C/2025/5170

23.9.2025

Geograafilise tähisega toote spetsifikaadi heakskiidetud standardmuudatust käsitleva teate avaldamine kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2025/27 ([1]) artikli 5 lõikega 4

(C/2025/5170)

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

(Määruse (EL) 2024/1143 artikkel 24)

„Lucanica di Picerno“

PGI-IT-02313-AM01 – 30.6.2025

1. **Toote nimetus**

„Lucanica di Picerno“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☐ Kaitstud päritolunimetus (KPN)

☒ Kaitstud geograafiline tähis (KGT)

☐ Geograafiline tähis (GT)

3. **Valdkond**

☒ Põllumajandustooted

☐ Veinid

☐ Piiritusjoogid

4. **Liikmesriik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Itaalia

5. **Standardmuudatusest teavitav liikmesriigi ametiasutus**

Põllumajanduse, toidualase sõltumatuse ja metsanduse ministeerium – toidualase sõltumatuse ja hobukultuuri osakond

6. **Muudatuse käsitamine standardmuudatusena**

Kaitstud geograafilise tähise „Lucanica Picerno“ tootespetsifikaadi muudatused:

— ei hõlma kaitstud päritolunimetuse või kaitstud geograafilise tähise nimetuse või selle nimetuse kasutamise muutmist;

— ei too kaasa riski, et artikli 5 lõike 1 punktis b osutatud seos kaitstud päritolunimetuste puhul või artikli 5 lõike 2 punktis b osutatud seos kaitstud geograafiliste tähiste puhul muutub kehtetuks ning

— muudatustest ei tulene täiendavaid piiranguid toote turustamisele.

([1]) Komisjoni 30. oktoobri 2024. aasta delegeeritud määrus (EL) 2025/27, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) 2024/1143 geograafiliste tähiste, garanteeritud traditsiooniliste toodete ja vabatahtlike kvaliteedimõistete registreerimist ja kaitset käsitlevate eeskirjadega ning tunnistatakse kehtetuks delegeeritud määrus (EL) nr 664/2014 (ELT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Heakskiidetud muudatus(t)e kirjeldus**

1. *Artikli 2 muutmine*

Muudatus 1

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 2.4 lõiget 1 ja koonddokumendi punkti 3.3.

Kirjeldus: muudatusega kehtestatakse raskete sigade rümpade kaaluvahemik 110,1–180 kg, millega asendatakse tootespetsifikaadi artikli 2.4 viimases lõigus osutatud keskmise eluskaalu kriteerium partii kohta.

Põhjendus: selle muudatusega on välja jäetud viide tapamajja saadetavasse partiisse kuuluvate sigade eluskaalule ning see on asendatud ühe rümba kaalu näitajaga, mida on iga sea puhul tapmise ajal võimalik objektiivselt ja täpselt kontrollida. Kaalu suurendamine on seotud valitseva suundumusega Euroopa seakasvatuses, mis on tingitud paremates geneetilistest omadustest, loomade paranenud heaolust ja paremast toitmisest.

See muudatus mõjutab koonddokumenti.

2. *Artikli 2 muutmine*

Muudatus 2

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 2.4 lõiget 4, kuid ei mõjuta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega määratletakse mõiste „kasvuetapp“, mida kirjeldatakse kehtivas tootespetsifikaadis kui söötmise esimest etappi, täpsustades, et kasvuetapp järgneb imetamisele ja võõrutamisele.

Põhjendus: mõiste „kasvuetapp“ on asjakohane selgitamaks, et see etapp järgneb imetamis- ja võõrutusetapile, mille ajal võib sigu toita igasuguse kehtivate eeskirjadega lubatud söödamaterjaliga, et tagada loomade toitumisalaste, nende heaolu ja tervisega seotud vajaduste rahuldamine.

Muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

3. *Artikli 2 muutmine*

Muudatus 3

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 2.4 lõiget 4, kuid ei mõjuta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega tõstetakse sigade maksimumkaal esimese etapi lõpus, mida nüüd nimetatakse „kasvuetapiks“, 80 kilogrammilt 85 kilogrammile.

Põhjendus: see tõus on seotud geneetika ja toitumise arenguga ning loomade heaolustandardite kohaldamisega (direktiiv 2008/120/EL), mis on toonud kaasa sigade kasvupotentsiaali üldise paranemise.

Muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

4. *Artikli 2 muutmine*

Muudatus 4

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 2.4 lõikeid 4 ja 5, kuid ei mõjuta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega liidetakse kaks osa, mis puudutavad esimeses etapis lubatud sööta ja teises nuumamisetapis lubatud sööta, üheks tabeliks pealkirjaga „Lubatud söödamaterjalide tabel“, mis on võetud kasutusele kasvuetapiks ja mida tuleb kasutada ka nuumamisetapis.

Järgmiste söödamaterjalide nimetusi on muudetud, võttes arvesse Euroopa Liidu eeskirjade kohast nomenklatuuri, mis on sätestatud määruses (EL) nr 68/2013, mida on ajakohastatud määrusega (EL) 2017/1017:

— maisile ei viidata enam itaalia keeles sõnaga „mais“, vaid sõnaga „granturco“;

— durumnisujahule viidatakse nüüd sõnaga „lihtjahu“;

— kuivatatud lutsernijahule viidatakse nüüd sõnadega „lutsern (kõrgel temperatuuril kuivatatud)“;

— linaseemekoogi puhul ei kasutata itaalia keeles enam nimetust „expeller di lino“, vaid nimetust „panello di lino“, millele lisaks on esitatud järgmised nimetused: linaseemne söödakook, linaseemnejahu, linaseemne söödajahu;

— väljend „õuna ja pirni pressimisjäägid, viinamarjakestad ja tomatikoor seedimise soodustamiseks“ on asendatud väljendiga „puuviljade pressimisjäägid ja tomati pressimisjäägid eelsegude täiteainena“;

— väljendi „õlle- ja/või torulapärm“ asemel on öeldud „pärmid“;

— söödamaterjalile „maisiidude ekstraheerimisel saadav jahu“ (milles on kasutatud itaalia keeles sõna „mais“) viidatakse nüüd sõnaga „maisiidusrott“ (kasutades itaaliakeelset sõna „granturco“);

— söödamaterjalile „destilleerimisjäägid“ viidatakse nüüd sõnadega „piiritustööstuse kuivjäägid ja jääklahused“.

Välja on jäetud järgmised söödamaterjalid:

— seemneteta jaanikaunad;

— valgulüsaadid;

— veetustatud kartul;

— kassaava;

— pressitud ja sileeritud peedipulp;

— seesamijahu;

— ekstraheeritud kookosejahu.

Kategooria „vähem tähtsad teraviljad“ puhul on välja jäetud sõna „kaer“.

Muudetud on järgmiste söödamaterjalide piirkogust:

— petipiim – üksnes kasvuetapi puhul (nüüd lubatud kuni 250 grammi kuivaines ühe looma kohta päevas);

— maisigluteenijahu ja/või maisigluteenisööt (enne kuni 5 %, nüüd kuni 10 %);

— mais (enne kuni 55 %, nüüd kuni 65 %);

— sorgo (enne kuni 40 %, nüüd kuni 55 %);

— oder (enne kuni 40 %, nüüd kuni 55 %);

— nisu (enne kuni 25 %, nüüd kuni 55 %);

— tritikale (enne kuni 25 %, nüüd kuni 55 %);

— veetustatud peedipulp (enne kuni 4 %, nüüd kuni 10 %);

— lutsern (kõrgel temperatuuril kuivatatud) (enne kuni 2 %, nüüd kuni 4 %).

Lisatud on järgmised söödamaterjalide nimetused:

— maisigluteenijahu ja/või maisigluteenisööt (ka nuumamisetapi puhul);

— maisisilo (ka nuumamisetapi puhul);

— tervetest tõlvikutest tehtud maisijahu;

— piiritustööstuse kuivjäägid ja jääklahused (ka nuumamisetapi puhul);

— linaseemne söödakook, linaseemnejahu, linaseemne söödajahu;

— lipiidid, mille standardsulamistemperatuur on üle 36 °C (ka nuumamisetapi puhul);

— rapsiseemnete ekstraheerimisel saadud tooted;

— röstitud terved põldsojaoad ja/või põldsojaoakook (ainult kasvuetapi puhul).

Söödamaterjalide kirje „herned ja/või muud kaunviljade seemned“ on jagatud kaheks kirjeks – „herned“ ja „muud kaunviljade seemned“ – ning piirkoguseid on suurendatud (nüüd on lubatud maksimaalne osakaal herneste puhul 25 % ja muude kaunviljade seemnete puhul 10 %).

Mis puutub nimetusse „tera- ja/või tõlvikujahu“, siis see on asendatud täpsema nimetusega „maisitera- ja/või maisitõlvikujahu“.

Nimetuse „ekstraheeritud sojajahu“ asemel kasutatakse nüüd nimetust „sojaubade ekstraheerimisel saadud tooted“ ning selle söödamaterjali lubatud maksimaalne osakaal on nüüd 20 % nii kasvuetapi kui ka nuumamisetapi puhul.

Nimetus „päevalillejahu“ on asendatud nimetusega „päevalilleseemnete ekstraheerimisel saadud tooted“ ja selle söödamaterjali lubatud maksimaalne osakaal on nüüd 10 %.

Tabeli märkuses 4 on sätestatud, et sojaubade, päevalilleseemnete ja rapsiseemnete ekstraheerimisel saadud toodete puhul ei tohi kogurasvasisaldus kuivaines olla rohkem kui 2,5 %.

Määruse (EÜ) nr 767/2009 artikli 17 lõike 2 punkti b kohast viidet üksikute toorainete lubatud hälvetele on muudetud, jättes välja viite 10 %-le.

Lisatud on võimalus kasutada mineraalaineid, vitamiine ja söödalisandeid.

Lisatud on viide kuivsööda andmisele.

Märkuses 2 on selgemalt määratletud mõiste „piiritustööstuse kuivjäägid ja jääklahused“.

Peale linoolhappe sisalduse ülempiiri 2 % kehtestatakse muudatusega kogurasvasisalduse ülempiir 5 % (sööda kuivmassi kohta).

Põhjendus: ühendatud „Lubatud söödamaterjalide tabeli“ lisamine nii kasvu- kui ka nuumamisetapi jaoks muudab tootespetsifikaadi kergemini loetavaks.

Söödamaterjalide nimetusi on muudetud vastavalt komisjoni määrusele (EL) nr 68/2013, mida on ajakohastatud määrusega (EL) 2017/1017. Terminoloogia ajakohastamine on vajalik, et väljendada selgemalt seda, millist tüüpi toorainele viidatakse.

Viide söödamaterjalile „kaer“ on välja jäetud, sest see kuulub kategooriasse „vähem tähtsad teraviljad“.

Mõisted „seemneteta jaanikaunad“, „valgulüsaadid“, „veetustatud kartul“, „kassaava“, „pressitud ja sileeritud peedipulp“, seesamijahu“ ja „ekstraheeritud kookosjahu“ on välja jäetud, sest neid söödamaterjale kasutatakse tehnilistel või kvaliteediga seotud põhjustel harva raskete sigade söötmiseks või on neid keeruline hankida või on nende toiteväärtus väike.

Maisigluteenijahu ja/või maisigluteenisööda lubatud mahtu protsentides on suurendatud, sest tegemist on suure valgusisaldusega söödamaterjaliga, mis on toidus kasulik (toorvalk) ja kergesti seeditav.

Petipiima (kasvuetapis), maisi, sorgo, nisu, tritikale, veetustatud peedipulbi, lutserni (kõrgel temperatuuril kuivatatud) ja päevalilleseemnete ekstraheerimisel saadud toodete kasutamist on suurendatud, sest see söödamaterjal on alati olnud raskete sigade traditsioonilise toidu aluseks, ja arvestades söödasektoris viimase kahe aastakümne vältel tehtud edusamme, aitab see suurendada sigade toidu kiudainesisaldust ja toetada organismi elutähtsaid funktsioone.

Lisatud on lipiidide, mille standardsulamistemperatuur on üle 36 °C, kasutamine nii kasvu- kui ka nuumamisetapis, sest uue rasvasisalduse ülempiiri 5 % (sööda kuivmassi kohta) lisamine linoolhappe sisalduse ülempiirile 2 % tagab, et nuumamisetapis sulatatud searasva kasutamise korral on sigade rasvasus piisav.

Lisatud on röstitud terved põldsojaoad ja/või põldsojaoakook, sest kasvuetapis annab see sigade energiavajaduse rahuldamiseks vajalikku energiat.

Tervetest tõlvikutest tehtud maisijahu, mis on väga kiudainerikas, kasutatakse kliide asemel kiudainete allikana loomade söötmisel.

Herneste osakaalu suurenemine tagab sigade piisava rasvasuse, kuna erinevalt teistest kaunviljadest sisaldavad need vähe toitainete imendumist takistavaid aineid.

Lisatud on linaseemne söödakook, linaseemnejahu ja linaseemne söödajahu, kuna need on linaseemekoogile lähedased söödamaterjalid, mis on jäetud tootespetsifikaati ja lisatud komisjoni määrusesse (EL) 2017/1017.

Maisisilo ja piiritustööstuse kuivjäägid ja jääklahused, millest viimane sisaldab rikkalikult B-vitamiini, on nüüd lisatud ka nuumamisetappi; tegemist on ideaalse söödamaterjaliga, mis tagab sigade piisava rasvasuse ja mida täiskasvanud sigadel on tänu suurele kiudainesisaldusele palju lihtsam seedida kui noortel sigadel.

Mis puudutab rapsiseemnete ekstraheerimisel saadud tooteid, siis on söödamaterjalide nimekirja hiljuti lisatud rapsiseemned, sest geneetika vallas tehtud edusammud on võimaldanud valida uusi sorte, mis ei sisalda glükosinolaate ega eruukhapet (toitainete imendumist takistavad ained); kirje on sõnastatud nii, et see vastaks soja- ja päevalilletoodete puhul kasutatavale ülesehitusele.

Need tooted olid varem määruses (EL) nr 575/2011 hõlmatud ühe kirjega, s.t „rapsiseemnesrott“, ja seejärel 2013. aastal määruses (EL) nr 68/2013, mida on muudetud komisjoni määrusega (EL) 2017/1017, jagatud kaheks kirjeks – „rapsiseemnesrott“ ja „rapsiseemne söödajahu“. Komisjoni määruses (EL) 2017/1017 on loetletud palju tooteid, mis saadakse rapsiseemnete ekstraheerimisel. Kõiki söödamaterjale ei ole otstarbekas loetleda ja need võivad komisjoni määruse (EL) 2017/1017 ajakohastamise korral muutuda. Sobiva rasvasuse tagamiseks on lubatud söödamaterjalide tabeli märkustes sätestatud, et kogurasvasisaldus kuivaines ei tohi ületada 2,5 %.

Põldsojaubade ekstraheerimisel saadud toodete puhul on protsent nii kasvu- kui ka nuumamisetapi ajal ühtlustatud 20 %-le, et tagada toote „Lucanica di Picerno“ tootmisel kasutatavate sigade sobilik rasvasus. Kuna söödamaterjali kogurasvasisaldus on oluline omadus, on sätestatud, et see ei tohi kuivaines ületada 2,5 %, ja see on lisatud tabeli märkustesse. Need tooted olid varem määruses (EL) nr 575/2011 hõlmatud ühe kirjega, s.t „sojaoajahu“, ja seejärel 2013. aastal määruses (EL) nr 68/2013, mida on muudetud määrusega (EL) 2017/1017, jagatud kaheks kirjeks – „põldsojaoajahu“ ja „põldsojaoa söödajahu“. Määruses (EL) 2017/1017 on loetletud palju eri tooteid, mis saadakse sojaubade ekstraheerimisel. Neid kõiki ei ole otstarbekas söödatabelis loetleda ja need võivad komisjoni määruse (EL) 2017/1017 ajakohastamise või muutmise korral muutuda.

Päevalilleseemnete ekstraheerimisel saadud toodete puhul on nüüd sätestatud osakaal 10 %: söödamaterjali kogurasvasisaldus on oluline tagamaks, et sigade rasvasus on sobiv toote „Lucanica di Picerno“ tootmiseks; seega on tabeli märkustesse lisatud, et kogurasvasisaldus kuivaines ei ole rohkem kui 2,5 %. Need tooted olid varem määruses (EL) nr 575/2011 hõlmatud ühe kirjega, s.t „päevalilleseemnejahu“, ja seejärel 2013. aastal määruses (EL) nr 68/2013, mida on muudetud määrusega (EL) 2017/1017, jagatud kaheks kirjeks – „päevalilleseemnejahu“ ja „päevalilleseemne söödajahu“. Komisjoni määruses (EL) 2017/1017 on loetletud palju tooteid, mis saadakse päevalilleseemnete ekstraheerimisel. Neid kõiki ei ole otstarbekas loetleda ja need võivad komisjoni määruse (EL) 2017/1017 ajakohastamise või muutmise korral muutuda.

Viide üksikute söödamaterjalide lubatud hälbele võimaldab saavutada kooskõla sööta puudutavate kehtivate seadustega, nimelt määruse (EÜ) nr 767/2009 artikli 17 lõike 2 punktiga b.

Viide kuivsööda andmisele võimaldab põllumajandustootjal valida, millist meetodit kasutada.

Vitamiinide ja mineraalainete ning söödalisandite kasutamine tagab nõuetekohase lihaste arengu ning toetab seedimist ja toitainete imendumist.

Mõiste „piiritustööstuse kuivjäägid ja jääklahused“ määratlust on selgitatud, kasutades komisjoni määruse (EL) 2017/1017 punkti 1.12.9 sõnastust.

Muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

5. *Artikli 2 muutmine*

Muudatus 5

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 2.4 lõikeid 4 ja 5, kuid ei mõjuta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega lisatakse eeskirjades, mis käsitlevad sigade söötmist nuumamisetapis, viide eespool, kasvuetapi osas hõlmatud tabelile „Lubatud söödamaterjalid“, koos teatavate nuumamisetapiga seotud vajalike täpsustustega.

Põhjendus: muudatus annab selge ülevaate söödast, mida on lubatud kasutada ka nuumamisetapi ajal.

Muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

6. *Artikli 2 muutmine*

Muudatus 6

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 2.4 viimast lõiget, kuid ei mõjuta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega viiakse sigade kaalu nõue üle artikli 2.4 esimesse lõiku, asendades kriteeriumi, mille kohaselt peab keskmine eluskaal iga partii kohta olema 160 kg ± 10 %, kui rümba kaal on vahemikus 110,1–180,0 kg.

Põhjendus: see muudatus võimaldab täpselt märkida iga raske sea rümba kaalu, mitte keskmist eluskaalu 160 kg ± 10 % partii kohta, mis võimaldab täpsemalt kontrollida, et iga tapetud siga vastab sätestatud nõuetele.

Muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

7. *Artikli 7 muutmine*

Muudatus 7

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 7, sellega ei kaasne muudatusi koonddokumendis.

Kirjeldus: muudatusega jäetakse välja artikkel 7 („Kontroll“).

Põhjendus: väljajätmine on vajalik kooskõlas kehtivate ELi õigusaktidega – määruse (EL) 2024/1143 artikliga 49.

Muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

8. *Artikli 8 muutmine*

Muudatus 8

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 8, sellega ei kaasne muudatusi koonddokumendis.

Kirjeldus: artiklist 8 saab artikkel 7, sisu ei muutu.

Põhjendus: muudatus on vajalik, arvestades tootespetsifikaadi uue artikli ülesehitust.

Muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

KOONDDOKUMENT

„Lucanica di Picerno“

ELi nr: PGI-IT-02313-AM01 – 30.6.2025

KPN ( ) KGT (X)

1. **Nimetus(ed) (KPN või KGT)**

„Lucanica di Picerno“

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Itaalia

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. *Kombineeritud nomenklatuuri kood*

• 16 – TOOTED LIHAST, KALAST, VÄHKIDEST, MOLLUSKITEST VÕI MUUDEST VEESELGROOTUTEST VÕI PUTUKATEST

3.2. *Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus*

Kaitstud geograafilise tähisega „Lucanica Picerno“ tähistatakse vorstitooteid, mis vastavad järgmistele omadustele.

Füüsikalised omadused

Vorst „Lucanica Picerno“ on iseloomulikult U-kujuline. Toote kaal jääb vahemikku 250–350 grammi. Läbimõõt on 3,0–3,6 cm ning pikkus 20–35 cm.

Viilutamiseks mõeldud vorsti „Picerno Lucanica“ kaal on kuni 1,2 kg, läbimõõt 3,0–3,6 cm ja pikkus 40–70 cm.

Organoleptilised omadused

Värvus: lõikamisel on toote viil tihke ja selle lõikepind, milles esineb pekitükikesi, on sügavpunase värvusega.

Lõhn ja maitse: lõhnaomadustelt iseloomustab toodet valdav hariliku apteegitilli ehk fenkoli (*Foeniculum vulgare*) aroom, mida võiks kirjeldada kui apteegitilliseemnete lõhna ja järelmaitset; sellega kaasneb vürtsikas aroom, mida võiks kirjeldada kui musta pipra (*Piper nigrum*) lõhna ja järelmaitset, ning hariliku paprika (*Capsicum annuum*) aroom, mida võiks kirjeldada kui tervete või jahvatatud pipraterade lõhna ja järelmaitset. Kirjeldavast lõhnaanalüüsist selgub, et vürtside ja paprika aroom on nõrgem kui hariliku apteegitilli oma.

Lubatud on ka teravama lõhna ja maitsega toote variant, mille puhul on paprika aroomi intensiivsust küll suurendatud, kuid valdavaks peab siiski jääma hariliku apteegitilli aroom.

Keemilised ja keemilis-füüsikalised omadused

Rasvasisaldus 18–35 %

Niiskusesisaldus 35–50 %

Vee aktiivsus (Aw) maksimaalselt 0,88

pH vahemikus 5,4–5,8

3.3. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)*

Vorsti „Lucanica Picerno“ (KGT) valmistamiseks kasutatav tooraine on värske liha, mis on saadud selliste raskete sigade rümpadest, mis on liigitatud vastavasse rümba kaalukategooriasse vahemikus 110,1–180,0 kg Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1308/2013 tähenduses; tootmisrajatistesse sisenevad searümbad peavad vastama Euroopa Liidu kehtivate õigusaktidega ette nähtud kategooriatele E, U, R ja O; rasked sead peavad kasvama vähemalt üheksa kuud, et nad saavutaksid suure massi ja liha oleks vorsti „Lucanica di Picerno“ tootmiseks sobiv.

Kasutada ei ole lubatud liha, mis on saadud:

1) sigadelt, kellel esineb vastunäidustatud omadusi, eelkõige, kes kannavad stressitundlikkusega seotud geeni;

2) sellise tõuliini ja selliste loomade esindajatelt, keda peetakse käesoleva spetsifikaadi eesmärkidele mittevastavaks;

3) puhtatõulistelt Belgia Landrace'i, Hampshire'i, Pietraini, Duroci ja Spotted Polandi tõugu sigadelt.

Terved sead saadetakse tapamajja üheksa kuu vanuselt. Kulte ja aretusemiseid liha saamiseks tapamajja ei saadeta. Peale selle on keelatud kasutada täielikult veretustamata rümpasid või rümpasid, millel esineb ilmseid müopaatia tunnuseid (PSE- või DFD-liha) või nähtavaid põletikulisi või traumaatilisi tüsistusi.

Vorsti „Lucanica Picerno" tootmiseks võib kasutada ainult selliseid jaotustükke nagu abaosa, mis on konditustatud ja millest on närvid eemaldatud, kaela-, rinna-, kõhutükki, sisefilee ja singi valiktükke.

Vorstitaina valmistamisel on lubatud kasutada järgmisi koostisaineid (väljendatud protsendina taina kogukaalust):

— sool 2,0–2,5 %;

— magus paprika või vürtspaprika (*Capsicum annuum*) 0,1– 0,15 %;

— harilik apteegitill (*Foeniculum vulgare*) 0,13–0,18 %;

— must pipar (*Piper nigrum*) 0,05–0,1 %;

— glükoos ja sahharoos kuni 0,5 %.

Vorstitaina valmistamisel on lubatud kasutada järgmisi abi-, lisa- ja säilitusaineid vastavalt alljärgnevale tabelile:

— naatriumnitrit (E 250);

— kaaliumnitraat (E 252): kuni 0,10 g/kg;

— askorbiinhape (E 300) kuni 0,1 % või naatriumaskorbaat (E 301) kuni 0,1 %.

Vorstitaina valmistamisel on lubatud lisada ka valmistisi, mis on ette nähtud käärimise esilekutsumiseks (startermikroobid).

Sellised koostisained nagu piim, piimatooted ja GMO koostisosad ei ole lubatud.

Vorsti „Lucanica Picerno" tootmiseks võib kasutada ainult selliseid jaotustükke nagu abaosa, mis on konditustatud ja millest on närvid eemaldatud, kaela-, rinna-, kõhutükki, sisefilee ja singi valiktükke.

3.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Kõik vorsti „Lucanica di Picerno" tootmisetapid alates liha jaotustükkide trimmimisest kuni laagerdumiseni peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas.

3.5. *Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

Vorsti „Lucanica Picerno" võib turustada pakendamata või pakendatult, vaakumpakendis või kaitsvas keskkonnas tervelt, tükkidena või viilutatult.

3.6. *Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

Märgisel peab olema kaitstud geograafilise tähisega vorsti „Lucanica Picerno" logo ja Euroopa Liidu graafiline sümbol.

Lubatud on kasutada ripatseid, plomme ja muud infomaterjali, tingimusel et neil ei ole kiitvat tähendust ning need ei eksita tarbijat.

Märgisel võib seega kasutada tähistust, milles viidatakse ettevõttele, selle nimele, ärinimele, eraõiguslikele kaubamärkidele, tingimusel et neil ei ole kiitvat tähendust ja need ei eksita tarbijat.

Nimetuse logo on esitatud alljärgnevalt:



4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Vorsti „Lucanica Picerno“ tootmispiirkond hõlmab järgmisi territooriume: Picerno, Tito, Satriano di Lucania, Savoia di Lucania, Vietri di Potenza, Sant'Angelo Le Fratte, Brienza, Balvano, Ruoti, Baragiano, Bella, Muro Lucano, Castelgrande ja Sasso di Castalda.

5. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Kaitstud geograafilise tähise „Lucanica Picerno“ registreerimistaotluse alus on: hariliku apteegitilli kasutamine vorstitainas, nii et selle maitse ja lõhn on lõpptoote sensoorse analüüsi kohaselt muudest koostisainetest tuntavam; samuti kohaliku töötlemise eripärad.

Kaitstud geograafilise tähisega vorst „Lucanica Picerno“ on toodetud ajalooliselt väljakujunenud meetodeid kasutades ning selle omadused tulenevad seostest keskkonnaga laiemas tähenduses, sealhulgas inimtegur ning sajanditepikkune metoodika ja nende omavaheline põimumine.

Töötlemisoskusi on piirkonnas põlvest põlve edasi antud ja kohalikel tootjatel on selle alusel välja kujunenud konkreetsed oskused, aja jooksul on tootjad määranud täpselt kindlaks eri tootmisetappides tehtavad toimingud:

— puhastamine, st lõigatakse ära kasutamiseks mittesobivad osad: närvid, sidekude, pehme rasv,

— tükeldamine väikesteks portsjoniteks ja neist hakkliha valmistamine,

— vorstitaina maitsestamine,

— vorstitaina laagerdumine 4 kuni 24 tundi, et koostisosad tasakaalustatult seguneksid,

— vorstitaina pressimine naturaalsesse soolde ja vorsti kinnitamine klassikaliselt U-kujuliseks.

Vorst „Lucanica Picerno“ on sügavpunase värvusega, selle viil on tihke ja pehme, tugeva maitsega, milles tulevad valdavalt esile apteegitilliseemned, millele lisandub musta pipra teravus, ning see kombinatsioon annabki tootele selle erilise organoleptilise profiili.

Iseloomulikku lõhna- ja maitseprofiili kinnitavad ka maitseprofiili meetodil tehtud analüüsid, millest nähtub, kuidas 100 ühikuga struktureerimata lineaarsel hindamisskaalal on esindatud tuntav intensiivsus, hariliku apteegitilli lõhn ning piprase ja vürtsika aroomi esiletungivus.

Koostisainete valik, eelkõige piirkonna lihatoodete puhul iseloomulik harilik apteegitill, aitab seega kaasa sellise toote valmistamisele, mis eristub oma organoleptiliste omaduste poolest selgelt muudest sama tüüpi toodetest.

Lucano Apenniinidele väga iseloomulikke piirkondlikke kliimatingimusi iseloomustavad kuumad ja kuivad suved, millele järgnevad sademeterohked aastaajad ning talvekuudel esineb ka lund. Sellised soojus- ja niiskustingimused on peamised tegurid, mille tõttu kasvab piirkonnas palju harilikku apteegitilli, mida traditsiooniliselt vorstis „Lucanica Picerno“ kasutatakse. Picerno traditsioonilise koduse retsepti kohaselt kasutatakse seda maitseainet, arvestades ligikaudu sada seemet vorstitaina kilogrammi kohta, et rõhutada kõnealuse toote eripära. Sellega seoses tuleb märkida, et Picerno oli ka hariliku apteegitilli oluline turg. Seda esines kõikjal ning kogukonna eakad inimesed korjasid ja müüsid selle antiikse lõhnataime seemneid. Praegu kasutatakse üldiselt, kuid mitte tingimata määratletud geograafilisest piirkonnast korjatud harilikku apteegitilli.

Kuna vorst „Lucanica di Picerno“ riputatakse traditsiooniliselt laagerdumisetapis vastavatele ritvadele, on valmistoode iseloomulikult U-kujuline, mis eristab seda muudest sarnastest.

Seega on vorsti „Lucanica di Picerno“ tootmine piirkonnas sügavalt juurdunud, siin on ka palju ettevõtjaid, kes toodavad vorsti oma esivanemate kasutatud käsitööonduslike meetodite järgi ja pööravad erilist tähelepanu liha valikule, selle töötlemisele ja laagerdamisele, saades nii tulemuseks tüüpilise toote, mis annab kinnitust sellest, et vorsti „Lucanica di Picerno“ tootmine on tänapäevani piirkonnaga seotud.

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

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