C/2026/4664

1.9.2026

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/4664)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(Člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Kraška panceta“

Referenčna številka EU: PGI-SI-0833-AM02 – 4. 6. 2026

1. **Ime proizvoda**

„Kraška panceta“

2. **Vrsta geografske označbe**

☐ ZOP

☑ ZGO

3. **Sektor**

☑ Kmetijski proizvodi

☐ Vina

☐ Žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Slovenija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Naziv

Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano Republike Slovenije

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Spremembe se štejejo za standardne spremembe, ker ne vključujejo spremembe:

— imena geografske označbe ali uporabe tega imena,

— ne izničijo povezave z geografskim območjem in

— ne vključujejo dodatnih omejitev za trženje proizvoda.

7. **Opis odobrenih standardnih sprememb**

Naziv

1. Sprememba temperaturnega režima pri hranjenju zorenih Kraških pancet

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Opis

V specifikaciji se v poglavju 8. Skupne tehnološke osnove pri proizvodnji Kraške pancete v kosih zapis „Zoreni izdelki se hranijo v temnem prostoru pri temperaturi 8 do 10 °C“, nadomesti z novim „Zoreni neembalirani izdelki se hranijo v temnem prostoru pri temperaturi do 10 °C, medtem ko se embalirani (vakuumsko pakirani) izdelki hranijo na temperaturnem režimu do +8 °C.“

Razlog za navedeno spremembo je, da je obstoječi zapis režima hranjenja Kraških pancet neustrezen, ker je ob presojah povzročal dvome.

Ko zorene Kraške pancete dosežejo predpisane pogoje, se cele vakuumira. S tem se ustavi nepotrebno dodatno sušenje Kraških pancet. Vakuumirane Kraške pancete se hranijo na temperaturi do +8 °C.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naziv

2. Označevanje izdelka Kraška panceta

Opis

V specifikaciji se v poglavju 10. Označevanje izdelka Kraška panceta v celoti črta drugi odstavek, ki določa: »Kraška panceta mora biti označena tudi z navedbo zaščitena geografska označba in z nacionalnim simbolom kakovosti, po pridobitvi zaščite na nivoju EU pa tudi s simbolom kakovosti EU.

Doda se nov drugi odstavek „Vroči žig in logotip sta proizvajalcem na voljo pri združenju.“

Drugi odstavek se črta, ker vsebina nič več relevantna. Urejajo jo že veljavni evropski ali nacionalni predpisi. Kraška panceta je bila registrirana že leta 2012, zato se glede označevanja upošteva Uredbo (EU) 2024/1143. Označevanje z nacionalnim simbolom kakovosti ureja nacionalna zakonodaja, ki določa, da je uporaba nacionalnega znaka kakovosti prostovoljna.

Nov drugi odstavek je namenjen dodatnemu pojasnilu, kje lahko certificirani proizvajalci pridobijo vroči žig in logotip.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

Označbe porekla in geografske označbe kmetijskih proizvodov

„Kraška panceta“

Referenčna številka EU: PGI-SI-0833-AM02 – 4. 6. 2026

1. **Ime ali imena**

„Kraška panceta“

2. **Vrsta geografske označbe**

☐ ZOP

☑ ZGO

3. **Država, ki ji pripada opredeljeno geografsko območje**

Slovenija

4. **Opis kmetijskega proizvoda**

4.1 *Razvrstitev kmetijskega proizvoda po tarifni številki in oznaki kombinirane nomenklature iz člena 6(1) Uredbe (EU) 2024/1143*

16 - IZDELKI IZ MESA, RIB, RAKOV, MEHKUŽCEV ALI DRUGIH VODNIH NEVRETENČARJEV ALI INSEKTOV

4.2 *Opis kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Kraška panceta je tradicionalen suhomesnati izdelek, značilne pravokotne oblike. Teža končnega proizvoda je minimalno 2,2 kg. Kraška panceta je proizvedena iz mesnate slanine prašičev. Za sušenje se Kraško panceto pripravi s kožo in brez reber. Suh postopek soljenja, le z morsko soljo ter sušenje in zorenje brez termične obdelave, prispevata k značilnim senzoričnim lastnostim tankih rezin. Mesnati del pancete je suh, čvrst, pod pritiskom ohrani primerno elastičnost. Vidna so ležišča reber. Koža je čvrsta, gladka in se jo odstrani tik pred uživanjem. Z zorenjem pridobijo mesnati deli pancete značilno rožnato barvo. Slanina je smetanasto bele barve. Rezino sestavljajo pretežno mesnati deli z vrinjenimi tankimi sloji slanine. Med senzoričnimi lastnostmi se posebej vrednoti izgled tanko narezane rezine, ki mora biti nežne teksture. Mišičnina in slanina sta čvrsto spojeni. Rezina mora biti polnega, harmoničnega vonja in sladkega neslanega okusa. Vsebnost soli je maksimalno 6 %, minimalni osušek 33 %, aw do 0,92, vsebnost beljakovin minimalno 15 % ter vsebnost maščob minimalno 36 %.

4.3 *Odstopanja glede izvora krme (samo za proizvode živalskega izvora z zaščiteno označbo porekla) in omejitve izvora surovin (samo za predelane proizvode z zaščiteno geografsko označbo)*

Za proizvodnjo Kraške pancete se odbira slanina mesnatih pasem prašičev. Slanina obsega del prsnega koša z najmanj

devet vidnimi ležišči reber. K slanini spada tudi mesnati del potrebušine. Za Kraško panceto je značilen standardni kroj

slanine v obliki pravokotnika dolžine 45 do 55 cm in širine 18 do 24 cm. Minimalna teža sveže slanine znaša 4 kg. Za

sušenje se slanina pripravi s kožo in brez reber, rezi stranic so ravni, mišičnina in koža morajo biti brez poškodb. Na

notranji strani je mehka slanina odstranjena.

4.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Vse faze proizvodnje Kraške pancete (odbira surovine, soljenje, sušenje/zorenje) morajo potekati znotraj definiranega geografskega območja.

4.5 *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itn. kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Kraška panceta z zaščiteno geografsko označbo se trži v obliki celih kosov ali polovic, ki so na hrbtni strani na koži označeni z vročim žigom, ki predstavlja zaščitni znak za Kraško panceto. Zaradi lažje dostopnosti kupcem (delikatesna prodaja) se panceta lahko reže na manjše kose enakomerne velikosti. Za ohranitev tipičnih senzoričnih lastnosti, značilno živo rdeče barve mišičnine in smetanasto bele barve slanine je izjemnega pomena izreden tehnološki nadzor nad postopki narezovanja in pakiranja Kraške pancete. Stik z zrakom lahko izrazito poslabša kakovost slanine, ki je s tem podvržena oksidacijskim procesom. V ta namen se razrez Kraške pancete in pakiranje v prodajno embalažo lahko izvajata le v obratih, ki so registrirani za proizvodnjo Kraške pancete. S tem se omogoči takojšnje pakiranje izdelka, prepreči oksidacijske procese zaradi izpostavljenosti zraku ali neprimerni temperaturi in zagotavlja nujno in zahtevno mikrobiološko neoporečnost proizvoda. Na ta način so zagotovljeni sprotni nadzor, popolna sledljivost in ohranitev značilnih lastnosti Kraške pancete, kar je za verodostojnost in zaupanje potrošnikov izrednega pomena.

4.6 *Posebna pravila glede označevanja kmetijskega proizvoda, na katerega se nanaša registrirano ime*

Pravico do označbe z imenom Kraška panceta in logotipom Kraška panceta imajo vsi proizvajalci, ki so prejeli certifikat o skladnosti proizvodnje s specifikacijo. Logotip je stilizirana mesnata slanina z napisom „Kraška panceta“. Ob logotipu je registrska številka proizvajalca (R). Uporaba logotipa je obvezna za vse tržne oblike pancete. Celi kosi pancete in polovice so označeni z vročim žigom na koži.

Vroči žig in logotip sta proizvajalcem na voljo pri združenju.

5. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Območje proizvodnje Kraške pancete se nahaja znotraj meje, ki poteka od Kostanjevice na Krasu do Opatjega sela, od tu do državne meje z Italijo in ob njej do mejnega prehoda Lipica, nato po cesti do vključno naselja Lokev, nato po cesti do Divače, od tu v ravni črti do vasi Vrabče in Štjak, Selo, Krtinovica, Kobdilj in dalje v ravni črti čez Mali Dol do Škrbine v smeri Lipe in Temnice do Kostanjevice na Krasu. Omenjene mejne vasi so sestavni del območja.

6. **Povezava z geografskim območjem**

Vzročna povezava z geografskim poreklom temelji na

☑ sloves

☐ določena kakovost

☐ druge značilnosti proizvoda

Povzetek povezave

Kras je ena največjih pokrajinskih enot na Slovenskem. Je valovita apnenčasta planota s tipičnim kraškim površjem(doline, vrtače, doli, brezna in podzemske jame). Za Kras so značilna apnenčasta tla, na katerih je nastajala jerina, znamenita kraška rdeča prst, ki jo pogosto imenujemo terra rossa. Na površini je malo prsti, prevladuje skalnato površje, ponekod komaj uspevata trava (gmajna) in grmovje ali reven gozd.

Bližina morja ima prevladujoči vpliv na podnebje na Krasu. Blago mediteransko podnebje se stika z mrzlim celinskim zrakom. Za Kras so značilni toplotni obrati z vdorom mrzlega celinskega zraka v topli mediteranski svet, ki se kaže kot »kraška burja. Zaradi bližine morja se pogosto sredi zime, po dnevih ledeno mrzle burje, močno dvigne temperatura. Snežna odeja je kratkotrajna. Bližina morja ima večji učinek poleti, ko prevladuje vroče in jasno vreme. Razgibanost kraške planote in neposredna bližina morja povzročata stalno vetrovnost, ki prispeva k sorazmerno nizki relativni vlagi zraka.

Naravne danosti geografskega območja nudijo ugodne mikroklimatske pogoje za sušenje mesa, kar so domačini že od nekdaj koristili. Primerno kombinacijo vlage in temperature so uravnavali z uporabo različnih prostorov v masivno grajenih kraških hišah. Kmetje so prelagali pršute, panceto, vratovino, klobase in druge izdelke iz enega prostora v drugega in tako vedno iskali primerno kombinacijo vlage in temperature, ki je ustrezala posameznim tehnološkim fazam zorenja. Tako so se skozi čas izoblikovala izkustvena tehnološka spretnost in praktična znanja, ki so postala domačinom stalnica.

Geografska označba Kraške pancete temelji na tradiciji proizvodnje in na njenem slovesu.

Na Krasu se stikata blago mediteransko podnebje z mrzlim celinskim zrakom. Razgibanost kraške planote in neposredna bližina morja povzročata stalno vetrovnost, ki prispeva k sorazmerno nizki relativni vlagi zraka. Ugodni naravni pogoji za sušenje in povpraševanje na trgu, so stimulirali domačine, da so pri oblikovanju kosov slanine sledili povpraševanju.

Tradicija sušenja slanine je zelo dolga, saj so o njej pisali že leta 1689. Skozi čas se je tako izoblikovala izkustvena tehnološka spretnost, ki je postala domačinom stalnica in se prenaša iz roda v rod. Kraševci so s svojim delom prispevali k standardni, prepoznavni obliki in senzoričnim lastnostim Kraške pancete.

Posebnost Kraške pancete je kroj pravokotne oblike, ki obsega del prsnega koša z vidnimi najmanj devetimi ležišči reber in del potrebušine. Takšen kroj omogoča ugodno razmerje med mišičnino in slanino. Slanina je mesnata z majhnim deležem slanine. Posebnost je tudi uporaba tradicionalnega postopka izključno suhega soljenja z morsko soljo. Tudi faza sušenja/zorenja poteka brez toplotne obdelave, pri temperaturah pod 18 °C, zato ne pride do toplotne denaturacije beljakovin. S tem se ohrani tudi čvrstost maščobnega tkiva.

Skupaj s skrbnim spremljanjem sušenja/zorenja ti postopki dajejo Kraški panceti značilno kakovost, zaradi katere jo cenijo potrošniki in je postala tržno uveljavljen izdelek.

Za razliko od drugih območij v Sloveniji, Kraševci pri izdelovanju Kraške pancete, vedno uporabljajo le suho soljenje in zmerno količino soli, medtem ko se na drugih območjih Slovenije običajno uporablja mokro soljenje (slanica) ali kombinacija kombinacijo suhega in mokrega soljenja. Postopek suhega soljenja in dovolj dolga doba zorenja pri nižjih temperaturah, bistveno vplivata na značilne senzorične lastnosti Kraške pancete. Zaradi dozorelosti ter značilnega vonja in okusa je Kraška panceta gastronomska posebnost, ki je skupaj s Kraškim pršutom postala protokolarna predjed.

Novo obdobje v izdelovanju Kraške pancete se začenja z letom 1977, ko so proizvajalci začeli z delom v tehnološko urejenih obratih.

Sloves Kraške pancete potrjujejo različna literatura, prospekti, zloženke, itd. Kraška panceta je bila že v letu 1978 predstavljena v zloženki enega od proizvajalcev. Dr. Stanislav Renčelj je Kraško panceto predstavil v knjigah Suhe mesnine narodne posebnosti (1991), Kraška kuhinja (1999), Suhe mesnine na Slovenskem (2008) in Okusi Krasa (2009). Kraška panceta je kot slovenska gastronomska posebnost predstavljena v knjigi Okusiti Slovenijo (dr. Janez Bogataj, 2007). Predstavljena je tudi v več promocijskih publikacijah, npr. v treh jezikih v „Do odličnosti za dober okus, Slovenija (1998)“ (Rise to Exellence for the Gourment, Slovenia, Dem Exzellenten genuß Entgegen, Slovenia), v Edamus, Bibamus, Gaudeamus (projekt Interreg III, 2006), Kras in Kraške posebnosti (Phare program), Pomlad Kraških dobrot (Pilotni projekt Kras, 2001), Dobrote Krasa in Brkinov (Občina Sežana, 2010), idr.

Proizvajalci Kraške pancete nastopajo na Mednarodnem kmetijsko živilskem sejmu v Gornji Radgoni, kjer je Kraška panceta v zadnjih 10. letih deležna visokih priznanj in nagrad.

Elektronski sklic (url) na objavo specifikacije proizvoda

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