C/2025/5170

23.9.2025 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2025/5170)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(Член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Lucanica di Picerno“

PGI-IT-02313-AM01 — 30.6.2025 г.

1. **Наименование на продукта**

„Lucanica di Picerno“

2. **Вид на географското означение**

☐ Защитено наименование за произход (ЗНП)

☒ Защитено географско указание (ЗГУ)

☐ Географско указание (ГУ)

3. **Сектор**

☒ Селскостопански продукти

☐ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава членка, към която принадлежи географският район**

Италия

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Министерство на земеделието, продоволствения суверенитет и горите — Дирекция по продоволствения суверенитет и конните надбягвания

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Измененията в продуктовата спецификация за „Lucanica di Picerno PGI“:

— не включват промяна на наименованието на защитеното наименование за произход или защитеното географско указание, или на използването на това наименование,

— не съществува риск да обезсилят връзката, посочена в член 5, параграф 1, буква б) за защитените наименования за произход, или връзката, посочена в член 5, параграф 2, буква б) — за защитените географски указания, и

— не водят до допълнителни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Описание на одобреното изменение/одобрените изменения**

1. *Изменение на член 2*

Изменение 1

Изменението се отнася до член 2.4, параграф 1 от продуктовата спецификация и до точка 3.3 от единния документ.

Описание: Изменението въвежда диапазон на теглото между 110,1 kg и 180,0 kg за тежък кланичен труп на свиня, заменяйки критерия за средно живо тегло на партида, зададен в последното изречение на член 2.4 от продуктовата спецификация.

Основание: с това изменение позоваването на не толкова точното живо тегло на партида свине е заличено и заменено с параметъра, определящ индивидуалното кланично тегло, което се проверява обективно и точно за всяка свиня в момента на клане. Увеличаването на теглото е свързано с настоящата тенденция, наблюдавана в европейското свиневъдство в резултат на подобряване на генетиката, хуманното отношение към животните и храненето.

Изменението засяга единния документ.

2. *Изменение на член 2*

Изменение 2

Това изменение се отнася до член 2.4, параграф 4 от продуктовата спецификация, но не изменя единния документ.

Описание: с изменението се дава определение за „угояване“ — което е описано в настоящата продуктова спецификация, като то се посочва като първия етап от храненето — като се уточнява, че угояването е етапът след бозаенето и отбиването.

Основание: определянето на този етап като „угояване“ е уместно, за да се поясни, че това е етапът след етапите на бозаене и отбиване, по време на който свинете могат да бъдат хранени с всички суровини, разрешени съгласно действащите правила, за да се гарантира, че са задоволени хранителните им потребности, изискванията за хуманно отношение към животните и здравните им нужди.

Изменението не засяга единния документ.

3. *Изменение на член 2*

Изменение 3

Това изменение се отнася до член 2.4, параграф 4 от продуктовата спецификация, но не изменя единния документ.

Описание: с изменението се увеличава максималното тегло в края на първия етап — наричан понастоящем „угояване“ — от 80 kg на 85 kg.

Основание: това увеличение е свързано с развитието в областите на генетиката и храненето, както и с прилагането на стандартите за хуманно отношение към животните (Директива 2008/120/ЕО), които са довели до общо подобрение в способността на свинете за угояване.

Изменението не засяга единния документ.

4. *Изменение на член 2*

Изменение 4

Това изменение се отнася до член 2.4, параграфи 4 и 5 от продуктовата спецификация, но не изменя единния документ.

Описание: с изменението двете части относно „Фуражи, разрешени през първия етап“ и „Фуражи, разрешени през втория, краен етап“ се обединяват в една единствена „Таблица на разрешените суровини“, която е въведена за етапа на угояване и ще се използва и за крайната фаза на угояване.

Наименованията на следните суровини са изменени, като е взета предвид номенклатурата, предвидена в правилата на Европейския съюз, установени в Регламент (ЕС) № 68/2013, актуализиран с Регламент (ЕС) 2017/1017:

— за „царевица“ в текста на италиански език вече не се използва наименованието „*mais*“, а „*granturco*“;

— за „грис“ вече се използва наименованието „шрот“;

— за „дехидратирано брашно от люцерна“ вече се използва наименованието „люцерна (изсушена при висока температура)“;

— за „експелер за ленено семе“ в текста на италиански език вече не се използва наименованието „*expeller di lino*“, а „*panello di lino*“, и към израза е добавено следното: „паспал от експелер от ленено семе“, „шрот от ленено семе“, „паспал от шрот от ленено семе“;

— за „ябълково и крушово пюре, гроздови или доматени външни обвивки като носители на хранителни добавки“ вече се използва наименованието „плодов пулп и доматен пулп (доматено пюре) като носители на премикси“;

— за „бирена мая и/или мая от квасна гъбичка“ вече се използва наименованието „дрожди“;

— за „шрот от екстракция от царевичен зародиш“ (като в текста на италиански език се използва думата „*mais*“) вече се използва наименованието „шрот от царевичен зародиш“ (като в текста на италиански език се използва думата „*granturco*“);

— за „спиртоварска каша“ вече се използва наименованието „изсушена спиртоварска каша и извлеци“.

Заличени са следните суровини:

— „рожков с отстранени семена“;

— „протеинови лизати“;

— „дехидратирани картофи“;

— „маниока“;

— „пресован и силажиран пулп от цвекло“;

— „сусамов шрот“;

— „екстракционен шрот от кокос“.

Думата „овес“ е заличена от категорията „по-малко разпространени зърнени култури“.

Количеството на следните суровини е променено:

— „мътеница“ само за етапа на угояване (което се променя на максимум 250 g от приема на сухо вещество на животно на ден);

— „шрот от царевичен глутен и/или паспал от царевичен глутен“ (от до 5 % на до 10 %);

— „царевица“ (от до 55 % на до 65 %);

— „сорго“ (от до 40 % на до 55 %);

— „ечемик“ (от до 40 % на до 55 %);

— „пшеница“ (от до 25 % на до 55 %);

— „тритикале“ (от до 25 % на до 55 %);

— „дехидратиран пулп от цвекло“ (от до 4 % на до 10 %);

— „люцерна (изсушена при висока температура)“ (от до 2 % на до 4 %).

Добавени са следните суровини:

— „шрот от царевичен глутен и/или паспал от царевичен глутен“, също и по време на крайната фаза на угояване;

— „царевичен силаж“, също и по време на крайната фаза на угояване;

— „шрот от цели царевични кочани“;

— „изсушена спиртоварска каша и извлеци“, също и по време на крайната фаза на угояване;

— „паспал от експелер от ленено семе“, „шрот от ленено семе“, „паспал от шрот от ленено семе“;

— „липиди с точка на топене над 36 °C“, също и по време на крайната фаза на угояване;

— „продукти, получени при екстракцията на семена от рапица“;

— „тостирани цели соеви зърна и/или експелер от соя“, само за етапа на угояване.

Суровината „грах и/или семена от други бобови култури“ е разделена на две позиции: „грах“ и „други семена от бобови култури“ и количествата се увеличават („грах“ — до 25 % и „други семена от бобови култури“ — до 10 %).

Що се отнася до „шрот от зърна и/или шрот от кочани“, уточнено е, че става въпрос за „шрот от царевични зърна и/или шрот от царевични кочани“.

„Шрот от екстракция на соя“ става „продукти, получени при екстракция на соеви зърна“, а процентът на използване както по време на етапа на угояване, така и по време на крайната фаза на угояване, е стандартизиран до 20 %.

„Слънчогледов шрот“ е променено на „продукти, получени при екстракция на слънчогледови семена“, като употребата му е определена на до 10 %.

В бележка 4 към таблицата се определя максимално съдържание на необработени мазнини — не повече от 2,5 % от сухото вещество, за продукти, получени при екстракция на соеви зърна, слънчогледови семена и семена от рапица.

Позоваването на допустимите отклонения за отделните суровини в съответствие с член 17, параграф 2, буква б) от Регламент (ЕО) № 767/2009 е изменено, като е заличено позоваването на допустимо отклонение от 10 %.

Добавена е възможност за използване на минерали, витамини и добавки.

Допълнително е посочено използването на сух фураж.

В бележка 2 определението за „изсушена спиртоварска каша и извлеци“ е пояснено.

В допълнение към максималната граница от 2 % за линолова киселина с изменението се въвежда максимална граница за сурови мазнини от 5 % от сухото вещество в хранителния режим.

Основание: въвеждането на обединената „Таблица на разрешените суровини“ както за етапа на угояване, така и за етапа на крайната фаза на угояване, улеснява четенето на продуктовата спецификация.

Наименованията на суровините са променени в съответствие с разпоредбите на Регламент (ЕС) № 68/2013 на Комисията, изменен с Регламент (ЕС) 2017/1017. Актуализирането на термините е необходимо, за да се даде по-ясна представа за вида на посочените суровини.

Позоваването на „овес“ е заличено, тъй като той попада в категорията „по-малко разпространени зърнени култури“.

Заличават се „рожков с отстранени семена“, „протеинови лизати“, „дехидратирани картофи“, „маниока“, „пресован и силажиран пулп от цвекло“, „сусамово шрот“ и „шрот от кокос“ поради слабото използване на тези суровини при храненето на тежки свине по технически или свързани с качеството причини, или защото е трудно да се намерят, или са със слаба хранителна стойност.

Процентът на използване на „шрот от царевичен глутен и/или паспал от царевичен глутен“ е увеличен, тъй като тази суровина е с богато съдържание на полезни за пълноценното хранене белтъци (необработени белтъци) и е лесносмилаема.

Използването на „мътеница“ (през етапа на угояване), „царевица“, „сорго“, „пшеница“, „тритикале“, „дехидратиран пулп от цвекло“, „люцерна (изсушена при висока температура)“ и „продукти, получени при екстракцията на слънчогледови семена“ се е увеличило, тъй като тези суровини винаги са били в основата на традиционното хранене на свинете с високо кланично тегло. Освен това благодарение на напредъка в сектора на фуражите през последното десетилетие тези фуражни суровини спомагат за подобряване на приема на влакнини и на жизнените функции на свинете.

Използването на „липиди с точка на топене над 36 °C“ е въведено както за етапа на угояване, така и за крайната фаза на угояване, тъй като добавянето при храненето към ограничението от 2 % за линолова киселина на ново ограничение от 5 % за мазнини в сухото вещество гарантира получаването на подходяща степен на залоеност на свинете, в случай че по време на крайната фаза на угояване се използва свинска мас.

Добавени са „тостирани цели соеви зърна и/или експелер от соя“, тъй като по време на етапа на угояване те предоставят основната енергия, необходима за задоволяване на енергийните нужди на свинете.

„Шрот от цели царевични кочани“, който е много богат на влакнини, се използва като алтернатива на триците за хранене на животните с влакнини.

Увеличаването на процентното съдържание на „граха“ позволява да се гарантира подходяща степен на залоеност на свинете, тъй като за разлика от другите бобови растения, броят на съдържащите се в него вещества, препятстващи усвояването на хранителни вещества, е малък.

Добавят се „паспал от експелер от ленено семе“, „шрот от ленено семе“ и „паспал от шрот от ленено брашно“, тъй като са суровини, подобни на „експелер от ленено семе“, който се запазва в продуктовата спецификация, и са включени в Регламент (ЕС) 2017/1017 на Комисията.

„Царевичен силаж“ и „изсушена спиртоварска каша и извлеци“, които са богати на витамин B, вече са добавени и за крайната фаза на угояване и са идеални суровини, които осигуряват на свинете подходяща степен на залоеност, а поради високото си съдържание на влакнини се усвояват много по-добре от възрастните свине, отколкото от младите.

Що се отнася до „продукти, получени при екстракция на рапично семе“, включването в списъка със суровини на „рапица“ е нововъведение, което отразява факта, че постигнатият напредък в генетиката е предоставил възможност за селекция на нови сортове, които не съдържат глюкозинолати и ерукова киселина (вещества, препятстващи усвояването на хранителни вещества); записът е формулиран така, че да съответства на структурата, използвана за продуктите от соя и слънчоглед.

Преди в Регламент (ЕС) № 575/2011 тези продукти бяха обхванати в един запис — „шрот от рапично семе“, след което през 2013 г. в Регламент (ЕС) № 68/2013, изменен с Регламент (ЕС) 2017/1017 на Комисията, бяха разделени на два записа — „шрот от рапично семе“ и „паспал от шрот от рапично семе“. В Регламент (ЕС) 2017/1017 на Комисията са изброени много различни продукти, получени при екстракция на рапично семе. Не е възможно да бъдат изброени всички фуражни суровини, като те подлежат на промяна в случай на актуализации на Регламент (ЕС) 2017/1017 на Комисията. В бележките към таблицата на разрешените суровини е определено максимално съдържание на необработени мазнини от 2,5 % от сухото вещество, за да се осигури подходяща степен на залоеност.

Що се отнася до „продукти, получени при екстракцията на соеви зърна“, както по време на етапа на угояване, така и по време на крайната фаза на угояване, процентът е стандартизиран на 20 %, за да се гарантира, че свинете притежават степен на залоеност, идеална за производството на Lucanica di Picerno. Тъй като съдържанието на необработени мазнини в суровината е ключова характеристика, е определено максимално съдържание на необработени мазнини от 2,5 % от сухото вещество, което и е включено в бележките, добавени след таблицата. Преди в Регламент (ЕС) № 575/2011 тези продукти бяха обхванати от един запис — „соев шрот (шрот от соеви зърна)“, след което през 2013 г. в Регламент (ЕС) № 68/2013, изменен с Регламент (ЕС) 2017/1017, бяха разделени на два записа — „соев шрот (шрот от соеви зърна)“ и „паспал от соев шрот (шрот от соеви зърна)“. В Регламент (ЕС) 2017/1017 са изброени много различни продукти, получени при екстракция на соеви зърна. Не е възможно всички да бъдат изброени, като те подлежат на промяна в случай на актуализации/изменения на Регламент (ЕС) 2017/1017 на Комисията.

По отношение на „продукти, получени при екстракцията на слънчогледови семена“ (понастоящем определени на 10 %): съдържанието в суровината на необработени мазнини е важно, за да се гарантира, че свинете имат съответната степен на залоеност, подходяща за производството на Lucanica di Parma; поради това в бележките към таблицата е включено максимално съдържание на необработени мазнини в размер на 2,5 % от сухото вещество. Преди в Регламент (ЕС) № 575/2011 тези продукти бяха обхванати от един запис — „шрот от слънчогледово семе“, след което през 2013 г. в Регламент (ЕС) № 68/2013, изменен с Регламент (ЕС) 2017/1017, бяха разделени на два записа — „шрот от слънчогледово семе“ и „паспал от шрот от слънчогледово семе“. В Регламент (ЕС) 2017/1017 на Комисията са изброени много различни продукти, получени при екстракция на слънчогледови семена. Не е възможно всички да бъдат изброени, като те подлежат на промяна в случай на актуализации/изменения на Регламент (ЕС) 2017/1017 на Комисията.

Позоваването на допустимите отклонения за отделните суровини позволява да се постигне съответствие с действащото законодателство в областта на фуражите, а именно член 17, параграф 2, буква б) от Регламент (ЕО) № 767/2009.

Предоставянето на възможност за използването на сух фураж позволява на земеделския стопанин да избере кой метод да използва.

Използването на витаминни и минерални добавки, както и на добавки осигурява правилен мускулен растеж и подпомага храносмилането и усвояването на хранителните вещества.

Определението за „изсушена спиртоварска каша и извлеци“ е уточнено, като се използва формулировката в точка 1.12.9 от Регламент (ЕС) 2017/1017 на Комисията.

Изменението не засяга единния документ.

5. *Изменение на член 2*

Изменение 5

Това изменение се отнася до член 2.4, параграфи 4 и 5 от продуктовата спецификация, но не изменя единния документ.

Описание: в изменението в правилата за хранене на свинете, отнасящи се до крайната фаза на угояване, се прави позоваване на „Таблицата на разрешените суровини“, включени в етапа на угояване, с някои спецификации, необходими за крайната фаза на угояване.

Основание: с изменението се предоставя ясна представа и за разрешените фуражи по време на крайната фаза на угояване.

Изменението не засяга единния документ.

6. *Изменение на член 2*

Изменение 6

Това изменение се отнася до последния параграф на член 2.4 от продуктовата спецификация, но не изменя единния документ.

Описание: С изменението разпоредбата относно изискването за тегло за свине се премества от първия параграф на член 2.4, като се заменя критерият за средно живо тегло на партида от 160 kg ± 10 % с индивидуално кланично тегло от между 110,1 kg и 180,0 kg.

Основание: Изменението дава възможност за точно посочване на стойностите на теглото за отделни тежки кланични трупове на свине, вместо средно живо тегло на партида от 160 kg ± 10 %, което позволява по-прецизна проверка дали всяка заклана свиня отговаря на изискванията за допустимост.

Изменението не засяга единния документ.

7. *Изменение на член 7*

Изменение 7

Изменението се отнася до член 7 от продуктовата спецификация, но не изменя единния документ.

Описание: с изменението се заличава член 7 (Проверки).

Основание: Заличаването е необходимо, за да се постигне съответствие с действащото законодателство на Съюза — член 49 от Регламент (ЕС) 2024/1143.

Изменението не засяга единния документ.

8. *Изменение на член 8*

Изменение 8

Изменението се отнася до член 8 от продуктовата спецификация, но не изменя единния документ.

Описание: С изменението се променя номерът на член 8, който става член 7, като съдържанието остава непроменено.

Основание: изменението е необходимо предвид новата структура на членовете в продуктовата спецификация.

Изменението не засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Lucanica di Picerno“

ЕС №: PGI-IT-02313-AM01 — 30.6.2025 г.

ЗНП ( ) ЗГУ (X)

1. **Наименование/наименования (на ЗНП или ЗГУ)**

„Lucanica di Picerno“

2. **Държава членка или трета държава**

Италия

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Код по Комбинираната номенклатура*

• 16 — ПРОДУКТИ ОТ МЕСО, РИБИ ИЛИ РАКООБРАЗНИ, МЕКОТЕЛИ ИЛИ ДРУГИ ВОДНИ БЕЗГРЪБНАЧНИ ИЛИ ОТ НАСЕКОМИ

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

Защитеното географско указание „Lucanica di Picerno“ е запазено за колбасарски продукт, който отговаря на следните характеристики:

Физически характеристики:

„Lucanica di Picerno“ има характерна извита форма, наподобяваща буквата „U“. Теглото на продукта варира от 250 g до 350 g. Диаметърът му е от 3,0 до 3,6 cm, а дължината е от 20 до 35 cm.

Теглото на предназначения за нарязване „Lucanica di Picerno“ достига до 1,2 kg, диаметърът е между 3,0 и 3,6 cm, а дължината е от 40 до 70 cm.

Органолептични характеристики:

Цвят: при срязване продуктът е компактен, с рубиненочервен цвят и съдържа късчета сланина.

Аромат и вкус: специфичното усещане за вкуса на продукта се придава от много силно изразения аромат на „див копър“ (*Foeniculum vulgare*), определян като мирис и послевкус на семена от резене, съчетан с аромата на „подправки“, определян като мирис и послевкус на черен пипер (*Piper nigrum*), както и с аромата на растението пипер (*Capsicum annuum*), определян като мирис и послевкус на натрошен пипер или на семена от пипер. От описателния анализ на усещането за вкуса става ясно, че ароматите на „подправки и на пипер“ не са така наситени, както този на „див копър“.

Допуска се и пикантен вариант на продукта, при който е засилена интензивността на долавяния аромат на „пипер“, като ароматът на „див копър“ все пак остава преобладаващ.

Химични и физико-химични характеристики:

Съдържание на мазнини от 18 % до 35 %;

Съдържание на влага от 35 % до 50 %;

Активност на водата (aw) максимум 0,88;

pH между 5,4 и 5,8.

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

Суровината, използвана за производството на ЗГУ „Lucanica di Picerno“, е прясно месо, придобито от кланични трупове от тежки свине, класифицирани като такива в съответната категория за тегло между 110,1 kg и 180,0 kg в съответствие с Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета; кланичните трупове, получени от производствените съоръжения, трябва да попадат в класове E, U, R и O в съответствие с действащото законодателство на Съюза; тежките свине се отглеждат най-малко девет месеца по начин, който позволява постигане на високо тегло и производство на месо, подходящо за производството на „Lucanica di Picerno“.

Не се допуска месо от:

1) свине, носители на неблагоприятни характеристики, особено що се отнася до гена, отговорен за възприемчивостта към стрес синдрома при свинете (PSS);

2) генетични видове и животни, които са счетени за несъвместими с целите на настоящата продуктова спецификация;

3) чистокръвни екземпляри от породите Landrace Belga, Hampshire, Pietrain, Duroc и Spotted Poland.

Свинете в добро здраве се изпращат в кланицата едва след навършване на девет месеца. Нерезите и свинете майки не подлежат на клане. Освен това е забранено да се използват кланични трупове, които не са добре обезкървени или са засегнати от явни миопатии (синдрома PSE — бледо, меко и воднисто месо, както и DFD-ефекта — тъмно, твърдо и сухо месо) или са с очевидни белези на предходни възпалителни процеси и травми.

За производството на „Lucanica di Picerno“ могат да се използват само парчета от обезкостено и почистено от сухожилия месо от плешка, врат, подраменната част, гърди, филе миньон и смляно месо от бут.

За приготвянето на сместа са разрешени следните съставки (изразени като процент от общото тегло на сместа):

— сол от 2,0 % до 2,5 %;

— сладък или лют пипер (*Capsicuum annum*) от 0,1 % до 0,15 %;

— семена от див копър (*Foeniculum vulgare*) от 0,13 % до 0,18 %;

— черен пипер (*Piper nigrum*) от 0,05 % до 0,1 %;

— декстроза и захароза максимум 0,5 %.

За приготвянето на сместа е разрешено също и използването на посочените по-долу подобрители, добавки и консерванти:

— натриев нитрит (E 250);

— калиев нитрат (E 252): до 0,10 g/kg;

— аскорбинова киселина (E 300) до 0,1 % или натриев аскорбат (E 301) до 0,1 %.

При приготвянето на сместа е възможно да се добавят също и препарати от микробни култури за започване на ферментацията (стартерни култури).

Не се допускат съставки като мляко, млечни продукти и генетично модифицирани съставки.

За производството на „Lucanica di Picerno“ могат да се използват само парчета от обезкостено и почистено от сухожилия месо от плешка, врат, подраменната част, гърди, филе миньон и смляно месо от бут.

3.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Всички етапи от производството на „Lucanica di Picerno“ — от отрязването на парчетата месо до зреенето на продукта — се извършват в рамките на определения географски район.

3.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

„Lucanica di Picerno“ може да се предлага на пазара със или без опаковка, във вакуумирана опаковка или в защитна атмосфера, може да се продава цял, на парчета или на резени.

3.6. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

На етикетите трябва да присъства логото на ЗГУ „Lucanica di Picerno“ и графичният европейски символ.

Разрешено е използването на висящи етикети, печати и други информационни материали, доколкото те нямат хвалебствен характер и не са такива, че да подвеждат потребителя.

Освен това е разрешено върху етикета да се използват текстове, в които се посочват предприятия, имена, фирмени наименования или частни марки, при условие че нямат хвалебствен характер и не са такива, че да подвеждат потребителя.

Логото на указанието е следното:



4. **Кратко определение на географския район**

Районът на производство на „Lucanica di Picerno“ е разположен на територията на Picerno, Tito, Satriano di Lucania, Savoia di Lucania, Vietri di Potenza, Sant'Angelo Le Fratte, Brienza, Balvano, Ruoti, Baragiano, Bella, Muro Lucano, Castelgrande и Sasso di Castalda.

5. **Връзка с географския район**

Заявлението за регистрация на ЗГУ „Lucanica di Picerno“ се основава както на характерното използване на див копър в сместа, чийто аромат според вкусовия анализ на готовия продукт преобладава пред останалите съставки, така и на типичната местна преработка.

Действително ЗГУ „Lucanica di Picerno“ се приготвя по утвърдени и традиционни методи и дължи характеристиките си на поредица от връзки със средата в най-общ смисъл, които включват човешкия фактор, прилагания от векове метод на производство и тяхното взаимодействие.

Преработката се е извършвала във времето в посочения район и това е дало възможност на местните производители да развият специфични познания, които с течение на времето са довели до усъвършенстване на техническите познания за различните етапи, които включват:

— почистване, т.е. изрязване на неподходящите за използване части като сухожилия, съединителни тъкани, меки мазнини;

— нарязване на малки парчета и смилане на така получените парченца месо;

— овкусяване на сместа;

— оставяне на сместа да „почине“ в продължение на 4 до 24 часа, за да се даде възможност за балансирано „сприване“ на съставките;

— напълване в естествено черво, след което се придава класическата форма, наподобяваща буквата „U“.

„Lucanica di Picerno“ е с рубиненочервен цвят, за парченцата от него, които са крехки и плътни, оставят в устата наситен и силно изразен вкус на семена от копър, съчетан с пикантния аромат на използвания черен пипер; заедно тези фактори допринасят за отличителния вкусов профил на продукта.

Типичният вкусов профил се доказва от анализи, направени по метода „flavour profile“, които по неструктурирана линейна 100-степенна скàла, представяща възприятието за интензивност, показват по-изразения характер на аромата на „див копър“ от аромата на „подправки“ и на растението „пипер“.

Така изборът на съставки, сред които на първо място дивият копър, заедно с изявената колбасарска специализация на региона, спомагат за създаването на продукт, който със своите органолептични характеристики се отличава ясно от останалите местни продукти от същия вид.

Климатичните условия в района, типични за Луканските Апенини, се отличават с топли и сухи лета, последвани от характеризиращи се с обилни валежи периоди, които през зимните месеци често са съпроводени със сняг. Тези температурни и хигрометрични условия представляват основните фактори, които благоприятстват буйния растеж на копъра — традиционно използвана съставка при производството на „Lucanica di Picerno“. Действително в рецептата от Picerno, произлязла от семейната селска традиция, е включено използването на тази подправка в съотношение около стотина семена на килограм смес, което подчертава уникалния вид на продукта. Във връзка с това следва да се изтъкне, че в Picerno е съществувал истински пазар за див копър. Тъй като се намират навсякъде, семената на това древно и многогодишно ароматно растение са били събирани и продавани от възрастните хора. Днес дивият копър обикновено произхожда от определения географски район, но не непременно.

Освен това начинът, по който колбасите „Lucanica di Picerno“ традиционно се окачват на специални стелажи по време на зреенето, придава характерната им форма, наподобяваща буквата „U“, с която продуктът се отличава и до днес.

Следователно производството на „Lucanica di Picerno“ е дълбоко вкоренено на тази територия, което се доказва от наличието на многобройни оператори, които като следват използваните от предците им занаятчийски методи, отдават изключително внимание на избора на месото, на неговата преработка и зреене, за да приготвят един типичен продукт, с който се потвърждава съществуването на връзка, обединяваща производството на „Lucanica di Picerno“ от неговото начало до наши дни.

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252F8%252Fe%252FD.2a7f5ebb6a8ab465236b/P/BLOB%3AID%3D18907/E/pdf?mode=download