C/2025/5170

23.9.2025

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión [1]

(C/2025/5170)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Lucanica di Picerno»

PGI-IT-02313-AM01 de 30.6.2025

1. **Nombre del producto**

«Lucanica di Picerno»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☐ Denominación de origen protegida (DOP)

☒ Indicación geográfica protegida (IGP)

☐ Indicación geográfica (IG)

3. **Sector**

☒ Productos agrícolas

☐ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **Estado miembro al que pertenece la zona geográfica**

Italia

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Ministerio de Agricultura, Soberanía Alimentaria y Bosques. Departamento de Soberanía Alimentaria y del Sector Equino

6. **Calificación de modificación normal**

Las modificaciones del pliego de condiciones de la IGP «Lucanica di Picerno»:

— no incluyen un cambio en el nombre de la denominación de origen protegida o la indicación geográfica protegida ni en el uso de ese nombre;

— no conllevan el riesgo de anular el vínculo a que se refiere el artículo 5, apartado 1, letra b), en el caso de las denominaciones de origen protegidas, o el vínculo a que se refiere el artículo 5, apartado 2, letra b), en el caso de las indicaciones geográficas protegidas; y

— no implican nuevas restricciones a la comercialización del producto.

[1] Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descripción de la modificación o las modificaciones aprobadas**

1. *Modificación del artículo 2*

Modificación 1

La modificación afecta al artículo 2.4, párrafo primero, del pliego de condiciones y al punto 3.3 del documento único.

Descripción: La modificación introduce un intervalo de peso comprendido entre 110,1 y 180,0 kg para las canales de cerdos pesados, sustituyendo el criterio del peso medio en vivo por lote que figura en la última frase del artículo 2.4 del pliego de condiciones.

Motivo: La modificación elimina el parámetro del peso en vivo por lote de cerdos, que es menos preciso, y lo sustituye por el parámetro del peso individual de la canal, que se controla de forma objetiva y precisa para cada cerdo en el momento del sacrificio. El aumento del peso de los cerdos está relacionado con la tendencia actual de la ganadería porcina europea derivada de la mejora de la genética, del bienestar de los animales y de la nutrición.

La modificación afecta al documento único.

2. *Modificación del artículo 2*

Modificación 2

Esta modificación afecta al artículo 2.4, párrafo cuarto, del pliego de condiciones, pero no modifica el documento único.

Descripción: La modificación define como «cría» la fase descrita en el pliego de condiciones actual como la «primera fase» de la alimentación, precisando que es la fase posterior a la lactancia y al destete.

Motivo: Procede definir la «cría» para aclarar que esta fase tiene lugar después de las fases de lactancia y destete, durante las cuales los cerdos pueden alimentarse con todas las materias primas permitidas por la legislación vigente para garantizar que se satisfagan sus necesidades nutricionales, de bienestar animal y sanitarias.

La modificación no afecta al documento único.

3. *Modificación del artículo 2*

Modificación 3

Esta modificación afecta al artículo 2.4, párrafo cuarto, del pliego de condiciones, pero no modifica el documento único.

Descripción: La modificación tiene por objeto aumentar el peso máximo al final de la primera etapa, denominada ahora «cría», pasando de 80 kg a 85 kg.

Motivo: Este aumento está vinculado a la evolución genética y nutricional y a la aplicación de las normas en materia de bienestar animal (Directiva 2008/120/CE), que han propiciado una mejora generalizada de la capacidad de crecimiento de los cerdos.

La modificación no afecta al documento único.

4. *Modificación del artículo 2*

Modificación 4

Esta modificación afecta al artículo 2.4, párrafos cuarto y quinto, del pliego de condiciones, pero no modifica el documento único.

Descripción: La modificación tiene por objeto fusionar las dos partes relativas a los piensos permitidos en la primera fase y a los permitidos en la segunda fase, la de cebo, en un único «Cuadro de materias primas permitidas», que se ha introducido para la fase de cría y que también se utilizará para la fase de cebo.

Se han modificado los nombres de las siguientes materias primas, teniendo en cuenta la nomenclatura prevista en las normas de la Unión Europea establecidas en el Reglamento (UE) n.º 68/2013, actualizado por el Reglamento (UE) 2017/1017:

— el «maíz» ya no se denomina en italiano «mais», sino «granturco»;

— la «sémola» se denomina ahora «harina»;

— la «harina de alfalfa deshidratada» pasa a denominarse «alfalfa (secada a alta temperatura)»;

— la «torta de presión de lino» ya no se denomina en italiano «expeller di lino», sino «panello di lino», y se le añade lo siguiente: • «pienso de torta de presión de lino», «harina de linaza», «pienso de harina de linaza»;

— «orujo de manzana y pera y pieles de uva o tomate como portadores de suplementos nutricionales» se sustituye por «pulpa de frutas y pulpa de tomate (orujo de tomate) como portadores de premezcla»;

— «levadura de cerveza o levadura torula» se sustituye por «levaduras»;

— la «harina de extracción de germen de maíz» (con la palabra «mais» en italiano) se denomina ahora «harina de germen de maíz» (con la palabra «granturco» en italiano);

— los «residuos de destilería» se denominan ahora «residuos y solubles de destilería desecados».

Se han eliminado las materias primas siguientes:

— «algarrobas deshuesadas»;

— «lisados proteicos»;

— «patatas deshidratadas»;

— «yuca»;

— «pulpa de remolacha prensada y ensilada»;

— «harina de sésamo»;

— «harina de extracción de coco».

Se suprime la palabra «avena» de la categoría «cereales menores».

Se ha modificado la cantidad de las siguientes materias primas:

— «suero de mantequilla» únicamente para la fase de cría (que varía hasta un máximo de 250 g de materia seca por cerdo y día);

— «harina de gluten de maíz o pienso de gluten de maíz» (de un máximo del 5 % a un máximo del 10 %);

— «maíz» (de un máximo del 55 % a un máximo del 65 %);

— «sorgo» (de un máximo del 40 % a un máximo del 55 %);

— «cebada» (de un máximo del 40 % a un máximo del 55 %);

— «trigo» (de un máximo del 25 % a un máximo del 55 %);

— «tritical» (de un máximo del 25 % a un máximo del 55 %);

— «pulpa de remolacha deshidratada» (de un máximo del 4 % a un máximo del 10 %);

— «alfalfa, secada a alta temperatura» (de un máximo del 2 % a un máximo del 4 %).

Se añaden las materias primas siguientes:

— «harina de gluten de maíz o pienso de gluten de maíz», también durante la fase de engorde;

— «ensilado de maíz», también durante la fase de engorde;

— «harina de mazorcas de maíz enteras»;

— «residuos y solubles de destilería desecados», también durante la fase de engorde;

— «pienso de torta de presión de lino, harina de linaza, pienso de harina de linaza»;

— «lípidos con una temperatura de fusión superior a 36 °C», también durante la fase de engorde;

— «productos obtenidos durante la extracción de colza»;

— «habas enteras de soja tostadas o torta de presión de soja», únicamente para la fase de cría.

La materia prima «guisantes u otras semillas de leguminosas» se divide en dos entradas: «guisantes» y «otras semillas de leguminosas», y se han incrementado las cantidades («guisantes» hasta el 25 % y «otras semillas de leguminosas» hasta el 10 %).

Por lo que se refiere a la «harina de grano o de mazorca», se ha especificado que se trata de «grano de maíz o mazorca de maíz».

La «harina de extracción de soja» se ha convertido en «productos obtenidos durante la extracción de habas de soja», y el porcentaje de utilización tanto en la fase de cría como en la de cebo se ha normalizado hasta un 20 %.

Se cambia la «harina de girasol» por «productos obtenidos durante la extracción de semillas de girasol», cuyo uso se ha incrementado hasta el 10 %.

La nota 4 del cuadro establece un contenido máximo de grasas brutas no superior al 2,5 % de la materia seca para los productos obtenidos durante la extracción de habas de soja, de semillas de girasol y de colza.

Se ha modificado la referencia a tolerancias en materias primas individuales de conformidad con el artículo 17, apartado 2, letra b), del Reglamento (CE) n.º 767/2009, suprimiéndose la referencia al porcentaje del 10 %.

Se ha añadido la posibilidad de utilizar minerales, vitaminas y aditivos.

Se ha introducido una referencia a la administración de pienso seco.

En la nota 2 se aclara la definición de «residuos y solubles de destilería desecados».

Además del límite máximo del 2 % para el ácido linoleico, la modificación introduce un límite máximo de grasa del 5 % de la materia seca de la dieta.

Motivo: La inserción del «Cuadro de materias primas permitidas» fusionado tanto para la fase de cría como para la de cebo facilita la lectura del pliego de condiciones.

Las denominaciones de las materias primas se han modificado con arreglo a lo dispuesto en el Reglamento (UE) n.º 68/2013 de la Comisión, modificado por el Reglamento (UE) 2017/1017. Esta actualización de la terminología es necesaria para ofrecer una indicación más clara del tipo de materia prima a la que se hace referencia.

Se suprime la referencia a «avena», ya que se incluye en la categoría de «cereales menores».

Se suprimen las materias primas «algarrobas deshuesadas», «lisados proteicos», «patata deshidratada», «yuca», «pulpa de remolacha prensada y ensilada», «harina de sésamo» y «harina de extracción de coco» por ser poco usadas en la alimentación de cerdos pesados por motivos técnicos o cualitativos, o por su escasa disponibilidad o baja calidad nutricional.

Se incrementa el porcentaje de uso de «harina de gluten de maíz o pienso de gluten de maíz», por ser una materia prima con elevado contenido proteico, útil en la dieta (proteína bruta) y fácil de digerir.

Se incrementa el uso de las materias primas «suero de mantequilla» (durante la fase de cría), «maíz», «sorgo», «trigo», «triticale», «pulpa de remolacha deshidratada», «alfalfa (secada a alta temperatura)» y «productos obtenidos durante la extracción de semillas de girasol» porque han formado siempre la base de la alimentación tradicional de los cerdos pesados y porque, dadas las mejoras logradas por el sector de los piensos en la última década, mejoran el aporte de fibra y las funciones vitales de los cerdos.

Se introduce el uso de «lípidos con un punto de fusión superior a 36 °C» tanto para la fase de cría como para la de cebo, ya que el hecho de que se haya añadido el nuevo límite del 5 % de grasa en la materia seca en la dieta al límite del 2 % de ácido linoleico garantiza que, si se utiliza manteca de cerdo durante la fase de cebo, los cerdos alcancen un estado de engrasamiento adecuado.

Se añaden «habas enteras de soja tostadas o torta de presión de soja» ya que, durante la fase de cría, proporcionan una energía esencial para satisfacer las necesidades energéticas de los cerdos.

La «harina de mazorcas de maíz enteras», muy rica en fibra, se utiliza como alternativa al salvado para alimentar a los animales con fibra.

El aumento del porcentaje de «guisantes» garantiza que los cerdos tengan un engrasamiento adecuado y, a diferencia de otras leguminosas, estos contienen una concentración baja de factores antinutricionales.

Se añaden las materias primas «pienso de torta de prensado de semillas de lino», «harina de semillas de lino [linaza]» y «pienso de harina de linaza» puesto que son similares a la «torta de prensado de semillas de lino», que se ha mantenido en el pliego de condiciones y se incluye en el Reglamento (UE) 2017/1017 de la Comisión.

Se añaden también a la fase de cebo las materias primas «ensilado de maíz» y «residuos y solubles de destilería disecados», que son ricos en vitamina B, por ser ideales para garantizar que los cerdos tengan un engrasamiento adecuado y por su alto contenido en fibra, que permite una digestión más fácil para los cerdos adultos que para los cerdos jóvenes.

Por lo que se refiere a los «productos obtenidos durante la extracción de colza», la «colza» se introdujo recientemente en la lista de materias primas porque el progreso genético ha permitido seleccionar nuevas variedades libres de glucosinolatos y ácido erúcico (factores antinutricionales); la entrada se ha redactado de manera que se ajuste a la estructura utilizada para los productos de soja y girasol.

Estos productos se agrupaban anteriormente en una única entrada, «harina de semillas de colza», en el Reglamento (UE) n.º 575/2011 de la Comisión y, a continuación, se dividieron en dos entradas, «harina de semillas de colza» y «pienso de harina de semillas de colza», en el Reglamento (UE) n.º 68/2013 de la Comisión, modificado por el Reglamento (UE) 2017/1017 de la Comisión. El Reglamento (UE) 2017/1017 de la Comisión enumera muchos productos diferentes obtenidos durante la extracción de semillas de colza. No es posible incluirlos todos en las materias primas para piensos y pueden cambiar en caso de que se actualice o modifique el Reglamento (UE) 2017/1017 de la Comisión. En las notas del cuadro de materias primas permitidas se establece un contenido máximo de materia grasa bruta del 2,5 % de la materia seca, con el fin de garantizar un engrasamiento adecuado.

Por lo que se refiere a los «productos obtenidos durante la extracción de habas de soja», el porcentaje se ha normalizado al 20 % tanto en la fase de cría como en la de cebo, con el fin de garantizar que los cerdos tengan un engrasamiento óptimo para la producción de «Lucanica di Picerno». Dado que el contenido de grasas brutas de la materia prima es una característica clave, se ha establecido un contenido máximo de grasas brutas del 2,5 % de la materia seca, que se incluye en las notas insertadas después del cuadro. Estos productos se agrupaban anteriormente en una única entrada, como «harina de (habas de) soja», en el Reglamento (UE) n.º 575/2011 de la Comisión y, a continuación, se dividieron en dos entradas, «harina de (habas de) soja» y «pienso de harina de (habas de) soja», en el Reglamento (UE) n.º 68/2013 de la Comisión, modificado por el Reglamento (UE) 2017/1017 de la Comisión. El Reglamento (UE) 2017/1017 de la Comisión enumera muchos productos diferentes obtenidos durante la extracción de habas de soja. No es posible incluirlos todos y pueden cambiar en caso de que se actualice o modifique el Reglamento (UE) 2017/1017 de la Comisión.

En cuanto a los «productos obtenidos durante la extracción de semillas de girasol», ahora fijados en el 10 %: el contenido de grasas brutas de la materia prima es importante para garantizar que los cerdos tengan un engrasamiento adecuado para la producción de «Lucanica di Picerno»; por lo tanto, en las notas del cuadro se ha incluido un contenido máximo de grasas brutas del 2,5 % de la materia seca. Estos productos se agrupaban anteriormente en una única entrada, como «harina de semillas de girasol», en el Reglamento (UE) n.º 575/2011 de la Comisión y, a continuación, se dividieron en dos entradas, «harina de semillas de girasol» y «pienso de harina de semillas de girasol», en el Reglamento (UE) n.º 68/2013 de la Comisión, modificado por el Reglamento (UE) 2017/1017 de la Comisión. El Reglamento (UE) 2017/1017 de la Comisión enumera muchos productos diferentes obtenidos durante la extracción de semillas de girasol. No es posible incluirlos todos y pueden cambiar en caso de que se actualice o modifique el Reglamento (UE) 2017/1017 de la Comisión.

La referencia a las tolerancias en materias primas individuales permite ajustarse a la legislación en materia de piensos en vigor, a saber, el artículo 17, apartado 2, letra b), del Reglamento (CE) n.º 767/2009.

La posibilidad de administrar de piensos secos permite al criador elegir qué método utilizar.

El uso de suplementos vitamínicos y de minerales, así como de aditivos, garantiza un crecimiento muscular adecuado y favorece la digestión y la absorción de los nutrientes.

La definición de «residuos y solubles de destilería disecados» se ha aclarado utilizando el texto del punto 1.12.9 del Reglamento (UE) 2017/1017 de la Comisión.

La modificación no afecta al documento único.

5. *Modificación del artículo 2*

Modificación 5

Esta modificación afecta al artículo 2.4, párrafos cuarto y quinto, del pliego de condiciones, pero no modifica el documento único.

Descripción: La modificación de las normas sobre la alimentación de los cerdos relativas a la fase de cebo se refiere al «Cuadro de materias primas permitidas» incluido en la fase de cría, con determinadas especificaciones necesarias para la fase de cebo.

Motivo: La modificación también ofrece una imagen clara de los piensos permitidos durante la fase de cebo.

La modificación no afecta al documento único.

6. *Modificación del artículo 2*

Modificación 6

Esta modificación afecta al artículo 2.4, último párrafo, del pliego de condiciones, pero no modifica el documento único.

Descripción: La modificación traslada la disposición sobre el requisito de peso de los cerdos del párrafo primero del artículo 2.4, sustituyendo el criterio de un peso medio en vivo por lote de 160 kg ± 10 % por un peso individual de la canal de entre 110,1 kg y 180,0 kg.

Motivo: La modificación permite indicar con precisión los valores de peso de cada canal de cerdo pesado, en lugar de un peso medio en vivo por lote de 160 kg ± 10 %, lo que permite controlar con mayor precisión que cada cerdo sacrificado cumpla los requisitos de admisibilidad.

La modificación no afecta al documento único.

7. *Modificación del artículo 7*

Modificación 7

La modificación afecta al artículo 7 del pliego de condiciones, pero no modifica el documento único.

Descripción: La modificación suprime el artículo 7 (Controles).

Motivo: La supresión es necesaria para ajustarse a la legislación vigente de la Unión Europea [artículo 49 del Reglamento (UE) 2024/1143].

La modificación no afecta al documento único.

8. *Modificación del artículo 8*

Modificación 8

La modificación afecta al artículo 8 del pliego de condiciones, pero no modifica el documento único.

Descripción: La modificación cambia la numeración del artículo 8 al artículo 7, si bien no conlleva ningún cambio en el contenido.

Motivo: La modificación es necesaria dada la nueva estructura de artículos del pliego de condiciones.

La modificación no afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

«Lucanica di Picerno»

N.º UE: PGI-IT-02313-AM01 de 30.6.2025

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nombre(s) (de la DOP o IGP)**

«Lucanica di Picerno»

2. **Estado miembro o tercer país**

Italia

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

3.1. *Código de la nomenclatura combinada*

• 16 — PREPARACIONES DE CARNE, PESCADO, CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS O DEMÁS INVERTEBRADOS ACUÁTICOS, O DE INSECTOS

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*

La indicación geográfica protegida «Lucanica di Picerno» queda reservada al producto de charcutería que responde a las siguientes características:

Características físicas:

La «Lucanica di Picerno» presenta una característica forma de «U». Su peso oscila entre 250 y 350 g. Su diámetro varía de 3,0 a 3,6 cm, mientras que su longitud es de entre 20 y 35 cm.

La «Lucanica di Picerno» destinada a ser cortada en lonchas tiene un peso de hasta 1,2 kg, un diámetro entre 3,0 y 3,6 cm, y una longitud que está entre los 40 y los 70 cm.

Características organolépticas:

Color: el producto presenta al corte una rodaja compacta, de color rojo rubí, con presencia de trozos de grasa.

Olor y gusto: las características específicas sensoriales del producto están marcadas por un predominio del aroma de hinojo silvestre (*Foeniculum vulgare*), definido como olor y retrogusto de semillas de hinojo, asociado al aroma especiado, definido como olor y retrogusto de pimienta (*Piper nigrum*), y al de pimentón (*Capsicum annuum*), definido como olor y retrogusto de pimiento en virutas o simientes. En el análisis sensorial descriptivo, las intensidades del aroma especiado y de pimentón resultan menos destacadas que el aroma de hinojo silvestre.

Se admite la variedad picante del producto, en la que aumenta el valor de la intensidad percibida del aroma de pimentón, si bien sigue siendo dominante el aroma de hinojo silvestre.

Características químicas y fisicoquímicas:

contenido de materia grasa entre el 18 y el 35 %;

humedad entre el 35 y el 50 %;

actividad acuosa (Aw) máx. 0,88;

pH comprendido entre 5,4 y 5,8.

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)*

La materia prima utilizada para la elaboración de la IGP «Lucanica di Picerno» es carne fresca obtenida de canales de cerdos pesados, clasificados como tales en la categoría de peso correspondiente, entre 110,1 y 180,0 kg, de conformidad con el Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo; las canales que llegan a los establecimientos deben corresponder a las clases E, U, R y O, de acuerdo con lo dispuesto en la normativa vigente de la Unión Europea; los cerdos pesados se crían durante nueve meses como mínimo, con el fin de que alcancen pesos elevados y carnes idóneas para la producción de la «Lucanica di Picerno».

No se admiten carnes procedentes de:

1) porcinos que presenten caracteres antitéticos, especialmente los portadores del gen responsable de la sensibilidad al estrés (PSS);

2) tipos genéticos y animales considerados no conformes con los objetivos del presente pliego de condiciones;

3) animales de pura raza *landrace belga, hampshire, pietrain, duroc* y *spotted poland*.

Los cerdos, en óptimo estado de salud, se envían al sacrificio antes de cumplir los nueve meses. Quedan excluidos del sacrificio los verracos y las hembras. Además, está prohibido utilizar canales que no se hayan desangrado bien o que se caractericen por la presencia de miopatías manifiestas (PSE y DFD) o secuelas evidentes de procesos inflamatorios o traumáticos.

Para la elaboración de la «Lucanica di Picerno» solamente pueden utilizarse cortes como la paleta deshuesada y sin nervios, el cuello, la parte inferior de la paleta, la panceta, la punta del solomillo y el picadillo de jamón.

Para la preparación de la masa los ingredientes admitidos son los siguientes (expresados en porcentaje respecto al peso total de la masa):

— sal del 2,0 al 2,5 %;

— pimentón dulce o picante (*Capsicuum annum*) del 0,1 al 0,15 %;

— semillas de hinojo silvestre (*Foeniculum vulgare*) del 0,13 al 0,18 %;

— pimienta común (*Piper nigrum*) del 0,05 al 0,1 %;

— dextrosa y sacarosa hasta un máximo del 0,5 %.

Para la preparación de la masa se admiten además los siguientes coadyuvantes, aditivos y conservantes:

— nitrito sódico (E 250);

— nitrato de potasio (E 252): hasta 0,10 g/kg;

— ácido ascórbico (E 300) hasta el 0,1 % o ascorbato sódico (E 301) hasta el 0,1 %.

Pueden añadirse además en la preparación de la masa cárnica preparados de cultivos microbianos para activar la fermentación.

Quedan excluidos ingredientes como la leche, los productos lácteos e ingredientes de OGM.

Para la elaboración de la «Lucanica di Picerno» solamente pueden utilizarse cortes como la paleta deshuesada y sin nervios, el cuello, la parte inferior de la paleta, la panceta, la punta del solomillo y el picadillo de jamón.

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

Todas las fases de elaboración de la «Lucanica di Picerno», desde las operaciones de limpieza de los cortes de carne hasta la curación del producto, se llevan a cabo en la zona geográfica definida.

3.5. *Normas específicas aplicables al envasado, el corte en lonchas, el rallado, etc., del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

La «Lucanica di Picerno» puede comercializarse sin envasar o envasada: al vacío o en atmósfera modificada, entera, en porciones o en lonchas.

3.6. *Normas específicas aplicables al etiquetado del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

En las etiquetas debe figurar el logotipo de la denominación de la IGP «Lucanica di Picerno» y el símbolo gráfico europeo.

Está autorizado el uso de marchamos, sellos y otros materiales informativos siempre y cuando no tengan un significado elogioso ni induzcan a error al consumidor.

Además, está autorizado el uso en la etiqueta de las indicaciones que se refieran a empresas, nombres, razones sociales, marcas privadas, siempre que no tengan significado laudatorio y no induzcan a error al consumidor.

El logotipo de la denominación es el que figura a continuación:



4. **Definición breve de la zona geográfica**

La zona de producción de la «Lucanica di Picerno» corresponde a los territorios de Picerno, Tito, Satriano di Lucania, Savoia di Lucania, Vietri di Potenza, Sant'Angelo Le Fratte, Brienza, Balvano, Ruoti, Baragiano, Bella, Muro Lucano, Castelgrande y Sasso di Castalda.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

La solicitud de registro de la IGP «Lucanica di Picerno» se basa en el uso característico del hinojo silvestre presente en la masa cárnica, cuyo aroma, como se ha demostrado en un análisis sensorial del producto acabado, predomina sobre los demás ingredientes; también se basa en el hecho de que el producto se transforma localmente.

La IGP «Lucanica di Picerno», de hecho, se elabora de acuerdo con métodos consolidados e históricos y debe sus características a una serie de vínculos con el entorno, en sentido amplio e incluyendo el factor humano, los métodos de elaboración centenarios y su interacción.

La elaboración en la zona definida ha sido transmitida de padres a hijos y se han ido desarrollando conocimientos específicos gracias a los productores locales, quienes, a lo largo de los años, han refinado sus conocimientos técnicos en las diversas fases:

— la limpieza, es decir, el corte de partes no utilizables como nervios, tejido conjuntivo, grasa blanda, etc.;

— la reducción a trozos menudos y el triturado de las porciones de carne así obtenidas;

— el especiado de la masa cárnica;

— el reposo de la masa durante un periodo de entre cuatro y veinticuatro horas para permitir que los ingredientes se mezclen de forma equilibrada;

— el embutido de la masa en tripa natural y la consiguiente conformación del producto en la tradicional forma de «U».

La «Lucanica di Picerno» es de color rojo rubí y sus lonchas, que son tiernas y firmes, transmiten un sabor intenso en el que predominan las semillas de hinojo en boca, junto con un aroma especiado de pimienta negra; estos factores contribuyen conjuntamente a su característico perfil sensorial.

El perfil sensorial característico queda atestiguado por los análisis realizados según el método «Flavour Profile», que demuestran cómo, de una escala de valoración lineal no estructurada de 100, que representa la intensidad percibida, el aroma de «hinojo silvestre» predomina sobre los aromas del «condimento» y del «pimentón».

La elección de los ingredientes, principalmente del hinojo silvestre, junto con la indudable vocación charcutera de la zona, contribuye por lo tanto a la creación de un producto bien diferenciado por aspectos organolépticos de las demás producciones locales del mismo género.

Las condiciones climáticas de la zona, típicas de los Apeninos lucanos, consistentes en veranos calurosos y secos a los que siguen temporadas con precipitaciones abundantes, suelen tener carácter nevoso en los meses invernales. Dichas condiciones térmicas e higrométricas constituyen los factores principales para el crecimiento exuberante del hinojo, ingrediente utilizado tradicionalmente para la producción de la «Lucanica di Picerno». De hecho, la receta de Picerno, procedente de la tradición de los hogares campesinos, establecía para el uso de esta especia una proporción de un centenar de semillas por cada kilogramo de masa cárnica, subrayando así el carácter distintivo de dicho producto. En este sentido, cabe subrayar que en Picerno existe un verdadero mercado del hinojo silvestre. Las semillas de esta antigua planta aromática perenne, presente en todas partes, eran recogidas y vendidas por personas mayores. El hinojo silvestre actualmente procede en general, aunque no necesariamente, de la zona geográfica definida.

Asimismo, en la fase de curación es tradicional mantener colgadas las piezas de «Lucanica di Picerno» en jaulas especiales, lo que permite obtener la característica forma de «U» que hasta hoy distingue a este producto.

Existe pues un fuerte arraigo de la producción de la «Lucanica di Picerno» en el territorio, manifestado por la presencia de numerosos operadores que, siguiendo los métodos artesanales utilizados por sus padres y abuelos, prestan especial atención a la selección de las carnes, a su elaboración y a su curación, realizando de este modo un producto típico, que confirma el vínculo que une la producción de la «Lucanica di Picerno» desde sus orígenes hasta la actualidad.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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