C/2025/5170

23.9.2025

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2025/5170)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Lucanica di Picerno“

PGI-IT-02313-AM01 — 30.6.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

„Lucanica di Picerno“

2. **Art der geografischen Angabe**

☐ geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)

☒ geschützte geografische Angabe (g.g.A.)

☐ geografische Angabe (g.A.)

3. **Sektor**

☒ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☐ Wein

☐ Spirituosen

4. **Mitgliedstaat, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Italien

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Ministerium für Landwirtschaft, Ernährungssouveränität und Forstwirtschaft – Abteilung für Ernährungssouveränität und Pferdesport

6. **Einstufung als Standardänderung**

Bei den Änderungen der Produktspezifikation der g.g.A „Lucanica di Picerno“ handelt es sich um Standardänderungen, da sie

— keine Änderung des Namens der geschützten Ursprungsbezeichnung oder geschützten geografischen Angabe oder der Verwendung dieses Namens umfassen,

— nicht das Risiko in sich tragen, dass der Zusammenhang gemäß Artikel 5 Absatz 1 Buchstabe b für geschützte Ursprungsbezeichnungen oder der Zusammenhang gemäß Artikel 5 Absatz 2 Buchstabe b für geschützte geografische Angaben verloren geht, und

— nicht zu zusätzlichen Beschränkungen bei der Vermarktung des Erzeugnisses führen.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschreibung der genehmigten Änderung(en)**

1. *Änderung der Nummer 2*

Änderung 1

Die Änderung betrifft Nummer 2.4 Absatz 1 der Produktspezifikation und Punkt 3.3 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Mit der Änderung wird eine Gewichtsspanne zwischen 110,1 kg und 180,0 kg für schwere Schweineschlachtkörper eingeführt, wodurch das im letzten Satz von Nummer 2.4 der Produktspezifikation genannte Kriterium des durchschnittlichen Lebendgewichts je Partie ersetzt wird.

Begründung: Mit dieser Änderung wird der Parameter des Lebendgewichts je Partie Schweine gestrichen, da er weniger präzise ist, und durch den Parameter des individuellen Schlachtkörpergewichts ersetzt, der für jedes Schwein bei der Schlachtung objektiv und genau kontrolliert wird. Das höhere Gewicht hängt mit der derzeitigen Entwicklung in der europäischen Schweinehaltung zusammen, die auf die Entwicklungen in den Bereichen Genetik, Tierwohl und Ernährung zurückzuführen ist.

Die Änderung wirkt sich auf das Einzige Dokument aus.

2. *Änderung der Nummer 2*

Änderung 2

Die Änderung betrifft Nummer 2.4 Absatz 4 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: In der Änderung wird der Begriff „Vormast“, der in der derzeitigen Produktspezifikation als erste Stufe der Fütterung beschrieben wird, als Phase nach dem Säugen und dem Absetzen definiert.

Begründung: Die Definition des Begriffs „Vormast“ ist angebracht, um deutlich zu machen, dass diese Phase auf die Phasen des Säugens und des Absetzens folgt, in denen die Schweine mit allen nach den geltenden Vorschriften zulässigen Futtermitteln gefüttert werden dürfen, um sicherzustellen, dass die Anforderungen in Bezug auf den Nährstoffbedarf, das Wohlergehen und die Gesundheit der Tiere erfüllt werden.

Die Änderung wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

3. *Änderung der Nummer 2*

Änderung 3

Die Änderung betrifft Nummer 2.4 Absatz 4 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Mit der Änderung wird das Höchstgewicht am Ende der ersten Stufe – nunmehr „Vormast“ genannt – von 80 kg auf 85 kg erhöht.

Begründung: Diese Erhöhung hängt mit den Entwicklungen in den Bereichen Genetik und Ernährung sowie mit der Anwendung von Tierwohlstandards (Richtlinie 2008/120/EG) zusammen, die zu einer allgemeinen Verbesserung der Wachstumsfähigkeit der Schweine geführt haben.

Die Änderung wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

4. *Änderung der Nummer 2*

Änderung 4

Die Änderung betrifft Nummer 2.4 Absätze 4 und 5 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Mit der Änderung werden die beiden Teile über die in der ersten Phase bzw. die in der zweiten Phase, der Endmastphase, zulässigen Futtermittel in einer einheitlichen „Tabelle der zulässigen Futtermittel“ zusammengefasst, die sowohl in der Vormastphase als auch in der Endmastphase verfüttert werden können.

Die Bezeichnung der folgenden Futtermittel wird geändert und an die Nomenklatur der Europäischen Union gemäß der Verordnung (EU) Nr. 68/2013, geändert durch die Verordnung (EU) 2017/1017, angepasst:

— Der italienische Begriff für „Mais“ wird von „mais“ in „granturco“ geändert.

— Die italienische Bezeichnung „semola“ (Grieß) wird in „farina“ (Mehl) geändert.

— Die Bezeichnung „getrocknetes Luzernemehl“ wird in „hochtemperaturgetrocknete Luzerne“ geändert.

— Der italienische Begriff „expeller di lino“ (Leinexpeller) wird in „panello di lino“ (Leinkuchen) geändert, dem „Leinkuchen-Futter“, „Lein-Extraktionsschrot“ und „Lein-Extraktionsschrotfutter“ beigefügt werden.

— „Apfel- und Birnenmark, Trauben- oder Tomatenschalen als Trägerzusätze“ werden in „Obst- und Tomatentrester als Vormischungsträger“ geändert.

— „Bier- und/oder Torula-Hefe“ wird in „Hefen“ geändert.

— „Extraktionsschrot aus Maiskeimen“ wird in „Maiskeimmehl“ geändert.

— „Brennereiabfallprodukte“ wird in „getrocknete Schlempe“ geändert.

Folgende Futtermittel werden gestrichen:

— „Entkernte Johannisbrotschoten“

— „Proteinlysate“

— „Trockenkartoffeln“

— „Maniok“

— „gepresste und silierte Zuckerrübenpulpe“

— „Sesammehl“

— „Auszugsmehl aus Kokos“

„Hafer“ wird aus der Kategorie „andere Getreidearten“ gestrichen.

Die Menge der folgenden Futtermittel wird geändert:

— „Buttermilch“ nur in der Vormastphase (ihr Anteil wird auf eine Höchstmenge von 250 g der Trockenmasse pro Tier und Tag begrenzt);

— „Maisklebermehl und/oder Maiskleberfutter“ (von bis zu 5 % auf bis zu 10 %);

— „Mais“ (von bis zu 55 % auf bis zu 65 %);

— „Sorghum“ (von bis zu 40 % auf bis zu 55 %);

— „Gerste“ (von bis zu 40 % auf bis zu 55 %);

— „Weizen“ (von bis zu 25 % auf bis zu 55 %);

— „Triticale“ (von bis zu 25 % auf bis zu 55 %);

— „getrocknete Zuckerrübenpulpe“ (von bis zu 4 % auf bis zu 10 %);

— „Hochtemperaturgetrocknete Luzerne“ (von bis zu 2 % auf bis 4 %).

Die folgenden Futtermittel werden hinzugefügt:

— „Maisklebermehl und/oder Maiskleberfutter“, das auch in der Endmastphase verfüttert werden darf;

— „Silomais“, der auch in der Endmastphase verfüttert werden darf;

— „Vollkolben-Maismehl“;

— „getrocknete Schlempe“, die auch in der Endmastphase verfüttert werden darf;

— „Leinkuchen-Futter, Lein-Extraktionsschrot, Lein-Extraktionsschrotfutter“;

— „Fette mit einem Schmelzpunkt von über 36 °C“, die auch in der Endmastphase verfüttert werden dürfen;

— „Erzeugnisse, die bei der Extraktion von Raps anfallen“;

— „geröstete ganze Sojabohnen und/oder Sojakuchen“, die nur in der Vormastphase verfüttert werden dürfen.

Der Eintrag „Erbsen und/oder andere Körnerleguminosen“ wird in zwei Einträge „Erbsen“ und „andere Körnerleguminosen“ aufgeteilt, wobei die Menge bei Erbsen auf 25 % und bei anderen Körnerleguminosen auf 10 % erhöht wird.

Bei „Nassfutter aus Maiskörnern und/oder -kolben“ wird bei der italienischen Bezeichnung „pannocchia“ genauer angegeben, dass es sich um Maiskolben handelt.

„Sojabohnen-Extraktionsschrot“ wird in „Erzeugnisse, die bei der Extraktion von Sojabohnen anfallen“ geändert, die in einem Anteil von bis zu 20 % sowohl in der Vormast- als auch in der Endphase verfüttert werden dürfen.

„Sonnenblumenmehl“ wird in „Erzeugnisse, die bei der Extraktion von Sonnenblumenkernen anfallen“ geändert und ihr Anteil wird auf bis zu 10 % erhöht.

In der Anmerkung 4 der Tabelle wird für die Erzeugnisse, die bei der Extraktion von Sojabohnen, Sonnenblumenkernen und Raps anfallen, ein Rohfettanteil von höchstens 2,5 % der Trockenmasse festgelegt.

Der Verweis auf die Toleranzen für Einzelfuttermittel gemäß Artikel 17 Absatz 2 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 767/2009 wird geändert, indem die Angabe des Anteils von 10 % gestrichen wird.

Es wird die Möglichkeit der Verwendung von Mineralstoffen, Vitaminen und Zusatzstoffen hinzugefügt.

Es wird ein Verweis auf die Verabreichung von Trockenfutter aufgenommen.

In der Anmerkung 2 wird die Definition von „getrockneter Schlempe“ genauer angegeben.

Neben dem Höchstgehalt an Linolsäure von 2 % wird in der geänderten Fassung ein Rohfettgehalt von höchstens 5 % der Trockenmasse des Futters festgelegt.

Begründung: Zum besseren Verständnis der Produktspezifikation wird eine zusammengefasste „Tabelle der zulässigen Futtermittel“ für die Vormast- und die Endmastphase hinzugefügt.

Die für die Futtermittel verwendete Terminologie wird an die Verordnung (EU) Nr. 68/2013 der Kommission, geändert durch die Verordnung (EU) 2017/1017, angeglichen. Diese Aktualisierung der Terminologie ist notwendig, um die Art des erwähnten Rohstoffs besser zu verdeutlichen.

Der Verweis auf „Hafer“ wird gestrichen, da dieser unter die Kategorie „andere Getreidearten“ fällt.

„Entkerntes Johannisbrot“, „Proteinlysate“, „Trockenkartoffeln“, „Maniok“, „gepresste und silierte Zuckerrübenpulpe“, „Sesammehl“ und „Auszugsmehl aus Kokos“ werden gestrichen, da diese Futtermittel aus technischen oder qualitätsbezogenen Gründen, aufgrund ihrer schwierigen Beschaffung oder ihres geringen Nährwerts kaum bei der Fütterung von schweren Schweinen verwendet werden.

Der Anteil, zu dem „Maisklebermehl und/oder Maiskleberfutter“ verwendet werden darf, wird erhöht, da es sich um ein Futtermittel mit hohem Proteingehalt handelt, der für die Ernährung nützlich und sehr leicht verdaulich ist.

Die zulässigen Mengen von „Buttermilch“ (während der Vormastphase), „Mais“, „Sorghum“, „Weizen“, „Triticale“, „getrockneten Zuckerrübenschnitzeln“, „hochtemperaturgetrockneten Luzernen“ und „Erzeugnissen, die bei der Extraktion von Sonnenblumenkernen anfallen“ werden erhöht, da diese Futtermittel seit jeher die Grundlage der traditionellen Ernährung schwerer Schweine bilden und angesichts der in den letzten zehn Jahren im Futtermittelsektor erzielten Fortschritte auch dazu beitragen, die Ballaststoffaufnahme und die Vitalfunktionen der Schweine zu verbessern.

Die Verwendung von „Fetten mit einem Schmelzpunkt über 36 °C“ wird sowohl für die Vormast- als auch für die Endmastphase eingeführt, da durch den neuen Grenzwert von 5 % für den Fettgehalt der Trockenmasse, der zusätzlich zum Grenzwert von 2 % für Linolsäure eingeführt wird, sichergestellt wird, dass bei Verwendung von Schmalz die Schweine in der Endmastphase eine geeignete Fettschicht aufweisen.

„Geröstete ganze Sojabohnen und/oder Sojakuchen“ werden hinzugefügt, da Soja eine Energiequelle ist, die für den Energiebedarf von Schweinen in der Vormastphase essenziell ist.

„Vollkolben-Maismehl“ ist ein Futtermittel mit einem hohen Ballaststoffanteil, das als Alternative zur Kleie verwendet wird, um die Schweine mit Ballaststoffen zu versorgen.

Durch den höheren Anteil an „Erbsen“ wird eine geeignete Fettschicht der Schweine sichergestellt, da Erbsen im Gegensatz zu anderen Leguminosen eine geringe Konzentration an Faktoren mit negativer Auswirkung auf den Nährwert aufweisen.

„Leinkuchen-Futter“, „Lein-Extraktionsschrot“ und „Lein-Extraktionsschrotfutter“ werden hinzugefügt, da es sich um Futtermittel handelt, die „Leinexpeller“ ähneln (der in der Produktspezifikation weiterhin enthalten ist) und die unter die Verordnung (EU) 2017/1017 der Kommission fallen.

„Silomais“ und „getrocknete Schlempe“ (die reich an Vitamin B ist) dürfen nun auch in der Endmastphase verfüttert werden, da sie ideale Futtermittel sind, um eine geeignete Fettschicht der Schweine sicherzustellen, und aufgrund ihres hohen Ballaststoffanteils wesentlich besser von ausgewachsenen Schweinen als von Jungschweinen verdaut werden können.

In Bezug auf „Erzeugnisse, die bei der Extraktion von Raps anfallen“ wird „Raps“ als neuer Eintrag in die Futtermitteltabelle aufgenommen, da die genetische Verbesserung die Auswahl neuer Sorten ermöglicht hat, die frei von Glucosinolaten und Erucasäure sind (Faktoren mit negativer Auswirkung auf den Nährwert). Zudem wird der Eintrag so formuliert, dass er der Struktur für Soja- und Sonnenblumenerzeugnisse entspricht.

Die Erzeugnisse wurden bisher von einem einzigen Eintrag, nämlich „Rapsextraktionsschrot“, in der Verordnung (EU) Nr. 575/2011 abgedeckt und dann 2013 in der durch die Verordnung (EU) 2017/1017 der Kommission geänderten Verordnung (EU) Nr. 68/2013 in zwei Einträge, nämlich „Raps-Extraktionsschrot“ und „Raps-Extraktionsschrotfutter“, aufgeteilt. In der Verordnung (EU) 2017/1017 der Kommission werden viele verschiedene Erzeugnisse aufgeführt, die bei der Extraktion von Raps anfallen. Es ist nicht möglich, alle Einzelfuttermittel aufzuführen, und sie können sich im Falle von Aktualisierungen der Verordnung (EU) 2017/1017 der Kommission ändern. Zudem wird in den Erläuterungen zur Tabelle der zulässigen Futtermittel ein Rohfettanteil von höchstens 2,5 % der Trockenmasse festgelegt, um eine geeignete Fettschicht zu gewährleisten.

Bei den „Erzeugnissen, die bei der Extraktion von Sojabohnen anfallen“ wird sowohl für die Vormastphase als auch für die Endmastphase standardmäßig ein Anteil von 20 % festgelegt, um eine für die Herstellung der „Lucanica di Picerno“ optimale Fettschicht der Schweine zu gewährleisten. Da der Rohfettgehalt des Futtermittels ein wesentliches Merkmal ist, wird ein Rohfettgehalt von höchstens 2,5 % der Trockenmasse festgelegt und in die Anmerkungen zur Tabelle aufgenommen. Die Erzeugnisse wurden bisher von einem einzigen Eintrag, nämlich „Soja(bohnen)-Extraktionsschrot“, in der Verordnung (EU) Nr. 575/2011 abgedeckt und dann 2013 in der durch die Verordnung (EU) 2017/1017 geänderten Verordnung (EU) Nr. 68/2013 in zwei Einträge, nämlich „Soja(bohnen)-Extraktionsschrot“ und „Soja(bohnen)-Extraktionsschrotfutter“, aufgeteilt. In der Verordnung (EU) 2017/1017 werden viele verschiedene Erzeugnisse aufgeführt, die bei der Extraktion von Sojabohnen anfallen. Es ist nicht möglich, sie alle in der Futtermitteltabelle aufzuführen, und sie können sich im Falle von Aktualisierungen/Änderungen der Verordnung (EU) 2017/1017 der Kommission ändern.

Bei „Erzeugnissen, die bei der Extraktion von Sonnenblumenkernen anfallen“ (Anteil von 10 %) ist der Rohfettgehalt des Futtermittels wichtig, um sicherzustellen, dass die Schweine eine für die Herstellung der „Lucanica di Picerno“ geeignete Fettschicht aufweisen, daher wird ein Rohfettgehalt von höchstens 2,5 % der Trockenmasse in die Anmerkungen zur Tabelle aufgenommen. Die Erzeugnisse wurden bisher von einem einzigen Eintrag, nämlich „Sonnenblumen-Extraktionsschrot“, in der Verordnung (EU) Nr. 575/2011 abgedeckt und dann 2013 in der durch die Verordnung (EU) 2017/1017 geänderten Verordnung (EU) Nr. 68/2013 in zwei Einträge, nämlich „Sonnenblumen-Extraktionsschrot“ und „Sonnenblumen-Extraktionsschrotfutter“, aufgeteilt. In der Verordnung (EU) 2017/1017 der Kommission werden viele verschiedene Erzeugnisse aufgeführt, die bei der Extraktion von Sonnenblumenkernen anfallen. Es ist nicht möglich, sie alle in der Futtermitteltabelle aufzuführen, und sie können sich im Falle von Aktualisierungen/Änderungen der Verordnung (EU) 2017/1017 der Kommission ändern.

Der Verweis auf die Toleranzen für Einzelfuttermittel ermöglicht die Angleichung an die geltenden Rechtsvorschriften im Futtermittelbereich unter Bezugnahme auf Artikel 17 Absatz 2 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 767/2009.

Die Möglichkeit der Verfütterung von trockenem Futter ermöglicht es dem Züchter, sich für eine der beiden Möglichkeiten zu entscheiden.

Die Ergänzung des Futters mit Vitaminen und Mineralstoffen und die Verwendung von Zusatzstoffen gewährleisten einen angemessenen Muskelaufbau und fördern die Verdauung und die Aufnahme von Nährstoffen.

Die Definition von „getrockneter Schlempe“ wird durch die Verwendung des Wortlauts aus Ziffer 1.12.9 der Verordnung (EU) 2017/1017 der Kommission präzisiert.

Die Änderung wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

5. *Änderung der Nummer 2*

Änderung 5

Die Änderung betrifft Nummer 2.4 Absätze 4 und 5 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Die Änderung der Vorschriften über die Fütterung von Schweinen in der Endmastphase sieht einen Verweis auf die für die Vormastphase hinzugefügte „Tabelle der zulässigen Futtermittel“ mit bestimmten, für die Endmastphase erforderlichen Spezifikationen vor.

Begründung: Diese Änderung vermittelt ein klares Bild der zulässigen Futtermittel, die auch in der Endmastphase verfüttert werden dürfen.

Die Änderung wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

6. *Änderung der Nummer 2*

Änderung 6

Die Änderung betrifft Nummer 2.4 letzter Absatz der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Mit dieser Änderung wird die Bestimmung über die Anforderung an das Gewicht von Schweinen aus Nummer 2.4 Absatz 1 verschoben und das Kriterium des durchschnittlichen Lebendgewichts je Partie von 160 kg ± 10 % durch ein Einzelschlachtkörpergewicht zwischen 110,1 kg und 180 kg ersetzt.

Begründung: Die Änderung ermöglicht eine genaue Angabe des Gewichts der einzelnen schweren Schweineschlachtkörper anstelle eines durchschnittlichen Lebendgewichts je Partie von 160 kg ± 10 %, sodass genauer geprüft werden kann, ob jedes geschlachtete Schwein die Eignungsanforderungen erfüllt.

Die Änderung wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

7. *Änderung der Nummer 7*

Änderung 7

Die Änderung betrifft Nummer 7 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Mit der Änderung wird Nummer 7 (Kontrollen) gestrichen.

Begründung: Die Streichung ist erforderlich, um den geltenden Rechtsvorschriften der Europäischen Union – Artikel 49 der Verordnung (EU) 2024/1143 – zu entsprechen.

Die Änderung wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

8. *Änderung der Nummer 8*

Änderung 8

Die Änderung betrifft Nummer 8 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Mit der Änderung wird Nummer 8 in Nummer 7 neu nummeriert, wobei der Inhalt unverändert bleibt.

Begründung: Die Änderung ist aufgrund der neuen Nummerierung der Produktspezifikation erforderlich.

Die Änderung wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

EINZIGES DOKUMENT

„Lucanica di Picerno“

EU-Nr.: PGI-IT-02313-AM01 — 30.6.2025

g.U. ( ) g.g.A. (X)

1. **Name(n) (der g. U. oder der g. g. A.)**

„Lucanica di Picerno“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Italien

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

• 16 — ZUBEREITUNGEN VON FLEISCH, FISCHEN, KREBSTIEREN, WEICHTIEREN, ANDEREN WIRBELLOSEN WASSERTIEREN ODER VON INSEKTEN

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Die geschützte geografische Angabe „Lucanica di Picerno“ ist einem Wursterzeugnis mit folgenden Eigenschaften vorbehalten:

Physische Eigenschaften:

Die Wurst „Lucanica di Picerno“ hat eine charakteristische geschwungene U-Form. Ihr Gewicht beträgt zwischen 250 und 350 Gramm. Sie besitzt einen Durchmesser von 3,0 bis 3,6 cm und eine Länge von 20 bis 35 cm.

„Lucanica di Picerno“, die zum Schneiden bestimmt ist, wiegt bis zu 1,2 kg, hat einen Durchmesser von 3,0 bis 3,6 cm und eine Länge von 40 bis 70 cm.

Organoleptische Eigenschaften:

Farbe: Die geschnittenen Scheiben weisen eine dichte rubinrote Struktur mit Fettanteil auf.

Geruch und Geschmack: Die sensorische Besonderheit des Erzeugnisses beruht auf dem dominierenden Aroma von „Wildem Fenchel“ (*Foeniculum vulgare*), definiert als Geruch und Nachgeschmack von Fenchelsamen, verbunden mit dem Aroma von „würzig“, definiert als Geruch und Nachgeschmack von Pfeffer (*Piper nigrum*), und dem Aroma von „Chili“ (*Capsicum annuum*), definiert als Geruch und Nachgeschmack von Chiliflocken oder -kernen. Die deskriptive sensorische Analyse zeigt, dass das Aroma von „würzig“ und „Chili“ weniger intensiv ist als das von „Wildem Fenchel“.

Zulässig ist auch die pikante Variante des Erzeugnisses, bei der das Aroma von „Chili“ intensiver wahrgenommen wird, wobei jedoch auch hier das Aroma von „Wildem Fenchel“ überwiegt.

Chemische und chemisch-physikalische Eigenschaften:

Fettgehalt von 18 bis 35 %;

Feuchtigkeit von 35 bis 50 %;

Wasseraktivität (Aw-Wert) von maximal 0,88;

pH-Wert zwischen 5,4 und 5,8

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Der Rohstoff, der für die Herstellung des Erzeugnisses mit der g.g.A. „Lucanica di Picerno“ verwendet wird, besteht aus frischem Fleisch, das aus schweren Schweineschlachtkörpern gewonnen wird, die in die entsprechende Gewichtsklasse (zwischen 110,1 und 180 kg) gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates eingestuft werden; Schlachtkörper, die in den Betrieben ankommen, müssen den Anforderungen der Klassen E, U, R und O gemäß den geltenden Rechtsvorschriften der Europäischen Union entsprechen; schwere Hausschweine werden mindestens 9 Monate lang gehalten, um ein hohes Gewicht und Fleisch zu erzielen, das für die Produktion der Wurst „Lucanica di Picerno“ geeignet ist.

Nicht zulässig ist das Fleisch folgender Schweine:

1) Schweine, die Träger antithetischer Merkmale sind, insbesondere des für Stressempfindlichkeit (PSS) zuständigen Gens;

2) von Rassen/Linien und Tieren, die nicht den Zwecken dieser Produktspezifikation entsprechen;

3) von reinrassigen Tieren der Rassen Landrace Belga, Hampshire, Pietrain, Duroc und Spotted Poland.

Die Schweine, die sich in einem hervorragenden Gesundheitszustand befinden, werden nicht vor Ende des neunten Lebensmonats geschlachtet. Eber und Sauen dürfen nicht geschlachtet werden. Unzulässig ist auch die Verwendung von Tierkörpern, die nicht gut ausgeblutet sind oder bei denen manifeste Muskelerkrankungen (PSE und DFD) oder eindeutige Folgeerscheinungen entzündlicher oder traumatischer Prozesse festzustellen sind.

Für die Herstellung der „Lucanica di Picerno“ können nur Teilstücke wie die entbeinte und geschnittene Schulter, Hals, Unterseite, Bauch, Filetspitze und Schinken verwendet werden.

Für die Zubereitung des Teigs sind folgende Zutaten zulässig (ausgedrückt als Prozentsatz des Gesamtgewichts des Teigs):

— 2,0 % bis 2,5 % Salz;

— 0,1 % bis 0,15 % milde oder scharfe Chili (*Capsicum annum*);

— 0,13 % bis 0,18 % Samen vom Wilden Fenchel (*Foeniculum vulgare*);

— 0,05 % bis 0,1 % Schwarzer Pfeffer (*Piper nigrum*);

— maximal 0,5 % Dextrose und Saccharose.

Für die Zubereitung des Teigs können zudem die folgenden Hilfsstoffe, Zusatzstoffe und Konservierungsstoffe verwendet werden:

— Natriumnitrit (E250);

— Kaliumnitrat (E252): bis zu 0,10 g/kg;

— bis zu 0,1 % Ascorbinsäure (E300) oder bis zu 0,1 % Natriumascorbat (E301).

Darüber hinaus können bei der Zubereitung des Teigs mikrobielle Kulturen (Fermentations-Starterkulturen) hinzugegeben werden.

Ausgeschlossen sind Milch, Milcherzeugnisse und Zutaten, die GVO enthalten.

Für die Herstellung der „Lucanica di Picerno“ können nur Teilstücke wie die entbeinte und geschnittene Schulter, Hals, Unterseite, Bauch, Filetspitze und Schinken verwendet werden.

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Alle Erzeugungsschritte der Wurst „Lucanica di Picerno“ von der Entfernung des Fettgewebes bis zur Reifung des Erzeugnisses finden in dem abgegrenzten geografischen Gebiet statt.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Die Wurst „Lucanica di Picerno“ kann unverpackt oder im Vakuum bzw. in Schutzatmosphäre verpackt, ganz, in Stücken oder in Scheiben verkauft werden.

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Auf den Etiketten müssen das Logo des Erzeugnisses mit der g.g.A. „Lucanica di Picerno“ und das europäische Bildzeichen angebracht sein.

Die Verwendung von Anhängern, Siegeln und anderen Informationsmaterialien ist zulässig, sofern sie nicht Werbezwecken dienen oder geeignet sind, den Verbraucher in die Irre zu führen.

Zulässig ist auch die Verwendung von Angaben zu Unternehmen, Firmennamen, Gesellschaftsformen und privaten Marken, sofern sie nicht Werbezwecken dienen oder geeignet sind, den Verbraucher in die Irre zu führen.

Abbildung des Logos des Erzeugnisses:



4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das Erzeugungsgebiet der Wurst „Lucanica di Picerno“ umfasst das Gebiet von Picerno, Tito, Satriano di Lucania, Savoia di Lucania, Vietri di Potenza, Sant'Angelo Le Fratte, Brienza, Balvano, Ruoti, Baragiano, Bella, Muro Lucano, Castelgrande und Sasso di Castalda.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Der Antrag auf Eintragung der g.g.A. „Lucanica di Picerno“ beruht auf der Besonderheit der Verwendung von Wildem Fenchel im Teig, dessen Aroma nach einer sensorischen Analyse des fertigen Erzeugnisses gegenüber anderen Inhaltsstoffen überwiegt, sowie auf dem Merkmal der lokalen Herstellung.

Die Wurst mit der g.g.A. „Lucanica di Picerno“ wird nach etablierten und historischen Verfahren hergestellt und verdankt ihre Merkmale der engen Verbindung zwischen der Umwelt im weitesten Sinne und dem Wirken der Menschen, die im Lauf der Jahrhunderte die Herstellungsmethode entwickelt haben.

Die Herstellung wurde im benannten Gebiet über Generationen weitergegeben und dank der lokalen Erzeuger, die im Laufe der Zeit ihre Fachkenntnisse zu den verschiedenen Herstellungsphasen weiterentwickelten, entstand ein entsprechendes Fachwissen zu folgenden Erzeugungsschritten:

— dem Reinigen, d. h. dem Abschneiden von unbrauchbaren Teilen wie Nerven, Bindegewebe und Weichfett;

— dem Verarbeiten zu kleinen Portionen und dem Zerkleinern der daraus entstandenen Fleischportionen;

— dem Würzen des Teigs;

— dem 4- bis 24-stündigen Ruhenlassen des Teigs, um ein ausgewogenes Vermischen der Zutaten zu ermöglichen;

— dem Abfüllen in Naturdarm und dem anschließenden Bilden der klassischen „U“-Form.

Die Wurst „Lucanica di Picerno“ hat eine rubinrote Farbe; am Gaumen nehmen ihre weichen dichten Scheiben einen intensiven Geschmack an, bei dem Fenchelsamen dominieren, die mit dem würzigen Aroma von Schwarzem Pfeffer kombiniert werden, wodurch insgesamt ein unverwechselbares sensorisches Profil entsteht.

Das charakteristische sensorische Profil wird durch Aromaprofilanalysen belegt, die auf einer unstrukturierten linearen Bewertungsskala bis 100 die wahrgenommene Intensität angeben und ergeben haben, dass das Aroma des „Wilden Fenchels“ gegenüber den Aromen „würzig“ und „Chili“ dominiert.

Die Auswahl der Zutaten, vor allem des Wilden Fenchels, und das verbreitete Talent für die Fleisch- und Wurstzubereitung in diesem Gebiet tragen also zur Schaffung eines Erzeugnisses bei, das sich in organoleptischer Hinsicht deutlich von anderen lokalen Erzeugnissen gleicher Art unterscheidet.

Die für den Lukanischen Apennin typischen klimatischen Bedingungen in diesem Gebiet – heiße und trockene Sommer, gefolgt von Jahreszeiten mit reichlich Niederschlägen – erweisen sich in den Wintermonaten oft als schneereich. Diese thermo-hygrometrischen Bedingungen bilden die Hauptfaktoren, die das üppige Wachstum des Fenchels begünstigen, der bei der Herstellung der Wurst „Lucanica di Picerno“ traditionell verwendet wird. Denn das picernesische Rezept, das aus der bäuerlichen Tradition stammt, sah die Verwendung dieses Gewürzes im Verhältnis von hundert Samenkörnern pro kg Teig vor, um die Besonderheit dieses Erzeugnisses hervorzuheben. In diesem Zusammenhang ist anzumerken, dass es in Picerno früher einen echten Markt für Wilden Fenchel gab. Die allgegenwärtigen Samen dieser alten, mehrjährigen, aromatischen Pflanze wurden damals von älteren Menschen geerntet und verkauft. Der Wilde Fenchel wird derzeit generell, aber nicht zwingend aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet entnommen.

Das traditionelle Aufhängen der Wurst „Lucanica di Picerno“ während der Reifung auf speziellen Wagen ermöglicht auch die charakteristische U-Form, die sie bis heute auszeichnet.

Die Produktion der Wurst „Lucanica di Picerno“ ist in der Gegend also stark verwurzelt, was die zahlreichen lokalen Hersteller beweisen, die nach den handwerklichen Methoden ihrer Vorfahren der Auswahl des Fleisches, seiner Verarbeitung und Reifung besondere Aufmerksamkeit schenken und auf diese Weise ein typisches Erzeugnis herstellen, das eine Verbindung bestätigt, die die Herstellung der Wurst von ihren Anfängen bis heute eint.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

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