C/2025/5170

23.9.2025

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2025/5170)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Lucanica di Picerno»

PGI-IT-02313-AM01 — 30.6.2025

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Lucanica di Picerno»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☐ Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (ΠΟΠ)

☒ Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ)

☐ Γεωγραφική Ένδειξη (ΓΕ)

3. **Τομέας**

☒ Γεωργικά προϊόντα

☐ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Κράτος μέλος στο οποίο ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Ιταλία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Υπουργείο Γεωργίας, Επισιτιστικής Κυριαρχίας και Δασών — Τμήμα Επισιτιστικής Κυριαρχίας και Ιππασίας

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Οι τροποποιήσεις των προδιαγραφών προϊόντος της ΠΓΕ Lucanica di Picerno:

— δεν τροποποιούν την ονομασία της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης ή της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης ή τη χρήση της εν λόγω ονομασίας·

— δεν ενέχουν κίνδυνο ακύρωσης των δεσμών που αναφέρονται στο άρθρο 5 παράγραφος 1 στοιχείο β) όσον αφορά τις προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης ή των δεσμών που αναφέρονται στο άρθρο 5 παράγραφος 2 στοιχείο β) όσον αφορά τις προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις· και

— δεν συνεπάγονται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων τροποποίησης/-εων**

1. *Τροποποίηση του άρθρου 2*

Τροποποίηση 1

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2.4 πρώτη περίπτωση των προδιαγραφών προϊόντος, καθώς και το σημείο 3,3 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Η τροποποίηση εισάγει εύρος βάρους μεταξύ 110,1 kg και 180,0 kg για τα σφάγια χοίρων βαρέος τύπου, αντικαθιστώντας το κριτήριο του μέσου ζώντος βάρους ανά παρτίδα που αναφέρεται στην τελευταία πρόταση του άρθρου 2.4 των προδιαγραφών προϊόντος.

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση αυτή καταργεί την παράμετρο του μέσου ζώντος βάρους ανά παρτίδα χοίρων, η οποία είναι λιγότερο ακριβής, και την αντικαθιστά με την παράμετρο του βάρους μεμονωμένου σφαγίου, η οποία ελέγχεται κατά τη σφαγή, αντικειμενικά και με ακρίβεια για κάθε χοίρο. Η αύξηση του βάρους συνδέεται με την τάση η οποία επικρατεί επί του παρόντος στην ευρωπαϊκή χοιροτροφία και οφείλεται στη βελτίωση της γενετικής, της καλής διαβίωσης και της διατροφής των ζώων.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

2. *Τροποποίηση του άρθρου 2*

Τροποποίηση 2

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2.4 τέταρτη περίπτωση των προδιαγραφών προϊόντος αλλά δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Η τροποποίηση ορίζει την «ανάπτυξη» —η οποία περιγράφεται στις παρούσες προδιαγραφές προϊόντος ως το «πρώτο στάδιο» σίτισης— διευκρινίζοντας ότι η ανάπτυξη είναι το στάδιο μετά τον θηλασμό και τον απογαλακτισμό.

Αιτιολόγηση: Ο ορισμός της «ανάπτυξης» είναι σκόπιμος προκειμένου να καταστεί σαφές ότι κατά τη διάρκεια αυτού του σταδίου, το οποίο έπεται των σταδίων του θηλασμού και του απογαλακτισμού, οι χοίροι μπορούν να τρέφονται με όλες τις πρώτες ύλες που επιτρέπονται από τους ισχύοντες κανόνες, ώστε να εξασφαλίζεται η κάλυψη των διατροφικών αναγκών τους, η καλή διαβίωση και η υγεία των ζώων.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

3. *Τροποποίηση του άρθρου 2*

Τροποποίηση 3

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2.4 τέταρτη περίπτωση των προδιαγραφών προϊόντος αλλά δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση, αυξάνεται το μέγιστο βάρος στο τέλος του πρώτου σταδίου —που ονομάζεται πλέον «ανάπτυξη»— από 80 kg σε 85 kg.

Αιτιολόγηση: Η αύξηση αυτή συνδέεται με τις εξελίξεις στη γενετική και τη διατροφή, καθώς και με την εφαρμογή των προτύπων για την καλή διαβίωση των ζώων (οδηγία 2008/120/ΕΚ), τα οποία επέφεραν μια γενικότερη βελτίωση της αναπτυξιακής ικανότητας των χοίρων.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

4. *Τροποποίηση του άρθρου 2*

Τροποποίηση 4

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2.4 τέταρτη και πέμπτη περίπτωση των προδιαγραφών προϊόντος αλλά δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση, τα δύο μέρη που αφορούν τις επιτρεπόμενες ζωοτροφές στο πρώτο στάδιο και τις ζωοτροφές που επιτρέπονται κατά το στάδιο της τελικής πάχυνσης συγκεντρώνονται σε έναν ενιαίο «Πίνακα επιτρεπόμενων πρώτων υλών», ο οποίος εισάγεται για το στάδιο της ανάπτυξης και πρέπει να χρησιμοποιείται και για το στάδιο της τελικής πάχυνσης.

Οι ονομασίες των ακόλουθων πρώτων υλών τροποποιούνται, λαμβανομένης υπόψη της ονοματολογίας που προβλέπεται στους κανόνες της Ευρωπαϊκής Ένωσης που θεσπίζονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 68/2013, όπως επικαιροποιήθηκε με τον κανονισμό (ΕΕ) 2017/1017:

— ο «αραβόσιτος» δεν αναφέρεται πλέον στα ιταλικά ως «mais», αλλά ως «granturco»·

— το «σιμιγδάλι» αναφέρεται πλέον ως «άλευρο»·

— το «αφυδατωμένο άλευρο μηδικής» αναφέρεται πλέον ως «μηδική (αποξηραμένη με υψηλή θερμοκρασία)»·

— οι «πλακούντες έκθλιψης λιναρόσπορου» δεν αναφέρονται πλέον στα ιταλικά ως «expeller di lino», αλλά ως «panello di lino» και προστίθενται τα ακόλουθα: «ζωοτροφή πλακούντων έκθλιψης λιναρόσπορου», «άλευρο λιναρόσπορου», «ζωοτροφή αλεύρου λιναρόσπορου»·

— τα «στέμφυλα μήλων και αχλαδιών, οι φλούδες σταφυλιών ή τομάτας ως φορείς συμπληρωμάτων διατροφής» αναφέρονται πλέον ως «πούλπα καρπών και πούλπα τομάτας (στέμφυλα τομάτας) ως φορείς προμειγμάτων»·

— η «ζύμη ζυθοποιίας και/ή ζύμη τορούλας» αναφέρεται πλέον ως «ζύμες»·

— το «άλευρο εκχύλισης φύτρων αραβοσίτου» (με τη χρήση της λέξης «mais» στα ιταλικά) αναφέρεται πλέον ως «άλευρο φύτρων αραβοσίτου» (με τη λέξη «granturco» στα ιταλικά)·

— οι «σπόροι απόσταξης» αναφέρονται πλέον ως «αποξηραμένοι σπόροι και διαλυτά συστατικά απόσταξης».

Οι ακόλουθες πρώτες ύλες απαλείφονται:

— «εκπυρηνωμένοι λοβοί χαρουπιών»·

— «προϊόντα υδρόλυσης πρωτεϊνών»·

— «αφυδατωμένες πατάτες»·

— «μανιόκα»·

— «συμπιεσμένη και ενσιρωμένη πούλπα τεύτλων»·

— «άλευρο σησαμόσπορων»·

— «άλευρο έκθλιψης σπερμάτων κοκοφοίνικα».

Ο όρος «βρώμη» διαγράφεται από την κατηγορία «δευτερεύοντα σιτηρά».

Η ποσότητα των ακόλουθων πρώτων υλών τροποποιείται:

— «βουτυρόγαλα» μόνο για το στάδιο της ανάπτυξης (η ποσότητα του οποίου αλλάζει σε 250 g κατ' ανώτατο όριο ανά κεφαλή και ανά ημέρα ξηράς ουσίας)·

— «άλευρο γλουτένης αραβοσίτου και/ή ζωοτροφή γλουτένης αραβοσίτου» (από έως 5 % σε έως 10 %)·

— «αραβόσιτος» (από έως 55 % σε έως 65 %)·

— «σόργο» (από έως 40 % σε έως 55 %)·

— «κριθή» (από έως 40 % σε έως 55 %)·

— «σίτος» (από έως 25 % σε έως 55 %)·

— «σιτοσίκαλη (τριτικάλε)» (από έως 25 % σε έως 55 %)·

— «αφυδατωμένη πούλπα τεύτλων» (από έως 4 % σε έως 10 %)·

— «μηδική (αποξηραμένη με υψηλή θερμοκρασία)» (από έως 2 % σε έως 4 %).

Προστίθενται οι ακόλουθες πρώτες ύλες:

— «άλευρο γλουτένης αραβοσίτου και/ή ζωοτροφή γλουτένης αραβοσίτου», επίσης κατά το στάδιο της τελικής πάχυνσης·

— «ενσίρωμα αραβοσίτου», επίσης κατά το στάδιο της τελικής πάχυνσης·

— «άλευρο ολόκληρων φυτών αραβοσίτου σε κορύνες»·

— «αποξηραμένοι σπόροι και διαλυτά συστατικά απόσταξης», επίσης κατά το στάδιο της τελικής πάχυνσης·

— «ζωοτροφή πλακούντων έκθλιψης λιναρόσπορου, άλευρο λιναρόσπορου, ζωοτροφή αλεύρου λιναρόσπορου»·

— «λιπίδια με σημείο τήξης άνω των 36 °C», επίσης κατά το στάδιο της τελικής πάχυνσης·

— «προϊόντα που λαμβάνονται κατά την εκχύλιση κραμβόσπορων»·

— «ψημένα ολόκληρα σπέρματα σόγιας και/ή πλακούντες έκθλιψης σπερμάτων σόγιας», μόνο για το στάδιο της ανάπτυξης.

Η πρώτη ύλη «πίσα και/ή άλλα σπέρματα ψυχανθών» χωρίζεται σε δύο καταχωρίσεις: «πίσα» και «άλλα σπέρματα ψυχανθών», ενώ οι σχετικές ποσότητες αυξάνονται («πίσα» έως 25 % και «άλλα σπέρματα ψυχανθών» έως 10 %).

Όσον αφορά το «άλευρο από σπόρους και/ή άλευρο από σπάδικες», διευκρινίζεται ότι πρόκειται για «άλευρο από σπόρους αραβοσίτου και/ή άλευρο από σπάδικες αραβοσίτου».

Το «άλευρο εκχυλισμένων σπερμάτων σόγιας» τροποποιείται σε «προϊόντα που λαμβάνονται κατά την εκχύλιση σπερμάτων σόγιας» και το ποσοστό χρήσης τόσο κατά το στάδιο της ανάπτυξης όσο και κατά το στάδιο της τελικής πάχυνσης τυποποιείται σε έως 20 %.

Το «άλευρο ηλιόσπορου» τροποποιείται σε «προϊόντα που λαμβάνονται κατά την εκχύλιση ηλιόσπορων» και το ποσοστό χρήση τους αυξάνεται σε 10 %.

Η σημείωση 4 του πίνακα καθορίζει μέγιστη περιεκτικότητα σε ακατέργαστες λιπαρές ουσίες που δεν υπερβαίνει το 2,5 % της ξηράς ουσίας για τα προϊόντα που λαμβάνονται κατά την εκχύλιση σπερμάτων σόγιας, ηλιόσπορων και κραμβοσπόρων.

Τροποποιείται η αναφορά στα περιθώρια ανοχής για τις επιμέρους πρώτες ύλες σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 2 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 767/2009, με την απαλοιφή της αναφοράς στο ποσοστό του 10 %.

Προστίθεται η δυνατότητα χρήσης ανόργανων ουσιών, βιταμινών και προσθέτων.

Εισάγεται αναφορά στη χορήγηση ξηρών ζωοτροφών.

Στη σημείωση 2 αποσαφηνίζεται ο ορισμός των «αποξηραμένων σπόρων και διαλυτών συστατικών απόσταξης».

Εκτός από το ανώτατο όριο του 2 % για το λινελαϊκό οξύ, η τροποποίηση εισάγει ανώτατο όριο ακατέργαστων λιπαρών ουσιών 5 % της ξηράς ουσίας της διατροφής.

Αιτιολόγηση: Η εισαγωγή του συγκεντρωτικού «Πίνακα επιτρεπόμενων πρώτων υλών» τόσο για το στάδιο της ανάπτυξης όσο και για το στάδιο της τελικής πάχυνσης καθιστά τις προδιαγραφές προϊόντος πιο ευανάγνωστες.

Οι ονομασίες των πρώτων υλών τροποποιούνται σύμφωνα με τις διατάξεις του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 68/2013 της Επιτροπής, όπως τροποποιήθηκε με τον κανονισμό (ΕΕ) 2017/1017. Η επικαιροποίηση της ορολογίας είναι σκόπιμη προκειμένου να παρέχει σαφέστερη ένδειξη του τύπου των πρώτων υλών στις οποίες αναφέρεται.

Η αναφορά στη «βρώμη» διαγράφεται καθώς εμπίπτει στην κατηγορία «δευτερεύοντα σιτηρά».

Οι «εκπυρηνωμένοι λοβοί χαρουπιών», τα «προϊόντα υδρόλυσης πρωτεϊνών», οι «αφυδατωμένες πατάτες», η «μανιόκα», η «συμπιεσμένη και ενσιρωμένη πούλπα τεύτλων», το «άλευρο σησαμόσπορων» και το «άλευρο έκθλιψης σπερμάτων κοκοφοίνικα» διαγράφονται, καθώς οι εν λόγω πρώτες ύλες χρησιμοποιούνται σπάνια σε ζωοτροφές χοίρων βαρέος τύπου για τεχνικούς λόγους ή για λόγους που σχετίζονται με την ποιότητα ή επειδή είναι δυσεύρετες ή χαμηλής διατροφικής αξίας.

Το ποσοστό στο οποίο μπορεί να χρησιμοποιηθεί «άλευρο γλουτένης αραβοσίτου και/ή ζωοτροφή γλουτένης αραβοσίτου» αυξάνεται, καθώς πρόκειται για πρώτη ύλη με υψηλή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες, η οποία είναι χρήσιμη στη διατροφή (ακατέργαστη πρωτεΐνη) και ιδιαίτερα εύπεπτη.

Αυξάνεται η χρήση «βουτυρογάλακτος» (κατά το στάδιο ανάπτυξης), «αραβοσίτου», «σόργου», «σίτου», «σιτοσίκαλης (τριτικάλε)», «αφυδατωμένης πούλπας τεύτλων», «μηδικής (αποξηραμένης σε υψηλή θερμοκρασία)» και «προϊόντων που λαμβάνονται κατά την εκχύλιση ηλιόσπορων», καθώς οι εν λόγω πρώτες ύλες αποτελούσαν ανέκαθεν τη βάση της παραδοσιακής διατροφής των χοίρων βαρέος τύπου και, ενόψει των βελτιώσεων στις οποίες προέβη ο τομέας των ζωοτροφών κατά την τελευταία δεκαετία, συμβάλλουν στην ενίσχυση της πρόσληψης ινών και στη βελτίωση των ζωτικών λειτουργιών των χοίρων.

Η χρήση «λιπιδίων με σημείο τήξης άνω των 36 °C» εισάγεται τόσο για το στάδιο της ανάπτυξης όσο και για το στάδιο της τελικής πάχυνσης, δεδομένου ότι το νέο όριο του 5 % για το λίπος επί ξηράς ουσίας της διατροφής προστίθεται στο όριο του 2 % για το λινελαϊκό οξύ, γεγονός που εξασφαλίζει ότι, σε περίπτωση χρήσης χοιρινού λίπους κατά το στάδιο της τελικής πάχυνσης, οι χοίροι έχουν επαρκές επίπεδο πάχυνσης.

Προστίθενται «ψημένα ολόκληρα σπέρματα σόγιας και/ή πλακούντες έκθλιψης σπερμάτων σόγιας», καθώς, κατά το στάδιο της ανάπτυξης, παρέχουν ενέργεια που είναι απαραίτητη για την κάλυψη των ενεργειακών αναγκών των χοίρων.

Το «άλευρο ολόκληρων φυτών αραβοσίτου σε κορύνες», το οποίο είναι πολύ πλούσιο σε ίνες, χρησιμοποιείται ως εναλλακτική λύση αντί των πιτύρων για τη σίτιση των ζώων με ίνες.

Η αύξηση του ποσοστού της «πίσας» εξασφαλίζει ότι οι χοίροι επιτυγχάνουν επαρκές επίπεδο πάχυνσης καθώς, σε αντίθεση με άλλα ψυχανθή, η περιεκτικότητά της σε αντιθρεπτικούς παράγοντες είναι χαμηλή.

Προστίθενται η «ζωοτροφή πλακούντων έκθλιψης λιναρόσπορου», το «άλευρο λιναρόσπορου» και η «ζωοτροφή αλεύρου λιναρόσπορου», καθώς αποτελούν πρώτες ύλες παρόμοιες με τους «πλακούντες έκθλιψης λιναρόσπορου» που διατηρούνται στις προδιαγραφές προϊόντος και περιλαμβάνονται στον κανονισμό (ΕΕ) 2017/1017 της Επιτροπής.

Το «ενσίρωμα αραβοσίτου» και οι «αποξηραμένοι σπόροι και διαλυτά συστατικά απόσταξης», οι οποίοι είναι πλούσιοι σε βιταμίνη Β, προστίθενται πλέον και για το στάδιο της τελικής πάχυνσης και αποτελούν ιδανικές πρώτες ύλες που εξασφαλίζουν επαρκές επίπεδο πάχυνσης στους χοίρους και, λόγω της υψηλής περιεκτικότητάς τους σε ίνες, είναι πολύ πιο εύπεπτες για τους ενήλικες χοίρους απ' ό,τι για τους νεαρούς χοίρους.

Όσον αφορά τα «προϊόντα που λαμβάνονται κατά την εκχύλιση κραμβόσπορων», οι κραμβόσποροι προστέθηκαν πρόσφατα στον κατάλογο των πρώτων υλών, διότι η πρόοδος στον τομέα της γενετικής κατέστησε δυνατή την επιλογή νέων ποικιλιών απαλλαγμένων από γλυκοζινολικά άλατα και ερουκικό οξύ (αντιθρεπτικοί παράγοντες)· η καταχώριση διατυπώνεται κατά τρόπο ώστε να αντιστοιχεί στη δομή που χρησιμοποιείται για τα προϊόντα σόγιας και ηλιόσπορου.

Τα προϊόντα καλύπτονταν προηγουμένως από μια ενιαία καταχώριση, π.χ. «άλευρο κραμβόσπορων» στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 575/2011 και στη συνέχεια, το 2013, χωρίστηκαν στις δύο καταχωρίσεις «άλευρο κραμβόσπορων» και «ζωοτροφή αλεύρου κραμβόσπορων» στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 68/2013, όπως τροποποιήθηκε με τον κανονισμό (ΕΕ) 1017/2017 της Επιτροπής. Ο κανονισμός (ΕΕ) 2017/1017 της Επιτροπής παραθέτει πολλά διαφορετικά προϊόντα που λαμβάνονται κατά την εκχύλιση κραμβόσπορων. Δεν είναι εφικτό να καταχωριστούν όλες οι πρώτες ύλες ζωοτροφών, οι οποίες ενδέχεται επίσης να αλλάξουν σε περίπτωση επικαιροποιήσεων του κανονισμού (ΕΕ) 2017/1017 της Επιτροπής. Στις σημειώσεις του πίνακα επιτρεπόμενων πρώτων υλών καθορίζεται μέγιστη περιεκτικότητα σε ακατέργαστες λιπαρές ουσίες 2,5 % επί της ξηράς ουσίας, ώστε να εξασφαλίζεται κατάλληλη κατάσταση πάχυνσης.

Όσον αφορά τα «προϊόντα που λαμβάνονται κατά την εκχύλιση σπερμάτων σόγιας», το ποσοστό τυποποιείται στο 20 % τόσο κατά το στάδιο της ανάπτυξης όσο και κατά το στάδιο της τελικής πάχυνσης, προκειμένου να διασφαλιστεί ότι οι χοίροι επιτυγχάνουν την ιδανική κατάσταση πάχυνσης για την παραγωγή του Lucanica di Picerno. Δεδομένου ότι η περιεκτικότητα της πρώτης ύλης σε ακατέργαστες λιπαρές ουσίες αποτελεί βασικό χαρακτηριστικό, καθορίζεται μέγιστη περιεκτικότητα σε ακατέργαστες λιπαρές ουσίες 2,5 % επί της ξηράς ουσίας και περιλαμβάνεται στις σημειώσεις που εισάγονται μετά τον πίνακα. Τα προϊόντα αυτά καλύπτονταν προηγουμένως από μια ενιαία καταχώριση, π.χ. «άλευρο σπερμάτων σόγιας» στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 575/2011 και στη συνέχεια, το 2013 χωρίστηκαν στις δύο καταχωρίσεις «άλευρο σπερμάτων σόγιας» και «ζωοτροφή αλεύρου σπερμάτων σόγιας» στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 68/2013, όπως τροποποιήθηκε με τον κανονισμό (ΕΕ) 2017/1017. Ο κανονισμός (ΕΕ) 2017/1017 παραθέτει πολλά διαφορετικά προϊόντα που λαμβάνονται κατά την εκχύλιση σπερμάτων σόγιας. Δεν είναι εφικτό να καταχωριστούν όλα και ενδέχεται να αλλάξουν σε περίπτωση επικαιροποιήσεων/τροποποιήσεων του κανονισμού (ΕΕ) 2017/1017 της Επιτροπής.

Όσον αφορά τα «προϊόντα που λαμβάνονται κατά την εκχύλιση ηλιόσπορων» (καθορίζονται πλέον στο 10 %): η περιεκτικότητα της πρώτης ύλης σε ακατέργαστες λιπαρές ουσίες είναι σημαντική προκειμένου να επιτευχθεί η κατάλληλη κατάσταση πάχυνσης των χοίρων για την παραγωγή του Lucanica di Parma· ως εκ τούτου, στις σημειώσεις του πίνακα συμπεριλαμβάνεται η μέγιστη περιεκτικότητα σε ακατέργαστες λιπαρές ουσίες 2,5 % επί της ξηράς ουσίας. Τα προϊόντα αυτά καλύπτονταν προηγουμένως από μία ενιαία καταχώριση, π.χ. «άλευρο ηλιόσπορου» στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 575/2011 και στη συνέχεια, το 2013 χωρίστηκαν στις δύο καταχωρίσεις «άλευρο ηλιόσπορου» και «ζωοτροφή αλεύρου ηλιόσπορου» στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 68/2013, όπως τροποποιήθηκε με τον κανονισμό (ΕΕ) 2017/1017. Ο κανονισμός (ΕΕ) 2017/1017 της Επιτροπής παραθέτει πολλά διαφορετικά προϊόντα που λαμβάνονται κατά την εκχύλιση ηλιόσπορων. Δεν είναι εφικτό να καταχωριστούν όλα και ενδέχεται να αλλάξουν σε περίπτωση επικαιροποιήσεων/ τροποποιήσεων του κανονισμού (ΕΕ) 2017/1017 της Επιτροπής.

Η αναφορά στα περιθώρια ανοχής για τις επιμέρους πρώτες ύλες καθιστά δυνατή την ευθυγράμμιση με την ισχύουσα νομοθεσία για τις ζωοτροφές, και συγκεκριμένα με το άρθρο 17 παράγραφος 2 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 767/2009.

Η πρόβλεψη για χορήγηση ξηρών ζωοτροφών δίνει τη δυνατότητα στον κτηνοτρόφο να επιλέξει τη μέθοδο που θα χρησιμοποιήσει.

Η χρήση συμπληρωμάτων βιταμινών και ανόργανων ουσιών, καθώς και προσθέτων, διασφαλίζει την ορθή μυϊκή ανάπτυξη και ενισχύει την πέψη και την απορρόφηση θρεπτικών ουσιών.

Ο ορισμός των «αποξηραμένων σπόρων και διαλυτών συστατικών απόσταξης» αποσαφηνίζεται χρησιμοποιώντας τη διατύπωση του σημείου 1.12.9 του κανονισμού (ΕΕ) 2017/1017 της Επιτροπής.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

5. *Τροποποίηση του άρθρου 2*

Τροποποίηση 5

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2.4 τέταρτη και πέμπτη περίπτωση των προδιαγραφών προϊόντος αλλά δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Η τροποποίηση, στους κανόνες για τη διατροφή των χοίρων που σχετίζονται με το στάδιο της τελικής πάχυνσης, παραπέμπει στον «πίνακα επιτρεπόμενων πρώτων υλών» που περιλαμβάνεται στο στάδιο της ανάπτυξης, με ορισμένες προδιαγραφές που είναι αναγκαίες για το στάδιο της τελικής πάχυνσης.

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση παρέχει σαφή εικόνα της ζωοτροφής που επιτρέπεται και κατά το στάδιο της τελικής πάχυνσης.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

6. *Τροποποίηση του άρθρου 2*

Τροποποίηση 6

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2.4 τελευταία περίπτωση των προδιαγραφών προϊόντος αλλά δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Η τροποποίηση μεταφέρει τη διάταξη σχετικά με την απαίτηση βάρους των χοίρων από την πρώτη περίπτωση του άρθρου 2.4, αντικαθιστώντας το κριτήριο του μέσου ζώντος βάρους ανά παρτίδα 160 kg ± 10 % με το βάρος μεμονωμένου σφαγίου μεταξύ 110,1 kg και 180,0 kg.

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση καθιστά δυνατή την ακριβή αναφορά των τιμών βάρους για επιμέρους σφάγια χοίρου βαρέος τύπου αντί ενός μέσου ζώντος βάρους ανά παρτίδα 160 kg ± 10 %, δίνοντας τη δυνατότητα για ακριβέστερο έλεγχο ότι κάθε χοίρος που σφάζεται πληροί τις απαιτήσεις επιλεξιμότητας.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

7. *Τροποποίηση του άρθρου 7*

Τροποποίηση 7

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 7 των προδιαγραφών προϊόντος αλλά δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση απαλείφεται το άρθρο 7 (Έλεγχοι).

Αιτιολόγηση: Η απαλοιφή είναι αναγκαία για την ευθυγράμμιση με την ισχύουσα νομοθεσία της Ευρωπαϊκής Ένωσης — άρθρο 49 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

8. *Τροποποίηση του άρθρου 8*

Τροποποίηση 8

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 8 των προδιαγραφών προϊόντος αλλά δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Η τροποποίηση επαναριθμεί το άρθρο 8 σε άρθρο 7 χωρίς να μεταβάλλεται το περιεχόμενο.

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση είναι σκόπιμη δεδομένης της νέας διάρθρωσης των άρθρων των προδιαγραφών προϊόντος.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Lucanica di Picerno»

Αριθ. ΕΕ: PGI-IT-02313-AM01 — 30.6.2025

ΠΟΠ ( ) ΠΓΕ (X)

1. **Ονομασία/-ες (ΠΟΠ ή ΠΓΕ)**

«Lucanica di Picerno»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Ιταλία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1. *Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας*

• 16 — ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ ΚΡΕΑΤΩΝ, ΨΑΡΙΩΝ Ή ΜΑΛΑΚΟΣΤΡΑΚΩΝ, ΜΑΛΑΚΙΩΝ Ή ΑΛΛΩΝ ΑΣΠΟΝΔΥΛΩΝ ΥΔΡΟΒΙΩΝ Ή ΕΝΤΟΜΩΝ

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία*

Η προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Lucanica di Picerno» χρησιμοποιείται αποκλειστικά για το προϊόν αλλαντοποιίας που πληροί τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

Φυσικά χαρακτηριστικά:

Το προϊόν «Lucanica di Picerno» έχει το χαρακτηριστικό καμπύλο σχήμα «U». Το προϊόν έχει βάρος μεταξύ 250 g και 350 g. Έχει διάμετρο μεταξύ 3,0 cm και 3,6 cm, ενώ το μήκος του ανέρχεται σε 20 cm έως 35 cm.

Το προϊόν «Lucanica di Picerno» που προορίζεται για τεμαχισμό σε φέτες έχει βάρος έως 1,2 kg, διάμετρο 3,0 έως 3,6 cm και μήκος 40 έως 70 cm.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Χρώμα: το τεμαχισμένο προϊόν αποτελείται από συμπαγείς φέτες βαθυκόκκινου χρώματος και ένα λιπώδες τμήμα.

Οσμή και γεύση: η οργανοληπτική ιδιαιτερότητα του προϊόντος οφείλεται στο κυρίαρχο άρωμα «άγριου μάραθου» (*Foeniculum vulgare*), το οποίο ορίζεται ως οσμή και επίγευση σπόρων μάραθου, που συνδέεται με το άρωμα «καρυκευμάτων», το οποίο ορίζεται ως οσμή και επίγευση πιπεριού (*Piper nigrum*), και το άρωμα «πιπεριάς» (*Capsicum annuum*), που ορίζεται ως οσμή και επίγευση πιπεριάς σε μορφή νιφάδων ή σπόρων. Από την περιγραφική οργανοληπτική ανάλυση προκύπτει ότι η ένταση των αρωμάτων «καρυκευμάτων» και «πιπεριάς» είναι μικρότερη σε σύγκριση με το άρωμα του «άγριου μάραθου».

Επιτρέπεται μια πικάντικη παραλλαγή του προϊόντος, στην οποία αυξάνεται η αντιληπτή ένταση του αρώματος «πιπεριάς», ωστόσο εξακολουθεί να επικρατεί το άρωμα του «άγριου μάραθου».

Χημικά και φυσικοχημικά χαρακτηριστικά:

Περιεκτικότητα σε λίπος 18 έως 35 %·

Υγρασία 35 έως 50 %·

Ενεργότητα νερού (Aw) έως 0,88·

pH 5,4 έως 5,8.

3.3. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

Η πρώτη ύλη που χρησιμοποιείται για την παραγωγή του προϊόντος της ΠΓΕ «Lucanica di Picerno» είναι νωπό κρέας που προέρχεται από σφάγια χοίρων βαρέος τύπου, τα οποία ταξινομούνται στην αντίστοιχη κατηγορία βάρους, μεταξύ 110,1 kg και 180,0 kg, κατά την έννοια του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου· τα σφάγια που φθάνουν στις μονάδες παραγωγής πρέπει να ανήκουν στις κλάσεις E, U, R και O, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα από την ισχύουσα νομοθεσία της Ευρωπαϊκής Ένωσης· ο χοίρος βαρέος τύπου εκτρέφεται για τουλάχιστον εννέα μήνες, έτσι ώστε να αποκτήσει μεγάλο βάρος και να δώσει κρέας κατάλληλο για την παραγωγή του προϊόντος «Lucanica di Picerno».

Δεν επιτρέπονται κρέατα που προέρχονται από:

1) χοίρους που φέρουν αντιθετικούς χαρακτήρες, ιδίως το γονίδιο στο οποίο οφείλεται η ευαισθησία στο στρες (PSS)·

2) γενετικούς τύπους και ζώα που, για οποιονδήποτε λόγο, θεωρούνται ότι δεν συμβιβάζονται με τους σκοπούς των παρουσών προδιαγραφών·

3) καθαρόαιμα ζώα των φυλών Landrace Βελγίου, Hampshire, Pietrain, Duroc και Spotted Poland.

Οι χοίροι, που βρίσκονται σε άριστη υγειονομική κατάσταση, αποστέλλονται για σφαγή μετά την παρέλευση του ένατου μήνα. Δεν οδηγούνται στη σφαγή οι ενήλικες αρσενικοί και θηλυκοί χοίροι. Επίσης απαγορεύεται η χρησιμοποίηση σφαγίων που δεν έχουν αφαιματωθεί επαρκώς ή χαρακτηρίζονται από την παρουσία διαπιστωμένων μυοπαθειών (PSE και DFD) ή προφανών συνεπειών φλογώσεων και τραυματισμών.

Για την παραγωγή του Lucanica di Picerno μπορούν να χρησιμοποιούνται μόνο τεμάχια όπως ωμοπλάτη χωρίς οστά και νεύρα, λαιμός, κατώτερο τμήμα ωμοπλάτης, κοιλιά, άκρη φιλέτου και κιμάς χοιρομέρι.

Για την παρασκευή της κρεατόμαζας επιτρέπονται τα ακόλουθα συστατικά (εκφρασμένα ως ποσοστό του συνολικού βάρους της κρεατόμαζας):

— αλάτι 2,0 % έως 2,5 %,

— γλυκιά ή πικάντικη πιπεριά (*Capsicum annuum*) 0,1 % έως 0,15 %,

— σπόροι άγριου μάραθου (*Foeniculum vulgare*) 0,13 % έως 0,18 %,

— μαύρο πιπέρι (*Piper nigrum*) 0,05 % έως 0,1 %,

— δεξτρόζη και σακχαρόζη έως 0,5 % κατ' ανώτατο όριο.

Για την παρασκευή της κρεατόμαζας επιτρέπονται επίσης τα ακόλουθα βοηθητικά μέσα, πρόσθετα και συντηρητικά, όπως αναφέρονται κατωτέρω:

— νιτρώδες νάτριο (E 250),

— νιτρικό κάλιο (E 252): έως 0,10 g/kg,

— ασκορβικό οξύ (E 300) έως 0,1 % ή ασκορβικό νάτριο (E 301) έως 0,1 %.

Επιπλέον, κατά την παρασκευή της κρεατόμαζας, μπορούν να προστεθούν παρασκευάσματα μικροβιακών καλλιεργειών για την εκκίνηση της ζύμωσης (μικροβιακές καλλιέργειες εκκίνησης).

Εξαιρούνται συστατικά όπως το γάλα, τα γαλακτοκομικά προϊόντα και τα συστατικά ΓΤΟ.

Για την παραγωγή του Lucanica di Picerno μπορούν να χρησιμοποιούνται μόνο τεμάχια όπως ωμοπλάτη χωρίς οστά και νεύρα, λαιμός, κατώτερο τμήμα ωμοπλάτης, κοιλιά, άκρη φιλέτου και κιμάς χοιρομέρι.

3.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Όλα τα στάδια της παραγωγής του «Lucanica di Picerno» από το ξάκρισμα των τεμαχίων του κρέατος έως την ωρίμαση του προϊόντος λαμβάνουν χώρα εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

3.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Το προϊόν «Lucanica di Picerno» μπορεί να διατίθεται στο εμπόριο ασυσκεύαστο ή συσκευασμένο· υπό κενό ή σε προστατευτική ατμόσφαιρα, ακέραιο, σε τεμάχια ή σε φέτες.

3.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Στις ετικέτες πρέπει να εμφαίνονται το λογότυπο της ονομασίας της ΠΓΕ «Lucanica di Picerno» και το ευρωπαϊκό γραφικό σύμβολο.

Επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται κρεμαστές ετικέτες, σφραγίδες και άλλο ενημερωτικό υλικό, εφόσον δεν έχουν εγκωμιαστικό χαρακτήρα και δεν παραπλανούν τον καταναλωτή.

Στην ετικέτα επιτρέπεται επίσης η χρήση ενδείξεων που αναφέρονται σε γεωργικές εκμεταλλεύσεις, ονόματα, εταιρικές επωνυμίες, ιδιωτικά σήματα, εφόσον δεν έχουν εγκωμιαστικό χαρακτήρα και δεν παραπλανούν τον καταναλωτή.

Το λογότυπο της ονομασίας είναι το ακόλουθο:



4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η περιοχή παραγωγής του «Lucanica di Picerno» περιλαμβάνει τις περιοχές Picerno, Tito, Satriano di Lucania, Savoia di Lucania, Vietri di Potenza, Sant'Angelo Le Fratte, Brienza, Balvano, Ruoti, Baragiano, Bella, Muro Lucano, Castelgrande και Sasso di Castalda.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Η αίτηση καταχώρισης της ΠΓΕ Lucanica di Picerno βασίζεται: στη χαρακτηριστική χρήση του άγριου μάραθου στην κρεατόμαζα, το άρωμα του οποίου κυριαρχεί έναντι των άλλων συστατικών, όπως προκύπτει από οργανοληπτική ανάλυση του τελικού προϊόντος· καθώς και στη χαρακτηριστική τοπική επεξεργασία.

Πράγματι, το Lucanica di Picerno ΠΓΕ παράγεται σύμφωνα με καθιερωμένες και παραδοσιακές μεθόδους και οφείλει τα χαρακτηριστικά του σε ορισμένους δεσμούς με το περιβάλλον με την ευρεία έννοια, που περιλαμβάνουν τον ανθρώπινο παράγοντα, τη μακραίωνη μεθοδολογία παρασκευής και τη μεταξύ τους αλληλεπίδραση.

Η επεξεργασία στην περιοχή αναφοράς συνεχίζεται από γενιά σε γενιά και έχουν αναπτυχθεί ειδικές γνώσεις χάρη στους τοπικούς παραγωγούς που με την πάροδο του χρόνου έχουν βελτιώσει την τεχνογνωσία όσον αφορά τα διάφορα στάδια στα οποία προβλέπεται:

— ο καθαρισμός, δηλαδή η κοπή των μερών που δεν μπορούν να χρησιμοποιηθούν, όπως είναι τα νεύρα, οι συνδετικοί ιστοί, το μαλακό λίπος,

— η κοπή σε μικρά τεμάχια και η άλεση των τεμαχίων κρέατος που λαμβάνονται κατ' αυτόν τον τρόπο,

— η καρύκευση της κρεατόμαζας,

— η ανάπαυση της κρεατόμαζας για χρονικό διάστημα μεταξύ 4 και 24 ωρών, ώστε να καταστεί δυνατή η συσσωμάτωση των συστατικών με ισορροπημένο τρόπο,

— η τοποθέτηση σε φυσικό έντερο και η επακόλουθη απόκτηση του κλασικού σχήματος «U».

Το «Lucanica di Picerno» έχει βαθυκόκκινο χρώμα και οι μαλακές και συμπαγείς φέτες του αφήνουν μια έντονη γεύση στον ουρανίσκο με κυρίαρχο τον σπόρο μάραθου σε συνδυασμό με το πικάντικο άρωμα του μαύρου πιπεριού· το σύνολο των παραγόντων αυτών συμβάλλει στη διαμόρφωση του χαρακτηριστικού οργανοληπτικού προφίλ του.

Το χαρακτηριστικό οργανοληπτικό προφίλ επιβεβαιώνεται από αναλύσεις που διενεργήθηκαν σύμφωνα με τη μέθοδο «flavour profile» (γευστικό προφίλ), οι οποίες δείχνουν ότι, σε μια γραμμική, μη δομημένη κλίμακα αξιολόγησης του 100 στην οποία αποτυπώνεται η αντιληπτή ένταση, το άρωμα του «άγριου μάραθου» κυριαρχεί έναντι των αρωμάτων «καρυκευμάτων» και «πιπεριάς».

Η επιλογή των συστατικών, με πρώτο απ' όλα το άγριο μάραθο, σε συνδυασμό με την αδιαμφισβήτητη αλλαντοποιητική ικανότητα της περιοχής, συμβάλλει, επομένως, στη δημιουργία ενός προϊόντος που διακρίνεται σαφώς για τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του από άλλα τοπικά προϊόντα του ίδιου είδους.

Οι κλιματικές συνθήκες στην περιοχή είναι αντιπροσωπευτικές των Απεννίνων της Βασιλικάτας (Appennino lucano) και χαρακτηρίζονται από θερμά και ξηρά καλοκαίρια που ακολουθούνται από εποχές με άφθονες βροχοπτώσεις και συχνά με χιόνια κατά τους χειμερινούς μήνες. Αυτές οι θερμοϋγρομετρικές συνθήκες αποτελούν τους κύριους παράγοντες που ευνοούν τη θαλερή ανάπτυξη του μάραθου, ενός συστατικού που χρησιμοποιείται παραδοσιακά για την παραγωγή του προϊόντος «Lucanica di Picerno». Πράγματι, η συνταγή του Picerno, που προέρχεται από την αγροτική οικιακή παράδοση, προέβλεπε τη χρήση αυτού του καρυκεύματος με αναλογία εκατό σπόρων ανά χιλιόγραμμο κρεατόμαζας, πράγμα που αναδεικνύει την ιδιαιτερότητα αυτού του προϊόντος. Εν προκειμένω, πρέπει να σημειωθεί ότι στο Picerno υπήρχε πραγματική αγορά άγριου μάραθου. Οι σπόροι αυτού του αρχαίου αειθαλούς αρωματικού φυτού, που βρίσκονταν παντού, συλλέγονταν και πωλούνταν από ηλικιωμένα άτομα. Σήμερα, το άγριο μάραθο προέρχεται κατά κανόνα, αλλά όχι απαραίτητα, από την οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή.

Επίσης, ο τρόπος με τον οποίο το «Lucanica di Picerno» αναρτάται παραδοσιακά σε ειδικά τροχήλατα πλαίσια κατά το στάδιο της ωρίμασης επιτρέπει στο προϊόν να αποκτά το χαρακτηριστικό σχήμα «U», που το διακρίνει μέχρι σήμερα.

Επομένως, η παραγωγή του «Lucanica di Picerno» έχει βαθιές ρίζες στην περιοχή, όπως αποδεικνύεται από την παρουσία πολυάριθμων παραγωγών που, σύμφωνα με τις παραδοσιακές μεθόδους των προγόνων τους, δίνουν ιδιαίτερη προσοχή στην επιλογή, την επεξεργασία και την ωρίμαση των κρεάτων, επιτυγχάνοντας έτσι ένα χαρακτηριστικό προϊόν και επιβεβαιώνοντας τον δεσμό που ενώνει την παραγωγή του «Lucanica di Picerno» από το ξεκίνημά της έως σήμερα.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

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