C/2026/4664

1.9.2026

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 [1]

(C/2026/4664)

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

(art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Kraška panceta”

Numer referencyjny UE: PGI-SI-0833-AM02 – 4.06.2026 r.

1. **Nazwa produktu**

„Kraška panceta”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☐ ChNP

☑ ChOG

3. **Sektor**

☑ Produkty rolne

☐ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Słowenia

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Tytuł

Ministerstwo Rolnictwa, Leśnictwa i Żywności

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Zmiany uznaje się za zmiany standardowe, ponieważ:

— nie obejmują zmiany w nazwie oznaczenia geograficznego ani w stosowaniu tej nazwy,

— nie grożą zanikiem związku z obszarem geograficznym oraz

— nie wiążą się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

Tytuł

1. Zmiana temperatury przechowywania dojrzałego produktu „Kraška panceta”

[1] Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Opis

W rozdziale 8 specyfikacji produktu („Wspólne podstawy technologiczne wytwarzania produktu »Kraška panceta« w kawałkach”) zdanie „Dojrzałe produkty przechowuje się w ciemnym miejscu w temperaturze 8–10 °C” zastępuje się zdaniem „Dojrzałe nieopakowane produkty przechowuje się w ciemnym miejscu w temperaturze do 10 °C, natomiast produkty pakowane (próżniowo) przechowuje się w temperaturze do +8 °C”.

Powodem tej zmiany jest fakt, że obecną temperaturę przechowywania produktu „Kraška panceta” uznaje się za nieodpowiednią, gdyż w ocenach wyrażono co do niej wątpliwości.

Po spełnieniu określonych wymagań produkt „Kraška panceta” pakuje się próżniowo w całości. Dzięki temu „Kraška panceta” nie ulega niepotrzebnemu dodatkowemu wysychaniu. Pakowany próżniowo produkt „Kraška panceta” przechowuje się w temperaturze do +8 °C.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

2. Etykietowanie produktu „Kraška panceta”

Opis

W rozdziale 10 specyfikacji produktu („Etykietowanie produktu »Kraška panceta«”) skreśla się w całości punkt drugi w brzmieniu: „Produkt »Kraška panceta« musi być również opatrzony informacją »zaščitena geografska označba« (»chronione oznaczenie geograficzne«) oraz krajowym symbolem jakości, a także symbolem jakości UE po uzyskaniu ochrony na szczeblu UE”.

Dodaje się nowy punkt drugi: „Znak handlowy oraz logo są udostępniane producentom przez stowarzyszenie”.

Skreśla się punkt drugi, ponieważ jego treść nie jest już istotna. Kwestia ta jest już uregulowana obowiązującymi przepisami unijnymi lub krajowymi. Produkt „Kraška panceta” zarejestrowano w 2012 r., w związku z czym do etykietowania ma zastosowanie rozporządzenie (UE) 2024/1143. Identyfikację za pomocą krajowego symbolu jakości regulują przepisy krajowe, które stanowią, że stosowanie krajowego znaku jakości jest dobrowolne.

Nowy punkt drugi ma na celu dalsze doprecyzowanie, gdzie certyfikowani producenci mogą uzyskać znak firmowy i logo.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne produktów rolnych

„Kraška panceta”

Numer referencyjny UE: PGI-SI-0833-AM02 – 4.06.2026 r.

1. **Nazwa lub nazwy**

„Kraška panceta”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☐ ChNP

☑ ChOG

3. **Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Słowenia

4. **Opis produktu rolnego**

4.1. *Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, o której mowa w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143*

16 – PRZETWORY Z MIĘSA, RYB, SKORUPIAKÓW, MIĘCZAKÓW LUB POZOSTAŁYCH BEZKRĘGOWCÓW WODNYCH, LUB Z OWADÓW

4.2. *Opis produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

„Kraška panceta" jest tradycyjnym suszonym produktem mięsnym o charakterystycznym prostokątnym kształcie. Minimalna masa produktu końcowego wynosi 2,2 kg. Produkt „Kraška panceta" wytwarza się z chudego boczku. Suszeniu poddaje się boczek ze skórą i bez żeber. Proces solenia na sucho wyłącznie przy użyciu soli morskiej oraz suszenie i dojrzewanie bez obróbki termicznej mają wpływ na szczególne organoleptyczne cechy charakterystyczne cienkich plastrów. Chuda część bekonu jest sucha i jędrna oraz zachowuje odpowiednią elastyczność pod naciskiem. Miejsca po żebrach są dość dobrze widoczne. Skóra jest twarda i gładka; usuwa się ją tuż przed spożyciem. W miarę dojrzewania chude części boczku zyskują charakterystyczny różowy kolor. Tłuszcz ma kolor kremowobiały. Plaster boczku „Kraška panceta" składa się głównie z części chudego mięsa poprzedzielanych warstwami tłuszczu. Do organoleptycznych cech charakterystycznych należy w szczególności wygląd cienko krojonego plastra, który musi być gładki w dotyku. Części chude i tłuste muszą być ze sobą ściśle połączone. Plaster musi mieć pełny, harmonijny zapach i słodki, niesłony smak. Zawartość soli wynosi nie więcej niż 6 %, osiągnięty stopień wysuszenia musi wynosić co najmniej 33 %, wartość wskaźnika aw – nie więcej niż 0,92, zawartość białka – co najmniej 15 %, a zawartość tłuszczu – co najmniej 36 %.

4.3. *Odstępstwa dotyczące pozyskiwania paszy (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego objętych chronioną nazwą pochodzenia) oraz ograniczenia dotyczące pozyskiwania surowców (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych objętych chronionym oznaczeniem geograficznym)*

Do produkcji bekonu „Kraška panceta" wybiera się boczek ze świń ras mięsnych. Kawałek boczku zawiera część mostka z widocznymi miejscami po przynajmniej dziewięciu żebrach.

Boczek zawiera także mięso z łopatki. Charakterystyczną właściwością produktu „Kraška panceta" jest standardowy kształt prostokąta o rozmiarach 45–55 cm długości i 18–24 cm szerokości.

Minimalna masa świeżego kawałka boczku wynosi 4 kg.

Suszeniu poddaje się boczek ze skórą i bez żeber, o równo pokrojonych bokach; chude części mięsa i skóra muszą być całkowicie jednolite.

Miękki tłuszcz ze środka jest usunięty.

4.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Wszystkie etapy produkcji „Kraška panceta" (selekcja surowców, solenie, suszenie/dojrzewanie) muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

4.5. *Szczegółowe zasady dotyczące pakowania, krojenia, tarcia itp. produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Produkt „Kraška panceta" objęty chronionym oznaczeniem geograficznym (ChOG) sprzedaje się w postaci całych lub przepołowionych kawałków, których skóra jest z tyłu oznakowana logo „Kraška panceta". W celu zwiększenia dostępności produktu wśród nabywców (poprzez sprzedaż w delikatesach) bekon można kroić na mniejsze kawałki jednakowej wielkości. Olbrzymie znaczenie dla zachowania szczególnych organoleptycznych cech charakterystycznych produktu oraz typowego czerwonego koloru chudych części i kremowobiałego koloru części tłustych ma szczegółowy nadzór technologiczny nad procesem krojenia i pakowania produktu „Kraška panceta". Kontakt z powietrzem, który uruchamia procesy utleniania mięsa, może znacząco obniżyć jakość bekonu. Z tego powodu produkt „Kraška panceta" może być krojony i pakowany na potrzeby handlu wyłącznie w zarejestrowanych zakładach prowadzących produkcję bekonu „Kraška panceta". Dzięki temu produkt może być pakowany natychmiast, co zapobiega utlenianiu spowodowanemu kontaktem z powietrzem lub przechowywaniem w nieodpowiednich temperaturach oraz umożliwia zapewnienie niezbędnego poziomu bezpieczeństwa mikrobiologicznego produktu. System ten zapewnia bieżący nadzór, pełną identyfikowalność i ochronę charakterystycznych właściwości produktu „Kraška panceta", które mają zasadnicze znaczenie z punktu widzenia autentyczności i zaufania konsumentów.

4.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Wszyscy producenci, którym przyznano certyfikaty zgodności ze specyfikacją produkcji, są upoważnieni do oznaczania swoich produktów nazwą i logo „Kraška panceta". Logo zawiera stylizowany rysunek przedstawiający bekon i napis „Kraška panceta". Numer rejestracyjny producenta (R) umieszcza się obok logo. Stosowanie logo jest obowiązkowe dla wszystkich wprowadzanych do obrotu form tego boczku. Całe lub przepołowione kawałki boczku są również oznakowane do celów identyfikacji na skórze.

Znak handlowy oraz logo są udostępniane producentom przez stowarzyszenie.

5. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Granicę obszaru produkcji wyrobu „Kraška panceta" wyznacza linia biegnąca z miejscowości Kostanjevica na Krasu do miejscowości Opatje selo, stamtąd do granicy słoweńsko-włoskiej i wzdłuż tej granicy do przejścia granicznego Lipica, następnie wzdłuż drogi do miejscowości Lokev, następnie wzdłuż drogi do miejscowości Divača, a stamtąd w linii prostej do wsi Vrabče i dalej do wsi Štjak, Selo, Krtinovica, Kobdilj, następnie w linii prostej przez Mali Dol do Škrbiny, dalej do Lipy i Temnicy i z powrotem do miejscowości Kostanjevica na Krasu. Wszystkie wyżej wspomniane miejscowości należą do wyznaczonego obszaru geograficznego.

6. **Związek z obszarem geograficznym**

Związek przyczynowy z pochodzeniem geograficznym opiera się na

☑ renomie

☐ określonej jakości

☐ innych cechach produktu

Streszczenie związku

Kras jest jednym z najbardziej rozległych obszarów krajobrazowych w Słowenii. Jest to pofałdowany płaskowyż wapienny z typowym terenem krasowym (dolinami, lejami krasowymi, dolinami dopływowymi, rozpadlinami i podziemnymi jaskiniami). Gleba wapienna jest charakterystyczna dla regionu Kras; na tym podłożu ukształtowała się słynna czerwona gleba regionu Kras, często zwana terra rossa. Na powierzchni, w większości skalistej, jest niewiele gleby, choć w niektórych miejscach występują trawy, krzewy i rzadkie lasy.

Największy wpływ na klimat w regionie Kras ma bliskość morza. Umiarkowany klimat śródziemnomorski spotyka się tu z zimnym kontynentalnym powietrzem. W regionie Kras często występują gwałtowne wahania temperatury związane z napływem do obszaru śródziemnomorskiego zimnego kontynentalnego powietrza w postaci wiatru bora charakterystycznego dla regionu Kras. Bliskość morza wiąże się z częstymi nagłymi wzrostami temperatury w środku zimy po dniach lodowatych wiatrów bora. Ilekroć spadnie śnieg, szybko się topi. Bliskość morza ma istotne znaczenie latem, kiedy przeważa ciepła, piękna pogoda. Zróżnicowanie płaskowyżu Kras i bezpośrednie sąsiedztwo morza wiążą się ze stałą obecnością wiatru lub bryzy, co sprzyja stosunkowo niskiemu poziomowi wilgotności względnej na omawianym obszarze geograficznym.

Warunki naturalne obszaru geograficznego sprzyjają powstaniu mikroklimatu korzystnego dla suszenia mięsa, z czego lokalna ludność korzysta od niepamiętnych czasów. Mieszkańcy odpowiednio dobierają temperaturę i wilgotność, korzystając z różnych pomieszczeń w występujących w regionie Kras domach o grubych ścianach. Rolnicy przenoszą pršut (szynki), panceta (tłusty bekon), vratovina (karkówkę), kiełbasy i inne produkty z jednego pomieszczenia do drugiego, nieustannie poszukując odpowiednich warunków wilgotności i temperatury dla poszczególnych technologicznych etapów procesu dojrzewania. W ten sposób techniczne umiejętności i wiedza praktyczna rozwijały się wraz ze zdobywanym doświadczeniem i utrwaliły się wśród ludności miejscowej.

Oznaczenie geograficzne „Kraška panceta" opiera się na tradycji produkcji oraz na renomie wyrobu.

W regionie Kras umiarkowany klimat śródziemnomorski spotyka się z zimnym kontynentalnym powietrzem. Zróżnicowanie płaskowyżu Kras i bezpośrednie sąsiedztwo morza wiążą się ze stałą obecnością wiatru lub bryzy, co sprzyja stosunkowo niskiemu poziomowi wilgotności względnej na omawianym obszarze geograficznym. Warunki sprzyjające naturalnemu suszeniu oraz popyt na rynku skłoniły ludność miejscową do zaspokojenia tego popytu poprzez produkcję bekonu.

Tradycja produkcji bekonu jest bardzo długa i sięga roku 1689. Wraz z upływem czasu, nabierając doświadczenia, rozwinięto bardziej zaawansowane umiejętności techniczne, które trwale ugruntowały się wśród ludności miejscowej i były przekazywane z pokolenia na pokolenie. Dzięki swojej pracy mieszkańcy regionu Kras stworzyli rozpoznawalny standardowy kształt produktu oraz opracowali recepturę nadającą produktowi „Kraška panceta" typowe organoleptyczne cechy charakterystyczne.

Szczególną cechą produktu „Kraška panceta" jest jego prostokątny przekrój, a także fakt, że zawiera część boczku z widocznymi miejscami po przynajmniej dziewięciu żebrach oraz część łopatki. Taki rozbiór zapewnia interesujące proporcje między chudym mięsem i tłuszczem. Bekon charakteryzuje się wysoką zawartością mięsa w stosunku do zawartości tłuszczu. Inną cechą charakterystyczną jest wyłączne stosowanie metody solenia na sucho z solą morską. Podobnie etap suszenia/dojrzewania odbywa się bez obróbki termicznej, w temperaturze poniżej 18 °C, co zapobiega alteracji białka spowodowanej ciepłem i pozwala zachować jędrność tkanki tłuszczowej.

W połączeniu ze skrupulatną kontrolą procesu suszenia i dojrzewania, procedury te wpływają na charakterystyczną jakość, za którą produkt „Kraška panceta" jest wysoko ceniony przez konsumentów i która przyczyniła się do jego sukcesu komercyjnego.

W przeciwieństwie do mieszkańców innych regionów Słowenii ludność Krasu zawsze stosowała wyłącznie solenie na sucho i wykorzystywała umiarkowane ilości soli przy produkcji produktu „Kraška panceta". Na innych obszarach Słowenii używa się solanki albo łączy solenie na sucho z soleniem na mokro. Proces solenia na sucho oraz stosunkowo długi okres dojrzewania w niskich temperaturach mają znaczny wpływ na organoleptyczne cechy charakterystyczne produktu „Kraška panceta". Dzięki dojrzałości i charakterystycznemu zapachowi i smakowi produkt „Kraška panceta" jest specjalnością gastronomiczną, która, podobnie jak produkt „Kraški pršut", stała się tradycyjną przystawką podawaną przy okazji różnych uroczystości.

Nowa era w produkcji wyrobu „Kraška panceta" nastała w 1977 r., kiedy producenci zaczęli prowadzić jednostki produkcyjne wyposażone w specjalistyczne technologie.

O renomie produktu „Kraška panceta" świadczą rozmaite dzieła literackie, broszury, ulotki itp. W 1978 r. produkt „Kraška panceta" przedstawiono w ulotce reklamowej jednego z producentów. Dr Stanislav Renčelj przedstawił produkt „Kraška panceta" w książkach „Suhe mesnine narodne posebnosti" [Suszone produkty mięsne – krajowe specjały] (1991 r.), „Kraška kuhinja" [Kuchnia Krasu] (1999 r.), „Suhe mesnine na Slovenskem" [Słoweńskie suszone produkty mięsne] (2008 r.) i „Okusi Krasa" [Smaki Krasu] (2009 r.). Produkt „Kraška panceta" przedstawiono jako słoweńską specjalność gastronomiczną w książce „Okusiti Slovenijo" [Skosztuj Słowenii], której autorem jest dr Janez Bogataj (2007 r.). Produkt przedstawiono również w szeregu publikacji promocyjnych, takich jak trójjęzyczna publikacja „Do odličnosti za dober okus, Slovenija" (z 1998 r.) (Rise to Excellence for the Gourmet, Slovenia, Dem Exzellenten Genuß Entgegen, Slowenien), „Edamus, Bibamus, Gaudeamus" (projekt Interreg III, 2006 r.), „Kras in Kraške posebnosti" [Kras i jego specjalności] (program Phare), „Pomlad Kraških dobrot" [Rozkwit kuchni Krasu] (projekt pilotażowy Krasu, 2001 r.), „Dobrote Krasa in Brkinov" [Przysmaki Krasu i regionów Brkini] (gmina Sežana, 2010 r.) itp.

Producenci wyrobu „Kraška panceta" biorą udział w Międzynarodowych Targach Rolno-Spożywczych w mieście Gornja Radgona, na których przez ostatnie dziesięć lat produktowi temu przyznawano wysokie wyróżnienia i nagrody.

Elektroniczne odesłanie (URL) do publikacji specyfikacji produktu

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