C/2026/4664

1.9.2026

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2026/4664)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Kraška panceta”

Referensnummer: PGI-SI-0833-AM02 – 4.6.2026

1. **Produktens namn**

”Kraška panceta”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☐ SUB

☑ SGB

3. **Sektor**

☑ Jordbruksprodukter

☐ Vin

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Slovenien

5. **Den myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Rubrik

Ministeriet för jordbruk, skogsbruk och livsmedel

6. **Klassificering som standardändring**

Ändringarna betraktas som standardändringar, eftersom de

— inte innefattar en ändring av namnet på den geografiska beteckningen eller av användningen av det namnet,

— inte riskerar att upphäva sambandet med det geografiska området och

— inte innebär några ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

Rubrik

1. Ändring av temperaturförhållandena för lagring av mogen Kraška panceta

([1]) Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Beskrivning

Uppgiften ”De mogna produkterna ska lagras i mörker vid en temperatur på 8–10 °C” i kapitel 8 i produktspecifikationen, med rubriken ”Gemensamma tekniska grunder för produktion av Kraška panceta i bitar”, har ersatts med ”De mogna oförpackade produkterna ska lagras i mörker vid en temperatur på upp till 10 °C, medan de förpackade (vakuumförpackade) produkterna ska lagras vid en temperatur på upp till +8 °C”.

Skälet till denna ändring är att de befintliga temperaturförhållandena för lagring av Kraška panceta anses olämpliga efter att tvivel har uttryckts om dem i bedömningar.

När mogen Kraška panceta har uppfyllt de föreskrivna villkoren vakuumförpackas den hel. Detta förhindrar all onödig ytterligare torkning av Kraška panceta. Vakuumförpackad Kraška panceta ska lagras vid en temperatur på upp till +8 °C.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

2. Märkning av Kraška panceta

Beskrivning

Andra stycket ”’Kraška panceta’ måste också identifieras med orden ’skyddad geografisk beteckning’ och den nationella kvalitetssymbolen samt EU:s kvalitetssymbol när skydd har erhållits på EU-nivå” stryks i sin helhet från kapitel 10 i produktspecifikationen – märkning av Kraška panceta.

Ett nytt andra stycke, ”Ett varumärke och en logotyp finns tillgängliga för producenterna hos sammanslutningen.” har lagts till.

Det andra stycket har strukits eftersom innehållet inte längre är relevant. Ämnet styrs redan av befintliga EU-regler eller nationella regler. Kraška panceta registrerades 2012 och förordning (EU) 2024/1143 är därför tillämplig på märkningen. Identifieringen med den nationella kvalitetssymbolen regleras av nationell lagstiftning som föreskriver att det är frivilligt att använda den nationella kvalitetsmärkningen.

Syftet med det nya andra stycket är att ytterligare förtydliga var certifierade producenter kan få tag i varumärket och logotypen.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för jordbruksprodukter

”Kraška panceta”

Referensnummer: PGI-SI-0833-AM02 – 4.6.2026

1. **Namn**

”Kraška panceta”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☐ SUB

☑ SGB

3. **Land till vilket det avgränsade geografiska området hör**

Slovenien

4. **Beskrivning av jordbruksprodukten**

4.1 *Klassificering av jordbruksprodukten med KN-nummer, i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/1143*

16 – BEREDNINGAR AV KÖTT, FISK, KRÄFTDJUR, BLÖTDJUR, ANDRA RYGGRADSLÖSA VATTENDJUR ELLER INSEKTER

4.2 *Beskrivning av den jordbruksprodukt för vilken det registrerade namnet är tillämpligt*

Kraška panceta är en traditionell torkad köttprodukt med en karakteristiskt rektangulär form. Slutprodukten ska väga minst 2,2 kg. Kraška panceta framställs av mager pancetta (bacon). Det förbereds för torkning med skinnet men utan revben. Det faktum att endast havssalt används vid torrsaltningen och att mognaden sker utan värmebehandling bidrar till de tunna skivornas karakteristiska organoleptiska egenskaper. Den magra delen av pancettan är torr och fast och behåller sin önskvärda elasticitet under tryck. Man ser tydligt var revbenen har benats ur. Skinnet är hårt och smidigt och tas bort precis före konsumtion. Vid mognaden får de magra delarna av pancettan sin kännetecknande rosa färg. Fettet är gräddvitt. Skivorna består till största delen av magert kött med tunna fettlager. Till de organoleptiska egenskaperna hör framför allt utseendet på de tunt skurna skivorna, som ska ha en mjuk struktur. Det magra köttet och fettet måste hålla ihop. Skivorna ska ha en fyllig, harmonisk arom och en söt smak med avsaknad av sälta. Salthalten ska vara högst 6 %, den uppnådda torrhetsgraden lägst 33 %, aw-värdet högst 0,92, proteinhalten minst 15 % och fetthalten minst 36 %.

4.3 *Undantag avseende fodrets ursprung (endast för produkter av animaliskt ursprung med skyddad ursprungsbeteckning) och begränsningar av råvarornas ursprung (endast för bearbetade produkter med skyddad geografisk beteckning)*

”Kraška panceta” framställs av pancetta från köttiga grisraser. Styckningsdelen omfattar delar av bogpartiet med synliga spår efter urbeningen av minst nio revben.

Den magra delen av flanken ingår också i pancettan. Det utmärkande för ”Kraška panceta” är den rektangulära standardformen på styckningsdelen som är 45–55 cm lång och 18–24 cm bred.

En färsk styckningsdel väger minst 4 kg.

Den förbereds för torkning med skinnet men utan revben, där sidostyckena skärs jämna och det magra köttet och skinnet måste vara intakta.

Det mjuka fettet på insidan tas bort.

4.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Samtliga steg i produktionsprocessen för ”Kraška panceta” (val av råvaror, saltning, torkning/mognad) måste äga rum inom det avgränsade geografiska området.

4.5 *Särskilda regler för förpackning, skivning, rivning osv. av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

”Kraška panceta” med skyddad geografisk beteckning (SGB) säljs i hela eller halva bitar, brännmärkta med logotypen för ”Kraška panceta” på skinnet på baksidan. För att förbättra tillgången för kunderna (försäljning i delikatessbutiker) får pancettan styckas i mindre delar med enhetlig storlek. För att bevara produktens utmärkande organoleptiska egenskaper, det magra köttets karaktäristiskt röda färg och fettets gräddvita färg, är en noggrann teknisk övervakning av skivnings- och förpackningsprocesserna mycket viktig. Luftexponering, som gör att köttet oxiderar, kan kraftigt försämra pancettans kvalitet. Skivning och kommersiell förpackning av ”Kraška panceta” får därför endast ske på anläggningar som registrerats för tillverkning av produkten. Allt detta innebär att produkten omedelbart kan förpackas, att oxidering på grund av luftexponering eller fel temperaturer kan förhindras och att den önskvärda nödvändiga mikrobiologiska säkerheten hos produkten kan garanteras. Detta system gör det möjligt att kontinuerligt övervaka, garantera fullständig spårbarhet och bevara de egenskaper som är utmärkande för ”Kraška panceta”, vilket är mycket viktigt för att säkerställa produktens äkthet och för konsumenternas förtroende.

4.6 *Särskilda regler för märkning av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

Alla producenter som har beviljats certifikat som intygar att de uppfyller produktionsspecifikationerna har rätt att använda namnet och märka sina produkter med logotypen ”Kraška panceta”. Logotypen består av en stiliserad skiva pancetta med texten ”Kraška panceta”. Producentens registreringsnummer ska anges bredvid logotypen. Logotypen ska användas för alla typer av pancetta som saluförs. På hela eller halva bitar av pancetta ska även ett brännmärke anbringas på skinnet.

Ett varumärke och en logotyp finns tillgängliga för producenterna hos sammanslutningen.

5. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Gränserna för produktionsområdet för ”Kraška panceta” löper från Kostanjevica na Krasu till Opatje selo, därifrån till gränsen mellan Slovenien och Italien och utmed den gränsen till gränsövergången vid Lipica, vidare utmed vägen till byn Lokev, sedan utmed vägen till Divača, sedan direkt till byn Vrabče och vidare till byarna Štjak, Selo, Krtinovica och Kobdilj, och därifrån i en rak linje genom Mali Dol till Škrbina, vidare till Lipa och Temnica och tillbaka till Kostanjevica na Krasu. Samtliga av ovan nämnda byar ingår i det geografiska området.

6. **Samband med det geografiska området**

Orsakssambandet med det geografiska ursprunget baseras på

☑ anseende

☐ en viss kvalitet

☐ andra produktegenskaper

Sammanfattning av sambandet

Kras är ett av de största landskapen i Slovenien. Området utgörs av en kuperad kalkstensplatå med en terräng som är typisk för Kras (dalar, sänkor, sidodalar, klyftor och underjordiska grottor). Kras-områdets berömda röda jord, terra rossa, har bildats ovanpå den kännetecknande kalkstensgrunden. Marken är täckt med ett tunt jordlager och är mestadels stenig, men på några ställen växer gräs, buskar eller gles skog.

Närheten till havet är den faktor som har störst inverkan på klimatet i Kras-regionen, där det milda Medelhavsklimatet möter den kalla kontinentala luften. Temperaturväxlingar är typiska för Kras-regionen, där den s.k. boravinden för med sig kall luft från kontinenten mot Medelhavsområdet. Närheten till havet innebär att temperaturen ofta stiger kraftigt mitt i vintern efter dagar med iskalla boravindar. Den snö som faller smälter snart. Närheten till havet har stor betydelse på sommaren, då det oftast är varmt och klart. Kras-platåns mångfald och den omedelbara närheten till havet gör att det alltid blåser en vind eller bris i området, vilket leder till en relativt låg luftfuktighet.

Det geografiska områdets naturförhållanden skapar ett gynnsamt mikroklimat för torkning av kött, vilket lokalbefolkningen har utnyttjat sedan urminnes tider. De uppnår den rätta balansen mellan temperatur och luftfuktighet genom att lagra produkten i olika rum i de massiva Kras-husen. Jordbrukarna flyttar *pršut* (skinka), *panceta* (fet bacon), *vratovina* (grishals), korvar och andra produkter från ett rum till ett annat i en ständig strävan efter den rätta kombinationen av luftfuktighet och temperatur för de olika tekniska skedena i mognadsprocessen. På så sätt har lokalbefolkningen förvärvat tekniska färdigheter och praktiska kunskaper som har förfinats med åren.

Den geografiska beteckningen ”Kraška panceta” grundas på den traditionella framställningsmetoden och produktens anseende.

I Kras-området möter det milda Medelhavsklimatet den kalla kontinentala luften. Kras-platåns mångfald och den omedelbara närheten till havet gör att det alltid blåser en vind eller bris i området, vilket leder till en relativt låg luftfuktighet. De gynnsamma naturliga torkningsförhållandena och efterfrågan på marknaden har lett till att lokalbefolkning framställer en typ av pancetta som tillgodoser denna efterfrågan.

Torkningen av pancettan har en lång tradition som är skriftligt dokumenterad sedan 1689. Med tiden har lokalbefolkningen genom dessa erfarenheter förvärvat kunskaper som förts vidare från generation till generation. Genom sitt arbete har människorna i Kras-området bidragit till att ta fram den karakteristiskt rektangulära formen och de organoleptiska egenskaper som utmärker ”Kraška panceta”.

Ett av de specifika särdragen hos ”Kraška panceta” är den rektangulära styckningsdelen, som omfattar en del av bogen med minst nio synliga revbensurbeningar och en del av flanken. En sådan styckning ger det rätta förhållandet mellan magert kött och fett. Pancettan innehåller en hög andel kött i förhållande till fett. Ett annat specifikt särdrag är att man endast använder torrsaltning med havssalt. Dessutom sker torkningen/mognadslagringen utan värmebehandling vid temperaturer under 18 °C. På så sätt försämras inte proteinerna av värmen, och fettvävnadens fasthet bevaras.

Tack vare en noggrann övervakning av torkningen/mognadslagringen ger dessa metoder ”Kraška panceta” dess karaktäristiska egenskaper, vilket gör att produkten är mycket uppskattad av konsumenterna och kommersiellt framgångsrik.

Till skillnad från i andra slovenska regioner använder befolkningen i Kras alltid uteslutande torrsaltning och måttliga saltmängder vid tillverkningen av ”Kraška panceta”. I andra områden i Slovenien används normalt saltlake eller en kombination av torrsaltning och saltning i saltlake. Processen med torrsaltning och den relativt långa mognadslagringen vid låga temperaturer har stor betydelse för produktens typiska organoleptiska egenskaper. Tack vare sin mognadsgrad och sin karakteristiska arom är ”Kraška panceta” en gastronomisk specialitet som, tillsammans med Kraški pršut (lufttorkad skinka från Kras), har blivit en vanlig aptitretare vid olika tillställningar.

En ny era vid framställningen av ”Kraška panceta” såg sin början 1977 när producenter började använda produktionsenheter utrustade med särskild teknik.

Produktens anseende styrks genom olika litterära verk, broschyrer, foldrar etc. År 1978 presenterades ”Kraška panceta” i en broschyr från en av producenterna. Stanislav Renčelj skrev om ”Kraška panceta” i böckerna *Suhe mesnine narodne posebnosti* (1991), *Kraška kuhinja* (1999), *Suhe mesnine na Slovenskem* (2008) och *Okusi Krasa* (2009). ”Kraška panceta” presenterades som en slovensk gastronomisk specialitet i boken *Okusiti Slovenijo* av Janez Bogataj (2007). Den finns också omnämnd i flera reklambroschyrer, t.ex. i den trespråkiga broschyren *Do odličnosti za dober okus, Slovenija* (1998) (Rise to Excellence for the Gourmet, Slovenia, Dem Exzellenten Genuß Entgegen, Slowenien) (Mot gastronomiska höjder, Slovenien), i *Edamus, Bibamus, Gaudeamus* (Interreg III-projekt, 2006), *Kras in Kraške posebnosti* (Phareprogrammet), *Pomlad Kraških dobrot* (Kras pilotprojekt, 2001), *Dobrote Krasa in Brkinov* (kommunen Sežana, 2010).

Producenterna av ”Kraška panceta” deltar i den Internationella jordbruks- och livsmedelsmässan i Gornja Radgona, vid vilken ”Kraška panceta” har fått höga utmärkelser och priser de senaste tio åren.

Länk till offentliggörandet av produktspecifikationen

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