C/2025/5170

23.9.2025

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/5170)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Lucanica di Picerno«

PGI-IT-02313-AM01 — 30.6.2025

1. **Produktets betegnelse**

»Lucanica di Picerno«

2. **Type geografisk betegnelse**

☐ Beskyttet oprindelsesbetegnelse (BOB)

☒ Beskyttet geografisk betegnelse (BGB)

☐ Geografisk betegnelse (GB)

3. **Sektor**

☒ Landbrugsprodukter

☐ Vin

☐ Spiritus

4. **Medlemsstat, som det geografiske område tilhører**

Italien

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Ministeriet for landbrug, fødevaresuverænitet og skovbrug — afdelingen for fødevaresuverænitet og ridesport

6. **Klassificering som standardændring**

Ændringerne af produktspecifikationen for den beskyttede geografiske betegnelse »Lucanica di Picerno«:

— omfatter ikke en ændring af navnet på den beskyttede oprindelsesbetegnelse eller den beskyttede geografiske betegnelse eller af brugen af denne betegnelse

— risikerer ikke at ugyldiggøre den tilknytning, der er omhandlet i artikel 5, stk. 1, litra b), for beskyttede oprindelsesbetegnelser, eller den tilknytning, der er omhandlet i artikel 5, stk. 2, litra b), for beskyttede geografiske betegnelser, og

— medfører ikke yderligere restriktioner for markedsføringen af produktet.

([1]) Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte ændringer**

1. *Ændring af artikel 2*

Ændring 1

Ændringen vedrører artikel 2.4, stk. 1, i produktspecifikationen og punkt 3.3 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen indføres der et vægtinterval på mellem 110,1 kg og 180,0 kg for tunge svinekroppe, som erstatter kriteriet om gennemsnitlig levende vægt pr. parti, der er angivet i sidste sætning i artikel 2.4 i produktspecifikationen.

Begrundelse: Med ændringen udgår parameteren for den levende vægt pr. parti svin, som er mindre præcis, og den erstattes med parameteren for individuel slagtet vægt, der kontrolleres objektivt og præcist for de enkelte svin ved slagtning. Stigningen i vægten hænger sammen med den aktuelle tendens inden for europæisk svineavl som følge af forbedret genetik, dyrevelfærd og ernæring.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

2. *Ændring af artikel 2*

Ændring 2

Ændringen vedrører artikel 2.4, stk. 4, i produktspecifikationen, men berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen defineres »vækststadiet« som det stadie, der i den gældende produktspecifikation er beskrevet som det »første fodringsstadie«, og det præciseres, at vækststadiet er stadiet efter dieperioden og fravænningen.

Begrundelse: Det er hensigtsmæssigt at definere dette stadie som »vækststadiet« for at præcisere, at dette stadie følger efter die- og fravænningsstadiet, hvor svin kan fodres med alle de råvarer, der er tilladt i henhold til gældende lovgivning, for at få dækket deres ernæringsmæssige behov, samtidig med at deres sundhed og velfærd sikres.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

3. *Ændring af artikel 2*

Ændring 3

Ændringen vedrører artikel 2.4, stk. 4, i produktspecifikationen, men berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen forøges den maksimale vægt ved afslutningen af første stadie – nu kaldet »vækststadiet« – fra 80 kg til 85 kg.

Begrundelse: Denne forøgelse hænger sammen med udviklingen inden for genetik og ernæring samt anvendelsen af dyrevelfærdsstandarder (direktiv 2008/120/EF), som har medført en generel forbedring af svinenes evne til at vokse.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

4. *Ændring af artikel 2*

Ændring 4

Ændringen vedrører artikel 2.4, stk. 4 og 5, i produktspecifikationen, men berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen samles de to dele vedrørende »Foder tilladt i første stadie« og »Foder tilladt i andet stadie (slutfedningsstadiet)« i én samlet »Tabel over tilladte råvarer«, som er indført for vækststadiet og også skal anvendes i slutfedningsstadiet.

Navnene på følgende råvarer er blevet ændret under hensyntagen til den nomenklatur, der er fastsat i EU-reglerne i forordning (EU) nr. 68/2013 som ajourført ved forordning (EU) 2017/1017:

— »majs« betegnes på italiensk ikke længere som »*mais*«, men i stedet som »*granturco*«

— »semulje« betegnes nu som »skrå«

— »dehydreret lucernegrønmel« betegnes nu som »lucerne, tørret ved høj temperatur«

— »hørfrøkage« betegnes på italiensk ikke længere som »*expeller di lino*«, men i stedet som »*panello di lino*«, og følgende er blevet tilføjet: »hørfrøkagefoder«, »hørfrøskrå« og »hørfrøskråfoder«

— »æble- og pærepulp, drue- og tomatskind som bærere af kosttilskud« betegnes nu som »frugtkvas og tomatkvas (tomatpresserester) som premix-bærere«

— »ølgær og/eller torulagær« betegnes nu som »gær«

— »majskimekstraktionsskrå« (hvor ordet »*mais*« bruges på italiensk) betegnes nu som »majskimskrå« (hvor ordet »*granturco*« bruges på italiensk)

— »kornbærme« betegnes nu som »kornbærme, tørret«.

Følgende råvarer udgår:

— »frøfrit johannesbrød«

— »proteinhydrolysater«

— »kunsttørret kartoffel«

— »cassava«

— »pressede og ensilerede roesnitter«

— »sesamskrå«

— »kokosekstraktionsskrå«.

Ordet »havre« udgår fra kategorien »mindre udbredte kornsorter«.

Mængden af følgende råvarer er blevet ændret:

— »kærnemælk« udelukkende til vækstfasen (ændres til højst 250 g pr. dyr pr. dag i tørstof)

— »majsglutenskrå og/eller majsglutenfoder« (fra op til 5 % til op til 10 %)

— »majs« (fra op til 55 % til op til 65 %)

— »sorghum« (fra op til 40 % til op til 55 %)

— »byg« (fra op til 40 % til op til 55 %)

— »hvede« (fra op til 25 % til op til 55 %)

— »triticale« (fra op til 25 % til op til 55 %)

— »kunsttørrede roesnitter« (fra op til 4 % til op til 10 %)

— »lucerne, tørret ved høj temperatur« (fra op til 2 % til op til 4 %).

Følgende råvarer er blevet tilføjet:

— »majsglutenskrå og/eller majsglutenfoder«, også i slutfedningsstadiet

— »majsensilage«, også i slutfedningsstadiet

— »grove majsskrå«

— »kornbærme, tørret«, også i slutfedningsstadiet

— »hørfrøkagefoder, hørfrøskrå og hørfrøskråfoder«

— »lipider med smeltepunkt over 36 °C«, også i slutfedningsstadiet

— »produkter fremstillet ved ekstraktion af raps«

— »ristede hele sojabønner og/eller sojakager«, kun til vækststadiet.

Råvaren »ærter og/eller andre bælgplantefrø« er blevet opdelt i to: »ærter« og »andre bælgplantefrø«, og mængderne er sat op (»ærter« op til 25 % og »andre bælgplantefrø« op til 10 %).

Med hensyn til »korn- og/eller kolbeskrå« er det blevet præciseret, at dette vedrører »majskorn og/eller majskolber«.

»Sojaekstraktionsskrå« er blevet til »produkter fremstillet ved ekstraktion af sojabønner«, og anvendelsesprocenten i både vækst- og slutfedningsstadiet er blevet standardiseret til op til 20 %.

»Solsikkeskrå« er blevet ændret til »produkter fremstillet ved ekstraktion af solsikkefrø«, og deres anvendelse er blevet sat op til 10 %.

I note 4 til tabellen fastsættes et maksimalt råfedtindhold på 2,5 % af tørstoffet for produkter fremstillet ved ekstraktion af sojabønner, solsikkefrø og raps.

Henvisningen til tolerancer for enkelte råvarer i overensstemmelse med artikel 17, stk. 2, litra b), i forordning (EF) nr. 767/2009 er blevet ændret, idet henvisningen til procentsatsen på 10 % udgår.

Muligheden for at anvende mineraler, vitaminer og tilsætningsstoffer er blevet tilføjet.

Der er medtaget en henvisning til administration af tørfoder.

I note 2 er definitionen af »kornbærme, tørret« blevet præciseret.

Ud over maksimumsgrænsen på 2 % for linolsyre indføres der med ændringen en maksimumsgrænse for råfedt på 5 % af foderets tørstof.

Begrundelse: Medtagelsen af den samlede »Tabel over tilladte råvarer« for både vækst- og slutfedningsstadiet gør produktspecifikationen lettere at læse.

Råvarernes navne er blevet ændret i overensstemmelse med bestemmelserne i Kommissionens forordning (EU) nr. 68/2013 som ændret ved forordning (EU) 2017/1017. Det er nødvendigt at ajourføre terminologien for at give en klarere indikation af, hvilken type råvare der henvises til.

Henvisningen til »havre« udgår, da denne råvare falder ind under kategorien »mindre udbredte kornsorter«.

»Frøfrit johannesbrød«, »proteinhydrolysater«, »kunsttørret kartoffel«, »cassava«, »pressede og ensilerede roesnitter«, »sesamskrå« og »kokosekstraktionsskrå« udgår, da disse råvarer stort set ikke anvendes til fodring af tunge svin af tekniske eller kvalitetsmæssige årsager, eller fordi de er vanskelige at skaffe eller har lav næringsværdi.

Procentsatsen for »majsglutenskrå og/eller majsglutenfoder« er blevet forøget, da det er en råvare med et højt proteinindhold, som er nyttig i foderet (råprotein), og som er letfordøjelig.

Anvendelsen af »kærnemælk« (i vækststadiet), »majs«, »sorghum«, »hvede«, »triticale«, »kunsttørrede roesnitter«, »lucerne (tørret ved høj temperatur)« og »produkter fremstillet ved ekstraktion af solsikkefrø« er blevet forøget, da disse råvarer altid har været grundlaget for tunge svins traditionelle foder og i lyset af de forbedringer, der er sket i fodersektoren i det seneste årti, bidrager til at øge svinenes fiberindtag og forbedre deres vitale funktioner.

Anvendelsen af »lipider med smeltepunkt over 36 °C« er blevet medtaget for både vækst- og slutfedningsstadiet, eftersom tilføjelsen af den nye grænse på 5 % for fedt i tørstoffet i foderet til grænsen på 2 % for linolsyre sikrer – hvis der anvendes svinefedt i slutfedningsstadiet – at svinene har et passende spæklag.

»Ristede hele sojabønner og/eller sojakage« er blevet tilføjet, da de i vækststadiet giver energi, som er afgørende for at opfylde svinenes energibehov.

»Grove majsskrå«, som er meget fiberholdige, anvendes som et alternativ til klid som fiberkilde til dyrene.

Stigningen i procentdelen af »ærter« sikrer, at svinene har et passende spæklag, og i modsætning til andre bælgplanter indeholder de en lav koncentration af næringshæmmende faktorer.

»Hørfrøkagefoder«, »hørfrøskrå« og »hørfrøskråfoder« er blevet tilføjet, da der er tale om råvarer svarende til »hørfrøkage«, som er bibeholdt i produktspecifikationen, og de er medtaget i Kommissionens forordning (EU) 2017/1017.

»Majsensilage« og »kornbærme, tørret«, hvoraf sidstnævnte er rig på B-vitamin, er nu også blevet tilføjet til slutfedningsstadiet og er ideelle råvarer, der sikrer et passende spæklag hos svinene og, som på grund af deres høje fiberindhold fordøjes meget bedre af voksne svin end af unge svin.

Med hensyn til »produkter fremstillet ved ekstraktion af raps« er »raps« for nylig blevet tilføjet til listen over råvarer, eftersom fremskridtene inden for genetik har gjort det muligt at udvælge nye sorter, der er fri for glukosinolater og erucasyre (næringshæmmende faktorer). Angivelsen er affattet således, at den svarer til den struktur, der anvendes for soja- og solsikkeprodukter.

Disse produkter var tidligere omfattet af en enkelt angivelse – »rapsskrå« – i forordning (EU) nr. 575/2011 og blev derefter opdelt i to angivelser – »rapsskrå« og »rapsskråfoder« – i 2013 i forordning (EU) nr. 68/2013 som ændret ved Kommissionens forordning (EU) 2017/1017. Kommissionens forordning (EU) 2017/1017 indeholder en liste over mange forskellige produkter, der er fremstillet ved ekstraktion af raps. Det er ikke muligt at opstille en liste over alle fodermidler, og de kan ændre sig i tilfælde af ajourføringer af Kommissionens forordning (EU) 2017/1017. For at sikre et passende spæklag er der i noterne til tabellen over tilladte råvarer fastsat et maksimalt råfedtindhold på 2,5 % af tørstoffet.

Med hensyn til »produkter fremstillet ved ekstraktion af sojabønner« er procentsatsen blevet standardiseret til 20 % i både vækst- og slutfedningsstadiet for at sikre, at svinene har et ideelt spæklag til produktionen af »Lucanica di Picerno«. Eftersom råvarens råfedtindhold er et væsentligt kendetegn, er der fastsat et maksimalt råfedtindhold på 2,5 % af tørstoffet, og det er medtaget i noterne efter tabellen. Disse produkter var tidligere omfattet af en enkelt angivelse – »soja(bønne)skrå« – i forordning (EU) nr. 575/2011 og blev derefter opdelt i to angivelser – »soja(bønne) skrå« og »soja(bønne)skråfoder« – i 2013 i forordning (EU) nr. 68/2013 som ændret ved Kommissionens forordning (EU) 2017/1017. Forordning (EU) 2017/1017 indeholder en liste over mange forskellige produkter, der er fremstillet ved ekstraktion af sojabønner. Det er ikke muligt at opstille en liste over dem alle, og de kan ændre sig i tilfælde af ajourføringer/ændringer af Kommissionens forordning (EU) 2017/1017.

Med hensyn til »produkter fremstillet ved ekstraktion af solsikkefrø« (nu fastsat til 10 %) er råvarens råfedtindhold vigtigt for at sikre, at svinene har et passende spæklag, der er egnet til fremstilling af »Lucanica di Parma«. Derfor er et maksimalt råfedtindhold på 2,5 % af tørstoffet medtaget i noterne til tabellen. Disse produkter var tidligere omfattet af en enkelt angivelse – »solsikkeskrå« – i forordning (EU) nr. 575/2011 og blev derefter opdelt i to angivelser – »solsikkeskrå« og »solsikkeskråfoder« – i 2013 i forordning (EU) nr. 68/2013 som ændret ved Kommissionens forordning (EU) 2017/1017. Kommissionens forordning (EU) 2017/1017 indeholder en liste over mange forskellige produkter, der er fremstillet ved ekstraktion af solsikkefrø. Det er ikke muligt at opstille en liste over dem alle, og de kan ændre sig i tilfælde af ajourføringer/ændringer af Kommissionens forordning (EU) 2017/1017.

Henvisningen til tolerancerne for de enkelte råvarer gør det muligt at sikre overensstemmelsen med den gældende foderstoflovgivning, navnlig artikel 17, stk. 2, litra b), i forordning (EF) nr. 767/2009.

Muligheden for at administrere tørfoder giver landbrugeren mulighed for at vælge, hvilken metode der skal anvendes.

Brugen af vitamin- og mineraltilskud og af tilsætningsstoffer sikrer en korrekt muskelvækst og fremmer fordøjelsen og optagelsen af næringsstoffer.

Definitionen af »kornbærme, tørret« er blevet præciseret ved at anvende ordlyden i punkt 1.12.9 i Kommissionens forordning (EU) 2017/1017.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

5. *Ændring af artikel 2*

Ændring 5

Ændringen vedrører artikel 2.4, stk. 4 og 5, i produktspecifikationen, men berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Ændringen i reglerne om fodring af svin i slutfedningsstadiet drejer sig om »tabellen over tilladte råvarer«, der indgår i vækststadiet, med visse specifikationer, der er nødvendige for slutfedningsstadiet.

Begrundelse: Ændringen giver også et klart billede af det foder, der er tilladt i slutfedningsstadiet.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

6. *Ændring af artikel 2*

Ændring 6

Ændringen vedrører artikel 2.4, sidste stykke, i produktspecifikationen, men berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen flyttes bestemmelsen om vægtkravet til svin fra artikel 2, stk. 4, første afsnit, og kriteriet om en gennemsnitlig levende vægt pr. parti på 160 kg ± 10 % erstattes med en individuel slagtet vægt på mellem 110,1 kg og 180,0 kg.

Begrundelse: Ændringen muliggør en præcis angivelse af vægtværdierne for de enkelte tunge svinekroppe i stedet for en gennemsnitlig levende vægt pr. parti på 160 kg ± 10 %, hvilket giver mulighed for en mere præcis kontrol af, at de enkelte slagtede svin opfylder kravene.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

7. *Ændring af artikel 7*

Ændring 7

Ændringen vedrører artikel 7 i produktspecifikationen, men berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen udgår artikel 7 (Kontrol).

Begrundelse: Det er nødvendigt, at den udgår for at sikre overensstemmelsen med gældende EU-lovgivning – artikel 49 i forordning (EU) 2024/1143.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

8. *Ændring af artikel 8*

Ændring 8

Ændringen vedrører artikel 8 i produktspecifikationen, men berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen omnummereres artikel 8 som artikel 7, uden at indholdet ændres.

Begrundelse: Ændringen er nødvendig i betragtning af produktspecifikationens nye artikelstruktur.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

»Lucanica di Picerno«

EU-nr.: PGI-IT-02313-AM01 — 30.6.2025

BOB ( ) BGB (X)

1. **Betegnelse (på BOB eller BGB)**

»Lucanica di Picerno«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Italien

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren**

3.1. *Kode i den kombinerede nomenklatur*

• 16 — TILBEREDTE VARER AF KØD, FISK, KREBSDYR, BLØDDYR ELLER ANDRE HVIRVELLØSE VANDDYR ELLER INSEKTER

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

Den beskyttede geografiske betegnelse »Lucanica di Picerno« er forbeholdt forarbejdede kødprodukter med følgende egenskaber:

Fysiske egenskaber:

»Lucanica di Picerno« har en karakteristisk kurvet »U«-form. Produktet vejer mellem 250 g og 350 g. Det er mellem 3,0 cm og 3,6 cm i diameter og mellem 20 cm og 35 cm langt.

»Lucanica di Picerno« til opskæring i skiver vejer op til 1,2 kg, er mellem 3,0 og 3,6 cm i diameter og mellem 40 cm og 70 cm lang.

Organoleptiske egenskaber:

Farve: når produktet er udskåret, er skiverne faste og rubinrøde i farven, og fedtvævet er tydeligt.

Lugt og smag: produktets organoleptiske særpræg består i den fremherskende aroma af »vild fennikel« (*Foeniculum vulgare*), defineret som lugt og eftersmag af fennikelfrø, forbundet med en »krydret« aroma, defineret som lugt og eftersmag af peber (*Piper nigrum*) og en aroma af »chili« (*Capsicum annuum*), defineret som lugt og eftersmag af chiliflager eller -frø. Den beskrivende sensoriske analyse viser, at aromaerne »krydret« og »chili« er mindre intense end »vild fennikel«.

En krydret version af produktet er tilladt, hvor den opfattede intensitet af »chili«-aromaen er større, selv om »vild fennikel«-aromaen stadig er fremherskende.

Kemiske og kemisk-fysiske egenskaber:

fedtindhold fra 18 % til 35 %

vandindhold fra 35 % til 50 %

vandaktivitet (Aw) maks. 0,88

pH mellem 5,4 og 5,8.

3.3. *Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

Den råvare, der anvendes til at producere den beskyttede geografiske betegnelse »Lucanica di Picerno«, er fersk kød fra kroppe af tunge svin, der er klassificeret som sådan inden for den hertil svarende vægtkategori mellem 110,1 kg og 180,0 kg i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013. Slagtekroppe, der ankommer til produktionsfaciliteter, skal høre under klasse E, U, R og O i overensstemmelse med gældende EU-lovgivning. Tunge svin opdrættes i mindst ni måneder på en sådan måde, at der opnås en høj vægt, og så det giver kød, der er egnet til produktion af »Lucanica di Picerno«.

Kød fra følgende svin er ikke tilladt:

1) svin med antitetiske træk, især bærere af det gen, der medfører følsomhed over for stress (PSS)

2) racer og dyr, der på anden måde ikke opfylder denne produktspecifikations forskrifter

3) racerene dyr af racerne Landrace Belga, Hampshire, Piétrain, Duroc og Spotted Poland.

Svinene slagtes, når de er ni måneder gamle. De skal være i sund og rask tilstand. Orner og søer sendes ikke til slagtning. Det er desuden ikke tilladt at anvende svinekroppe, der ikke er ordentligt afblødte, eller svin med erklæret myopati (PSE og DFD) eller med tydelige følger af betændelse eller traumer.

»Lucanica di Picerno« må kun fremstilles af udskæringer som bov (udbenet og uden sener), hals, nakke, bryst, mørbrad og hakket skinke.

Følgende ingredienser er tilladt ved forarbejdningen af kødblandingen (udtrykt som en procentdel af den samlede vægt af kødblandingen):

— salt fra 2,0 % til 2,5 %

— mild eller stærk chili (*Capsicum annuum*) fra 0,1 % til 0,15 %

— frø af vild fennikel (*Foeniculum vulgare*) fra 0,13 % til 0,18 %

— sort peber (*Piper nigrum*) fra 0,05 % til 0,1 %

— dextrose og saccharose maks. 0,5 %.

Følgende hjælpestoffer, tilsætningsstoffer og konserveringsmidler er ligeledes tilladt ved forarbejdningen af kødblandingen:

— natriumnitrit (E250)

— kaliumnitrat (E252): op til 0,10 g/kg

— ascorbinsyre (E300) op til 0,1 % eller natriumascorbat (E301) op til 0,1 %.

Ved forarbejdningen af kødblandingen kan der desuden tilsættes mikrobielle kulturer for at sætte gang i fermenteringen (starterkulturer).

Ingredienser som mælk, mælkebaserede produkter og genmodificerede ingredienser er ikke tilladt.

»Lucanica di Picerno« må kun fremstilles af udskæringer som bov (udbenet og uden sener), hals, nakke, bryst, mørbrad og hakket skinke.

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Alle trin i produktionen af »Lucanica di Picerno« fra afpudsning af udskæringer til modning af produktet finder sted i det afgrænsede geografiske område.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

»Lucanica di Picerno« kan markedsføres uemballeret eller emballeret vakuumpakket eller pakket i en beskyttende atmosfære. Det kan markedsføres helt, i stykker eller skåret i skiver.

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Etiketterne skal være forsynet med logoet for den beskyttede geografiske betegnelse »Lucanica di Picerno« og det europæiske symbol.

Det er tilladt at anvende etiketter, plomber og andet informationsmateriale, forudsat at de ikke er af rosende karakter og ikke vildleder forbrugeren.

På etiketten er det også tilladt at anvende navne, firmanavne eller private varemærker, forudsat at de ikke er af rosende karakter og ikke vildleder forbrugeren.

Betegnelsens logo er som følger:



4. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

»Lucanica di Picerno« produceres i områderne Picerno, Tito, Satriano di Lucania, Savoia di Lucania, Vietri di Potenza, Sant'Angelo Le Fratte, Brienza, Balvano, Ruoti, Baragiano, Bella, Muro Lucano, Castelgrande og Sasso di Castalda.

5. **Tilknytning til det geografiske område**

Anmodningen om registrering af den beskyttede geografiske betegnelse »Lucanica di Picerno« er baseret på den karakteristiske anvendelse af vild fennikel i kødblandingen, hvis aroma i en sensorisk analyse af det færdige produkt har vist sig at være mere fremherskende end de øvrige ingredienser, samt på, at produktet forarbejdes lokalt.

»Lucanica di Picerno« fremstilles efter veletablerede og gamle historiske metoder, og dets karakteristiske egenskaber kan tilskrives en række tilknytninger til miljøet i bred forstand, som omfatter den menneskelige faktor, den århundredgamle produktionsmetode og samspillet mellem disse.

Forarbejdningen i det pågældende område er blevet overleveret fra generation til generation, og den specifikke ekspertise er blevet udviklet takket være de lokale producenter, som i tidens løb har forbedret deres tekniske færdigheder i de forskellige faser af produktionen:

— afpudsning, dvs. afskæring af dele, som ikke kan anvendes, såsom sener, bindevæv og blødt fedt

— opskæring i mindre stykker og hakning af de enkelte stykker

— tilsætning af krydderier til kødblandingen

— hensætning af blandingen til hvile i 4 til 24 timer, således at ingredienserne bindes godt sammen

— påfyldning af blandingen i naturtarm og efterfølgende formning i den klassiske »U«-form.

»Lucanica di Picerno« er rubinrød i farven, og skiverne, der er møre og faste, efterlader en stærk, fremherskende aroma af fennikelfrø på tungen sammen med en stærkt krydret smag af sort peber. Disse faktorer bidrager til dens karakteristiske organoleptiske profil.

Den karakteristiske organoleptiske profil fremgår af analyser udført ved hjælp af en »aromaprofilmetode«, som viser, at på en lineær, ikkestruktureret skala op til 100, der repræsenterer den opfattede intensitet, er aromaen »vild fennikel« mere fremtrædende end »krydret« og »chili«.

Valget af ingredienser, frem for alt vild fennikel, bidrager sammen med et ubestrideligt talent inden for produktion af forarbejdet kød således til at skabe et produkt, som i organoleptisk henseende tydeligt adskiller sig fra andre lokale produkter af samme type.

De klimatiske forhold i området, som er typiske for Appenninerne, er præget af varme, tørre somre fulgt af perioder med rigelig nedbør og ofte snerige vintermåneder. Disse temperatur- og luftfugtighedsforhold er de vigtigste faktorer, der begunstiger den frodige vækst af fennikel, en ingrediens, der traditionelt anvendes til produktionen af »Lucanica di Picerno«. Opskriften, der stammer fra bønder fra Picerno, indebar brug af dette krydderi i forholdet ca. hundrede frø pr. kg kødblanding, hvilket understreger det særlige ved dette produkt. Det skal nævnes, at der i Picerno fandtes et egentligt marked for vild fennikel. Frøene fra denne gamle, flerårige aromatiske plante fandtes overalt og blev samlet og solgt af de ældre indbyggere. I dag indsamles den vilde fennikel normalt, men ikke nødvendigvis, i det afgrænsede geografiske område.

Desuden giver den måde, hvorpå »Lucanica di Picerno«-pølserne traditionelt hænges op på særlige stativer, når de modnes, dem deres karakteristiske »U«-form, der har kendetegnet produktet helt frem til i dag.

Produktionen af »Lucanica di Picerno« er således stærkt forankret i området, hvilket også afspejles i de talrige lokale producenter, der med de samme metoder, som deres forfædre brugte, udviser særlig omhu ved udvælgelse og forarbejdning af kød og modning af pølserne, hvilket skaber et typisk produkt og bekræfter tilknytningen mellem produktionen af »Lucanica di Picerno« og produktets oprindelse frem til i dag.

Henvisning til offentliggørelsen af produktspecifikationen

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