

**Publikacja jednolitego dokumentu zmienionego w następstwie zatwierdzenia zmiany nieznaczej
zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia (UE) nr 1151/2012**

(2020/C 58/10)

Komisja Europejska zatwierdziła niniejszą zmianę nieznaczną w rozumieniu art. 6 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 ⁽¹⁾

Wniosek o zatwierdzenie niniejszej zmiany nieznaczej jest dostępny w bazie danych Komisji eAmbrosia.

JEDNOLITY DOKUMENT

„KRAŠKA PANCETA”

Nr UE: PGI-SI-00833-AM01 – 23 stycznia 2019 r.

ChNP () CHOG (X)

1. Nazwa

„Kraška panceta”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Słowenia

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

Klasa 1.2. Produkty wytworzone na bazie mięsa (podgotowanego, solonego, wędzonego itd.)

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

„Kraška panceta” jest tradycyjnym suszonym produktem mięsnym o charakterystycznym prostokątnym kształcie. Minimalna masa produktu końcowego wynosi 2,2 kg.

Produkt „Kraška panceta” wytwarza się z chudego boczku. Suszeniu poddaje się boczek ze skórą i bez żeber. Proces solenia na sucho wyłącznie przy użyciu soli morskiej oraz suszenie i dojrzewanie bez obróbki termicznej mają wpływ na szczególnie organoleptyczne cechy charakterystyczne cienkich plasterów. Chuda część bekonu jest sucha i jędrna oraz zachowuje odpowiednią elastyczność pod naciskiem. Miejsca po żebrach są dość dobrze widoczne. Skóra jest twarda i gładka; usuwa się ją tuż przed spożyciem. W miarę dojrzewania chude części boczku zyskują charakterystyczny różowy kolor. Tłuszcz ma kolor kremowobiały. Plaster boczku „Kraška panceta” składa się głównie z części chudego mięsa poprzedzielanych warstwami tłuszczu. Do organoleptycznych cech charakterystycznych należy w szczególności wygląd cienko krojonego plastru, który musi być gładki w dotyku. Części chude i tłuste muszą być ze sobą ściśle połączone. Plaster musi mieć pełny, harmonijny zapach i słodki, niesłony smak.

Zawartość soli wynosi nie więcej niż 6 %, osiągnięty stopień wysuszenia musi wynosić co najmniej 33 %, wartość wskaźnika aw – nie więcej niż 0,92, zawartość białka – co najmniej 15 %, a zawartość tłuszczu – co najmniej 36 %.

3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Do produkcji bekonu „Kraška panceta” wybiera się boczek ze świń ras mięsnych. Kawałek boczku zawiera część mostka z widocznymi miejscami po przynajmniej dziewięciu żebrach. Boczek zawiera także mięso z łopatki. Charakterystyczną właściwością produktu „Kraška panceta” jest standardowy kształt prostokąta o rozmiarach 45–55 cm długości i 18–24 cm szerokości. Minimalna masa świeżego kawałka boczku wynosi 4 kg. Suszeniu poddaje się boczek ze skórą i bez żeber, o równo pokrojonych bokach; chude części mięsa i skóra muszą być całkowicie jednolite. Miękkie tłuszcz ze środka jest usunięty.

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Wszystkie etapy produkcji „Kraška panceta” (selekcja surowców, solenie, suszenie/dojrzwanie) muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Produkt „Kraška panceta” objęty chronionym oznaczeniem geograficznym (ChOG) sprzedaje się w postaci całych lub przepołowionych kawałków, których skóra jest z tyłu oznakowana logo „Kraška panceta”. W celu zwiększenia dostępności produktu wśród nabywców (poprzez sprzedaż w delikatesach) bekon można kroić na mniejsze kawałki jednokowej wielkości. Olbrzymie znaczenie dla zachowania szczególnych organoleptycznych cech charakterystycznych produktu oraz typowego czerwonego koloru chudych części i kremowobiałego koloru części tłustych ma szczególny nadzór technologiczny nad procesem krojenia i pakowania produktu „Kraška panceta”. Kontakt z powietrzem, który uruchamia procesy utleniania mięsa, może znacząco obniżyć jakość bekonu. Z tego powodu produkt „Kraška panceta” może być krojony i pakowany na potrzeby handlu wyłącznie w zarejestrowanych zakładach prowadzących produkcję bekonu „Kraška panceta”. Dzięki temu produkt może być pakowany natychmiast, co zapobiega utlenianiu spowodowanemu kontaktem z powietrzem lub przechowywaniem w nieodpowiednich temperaturach oraz umożliwia zapewnienie niezbędnego poziomu bezpieczeństwa mikrobiologicznego produktu. System ten zapewnia bieżący nadzór, pełną identyfikowalność i ochronę charakterystycznych właściwości produktu „Kraška panceta”, które mają zasadnicze znaczenie z punktu widzenia autentyczności i zaufania konsumentów.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Wszyscy producenci, którym przyznano certyfikaty zgodności ze specyfikacją produkcji, są upoważnieni do oznaczania swoich produktów nazwą i logo „Kraška panceta”. Logo zawiera stylizowany rysunek przedstawiający bekon i napis „Kraška panceta”. Numer rejestracyjny producenta umieszcza się obok logo. Stosowanie logo jest obowiązkowe dla wszystkich wprowadzanych do obrotu form tego boczku. Całe kawałki boczku są również oznakowane do celów identyfikacji na skórze.

Produkt „Kraška panceta” musi być również opatrzony informacją „zaščitena geografska označba” („chronione oznaczenie geograficzne”) oraz krajowym symbolem jakości.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Granicę obszaru produkcji wyrobu „Kraška panceta” wyznacza linia biegnąca z miejscowości Kostanjevica na Krasu do miejscowości Opatje selo, stamtąd do granicy słoweńsko-włoskiej i wzdłuż tej granicy do przejścia granicznego Lipica, następnie wzdłuż drogi do miejscowości Lokev, następnie wzdłuż drogi do miejscowości Divača, a stamtąd w linii prostej do wsi Vrabče i dalej do wsi Štjak, Selo, Krtinovica, Kobjdilj, następnie w linii prostej przez Mali Dol do Škrbiny, dalej do Lipy i Temnicy i z powrotem do miejscowości Kostanjevica na Krasu. Wszystkie wyżej wspomniane miejscowości należą do wyznaczonego obszaru geograficznego.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Kras jest jednym z najbardziej rozległych obszarów krajobrazowych w Słowenii. Jest to pofałdowany płaskowyż wapienny z typowym terenem krasowym (dolinami, lejami krasowymi, dolinami dopływowymi, rozpadlinami i podziemnymi jaskiniami). Gleba wapienna jest charakterystyczna dla regionu Kras; na tym podłożu ukształtowała się słynna czerwona gleba regionu Kras, często zwana terra rossa. Na powierzchni, w większości skalistej, jest niewiele gleby, choć w niektórych miejscach występują trawy, krzewy i rzadkie lasy. Największy wpływ na klimat w regionie Kras ma bliskość morza.

Umiarkowany klimat śródziemnomorski spotyka się tu z zimnym kontynentalnym powietrzem. W regionie Kras często występują gwałtowne wahania temperatury związane z napływem do obszaru śródziemnomorskiego zimnego kontynentalnego powietrza w postaci wiatru bora charakterystycznego dla regionu Kras. Bliskość morza wiąże się z częstymi nagłymi wzrostami temperatury w środku zimy po dniach lodowatych wiatrów bora. Ilekroć spadnie śnieg, szybko się topi. Bliskość morza ma istotne znaczenie latem, kiedy przeważa ciepła, piękna pogoda. Zróżnicowanie płaskowyżu Kras i bezpośrednie sąsiedztwo morza wiążą się ze stałą obecnością wiatru lub bryzy, co sprzyja stosunkowo niskiemu poziomowi wilgotności względnej na omawianym obszarze geograficznym.

Warunki naturalne obszaru geograficznego sprzyjają powstaniu mikroklimatu korzystnego dla suszenia mięsa, z czego lokalna ludność korzysta od niepamiętnych czasów. Mieszkańcy odpowiednio dobierają temperaturę i wilgotność, korzystając z różnych pomieszczeń w występujących w regionie Kras domach o grubych ścianach. Rolnicy przenoszą pršut (szynki), panceta (tłusty bekon), vratovina (karkówkę), kielbasy i inne produkty z jednego pomieszczenia do drugiego, nieustannie poszukując odpowiednich warunków wilgotności i temperatury dla poszczególnych technologicznych etapów procesu dojrzwania. W ten sposób techniczne umiejętności i wiedza praktyczna rozwijały się wraz ze zdobywanym doświadczeniem i utrwaliły się wśród ludności miejscowej.

Oznaczenie geograficzne „Kraška panceta” opiera się na tradycji produkcji oraz na renomie wyrobu.

W regionie Kras umiarkowany klimat śródziemnomorski spotyka się z zimnym kontynentalnym powietrzem. Zróżnicowanie płaskowyżu Kras i bezpośrednie sąsiedztwo morza wiążą się ze stałą obecnością wiatru lub bryzy, co sprzyja stosunkowo niskiemu poziomowi wilgotności względnej na omawianym obszarze geograficznym. Warunki sprzyjające naturalnemu suszeniu oraz popyt na rynku skłoniły ludność miejscową do zaspokojenia tego popytu poprzez produkcję bekonu.

Tradycja produkcji bekonu jest bardzo długa i sięga roku 1689. Wraz z upływem czasu, nabierając doświadczenia, rozwinęto bardziej zaawansowane umiejętności techniczne, które trwale ugruntowały się wśród ludności miejscowej i były przekazywane z pokolenia na pokolenie. Dzięki swojej pracy mieszkańcy regionu Kras stworzyli rozpoznawalny standardowy kształt produktu oraz opracowali recepturę nadającą produktowi „Kraška panceta” typowe organoleptyczne cechy charakterystyczne.

Szczególną cechą produktu „Kraška panceta” jest jego prostokątny przekrój, a także fakt, że zawiera część boczku z widocznymi miejscami po przynajmniej dziewięciu żebrach oraz część łopatki. Taki rozbiór zapewnia interesujące proporcje między chudym mięsem i tłuszczem. Bekon charakteryzuje się wysoką zawartością mięsa w stosunku do zawartości tłuszczu. Inną cechą charakterystyczną jest wyłączne stosowanie metody solenia na sucho z solą morską. Podobnie etap suszenia/dojrzwania odbywa się bez obróbki termicznej, w temperaturze poniżej 18 °C, co zapobiega alteracji białka spowodowanej ciepłem i pozwala zachować jedność tkanki tłuszczowej.

W połączeniu ze skrupulatną kontrolą procesu suszenia i dojrzwania, procedury te wpływają na charakterystyczną jakość, za którą produkt „Kraška panceta” jest wysoko ceniony przez konsumentów i która przyczyniła się do jego sukcesu komercyjnego.

W przeciwieństwie do mieszkańców innych regionów Słowenii ludność Krasu zawsze stosowała wyłącznie solenie na sucho i wykorzystywała umiarkowane ilości soli przy produkcji produktu „Kraška panceta”. Na innych obszarach Słowenii używa się solanki albo łączy solenie na sucho z soleniem na mokro. Proces solenia na sucho oraz stosunkowo długi okres dojrzwania w niskich temperaturach mają znaczny wpływ na organoleptyczne cechy charakterystyczne produktu „Kraška panceta”. Dzięki dojrzałości i charakterystycznemu zapachowi i smakowi produkt „Kraška panceta” jest specjalnością gastronomiczną, która, podobnie jak produkt „Kraški pršut”, stała się tradycyjną przystawką podawaną przy okazji różnych uroczystości.

Nowa era w produkcji wyrobu „Kraška panceta” nastąpiła w 1977 r., kiedy producenci zaczęli prowadzić jednostki produkcyjne wyposażone w specjalistyczne technologie.

O renomie produktu „Kraška panceta” świadczą rozmaite dzieła literackie, broszury, ulotki itp. W 1978 r. produkt „Kraška panceta” przedstawiono w ulotce reklamowej jednego z producentów. Dr Stanislav Renčelj przedstawił produkt „Kraška panceta” w książkach *Suhe mesnine narodne posebnosti* (Suszone produkty mięsne – krajowe specjalności) (1991 r.), *Kraška kuhinja* (Kuchnia Krasu) (1999 r.), *Suhe mesnine na Slovenskem* (Słoweńskie suszone produkty mięsne) (2008 r.) oraz *Okusi Krasa* (Smaki Krasu) (2009 r.). Produkt „Kraška panceta” przedstawiono jako słoweńską specjalność gastronomiczną w książce *Okusiti Slovenijo* (Skosztuj Słowenii), której autorem jest Dr Janez Bogataj (2007 r.). Produkt przedstawiono również w szeregu publikacji promocyjnych, takich jak trójjęzyczna publikacja *Do odličnosti za dober okus, Slovenija* (z 1998 r.) (*Rise to Excellence for the Gourmet, Slovenia, Dem Exzellenzen Genuß Entgegen*, Słowenien), *Edamus, Bibamus, Gaudeamus* (projekt Interreg III, 2006 r.), *Kras in Kraške posebnosti* (Kras i jego specjalności) (program Phare), *Pomlad Kraških dobrot* (Rozkwit kuchni Krasu) (projekt pilotażowy Krasu, 2001 r.), *Dobrote Krasa in Brkinov* (Przysmaki Krasu i regionów Brkini) (gmina Sežana, 2010 r.) itp.

Producenci wyrobu „Kraška panceta” biorą udział w Międzynarodowych Targach Rolno-Spożywczych w mieście Gornja Radgona, na których przez ostatnie dziesięć lat produktowi temu przyznawano wysokie wyróżnienia i nagrody.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

http://www.mkgp.gov.si/si/delovna_podrocja/kmetijstvo/zascita_kmetijskih_pridelkov_oziroma_zivil/specifikacije_kmetijskih_pridelkov_in_zivil_zascitenih_pri_evropski_komisiji/specifikacije_v_postopku_potrditve_pri_eu_komisiji/