

**Objava jedinstvenog dokumenta izmijenjenog na temelju zahtjeva za odobrenje manje izmjene u skladu s člankom 53. stavkom 2. drugim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012**

(2020/C 58/10)

Europska komisija odobrila je ovu manju izmjenu u skladu s člankom 6. stavkom 2. trećim podstavkom Delegirane uredbe Komisije (EU) br. 664/2014 <sup>(1)</sup>.

Zahtjev za odobrenje ove manje izmjene može se pregledati u bazi podataka Komisije, eAmbrosia.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„KRAŠKA PANCETA”

EU br.: PGI-SI-00833-AM01 – 23. siječnja 2019.

ZOI ( ) ZOZP (X)

1. **Naziv**

„Kraška panceta”

2. **Država članica ili treća zemlja**

Slovenija

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. *Vrsta proizvoda*

Razred 1.2. Mesni proizvodi (kuhani, soljeni, dimljeni itd.)

3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.*

„Kraška panceta” tradicionalni je proizvod od sušena mesa i pravokutna je oblika. Najmanja masa konačnog proizvoda iznosi 2,2 kg.

„Kraška panceta” proizvodi se od mesnate slanine svinja. „Kraška panceta” suši se s kožom i bez rebara. Proizvod se podvrgava suhom soljenju isključivo morskom solju, a sušenje i sazrijevanje, koji se odvijaju bez toplinske obrade, pridonose postizanju tipičnih organoleptičkih svojstava tankih kriški. Krti dio „pancete” suh je, čvrst i dovoljno mekan pod pritiskom. Položaj rebara vidljiv je. Koža je čvrsta, glatka i uklanja se neposredno prije konzumacije proizvoda. Tijekom sazrijevanja krti dijelovi „pancete” poprimaju tipičnu ružičastu boju. Masnoća je kremastobijele boje. Na kriškama prevladavaju mesni dijelovi ispresijecani tankim slojevima masnog tkiva. Među organoleptičkim obilježjima osobito se cijeni izgled tankih šnita čija tekstura mora biti meka; meso i masno tkivo čvrsto su povezani. U šniti „pancete” osjeti se puna i skladna aroma te je neslana i blagog okusa.

Udio soli nije veći od 6 %, najmanji postotak osušenosti iznosi 33 %, najveća vrijednost aktiviteta vode jest 0,92, najmanji udio bjelancevina iznosi 15 %, a najmanji udio masnog tkiva jest 36 %.

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

Za proizvodnju „Kraške pancete” odabire se slanina mesnih svinja. Slanina se uzima s dijela prsnog koša koji sadržava najmanje devet vidljivih rebara i dodaje joj se i krti dio potrbušnice. Za klasičnu „Krašku pancetu” slanina se uobičajeno reže u pravokutnom obliku od 45 do 55 cm dužine i od 18 do 24 cm širine. Najmanja masa svježije slanine iznosi 4 kg. Slanina se za sušenje priprema s kožom i bez rebara; bočni su rezovi ravni, a krto meso i koža moraju ostati netaknuti. Meka mast s unutarnjeg dijela uklanja se.

<sup>(1)</sup> SL L 179, 19.6.2014., str. 17.

#### 3.4. Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na definiranom zemljopisnom području

Sve faze proizvodnje „Kraške pancete” (odabir sirovina, soljenje, sušenje/sazrijevanje) moraju se odvijati na definiranom zemljopisnom području.

#### 3.5. Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv

„Kraška panceta” sa zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla stavlja se na tržište cijela ili u polovicama kojima se na stražnji dio vrućim žigom na kožu stavlja oznaka s logotipom „Kraške pancete”. Radi veće dostupnosti (delikatesna prodaja), „panceta” se može rezati na manje dijelove jednake veličine. Kako bi se očuvala organoleptička svojstva proizvoda, tipična jarkocrvena boja krtog mesa i kremastobijela broja masnog tkiva, iznimno je važno da se postupci rezanja i pakiranja „Kraške pancete” podvrgavaju osobito temeljitom tehnološkom praćenju. Izloženost zraku, koja pokreće postupak oksidacije, može u znatnoj mjeri narušiti kvalitetu proizvoda. Zbog tog razloga rezanje i komercijalno pakiranje „Kraške pancete” mogu se provoditi samo u ovlaštenim objektima za proizvodnju ovog proizvoda. Na taj se način proizvod može bez odgađanja pakirati, može se spriječiti postupak oksidacije uslijed izloženosti zraku ili neodgovarajućim temperaturama i jamčiti potrebna i propisana mikrobiološka sigurnost proizvoda. Ovaj sustav jamči stalno praćenje, potpunu sljedivost i očuvanje tipičnih svojstava „Kraške pancete”, što je jamstvo vjerodostojnosti i povjerenja potrošača.

#### 3.6. Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv

Svi proizvođači kojima je izdana potvrda o usklađenosti proizvoda sa specifikacijom ovlaštenu su upotrebljavati naziv i stavljati logotip „Kraške pancete” na svoje proizvode. Logotip čini stilizirano mesnata slanina s natpisom „Kraška panceta”. Dodaje mu se identifikacijski broj proizvođača. Upotreba logotipa obvezna je neovisno o obliku u kojem se „panceta” stavlja na tržište. Ako je riječ o cijeloj „panceti”, na kožu se stavlja i oznaka vrućim žigom.

Na „Krašku pancetu” obvezno se stavlja i navod „zaštićena geografska označba” (zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla) i nacionalna oznaka kvalitete.

### 4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

Područje proizvodnje „Kraške pancete” omeđeno je linijom koja ide od Kostanjevice na Krasu do Opatjeg sela, nastavlja se do granice s Italijom pa duž te granice sve do graničnog prijelaza Lipica; zatim prati cestu koja vodi do sela Lokev, koje isto tako obuhvaća, a zatim cestu prema Divači, odakle se nastavlja pravocrtno do sela Vrabče i Štjak, Selo, Krtinovica, Kobdilj te još dalje kroz Mali Dol prema Škrbini u smjeru Lipe i Temnice da bi se na kraju vratila u Kostanjevicu na Krasu. Sva navedena sela potpadaju u područje proizvodnje.

### 5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

Kras je jedna od najvećih regija Slovenije. Riječ je o brežuljkastoj vapnenačkoj visoravni s tipično krškom površinom (doline, ponori, ždrijela, jame, podzemne špilje). Kras se odlikuje vapnenačkim tlom na kojem je nastala poznata krška crvenica, koja se često naziva *terra rossa*. Zemlja kojom je prekrivena površina rijetka je jer je potonja uglavnom šljunkovita iako postoje mjesta na kojima još uvijek uspijeva niknuti trava, grmovi ili šumarci.

Blizina mora uvelike utječe na klimu u Krasu. Ovdje se blaga mediteranska klima susreće s hladnom kontinentalnom klimom. Temperaturni skokovi tipični su za Kras, gdje masa hladnog kontinentalnog zraka ulazeći u područje tople mediteranske klime dovodi do nastanka bure iz Krasa. Zimi blizina mora redovno uzrokuje znatan porast temperature nakon više dana ledene bure i brzo otapanje snježnog pokrova. Blizina mora više se osjeti ljeti kada je uobičajeno lijepo i toplo vrijeme. Raznolikost reljefa krške visoravni i neposredna blizina mora objašnjenje su stalnih vjetrova koji pridonose relativno niskom stupnju vlažnosti zraka.

Prirodni uvjeti zemljopisnog područja osiguravaju mikroklimatske uvjete pogodne za sušenje mesa, što su stanovnici regije oduvijek znali iskoristiti. Uspjeli su postići idealnu kombinaciju vlažnosti i temperature upotrebom različitih prostorija kamenih kuća s debelim zidovima. Tako su poljoprivrednici iz jedne prostorije u drugu premještali šunku, pancetu, svinjsku vratinu, kobasice i druge proizvode kako bi svaki put pronašli idealnu kombinaciju vlažnosti i temperature koje zahtijevaju različite tehničke faze sazrijevanja. Stoga, tehničke vještine i praktična znanja tijekom godina toliko su se usavršili da su ih stanovnici u potpunosti usvojili.

Oznaka zemljopisnog podrijetla „Kraške pancete” temelji se na tradiciji proizvodnje i na njezinu ugledu.

U regiji Kras blaga mediteranska klima susreće se s hladnim kontinentalnim zrakom. Raznolikost reljefa krške visoravni i neposredna blizina mora objašnjenje su stalnih vjetrova koji određuju relativno nizak stupanj vlažnosti zraka. Povoljni klimatski uvjeti za sušenje i potražnja tržišta ohrabрили su stanovnike regije da prilagode proizvodnju komada slanine potražnji.

Sušenje slanine tradicija je o kojoj svjedoče zapisi još iz 1689. Tako su kroz stoljeća stanovnici usvojili umijeće koje se temelji na iskustvu i prenosili ga s generacije na generaciju. Zahvaljujući svojem radu stanovnici Krasa pridonijeli su stvaranju klasičnog i prepoznatljivog oblika „Kraške pancete” kao i njezinih organoleptičkih svojstava.

Posebnost „Kraške pancete” jest njezin pravokutni rez kojim je obuhvaćen dio prsa s najmanje devet vidljivih rebara i dio potrbušnice. Takvim se rezom postiže zanimljiv omjer mesnatog dijela i masnog tkiva. Meso je krto i ima mali udio masnog tkiva. Druga posebnost jest isključiva primjena metode suhog soljenja koja se provodi morskom solju. Uz to, sušenje/sazrijevanje odvija se bez toplinske obrade, na temperaturi do 18 °C, čime se onemogućuje kvarenje bjelancevina uzrokovano toplinom i zadržava se čvrstoća masnog tkiva.

Zahvaljujući brižljivom praćenju faze sušenja/sazrijevanja, tim postupcima „Kraška panceta” dobiva svoju karakterističnu kvalitetu, zbog koje je potrošači cijene i zbog čega je postala komercijalno vrlo uspješan proizvod.

Za razliku od stanovnika ostalih regija Slovenije stanovnici Krasa primjenjuju isključivo suho soljenje i za proizvodnju „Kraške pancete” upotrebljavaju umjerene količine soli, dok u drugim regijama uglavnom primjenjuju soljenje u vlažnim uvjetima (salamura) ili kombiniraju suho soljenje i salamuru. Faza suhog soljenja i dovoljno dugo sazrijevanje na niskoj temperaturi od presudne su važnosti za postizanje organoleptičkih svojstava „Kraške pancete”. Zahvaljujući sazrijevanju i karakterističnom mirisu i okusu, „Kraška panceta” gastronomski je specijalitet koji se danas nalazi uz bok Kraškom pršutu i poslužuje se kao predjelo na protokolarnim obrocima.

Novo razdoblje proizvodnje „Kraške pancete” počelo je 1977., kada su proizvođači počeli raditi u objektima posebno opremljenima u tu svrhu.

Ugled „Kraške pancete” osobito potvrđuju različita književna djela, brošure i prospekti. U letku jednog proizvođača nalazila se već 1978. Stanislav Renčelj predstavljao je „Krašku pancetu” u različitim djelima: *Suhe mesnine narodne posebnosti* (Nacionalni specijaliteti od suhog mesa) (1991.), *Kraška kuhinja* (Kraška kuhinja) (1999.), *Suhe mesnine na Slovenskem* (Slovenski specijaliteti od suhog mesa) (2008.) i *Okusi Krasa* (Okusi Krasa) (2009.). „Kraška panceta” bila je predstavljena u djelu Janeza Bogataja *Okusiti Slovenijo* (Okus Slovenije) (2007.) kao slovenski gastronomski specijalitet. Nalazimo je i u više promotivnih publikacija, osobito u trojezičnom djelu *Do odličnosti za dober okus, Slovenija* (1998.) (*Rise to Excellence for the Gourmet, Slovenia, Dem Exzellenten Genuß Entgegen, Slovenia*); u *Edamus, Bibamus, Gaudeamus* (projekt Interreg III, 2006.); *Kras in Kraške posebnosti* (Kras i njegovi specijaliteti) (program Phare); *Pomlad Kraških dobrot* (Proljeće kraških specijaliteta) (pilot-projekt Kras, 2001.); *Dobrote Krasa in Brkinov* (Specijaliteti regija Kras i Brkini) (općina Sežana, 2010.).

Proizvođači „Kraške pancete” sudjeluju na međunarodnom poljoprivrednom i prehrambenom sajmu u Gornjoj Radgoni i u posljednjih deset godina osvojili su važne nagrade i dobili visoka priznanja za svoj proizvod.

### Upućivanje na objavu specifikacije

(članak 6. stavak 1. drugi podstavak ove Uredbe)

[http://www.mkgp.gov.si/si/delovna\\_podrocja/kmetijstvo/zascita\\_kmetijskih\\_pridelkov\\_ozroma\\_zivil/specifikacije\\_kmetijskih\\_pridelkov\\_in\\_zivil\\_zascitenih\\_pri\\_evropski\\_komisiji/specifikacije\\_v\\_postopku\\_potrditve\\_pri\\_eu\\_komisiji/](http://www.mkgp.gov.si/si/delovna_podrocja/kmetijstvo/zascita_kmetijskih_pridelkov_ozroma_zivil/specifikacije_kmetijskih_pridelkov_in_zivil_zascitenih_pri_evropski_komisiji/specifikacije_v_postopku_potrditve_pri_eu_komisiji/)