

**Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios**

(2012/C 48/12)

La presente publicación otorga un derecho de oposición, de conformidad con el artículo 7 del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo <sup>(1)</sup>. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación.

DOCUMENTO ÚNICO

**REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO**

**«KRAŠKA PANCETA»**

**N° CE: SI-PGI-0005-0833-13.10.2010**

**IGP ( X ) DOP ( )**

**1. Denominación:**

«Kraška panceta»

**2. Estado miembro o tercer país:**

Eslovenia

**3. Descripción del producto agrícola o alimenticio:**

**3.1. Tipo de producto:**

Clase 1.2. Productos cárnicos (cocidos, en salazón, ahumados, etc.)

**3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1:**

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 23 % y del 36 %, respectivamente.

**3.3. Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados):**

Para la elaboración de «Kraška panceta» se emplea panceta procedente de razas porcinas cárnicas. El corte de carne abarca parte del tórax, incluyendo de 9 a 10 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 50 cm de longitud y de 18 a 20 cm de anchura. 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.

<sup>(1)</sup> DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

3.4. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal):*

—

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

- Al iniciar el proceso de salazón se mide la temperatura de la panceta fresca, que debe oscilar entre 1 °C y 4 °C.
- Se efectúa el control del contenido de carne magra de la panceta, de la calidad del despiece efectuado y de las dimensiones de la pieza (18-20 cm × 45-50 cm).
- Se excluye la panceta cuyo despiece no es satisfactorio: la piel debe ser lisa y no presentar cerdas, muescas, magulladuras ni hematomas.
- Se efectúa la identificación, con el número de serie y la fecha de salazón (día, mes y año).
- Se lleva a cabo la salazón manual, frotando sal marina gruesa en las ubicaciones de las costillas. La cantidad de sal se adapta en función del peso de cada panceta. Se añaden pimienta y ajo fresco; también puede añadirse azúcar.
- La panceta tratada con sal se almacena en anaqueles o en palés.
- La salazón se desarrolla a una temperatura comprendida entre 1 °C y 6 °C, durante un período de 5 a 7 días.
- Fase fría: temperatura comprendida entre 1 °C y 6 °C, de 1 a 3 semanas.
- Secado a una temperatura comprendida entre 14 °C y 22 °C, de 2 a 7 días; se autoriza un ahumado ligero en frío durante un día.
- Secado/maduración a una temperatura comprendida entre 10 °C y 18 °C, con un tiempo total de elaboración de al menos 10 semanas, un valor de actividad acuosa inferior a 0,92, un contenido en sal inferior al 6 %, un secado de al menos el 33 % y un peso final del producto superior a 2,2 kg.
- Examen organoléptico de una muestra aleatoria de «Kraška panceta».
- Identificación mediante el marcado a fuego de la corteza de los productos idóneos.
- Los productos madurados se conservan al abrigo de la luz a una temperatura comprendida entre 8 °C y 10 °C.

3.6. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.:*

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.

3.7. *Normas especiales sobre el etiquetado:*

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 figura junto al logotipo. La utilización del logotipo es obligatoria para todas las formas de panceta comercializadas. Las piezas enteras de panceta llevan también el sello de identificación marcado a fuego en la corteza.

La «Kraška panceta» debe identificarse asimismo con la mención «zaščitena geografska označba» (indicación geográfica protegida) y el símbolo nacional de calidad.

#### 4. Descripción sucinta 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.

#### 5. Vínculo con la zona geográfica:

##### 5.1. Carácter específico de la zona geográfica:

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, y la humedad relativa se sitúa en un nivel comparativamente bajo en la zona geográfica.

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.

##### 5.2. Carácter específico del producto:

El carácter específico de la «Kraška panceta» radica en el corte rectangular, que abarca parte del tórax, incluyendo de nueve a diez costillas aparentes, y parte del costado. Este corte contiene la proporción adecuada entre carne magra y grasa. La panceta presenta una elevada proporción de carne con respecto a la grasa. Otra característica específica es que, tradicionalmente, únicamente se efectúa la salazón en seco con sal marina. El proceso de secado/maduración, sin tratamiento térmico y a una temperatura inferior a 18 °C, da lugar a que no se produzca el deterioro de las proteínas como consecuencia del calor y se mantenga la firmeza del tejido graso.

Estos procedimientos, unidos a un seguimiento meticuloso del proceso del secado/maduración, confieren a la «Kraška panceta» una calidad característica, que la hace ser muy valorada por los consumidores y la ha convertido en un producto de gran éxito comercial.

##### 5.3. Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP):

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.

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 cita la «Kraška panceta» en las obras *Suhe mesnine narodne posebnosti* (Productos cárnicos curados-especialidades nacionales), de 1991, *Kraška kuhinja* (Cocina del Kras), de 1999, *Suhe mesnine na Slovenskem* (Productos cárnicos curados de Eslovenia), de 2008, y *Okusi Krasa* (Sabores del Kras), de 2009. La «Kraška panceta» figura como especialidad gastronómica eslovena en la obra *Okusiti Slovenijo* (Saborea Eslovenia) 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), dentro del proyecto Interreg III denominado *Edamus, Bibamus, Gaudeamus* (2006), *Kras in Kraške posebnosti* (El Kras y sus especialidades; programa Phare), *Pomlad Kraških dobrot* (El florecimiento de los manjares del Kras; proyecto piloto del Kras, 2001), y *Dobrote Krasa in Brkinov* (Manjares de las regiones del Kras y de Brkini; 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 a la publicación del pliego de condiciones:**

[Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) n° 510/2006]

[http://www.mkgp.gov.si/fileadmin/mkgp.gov.si/pageuploads/Varna\\_hrana/junij2010/Spec\\_Kraska\\_panceta.pdf](http://www.mkgp.gov.si/fileadmin/mkgp.gov.si/pageuploads/Varna_hrana/junij2010/Spec_Kraska_panceta.pdf)