C/2026/4664

1.9.2026

Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei [1]

(C/2026/4664)

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

[Articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]

„Kraška panceta”

Numărul de referință UE: PGI-SI-0833-AM02 – 4.6.2026

1. **Denumirea produsului**

„Kraška panceta”

2. **Tipul indicației geografice**

☐ DOP

☑ IGP

3. **Sectorul**

☑ Produse agricole

☐ Vinuri

☐ Băuturi spirtoase

4. **Țara căreia îi aparține arealul geografic**

Slovenia

5. **Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard**

Denumire

Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano Republike Slovenije [Ministerul Agriculturii, Silviculturii și Alimentației din Republica Slovenia]

6. **Calificarea drept modificare standard**

Modificările sunt considerate modificări standard, deoarece:

— nu includ o modificare a denumirii indicației geografice sau a utilizării denumirii respective;

— nu anulează legătura cu aria geografică;

— nu implică restricții suplimentare în legătură cu comercializarea produsului.

7. **Descrierea modificării (modificărilor) standard aprobate**

Titlu

1. Modificarea regimului de temperatură pentru depozitarea „Kraška panceta” maturate

[1] Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Descriere

La capitolul 8 din caietul de sarcini („Baze tehnologice comune pentru producția de «Kraška panceta» în bucăți”), textul „Produsele maturate se depozitează la întuneric, la o temperatură cuprinsă între 8 °C și 10 °C” se înlocuiește cu o nouă teză, și anume: „Produsele maturate neambalate se depozitează la întuneric, la o temperatură de maximum 10 °C, în timp ce produsele ambalate (în vid) se depozitează la o temperatură de maximum + 8 °C”.

Această modificare se datorează faptului că formularea actuală a regimului de depozitare a „Kraška panceta” nu este satisfăcătoare, fiind exprimate îndoieli în timpul controalelor efectuate.

Atunci când îndeplinește condițiile stabilite, „Kraška panceta” maturată este ambalată întreagă în vid. Acest lucru împiedică o uscare suplimentară inutilă a produsului „Kraška panceta”. „Kraška panceta” ambalată în vid se păstrează la o temperatură de maximum + 8 °C.

☐ Modificarea afectează documentul unic.

Titlu

2. Etichetarea produsului „Kraška panceta”

Descriere

La capitolul 10 din caietul de sarcini („Etichetarea produsului «Kraška panceta»”), al doilea paragraf a fost eliminat în întregime. Acesta avea următorul cuprins: „«Kraška panceta» trebuie să fie marcată, de asemenea, cu sintagma «zaščitena geografska označba» (indicație geografică protejată) și cu simbolul național de calitate și, după obținerea protecției la nivelul UE, cu simbolul de calitate al UE.”

Se adaugă un al doilea paragraf nou: „Marcajul la cald și sigla sunt puse la dispoziția producătorilor prin intermediul asociației”.

Al doilea paragraf se elimină, deoarece conținutul nu mai este relevant. Acest aspect este reglementat de normele UE sau naționale în vigoare. Deoarece „Kraška panceta” este înregistrată din 2012, etichetarea sa intră sub incidența Regulamentului (UE) 2024/1143. Aplicarea simbolului de calitate național este reglementată de legislația națională, care prevede că utilizarea unei etichete de calitate naționale este opțională.

Noul paragraf al doilea este menit să clarifice de unde pot obține producătorii certificați marcajul la cald și sigla.

☑ Această modificare vizează documentul unic.

DOCUMENT UNIC

Denumirile de origine și indicațiile geografice ale produselor agricole

„Kraška panceta”

Numărul de referință UE: PGI-SI-0833-AM02 – 4.6.2026

1. **Denumirea (denumirile)**

„Kraška panceta”

2. **Tipul indicației geografice**

☐ DOP

☑ IGP

3. **Țara căreia îi aparține aria geografică delimitată**

Slovenia

4. **Descrierea produsului agricol**

4.1. *Clasificarea produsului agricol prin poziția și codul din Nomenclatura combinată, în conformitate cu articolul 6 alineatul (1) din Regulamentul (UE) 2024/1143*

16 – PREPARATE DIN CARNE, DIN PEȘTE, DIN CRUSTACEE, DIN MOLUȘTE, DIN ALTE NEVERTEBRATE ACVATICE SAU DIN INSECTE

4.2. *Descrierea produsului agricol căruia i se aplică denumirea înregistrată*

„Kraška panceta” este un produs tradițional din carne uscată cu o formă dreptunghiulară caracteristică. Greutatea minimă a produsului finit este 2,2 kg. „Kraška panceta” se obține din șuncă slabă. Șunca se pregătește pentru uscare cu șorici și fără coaste. Procedeul de sărare uscată, utilizând numai sare de mare, precum și uscarea și maturarea fără tratament termic contribuie la dobândirea proprietăților organoleptice caracteristice ale feliilor subțiri. Partea slabă a șuncii cu grăsime este uscată și fermă și se menține suficient de suplă sub presiune. Locul unde se aflau coastele este destul de vizibil. Șoriciul este tare și neted și se îndepărtează cu puțin timp înainte de consum. În timpul procesului de maturare, părțile slabe ale șuncii cu grăsime dobândesc o culoare roz caracteristică. Grăsimea este de culoare alb-crem. O felie conține predominant carne slabă, întretăiată de straturi subțiri de grăsime. Proprietățile organoleptice includ în special aspectul exterior al unei felii tăiate fin, a cărei textură trebuie să fie fragedă. Carnea slabă și grăsimea trebuie să fie bine legate. Felia trebuie să aibă o aromă bogată și echilibrată și o savoare dulce, nesărată. Conținutul de sare nu depășește 6 %, gradul de uscare atins trebuie să fie de cel puțin 33 %, valoarea aw nu trebuie să depășească 0,92, conținutul de proteine trebuie să fie de cel puțin 15 %, iar conținutul de grăsime trebuie să fie de cel puțin 36 %.

4.3. *Derogări privind originea hranei pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală care poartă o denumire de origine protejată) și restricții privind proveniența materiilor prime (doar în cazul produselor prelucrate care poartă o indicație geografică protejată)*

Pentru producerea de „Kraška panceta” sunt selecționați porci din rase de carne. Șunca cuprinde o parte din piept, cu cel puțin nouă urme de coaste.

Partea cărnoasă a flancului se adaugă și ea la șuncă. Tranșarea șuncii într-o felie dreptunghiulară standard, cu dimensiuni cuprinse între 45 și 55 cm lungime și 18-24 cm lățime, este tipică pentru „Kraška panceta”.

Greutatea minimă a unei felii de șuncă proaspătă este de 4 kg.

Șunca se pregătește pentru uscare cu șorici și fără coaste; cu părțile laterale tăiate egal, iar carnea slabă și șoriciul trebuie să fie intacte.

Grăsimea moale din interior este îndepărtată.

4.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Toate etapele de producție a „Kraška panceta” (selecționarea materiilor prime, sărarea, uscarea/maturarea) trebuie să se desfășoare în interiorul ariei geografice delimitate.

4.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului agricol la care se referă denumirea înregistrată*

„Kraška panceta” cu indicație geografică protejată (IGP) se comercializează sub formă de bucăți întregi sau jumătăți care prezintă marcajul la cald cu sigla „Kraška panceta” pe șoriciul de pe partea din spate. În scopul de a facilita vânzarea (de delicatese), șunca cu grăsime poate fi tăiată în bucăți mai mici, de dimensiuni uniforme. Pentru a menține proprietățile organoleptice caracteristice, culoarea roșie caracteristică a cărnii slabe și culoarea alb-crem a grăsimii, procesul de feliere și de ambalare a „Kraška panceta” trebuie supus unei supravegheri tehnologice minuțioase. Contactul cu aerul, care declanșează procesul de oxidare a cărnii, poate altera semnificativ calitatea șuncii. Din acest motiv, „Kraška panceta” poate fi feliată și ambalată pentru comercializare numai în unitățile de producție a „Kraška panceta” autorizate. În acest fel, produsul poate fi ambalat imediat, oxidarea cauzată de expunerea la aer sau temperaturi nepotrivite poate fi prevenită, iar siguranța necesară din punct de vedere microbiologic a produsului poate fi garantată. Acest sistem asigură supraveghere continuă, trasabilitate deplină și conservarea proprietăților tipice ale „Kraška panceta” care sunt extrem de importante pentru garantarea autenticității și pentru încrederea consumatorilor.

4.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului agricol la care se referă denumirea înregistrată*

Toți producătorii care au primit certificate de conformitate cu caietul de sarcini sunt autorizați să își marcheze produsele cu denumirea și sigla „Kraška panceta”. Sigla este reprezentată de imaginea stilizată a unei bucăți de șuncă, cu inscripția „Kraška panceta”. Numărul de înregistrare al producătorului apare lângă siglă (R). Utilizarea siglei este obligatorie pentru toate tipurile de „Kraška panceta” care sunt comercializate. Bucățile întregi și jumătățile de șuncă cu grăsime prezintă și marca de identificare realizată la cald pe șorici.

Marcajul la cald și sigla sunt puse la dispoziția producătorilor prin intermediul asociației.

5. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria de producție a „Kraška panceta” este delimitată de o linie care merge de la Kostanjevica na krasu la Opatje selo, iar de acolo continuă până la granița Sloveniei cu Italia și, de-a lungul granței, până la punctul de frontieră Lipica; mai departe, se desfășoară de-a lungul șoselei până la Lokev, apoi, tot de-a lungul șoselei, până la Divača, iar de acolo, în linie dreaptă, spre satul Vrabče și, mai departe, până la Štjak, Selo, Krtinovica, Kobdilj, apoi iarăși în linie dreaptă, trecând prin Mali Dol, până la Škrbina, Lipa și Temnica și înapoi la Kostanjevica na Krasu. Toate satele menționate mai sus fac parte din aria geografică.

6. **Legătura cu aria geografică**

Legătura cauzală cu originea geografică se bazează pe

☑ reputație

☐ o anumită calitate

☐ alte caracteristici ale produsului

Rezumatul legăturii

Podișul Karst (Kras) este una dintre cele mai întinse regiuni din Slovenia. Este un podiș deluros, cu soluri calcaroase, cu formațiuni carstice tipice (văi, doline, depresiuni, prăpăstii și peșteri subterane). Solul calcaros este o caracteristică a podișului Karst; pe acest substrat s-a format renumitul sol roșu din regiunea Karst, cunoscut și sub denumirea de „terra rosa”. Stratul de suprafață este subțire, terenul este predominant stâncos, pe alocuri cresc ierburi aspre, arbuști sau păduri cu copaci răzleți.

Apropierea mării are o influență dominantă asupra regiunii Karst. Clima blândă mediteraneeană întâlnește un curent de aer rece continental. Variațiile de temperatură constituie un fenomen obișnuit în regiunea Karst, unde masele de aer rece continental care pătrund în zona mediteraneeană dau naștere vântului denumit „bora”. Faptul că marea se află în apropiere înseamnă că se poate înregistra, în mijlocul iernii, o creștere marcată a temperaturii după zile în care a suflat vântul rece „bora”. Atunci când ninge, zăpada se topește repede. Pe timp de vară, faptul că marea se află în apropiere are un efect semnificativ, deoarece predomină vremea caldă, cu cer senin. Datorită diversității podișului și apropierii de mare, aici bate întotdeauna o briză sau un vânt, iar umiditatea relativă este comparativ scăzută în această arie geografică.

Condițiile naturale ale ariei geografice oferă localnicilor, încă din cele mai vechi timpuri, condiții microclimatice favorabile pentru uscarea cărnii. Aceștia găsesc combinația potrivită între temperatură și umiditate folosind diferite încăperi din casele cu ziduri groase tipice podișului Karst. Fermierii mută dintr-o încăpere în alta șunca („pršut”), șunca cu grăsime („panceta”), gâtul de porc („vratovina”), cârnații și alte produse, căutând în mod constant combinația temperatură-umiditate potrivită pentru fiecare etapă tehnologică din cursul procesului de maturare. Astfel, de-a lungul timpului, capacitatea tehnică și cunoștințele practice au evoluat odată cu experiența fermierilor, devenind calități permanente ale localnicilor.

Indicația geografică „Kraška panceta” se bazează pe tradiția procedeului de producție și pe reputația sa.

În regiunea Karst, clima blândă mediteraneeană întâlnește un curent de aer rece continental. Datorită diversității podișului și apropierii de mare, aici bate întotdeauna o briză sau un vânt, iar umiditatea relativă este comparativ scăzută în această arie geografică. Condițiile de uscare naturale favorabile și cererea pieței au determinat localnicii să producă bucățile de șuncă astfel încât să satisfacă această cerere.

Uscarea șuncii face parte dintr-o tradiție extrem de îndelungată, atestată încă din anul 1689. De-a lungul timpului, capacitatea tehnică a evoluat odată cu experiența, acestea devenind calități permanente ale localnicilor care au fost transmise de la o generație la alta. Grație eforturilor depuse de aceștia, locuitorii din regiunea Karst au contribuit la producerea formei clasice recunoscute și la obținerea proprietăților organoleptice ale „Kraška panceta”.

Specificitatea produsului „Kraška panceta” constă în forma dreptunghiulară în care este tranșată bucata, care cuprinde o parte din piept, cu cel puțin nouă sau zece urme de coaste și o parte din flanc. O astfel de tranșare asigură un raport interesant între carne slabă și slănină. Șunca conține carne într-o proporție mai mare în raport cu grăsimea. O altă caracteristică specifică este utilizarea exclusivă a procedeului de sărare uscată cu sare de mare. De asemenea, procesul de uscare/maturare se realizează fără tratament termic la temperaturi sub 18 °C, ceea ce împiedică deteriorarea proteinelor din cauza căldurii și menține fermitatea țesutului gras.

Datorită monitorizării atente a procesului de uscare/maturare, aceste procedee conferă calitatea caracteristică pentru care „Kraška panceta” este foarte apreciată de consumatori și care au transformat-o într-un succes comercial.

Spre deosebire de alte zone din Slovenia, locuitorii regiunii Karst folosesc întotdeauna și în exclusivitate sărarea uscată și sare în cantități moderate pentru a produce „Kraška panceta”. În alte zone din Slovenia, se folosește saramura sau o combinație de sărare uscată și umedă. Procedeul de sărare uscată, precum și perioada suficient de lungă de maturare la temperatură scăzută sunt foarte importante pentru obținerea caracteristicilor organoleptice ale „Kraška panceta”. Datorită maturării specifice și a aromei și gustului caracteristice, „Kraška panceta” este o specialitate gastronomică, care, împreună cu „Kraški pršut” (șuncă crudă de Karst), a devenit aperitivul clasic servit la ocazii protocolare.

O nouă eră în producerea de „Kraška panceta” a început în anul 1977, când producătorii au început să opereze în unități de producție dotate cu tehnologii speciale.

Reputația produsului „Kraška panceta” este atestată în numeroase lucrări scrise, broșuri, pliante etc. În anul 1978, „Kraška panceta” a fost prezentată în pliantul unuia dintre producători. Dr. Stanislav Renčelj a prezentat „Kraška panceta” în cărțile: „Suhe mesnine narodne posebnosti” (Produse din carne uscate – specialități naționale) (1991), „Kraška kuhinja” (Arta culinară în regiunea Karst) (1999), „Suhe mesnine na Slovenskem” (Specialități din carne uscată din Slovenia) (2008) și „Okusi Krasa” (Savori din regiunea Karst) (2009). „Kraška panceta” a fost prezentată ca o specialitate gastronomică în cartea „Okusiti Slovenijo” (Un gust din Slovenia) de dr. Janez Bogataj (2007). De asemenea, a apărut într-o serie de publicații promoționale, cum ar fi publicația trilingvă „Do odličnosti za dober okus, Slovenija” (1998) (Rise to Excellence for the Gourmet, Slovenia, Dem Exzellenten Genuß Entgegen, Slowenien), în „Edamus, Bibamus, Gaudeamus” (Proiect Interreg III, 2006), „Kras in Kraške posebnosti” (Regiunea Karst și specialități din regiunea Karst) (Program Phare), „Pomlad Kraških dobrot” (Primăvara delicateselor din regiunea Karst) (Proiect-pilot Karst, 2001), „Dobrote Krasa in Brkinov” (Specialități din regiunile Kras și Brkini) (localitatea Sežana, 2010) etc.

Producătorii șuncii „Kraška panceta” au participat la târgul internațional agricol și alimentar din Gornja Radgona, unde „Kraška panceta” a primit distincții importante și premii de-a lungul ultimilor zece ani.

Trimitere electronică (URL) la publicarea caietului de sarcini

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