diverse promotiebladen zoals het drietalige “Do odličnosti za dober okus, Slovenija” (1998) (Rise to Excellence for the Gourmet, Slovenia, Dem Exzellenten Genuß Entgegen, Slovenia); “Edamus, Bibamus, Gaudeamus” (Interreg III-project, 2006); “Kras in Kraške posebnosti” (Karst en Karst-specialiteiten) (Phare-programma); “Pomlad Kraških dobrot” (De opkomst van Karst-specialiteiten) (Karst-proefproject, 2001); “Dobrote Krasa in Brkinov” (Delicatessen uit de regio’s Karst en Brkini) (Gemeente Sežana, 2010); enzovoort.

De producenten van “Kraška panceta” nemen deel aan de internationale beurs voor landbouwproducten en voedingsmiddelen in Gornja Radgona en de “Kraška panceta” heeft hier de laatste jaren hoge onderscheidingen en talrijke prijzen weggekaapt.

Elektronische verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier (URL)

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