C/2026/4664

1.9.2026

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión [1]

(C/2026/4664)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Kraška panceta»

Número de referencia UE: PGI-SI-0833-AM02 de 4.6.2026

1. **Nombre del producto**

«Kraška panceta»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☐ DOP

☑ IGP

3. **Sector**

☑ Productos agrícolas

☐ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

Eslovenia

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Título

Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Alimentación

6. **Calificación de modificación normal**

Las modificaciones se consideran normales porque:

— no incluyen un cambio en el nombre de la indicación geográfica ni en el uso de ese nombre;

— no conllevan un riesgo de anular el vínculo con la zona geográfica;

— no implican nuevas restricciones a la comercialización del producto.

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

Título

1. Cambio en el régimen de temperatura para el almacenamiento de «Kraška panceta» madura

[1] Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Descripción

La frase «Los productos maduros se almacenan en la oscuridad a una temperatura de entre 8 y 10 °C» del capítulo 8 del pliego de condiciones, titulado «Bases tecnológicas comunes para la producción de "Kraška panceta" en trozos», se sustituye por «Los productos maduros sin envasar se almacenan en la oscuridad a una temperatura de hasta 10 °C, mientras que los productos envasados (al vacío) se almacenan a una temperatura de hasta + 8 °C».

La razón de esta modificación es que el actual régimen de temperatura para el almacenamiento de «Kraška panceta» se considera inadecuado después de que se expresaran dudas al respecto en las evaluaciones.

Cuando la «Kraška panceta» madura cumple las condiciones prescritas, se envasa entera al vacío. Esto evita cualquier secado adicional innecesario de la «Kraška panceta». La «Kraška panceta» envasada al vacío se almacena a una temperatura de hasta + 8 °C.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

2. Etiquetado de la «Kraška panceta»

Descripción

El párrafo segundo «La "Kraška panceta" también debe identificarse con las palabras "indicación geográfica protegida" y el símbolo nacional de calidad, así como el símbolo de calidad de la UE una vez obtenida la protección a escala de la UE» se suprime íntegramente del capítulo 10 del pliego de condiciones, «Etiquetado de la "Kraška panceta"».

Se añade un nuevo párrafo segundo: «Los productores de la asociación tienen a su disposición una marca y un logotipo».

Se suprime el párrafo segundo porque el contenido ya no es pertinente. El asunto ya se rige por las normas nacionales o de la UE vigentes. La «Kraška panceta» se registró en 2012, por lo que al etiquetado se aplica el Reglamento (UE) 2024/1143. La identificación con el símbolo nacional de calidad se rige por la legislación nacional, que establece que el uso del sello nacional de calidad es voluntario.

El nuevo párrafo segundo tiene por objeto aclarar en mayor medida en qué casos los productores certificados pueden obtener la marca y el logotipo.

☑ La modificación afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominaciones de origen e indicaciones geográficas de productos agrícolas

«Kraška panceta»

Número de referencia UE: PGI-SI-0833-AM02 de 4.6.2026

1. **Nombre(s)**

«Kraška panceta»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☐ DOP

☑ IGP

3. **País al que pertenece la zona geográfica definida**

Eslovenia

4. **Descripción del producto agrícola**

4.1. *Clasificación del producto agrícola con arreglo a la partida y al código de la nomenclatura combinada a que se refiere el artículo 6, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143*

16 — PREPARACIONES DE CARNE, PESCADO, CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS O DEMÁS INVERTEBRADOS ACUÁTICOS, O DE INSECTOS

4.2. *Descripción del producto agrícola que se designa con el nombre registrado*

La «Kraška panceta» es un producto cárnico curado tradicional que tiene una forma rectangular característica. El peso mínimo del producto final es de 2,2 kg. La «Kraška panceta» se elabora con panceta magra. Se prepara para el secado conservando la piel y eliminando las costillas. El procedimiento de salazón en seco se lleva a cabo utilizando exclusivamente sal marina y el secado y la maduración sin tratamiento térmico contribuyen a proporcionar a las finas lonchas sus propiedades organolépticas características. La parte magra de la panceta es seca y de consistencia firme y mantiene una adecuada elasticidad cuando se aplica presión. La ubicación de las costillas es bastante visible. La corteza es dura y lisa y se elimina inmediatamente antes del consumo. Durante el proceso de maduración, las secciones magras de la panceta adquieren un característico color rosado. La grasa es de color blanco cremoso. En las lonchas predomina la carne magra, entreverada con finas vetas de grasa. Entre las características organolépticas cabe destacar la apariencia externa de una loncha fina, que debe presentar una textura tierna. La carne magra y la grasa deben estar firmemente unidas. Las lonchas deben caracterizarse por un aroma rico y armonioso y un sabor dulce, desprovisto de sal. El contenido de sal no supera el 6 %, el grado de secado debe ser como mínimo del 33 %, el valor de la actividad acuosa no debe ser superior a 0,92 y el contenido de proteínas y de grasa debe ser, como mínimo, del 15 % y del 36 %, respectivamente.

4.3. *Excepciones relativas a la procedencia de los piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal designados mediante una denominación de origen protegida) y restricciones relativas a la procedencia de las materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados designados mediante una indicación geográfica protegida)*

Para la elaboración de «Kraška panceta» se emplea panceta procedente de razas porcinas cárnicas. El corte de carne abarca parte del tórax, incluyendo al menos nueve costillas aparentes.

La parte carnosa de los costados también forma parte del producto. La «Kraška panceta» se caracteriza por estar elaborada con un corte de panceta rectangular estándar, que mide de 45 a 55 cm de largo y de 18 a 24 cm de ancho.

El peso mínimo de un corte de panceta fresco es de 4 kg.

La panceta se prepara para el secado conservando la piel y eliminando las costillas; los lados presentan un corte plano y la carne magra y la piel no deben presentar ningún defecto.

El tocino blando del interior se elimina.

4.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Todas las fases de la producción de la «Kraška panceta» (selección de materias primas, salazón, secado y maduración) deben llevarse a cabo en la zona geográfica delimitada.

4.5. *Normas específicas aplicables al envasado, el corte en lonchas, el rallado, etc., del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

La «Kraška panceta» con indicación geográfica protegida se vende en forma de piezas enteras o de medias piezas, con su logotipo marcado a fuego en la parte posterior de la corteza. Para facilitar su compra (como delicatessen), puede trocearse en piezas más pequeñas de tamaño uniforme. A fin de conservar sus características organolépticas, el típico color rojo de la carne magra y el color blanco cremoso de la grasa, es fundamental llevar a cabo una minuciosa supervisión tecnológica del proceso de troceado y envasado de la «Kraška panceta». El contacto con el aire, que origina en la carne procesos de oxidación, puede mermar significativamente la calidad de la panceta. Por esta razón, la «Kraška panceta» únicamente puede trocearse y envasarse para su comercialización en instalaciones registradas para la producción de «Kraška panceta». Ello permite envasar de inmediato el producto, evitar la oxidación ocasionada por la exposición al aire o a temperaturas inadecuadas y garantizar la seguridad, exigida y necesaria, del producto desde el punto de vista microbiológico. Este sistema garantiza la supervisión permanente, la trazabilidad íntegra y la conservación de las características típicas de la «Kraška panceta», elementos de la máxima importancia en lo que atañe a la autenticidad y a la confianza de los consumidores.

4.6. *Normas específicas aplicables al etiquetado del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

Todos los productores que han recibido certificados de conformidad con el pliego de condiciones están autorizados para marcar sus productos con la denominación y el logotipo correspondientes a la «Kraška panceta». El logotipo consiste en una imagen estilizada de una pieza de panceta con la inscripción «Kraška panceta». El número de registro del productor (R) figura junto al logotipo. La utilización del logotipo es obligatoria para todos los tipos de comercialización de la panceta. Las piezas enteras o medias piezas de panceta llevan también el sello de identificación marcado a fuego en la corteza.

Los productores de la asociación tienen a su disposición una marca y un logotipo.

5. **Definición breve de la zona geográfica**

La zona de producción de la «Kraška panceta» queda delimitada por una línea trazada desde Kostanjevica na Krasu hasta Opatje selo, desde allí hasta la frontera entre Eslovenia e Italia y, bordeando la frontera, hasta el paso fronterizo de Lipica; continúa a lo largo de la carretera hasta la población de Lokev, luego se prolonga por la carretera a Divača, desde ahí sigue en línea recta hasta el pueblo de Vrabče y, a continuación, hasta Štjak, Selo, Krtinovica y Kobdilj, partiendo después en línea recta a través de Mali Dol hasta Škrbina, en dirección hacia Lipa y Temnica, volviendo finalmente a Kostanjevica na Krasu. Todas las poblaciones mencionadas forman parte de la zona geográfica.

6. **Vínculo con la zona geográfica**

El vínculo causal con el origen geográfico se basa en

☑ la reputación

☐ una cualidad determinada

☐ otras características del producto

Resumen del vínculo

El Kras es uno de los mayores entornos naturales de Eslovenia. Se trata de una meseta caliza ondulada, con un terreno kárstico típico (dolinas, sumideros, gargantas, simas y cavidades subterráneas). Los suelos calizos son característicos de la región y sobre este sustrato se ha formado la famosa tierra roja del Kras, conocida como *terra rossa*. La superficie del terreno es principalmente rocosa, con poco suelo, aunque en algunos lugares crecen pastos, matorrales o bosques ralos.

La proximidad del mar es el factor que influye de forma predominante en el clima de la región. Aquí, el suave clima mediterráneo se topa con el frío aire continental. Las oscilaciones de temperatura son corrientes en la región, donde el aire frío continental penetra en la zona del Mediterráneo en forma de viento boreal kárstico. La proximidad del mar da lugar a que, en pleno invierno, se produzca con frecuencia un brusco aumento de temperatura después de haber soplado durante días los gélidos vientos boreales. Cuando se producen nevadas, la nieve se funde rápidamente. La proximidad del mar tiene una fuerte influencia durante el verano, estación en la que predomina un tiempo cálido y despejado. La diversidad de la meseta kárstica y la inmediata vecindad del mar garantizan la presencia permanente de vientos o brisas, con lo que la humedad relativa se sitúa en un nivel comparativamente bajo.

Las condiciones naturales de la zona crean un microclima favorable para el secado de la carne, que la población local ha explotado desde tiempos inmemoriales. En las casas de la región, de gruesas paredes, se logra la combinación correcta de temperatura y humedad utilizando sus distintas dependencias. Los productores trasladan los jamones (*pršut*), la panceta, el cuello de cerdo (*vratovina*), las salchichas y otros productos de una habitación a otra buscando constantemente la combinación idónea de humedad y temperatura en cada una de las fases tecnológicas del proceso de maduración. Por consiguiente, a lo largo del tiempo, las destrezas técnicas y los conocimientos prácticos han evolucionado en función de la experiencia y se han arraigado de manera permanente entre la población local.

La indicación geográfica «Kraška panceta» se basa en la tradición de la producción y en su reputación.

En la región de Kras, el suave clima mediterráneo se topa con el frío aire continental. La diversidad de la meseta kárstica y la inmediata vecindad del mar garantizan la presencia permanente de vientos o brisas, con lo que la humedad relativa se sitúa en un nivel comparativamente bajo. Estas favorables condiciones naturales para el secado y la demanda del mercado han propiciado que la población local haya satisfecho esa demanda con la elaboración de estos productos.

El curado de la panceta se inscribe en una tradición muy antigua, de la que ya se tiene constancia en el año 1689. A lo largo del tiempo, los conocimientos técnicos han evolucionado con la experiencia, se han arraigado de manera permanente entre la población local y se han transmitido de generación en generación. Con su buen hacer, la población de la región de Kras ha contribuido a la producción de la «Kraška panceta», que se reconoce por su forma y por sus características organolépticas típicas.

El carácter específico de la «Kraška panceta» radica en su corte rectangular, que incluye una parte del pecho con al menos nueve costillas aparentes y una parte del costado. Este corte ofrece una proporción interesante entre la carne magra y la grasa. La panceta presenta una elevada proporción de carne con respecto a la grasa. Otra característica específica reside en el recurso exclusivo al método de salazón en seco con sal marina. Del mismo modo, la fase de secado y maduración se desarrolla sin tratamiento térmico, a una temperatura inferior a 18 °C, lo que evita el deterioro de las proteínas como consecuencia del calor y preserva la firmeza del tejido adiposo.

Gracias al atento seguimiento de la fase de secado y maduración, estos procedimientos confieren a la «Kraška panceta» su cualidad característica, que hace de ella un producto comercial apreciado por los consumidores y con un gran éxito.

A diferencia de otras regiones de Eslovenia, la población del Kras siempre ha empleado exclusivamente, en la elaboración de la «Kraška panceta», el procedimiento de salazón en seco, con una cantidad moderada de sal. En otras zonas de Eslovenia se utiliza salmuera o una combinación de salazón en seco y salmuera. El proceso de salazón en seco y el hecho de que el período de maduración, a bajas temperaturas, sea relativamente largo inciden de manera significativa en las características organolépticas típicas del producto. Gracias a su maduración y a su olor y sabor característicos, la «Kraška panceta» es una especialidad gastronómica que, junto con el jamón del Kras («Kraški pršut»), se ha convertido en el aperitivo habitual de las grandes ocasiones.

La producción de la «Kraška panceta» inauguró una nueva era en 1977, cuando los productores empezaron la fabricación en unidades de producción equipadas con tecnología especial.

La reputación de la «Kraška panceta» queda atestiguada en diversas obras literarias, catálogos, folletos, etc. En el año 1978, la «Kraška panceta» se presentó en el catálogo de uno de los productores. El Dr. Stanislav Renčelj introdujo la «Kraška panceta» en los libros *Suhe mesnine narodne posebnosti* (1991), *Kraška kuhinja* (1999), *Suhe mesnine na Slovenskem* (2008) y *Okusi Krasa* (2009). La «Kraška panceta» figura como especialidad gastronómica eslovena en la obra *Okusiti Slovenijo* del Dr. Janez Bogataj (2007). También aparece mencionada en varias publicaciones de promoción, tales como la publicación trilingüe *Do odličnosti za dober okus, Slovenija* (1998) (*Rise to Excellence for the Gourment, Slovenia, Dem Exzellenten Genuß Entgegen, Slovenia*), *Edamus, Bibamus, Gaudeamus* (proyecto Interreg III, 2006), *Kras in Kraške posebnosti* (programa Phare), *Pomlad Kraških dobrot* (proyecto piloto del Kras, 2001), y *Dobrote Krasa in Brkinov* (Ayuntamiento de Sežana 2010), etc.

Los productores de la «Kraška panceta» participan en la Feria Internacional de Agricultura y Alimentación de Gornja Radgona, donde este producto ha recibido importantes distinciones y premios a lo largo de los últimos diez años.

Referencia electrónica (URL) a la publicación del pliego de condiciones

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