C/2026/4664

1.9.2026

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2026/4664)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Kraška panceta»

Número de referência UE: PGI-SI-0833-AM02 — 4.6.2026

1. **Nome do produto**

«Kraška panceta»

2. **Tipo de indicação geográfica:**

☐ DOP

☑ IGP

3. **Setor**

☑ Produtos agrícolas

☐ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

Eslovénia

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Título

Ministério da Agricultura, Silvicultura e Alimentação

6. **Qualificação como alteração normalizada**

As alterações são consideradas alterações normalizadas na medida em que:

— não incluem uma modificação do nome da indicação geográfica ou da utilização desse nome,

— não apresentam risco de anulação da relação com a área geográfica,

— não implicam novas restrições à comercialização do produto.

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

Título

1. Alteração do regime de temperatura para o armazenamento do Kraška panceta.

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Descrição

A frase «Os produtos curados são armazenados no escuro a uma temperatura entre 8 e 10 °C» no capítulo 8 do caderno de especificações («Bases tecnológicas comuns para a produção de Kraška panceta em pedaços») foi substituída por «Os produtos curados não embalados são armazenados no escuro a uma temperatura até 10 °C, ao passo que os produtos embalados (a vácuo) são armazenados a uma temperatura até + 8 °C».

O motivo desta alteração prende-se com o facto de o atual regime de temperatura para o armazenamento do Kraška panceta ser considerado inapropriado após dúvidas expressas na sua avaliação.

Quando cumpriu as condições previstas, o Kraška panceta é embalado em vácuo inteiro, o que torna desnecessária qualquer secagem suplementar. O Kraška panceta embalado é armazenado a uma temperatura até + 8 °C.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

2. Rotulagem do Kraška panceta

Descrição

O segundo parágrafo, «O "Kraška panceta" deve também ser identificado com a menção "indicação geográfica protegida" e o símbolo nacional de qualidade, bem como o símbolo de qualidade da UE, uma vez obtida a proteção a nível da UE» é suprimido na íntegra do capítulo 10 do caderno de especificações («Rotulagem do Kraška panceta»).

É aditado um novo segundo parágrafo: «A marca e o logótipo estão disponíveis aos produtores na associação».

Suprime-se o segundo parágrafo atual, uma vez que o conteúdo deixou de ser pertinente, sendo esta matéria regida pelas regras nacionais ou da UE em vigor. O Kraška panceta foi registado em 2012, pelo que o Regulamento (UE) 2024/1143 se aplica à rotulagem. A identificação com o símbolo nacional de qualidade é regida pela legislação nacional, que prevê que a utilização do rótulo nacional de qualidade tenha caráter voluntário.

O novo segundo parágrafo destina-se a clarificar onde os produtores certificados podem obter a marca e o logótipo.

☑ A alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas de produtos agrícolas

«Kraška panceta»

Número de referência UE: PGI-SI-0833-AM02 — 4.6.2026

1. **Nome(s)**

Kraška panceta

2. **Tipo de indicação geográfica:**

☐ DOP

☑ IGP

3. **País em que se situa a área geográfica delimitada**

Eslovénia

4. **Descrição do produto agrícola**

4.1. *Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143*

16 — PREPARAÇÕES DE CARNE, PEIXES, CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS, OUTROS INVERTEBRADOS AQUÁTICOS OU DE INSETOS

4.2. *Descrição do produto agrícola correspondente ao nome registado*

«Kraška panceta» designa um produto tradicional à base de carne seca, de forma retangular característica. Peso mínimo do produto final: 2,2 kg. O Kraška panceta é produzido a partir de entremeada magra. É preparado para a secagem sem courato nem ossos. O processo de salga efetua-se exclusivamente com sal marinho, contribuindo a secagem e cura sem tratamento pelo calor para as propriedades organoléticas características das fatias finas. A parte magra da entremeada é seca e firme, apresentando-se devidamente elástica à pressão. A marca das costelas é perfeitamente visível. O courato é rijo e macio, sendo removido apenas antes do consumo. Com a cura, as secções magras da entremeada adquirem uma cor rosada característica. A gordura apresenta uma cor esbranquiçada. As fatias são constituídas essencialmente por carne magra entremeada de camadas finas de gordura. As propriedades organoléticas incluem a aparência exterior de fatias finamente cortadas, de textura tenra. A carne magra e a gordura têm de se apresentar firmemente ligadas. As fatias têm de possuir aroma redondo e harmónico e sabor suave não salgado. Teor máximo de sal:6 %; grau mínimo de secura: 33 %; aW máximo: 0,92; teor mínimo de proteína: 15 %; teor mínimo de gordura: 36 %.

4.3. *Derrogações à proveniência dos alimentos para animais (apenas para os produtos de origem animal com denominação de origem protegida) e restrições à proveniência das matérias-primas (apenas para os produtos transformados com indicação geográfica protegida)*

A entremeada para obtenção de «Kraška panceta» é selecionada de raças de suínos de engorda. O corte de suíno utilizado para este fim inclui parte da secção do vão com a marca de pelo menos nove costelas.

A carne da barriga é igualmente incluída na entremeada. O «Kraška panceta» típico consiste num corte retangular de entremeada, com 45 a 55 cm de comprimento e 18 a 24 cm de largura.

O peso mínimo do corte de entremeada fresca é 4 kg.

A entremeada preparada para secagem apresenta-se, com o courato, sem osso, aparada e totalmente desprovida de sinais de lesões.

A gordura interior mole é removida.

4.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

Todas as fases de produção do «Kraška panceta» (seleção das matérias-primas, salga, secagem/cura) devem ter lugar na área geográfica identificada.

4.5. *Regras específicas relativas ao acondicionamento, fatiagem, ralagem, etc., do produto agrícola a que o nome registado se refere*

O «Kraška panceta», indicação geográfica protegida (IGP), é comercializado inteiro ou em metades, identificadas no courato com o logótipo da marca. É autorizada a venda em pedaços mais pequenos, de tamanho uniforme, para responder à procura do consumidor (em lojas de gastronomia e mercearias finas). Para se preservarem as características do «Kraška panceta» (propriedades organoléticas, carne de cor rosada e branco cremoso da gordura), é fundamental que o corte e embalagem do produto sejam controlados tecnologicamente. O contacto com o ar, submetendo a carne a processos de oxidação, pode prejudicar significativamente a qualidade da entremeada. Assim sendo, o «Kraška panceta» só pode ser cortado e acondicionado para o mercado em instalações registadas para a sua produção específica. Evita-se assim a oxidação por exposição ao ar ou a temperaturas indevidas e garante-se simultaneamente a segurança microbiológica adequada. Este sistema permite garantir um controlo permanente, total rastreabilidade e preservação das propriedades típicas do «Kraška panceta», fundamentais para a autenticidade do produto e a confiança do consumidor.

4.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto agrícola a que o nome registado se refere*

Todos os produtores que obtiverem certificados de conformidade com o caderno de especificações estão autorizados a marcar os seus produtos com o nome e o logótipo do «Kraška panceta». O logótipo é constituído pela imagem estilizada da entremeada, com a inscrição «Kraška panceta». O número de registo do produtor (R) é aposto junto ao logótipo. A utilização do logótipo é obrigatória em todos os tipos de comercialização da entremeada. A panceta em pedaços ou inteira também tem a identificação da marca no courato.

A marca e o logótipo estão disponíveis aos produtores na associação.

5. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área de produção do «Kraška panceta» é delimitada por uma linha que une Kostanjevica na Krasu a Opatje selo, seguindo para a fronteira entre a Eslovénia e a Itália e continuando ao longo da fronteira até ao posto de fronteira de Lipica. Essa linha segue depois a estrada até à aldeia de Lokev, continua a seguir pela estrada até Divača, de onde parte em linha reta até às aldeias de Vrabče e Štak, Selo, Krtinovica e Kobdilj, prosseguindo, sempre em linha reta, atravessando Mali Dol e continuando até Škrbina, em direção a Lipa e Temnica, para finalmente regressar ao ponto de partida: Kostanjevica na Krasu. Todas as aldeias mencionadas fazem parte da área geográfica identificada.

6. **Relação com a área geográfica**

A relação causal com a origem geográfica assenta nos seguintes elementos

☑ Reputação

☐ qualidade determinada

☐ Outras características do produto

Resumo da relação

A região de Karst é uma das maiores da Eslovénia. É um planalto calcário ondulante de configuração cársica típica (dolinas, algares, lapiazes, falhas profundas e grutas), caracterizado por solos calcários sobre os quais se formaram os famosos solos vermelhos cársicos, frequentemente conhecidos por «terra rossa». O solo à superfície é escasso, pois esta é sobretudo rochosa, muito embora possam crescer ervas, arbustos ou bosques esparsos em alguns locais.

A proximidade do mar constitui uma influência predominante no clima da região. É uma zona de encontro de clima mediterrânico com ar continental frio. As variações de temperatura são comuns nesta região, onde a invasão da zona mediterrânica por ar continental frio se manifesta sob a forma de ventos fortes e gélidos (vento bora). No inverno, a proximidade do mar provoca a subida acentuada da temperatura após dias de ventos glaciais, derretendo rapidamente a neve. A influência da proximidade do mar é ainda maior no verão, predominantemente quente e de céu limpo. A diversidade do relevo no planalto cársico e a proximidade imediata do mar explicam a presença permanente de ventos, que determinam o grau higrométrico relativamente baixo.

As características naturais da área geográfica oferecem condições microclimáticas favoráveis à secagem da carne, o que é explorado pela população local desde tempos imemoriais. Os habitantes foram capazes de combinar idealmente a temperatura e a humidade, utilizando divisões diferentes das casas de paredes grossas típicas da região. Os camponeses transferiam assim presunto, entremeada, cachaço de porco, enchidos e outros produtos de uma divisão para outra, na busca constante da combinação ideal de humidade e temperatura em cada uma das fases técnicas do processo de cura. Assim evoluíram, ao longo dos tempos, a experiência e o saber prático hoje instalado entre as populações locais.

A indicação geográfica «Kraška panceta» baseia-se na tradição da produção e na reputação.

A região de Karst encontra-se na confluência de clima mediterrânico com ar continental frio. A diversidade do relevo no planalto cársico e a proximidade imediata do mar explicam a presença permanente de ventos, que determinam o grau higrométrico relativamente baixo. As condições naturais favoráveis à secagem e a procura do mercado levaram as populações locais a produzir entremeada, para satisfazer a procura.

A tradição de cura de entremeada é muito antiga, existindo registos que a atestam já em 1689. Ao longo dos tempos, a especialização técnica evoluiu com a experiência, cimentando-se entre a população que a transmitia de geração em geração. Graças ao seu trabalho, as populações locais contribuíram para dar ao «Kraška panceta» a forma clássica e propriedades organoléticas que o identificam.

A especificidade do «Kraška panceta» consiste na sua forma retangular, que inclui parte do vão, com a marca de pelo menos nove costelas, e parte da barriga. Este corte apresenta uma boa relação entre carne magra e toucinho. A entremeada apresenta uma elevada proporção de carne relativamente à gordura. Uma característica adicional consiste no recurso tradicional exclusivo à salga com sal marinho. Do mesmo modo, a fase de secagem/cura não envolve tratamento térmico, ocorrendo a temperaturas inferiores a 18 °C, impedindo assim a deterioração das proteínas por ação do calor e preservando a firmeza do tecido adiposo.

Graças ao acompanhamento meticuloso da fase de secagem/cura, estes procedimentos conferem ao «Kraška panceta» a sua qualidade característica, que faz dele um produto comercial apreciado pelos consumidores e muito bem-sucedido.

Contrariamente ao que se verifica noutras regiões da Eslovénia, as populações da região de Karst recorrem exclusivamente à salga seca e utilizam quantidades moderadas de sal na produção de «Kraška panceta». Há zonas da Eslovénia onde se utiliza a salga húmida (salmoura) ou uma combinação de salga seca e salmoura. O processo de salga seca e o período relativamente longo de cura a baixa temperatura exercem um impacto decisivo nas características organoléticas típicas do «Kraška panceta». Graças à cura e ao cheiro e sabor peculiares que possui, o «Kraška panceta» é uma especialidade gastronómica que, juntamente com o presunto de Karst (Kraški pršut), é servido como entrada em refeições protocolares.

A nova era de produção de «Kraška panceta» iniciou-se em 1977, quando os produtores começaram a operar unidades equipadas com tecnologia especial.

São várias as referências escritas que atestam a reputação do «Kraška panceta», em obras literárias, brochuras e folhetos. Em 1978, um dos produtores apresentava-o num folheto. O Dr Stanislav Renčelj apresentou o «Kraška panceta» nas obras «Suhe mesnine narodne posebnosti» (1991), «Kraška kuhinja» (1999), «Suhe mesnine na Slovenskem» (2008) e «Okusi Krasa» (2009). O «Kraška panceta» foi apresentado como especialidade gastronómica eslovena no livro «*Okusiti Slovenijo*» (Saborear a Eslovénia), de Janez Bogataj (2007). É igualmente referido em várias publicações promocionais, como a publicação trilingue «Do odličnosti za dober okus, Slovenija (1998)», a publicação «Edamus, Bibamus, Gaudeamus» (projeto Interreg III, 2006), «Kras in Kraške posebnosti» (Programa Phare), «Pomlad Kraških dobrot» (Projeto-piloto Karst, 2001) e Dobrote Krasa in Brkinov (município de Sežana, 2010).

Os produtores de «Kraška panceta» participam na Feira Internacional Agrícola e Gastronómica de Gornja Radgona, na qual o «Kraška panceta» foi galardoado com altas distinções e prémios nos últimos dez anos.

Referência eletrónica (URL) à publicação do caderno de especificações

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