C/2026/4664

1.9.2026

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2026/4664)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Kraška panceta“

Referenčné číslo EÚ: PGI-SI-0833-AM02 – 4. 6. 2026

1. **Názov výrobku**

„Kraška panceta“

2. **Druh zemepisného označenia**

☐ CHOP

☑ CHZO

3. **Odvetvie**

☑ Poľnohospodárske výrobky

☐ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, do ktorej zemepisná oblasť patrí**

Slovinsko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Predmet zmeny

Ministerstvo poľnohospodárstva, lesného hospodárstva a potravinárstva

6. **Zdôvodnenie, prečo ide o štandardnú zmenu**

Uvedené zmeny sa považujú za štandardné, pretože:

— nemení sa nimi názov zemepisného označenia, ani použitie tohto názvu,

— nepredstavujú riziko odstránenia súvislosti so zemepisných prostredím a

— zmeny neprinášajú ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

Predmet zmeny

1. Zmena teplotného režimu pri skladovaní zrelého výrobku „Kraška panceta“

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Opis

V kapitole 8 (Spoločné technologické základy pri výrobe „Kraška panceta“ v kusoch) špecifikácie výrobku sa veta „Dozrievajúce výrobky sa skladujú v tme pri teplote 8 až 10 °C“ nahrádza vetou „Dozrievajúce nezabalené výrobky sa skladujú v tme pri teplote do 10 °C, zatiaľ čo balené (vákuovo balené) výrobky sa skladujú v teplotnom režime do + 8 °C“.

Dôvodom tejto zmeny je, že existujúci teplotný režim skladovania výrobku „Kraška panceta“ sa považuje za nevyhovujúci, keďže počas hodnotenia vyvolával pochybnosti.

Keď dozretá „Kraška panceta“ spĺňa predpísané podmienky, balí sa vákuovo vcelku. Tým sa zabráni akémukoľvek zbytočnému ďalšiemu sušeniu výrobku „Kraška panceta“. Vákuovo balená Kraška panceta sa skladuje pri teplote do + 8 °C.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

2. Označovanie výrobku „Kraška panceta“

Opis

V kapitole 10 (Označovanie výrobku „Kraška panceta“) špecifikácie výrobku sa v plnom rozsahu vypúšťa druhý odsek: „Kraška panceta musí byť okrem toho označená slovami ‚chránené zemepisné označenie‘ a vnútroštátnym symbolom kvality a po získaní ochrany na úrovni EÚ aj symbolom kvality EÚ“.

Dopĺňa sa nový druhý odsek „Značka vypálená na koži a logo sú výrobcom k dispozícii v združení.“

Druhý odsek sa vypustil, pretože jeho obsah už nie je relevantný. Predmet úpravy sa už riadi existujúcimi pravidlami EÚ alebo vnútroštátnymi pravidlami. Kraška panceta bola zaregistrovaná v roku 2012, a preto sa na označovanie uplatňuje nariadenie (EÚ) 2024/1143. Označovanie vnútroštátnym symbolom kvality sa riadi vnútroštátnymi právnymi predpismi, v ktorých sa stanovuje, že používanie vnútroštátnej značky kvality je dobrovoľné.

Cieľom nového druhého odseku je ďalej objasniť, kde môžu certifikovaní výrobcovia získať značku a logo.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označenia pôvodu a zemepisné označenia poľnohospodárskych výrobkov

„Kraška panceta“

Referenčné číslo EÚ: PGI-SI-0833-AM02 – 4. 6. 2026

1. **Názov (názvy)**

„Kraška panceta“

2. **Druh zemepisného označenia**

☐ CHOP

☑ CHZO

3. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Slovinsko

4. **Opis poľnohospodárskeho výrobku**

4.1. *Klasifikácia poľnohospodárskeho výrobku v súlade s položkou a kódom kombinovanej nomenklatúry, ako sa uvádza v článku 6 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143*

16 – PRÍPRAVKY Z MÄSA, RÝB, KÔROVCOV, MÄKKÝŠOV ALEBO OSTATNÝCH VODNÝCH BEZSTAVOVCOV ALEBO HMYZU

4.2. *Opis poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

„Kraška panceta“ je tradičný sušený mäsový výrobok s charakteristickým obdĺžnikovým tvarom. Minimálna hmotnosť konečného výrobku je 2,2 kg. „Kraška panceta“ sa vyrába z prerastenej bravčovej slaniny. Pripravuje sa na sušenie s kožou a bez rebier. K charakteristickým organoleptickým vlastnostiam tenkých plátkov prispieva suché solenie, pri ktorom sa používa výlučne morská soľ, a sušenie a dozrievanie bez tepelnej úpravy. Prerastená časť pancety je suchá a pevná a pod tlakom zostáva primerane pružná. Miesta po rebrách sú zreteľné. Koža je tvrdá a hladká a odstraňuje sa tesne pred konzumáciou. Prerastené časti pancety získavajú počas dozrievania charakteristickú ružovú farbu. Tuk má smotanovobielu farbu. Plátok tvorí prevažne mäso, ktorým prechádza tenká vrstva tuku. Medzi organoleptické vlastnosti patrí najmä vonkajší vzhľad natenko narezaných plátkov, ktoré musia mať jemnú štruktúru. Mäso a tuk musia byť pevne spojené. Plátok musí mať plnú, harmonickú vôňu a sladkú, neslanú chuť. Obsah soli nie je vyšší ako 6 %, dosiahnutý stupeň vysušenia musí byť aspoň 33 %, hodnota aw nemôže presiahnuť 0,92; obsah bielkovín musí byť minimálne 15 % a obsah tuku musí byť minimálne 36 %.

4.3. *Výnimky týkajúce sa získavania krmív (len pre výrobky živočíšneho pôvodu označené chráneným označením pôvodu) a obmedzenia týkajúce sa získavania surovín (len pre spracované výrobky označené chráneným zemepisným označením)*

Na výrobu sušeného mäsového výrobku „Kraška panceta“ sa vyberá slanina mäsových plemien ošípaných. Slanina obsahuje časť hrudníka s najmenej deviatimi viditeľnými miestami po rebrách.

Slanina obsahuje aj mäsitú časť slabiny. Pre výrobok „Kraška panceta“ sú typické štandardné obdĺžnikové kusy slaniny dlhé 45 cm až 55 cm a široké 18 cm až 24 cm.

Minimálna hmotnosť kusa čerstvej slaniny je 4 kg.

Pripravuje sa na sušenie s kožou a bez rebier. Kraje sú zrezané dorovna, prerastená slanina a koža musia byť neporušené.

Mäkký tuk na vnútornej strane sa odstraňuje.

4.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Všetky fázy výroby mäsového výrobku „Kraška panceta“ (výber surovín, solenie, sušenie/zrenie) sa musia vykonávať vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

4.5. *Špecifické pravidlá balenia, krájania, strúhania atď. poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Výrobok „Kraška panceta“ s chráneným zemepisným označením (CHZO) sa predáva vo forme celých alebo polovičných kusov, na ktorých je na zadnej časti na koži vypálené logo „Kraška panceta“. Na uľahčenie predaja (predaj lahôdok) môže byť panceta nakrájaná na menšie kúsky rovnakej veľkosti. Rozhodujúci význam pre zachovanie organoleptických vlastností, charakteristickej výraznej červenej farby mäsa a smotanovobielej farby tuku má dôsledná technologická kontrola procesov krájania a balenia výrobku „Kraška panceta“. Kontakt so vzduchom, pri ktorom je mäso vystavené oxidačným procesom, môže významne zhoršiť kvalitu slaniny. Výrobok „Kraška panceta“ sa preto môže krájať a baliť na komerčné účely len v zariadeniach registrovaných na jeho výrobu. V týchto zariadeniach je možné výrobok ihneď baliť, čím sa zabráni oxidácii spôsobenej vystavením vzduchu alebo nevhodným teplotám a zabezpečí potrebná a požadovaná mikrobiologická bezpečnosť výrobku. Tento systém zabezpečuje stálu kontrolu, úplnú vysledovateľnosť a zachovanie typických vlastností sušeného mäsového výrobku „Kraška panceta“, ktoré sú mimoriadne dôležité pre autentickosť označenia a dôveru spotrebiteľov.

4.6. *Špecifické pravidlá označovania poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Všetci výrobcovia, ktorým boli udelené certifikáty zhody so špecifikáciou výrobku, sú oprávnení označovať svoje výrobky názvom a logom „Kraška panceta“. Logo pozostáva zo štylizovaného vyobrazenia prerastenej slaniny s nápisom „Kraška panceta“. Registračné číslo výrobcu (R) je umiestnené vedľa loga. Používanie loga je povinné pre všetky typy pancety, ktoré sa uvádzajú na trh. Na celých kusoch alebo poloviciach pancety sa nachádza aj identifikačná značka vypálená na koži.

Značka vypálená na koži a logo sú výrobcom k dispozícii v združení.

5. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Oblasť výroby sušeného mäsa „Kraška panceta“ je vymedzená priamkou smerujúcou od obce Kostanjevica na Krasu k obci Opatje selo, odtiaľ k hranici medzi Slovinskom a Talianskom a pozdĺž hranice k hraničnému priechodu Lipica, odtiaľ po ceste k obci Lokev a ďalej do obce Divača, z tejto obce po priamke do dediny Vrabče a do obcí Štjak, Selo, Krtinovica, Kobdilj a odtiaľ po priamke cez dedinu Mali Dol do obce Škrbina smerom k obciam Lipa a Temnica a späť do obce Kostanjevica na Krasu. Všetky uvedené obce a dediny sú súčasťou zemepisnej oblasti.

6. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

Príčinná súvislosť so zemepisným pôvodom je založená na týchto faktoroch:

☑ Povesť

☐ Daná kvalita

☐ Iná vlastnosť výrobku

Zhrnutie súvislosti

Kras je jednou z najväčších regiónov v Slovinsku. Ide o kopcovitú vápencovú náhornú plošinu s typickým krasovým terénom (údolia, priepasti, bočné údolia, rokliny a podzemné jaskyne). Pre Kras je charakteristická vápencová pôda; na tomto substráte sa vytvorila známa červená pôda krasovej oblasti známa ako „terra rossa“. Na povrchu, ktorý je prevažne skalnatý, je málo pôdy, hoci na niektorých miestach rastú trávy, kríky alebo riedky les.

Blízke more má prevažujúci vplyv na podnebie regiónu Kras. Mierne stredomorské podnebie sa tu stretáva so studeným pevninským vzduchom. Kolísanie teplôt je pre región Kras typické, v podobe bóry prúdi do stredomorskej oblasti studený vzduch z pevniny. Blízkosť mora spôsobuje, že uprostred zimy po dňoch mrazivých vetrov (bóra) často nastane prudké oteplenie. Sneh sa veľmi rýchlo roztápa. Blízkosť mora má významný vplyv v lete, keď prevláda horúce, bezoblačné počasie. Rôznorodosť náhornej plošiny Kras a bezprostredná blízkosť mora spôsobujú, že tam vždy fúka vietor alebo vánok a relatívna vlhkosť je v zemepisnej oblasti pomerne nízka.

Prírodné podmienky zemepisnej oblasti ponúkajú priaznivé mikroklimatické podmienky na sušenie mäsa, ktoré miestni obyvatelia využívali už oddávna. Správnu kombináciu teploty a vlhkosti dosahujú používaním rôznych miestností v domoch s hrubými múrmi, ktoré sú typické pre Kras. Poľnohospodári prenášajú pršut (šunka), pancetu (slanina), vratovinu (krkovičku), klobásy a ďalšie výrobky z jednej miestnosti do druhej, pričom neustále hľadajú správnu kombináciu vlhkosti a teploty pre jednotlivé technologické fázy dozrievania. V priebehu rokov sa tak rozvíjali technické zručnosti a praktické znalosti spolu so skúsenosťami a medzi miestnymi obyvateľmi sa natrvalo zaužívali.

Zemepisné označenie „Kraška panceta“ sa zakladá na výrobnej tradícii a jej povesti.

V regióne Kras sa mierne stredomorské podnebie stretáva so studeným pevninským vzduchom. Rôznorodosť náhornej plošiny Kras a bezprostredná blízkosť mora spôsobujú, že tam vždy fúka vietor alebo vánok a relatívna vlhkosť je v zemepisnej oblasti pomerne nízka. Priaznivé prírodné podmienky na sušenie a trhový dopyt podnietili miestnych obyvateľov, aby sa pri výrobe slaniny tomuto dopytu prispôsobili.

Sušenie slaniny má veľmi dlhú tradíciu, ktorá siaha až do roku 1689. V priebehu rokov sa rozvíjali technické zručnosti vychádzajúce zo skúseností, až sa medzi miestnymi obyvateľmi natrvalo zaužívali a odovzdávali sa z generácie na generáciu. Obyvatelia regiónu Kras vďaka svojej práci prispeli k výrobe štandardného typického tvaru a k organoleptickým vlastnostiam výrobku „Kraška panceta".

Špecifickosť výrobku „Kraška panceta" spočíva v obdĺžnikovom reze, ktorý obsahuje hrudníkovú časť s najmenej deviatimi viditeľnými miestami po rebrách a časť slabiny. Tento rez zabezpečuje zaujímavý pomer medzi prerasteným mäsom a slaninou. Slanina má veľký pomer mäsa k tuku. Ďalšou špecifickou črtou je výlučné používanie suchej metódy solenia morskou soľou. Podobne sušenie/dozrievanie prebieha bez tepelnej úpravy pri teplote do 18 °C, čím nedochádza k znehodnoteniu bielkovín v dôsledku tepla. Takto sa zachováva aj pevnosť tukového tkaniva.

Vďaka starostlivej kontrole sušenia/dozrievania zabezpečujú tieto postupy výrobku „Kraška panceta" jeho charakteristickú kvalitu, ktorá z neho urobila komerčne úspešný výrobok vyhľadávaný spotrebiteľmi.

Obyvatelia Krasu na rozdiel od iných regiónov Slovinska vždy používajú pri výrobe slaniny „Kraška panceta" výlučne suché solenie a mierne množstvo soli. V iných oblastiach Slovinska sa zvyčajne používa slaný nálev (soľný roztok) alebo kombinácia suchého a mokrého solenia. Suché solenie a dostatočne dlhý čas dozrievania pri nízkych teplotách majú výrazný vplyv na typické organoleptické vlastnosti výrobku „Kraška panceta". „Kraška panceta" je vďaka vyzretosti a charakteristickej vôni a chuti gastronomickou špecialitou, ktorá sa spolu s výrobkom „Kraški pršut" (surová šunka z regiónu Kras) stala štandardným predjedlom pri slávnostných príležitostiach.

Nová éra pri výrobe slaniny „Kraška panceta" sa začala v roku 1977, keď výrobcovia začali prevádzkovať výrobné jednotky vybavené špeciálnou technológiou.

O povesti výrobku „Kraška panceta" svedčia rôzne literárne práce, brožúry, propagačné materiály atď. Výrobok „Kraška panceta" bol uvedený v propagačnom materiáli jedného z výrobcov už v roku 1978. Dr. Stanislav Renčelj predstavil výrobok „Kraška panceta" v knihách *Suhe mesnine narodne posebnosti* (Výrobky zo sušeného mäsa – národné špeciality, 1991), *Kraška kuhinja* (Kuchyňa regiónu Kras, 1999), *Suhe mesnine na Slovenskem* (Sušené mäsové výrobky v Slovinsku, 2008) a *Okusi Krasa* (Chute regiónu Kras, 2009). Dr. Janez Bogataj predstavil výrobok „Kraška panceta" ako slovinskú gastronomickú špecialitu v knihe *Okusiti Slovenijo* (2007). Tento výrobok bol prezentovaný aj v niekoľkých propagačných publikáciách, napríklad v trojjazyčnej publikácií *Do odličnosti za dober okus, Slovenija* [*Rise to Excellence for the Gourmet, Slovenia, Dem Exzellenten Genuß Entgegen, Slowenien*, (Výprava za dokonalou chuťou), 1998], v publikácii „*Edamus, Bibamus, Gaudeamus*" (projekt Interreg III, 2006), *Kras in Kraške posebnosti* (Kras a jeho špeciality – program Phare), *Pomlad Kraških dobrot* (Zrod kraských lahôdok – pilotný projekt Kras, 2001), *Dobrote Krasa v Brkinov* (Špeciality regiónu Kras a Birkini, obec Sežana, 2010) atď.

Výrobcovia slaniny „Kraška panceta" sa zúčastňujú na Medzinárodnej poľnohospodárskej a potravinárskej výstave v meste Gornja Radgona, na ktorej tento výrobok získal počas posledných 10 rokov vysoké vyznamenania a ceny.

Elektronický odkaz (URL) na uverejnenie špecifikácie výrobku

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