C/2025/5170

23.9.2025

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 [1] 5 artiklan 4 kohta)

(C/2025/5170)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Lucanica di Picerno”

PGI-IT-02313-AM01 – 30.6.2025

1. **Tuotteen nimi**

”Lucanica di Picerno”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☐ Suojattu alkuperänimitys (SAN)

☒ Suojattu maantieteellinen merkintä (SMM)

☐ Maantieteellinen merkintä (MM)

3. **Ala**

☒ Maataloustuotteet

☐ Viinit

☐ Tislatut alkoholijuomat

4. **Jäsenvaltio, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Italia

5. **Vakiomuutoksesta ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

Ministero dell’agricoltura della sovranità alimentare e delle foreste – Dipartimento della sovranità alimentare e dell’ippica (Maatalous-, elintarvikeomavaraisuus- ja metsätalousministeriö – elintarvikeomavaraisuuden ja hevosurheilun osasto)

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Suojatun maantieteellisen merkinnän ”Lucanica di Picerno” tuote-eritelmään tehtävät muutokset

— eivät sisällä muutosta suojatun alkuperänimityksen tai suojatun maantieteellisen merkinnän nimessä tai kyseisen nimen käytössä

— eivät uhkaa poistaa suojatulta alkuperänimitykseltä 5 artiklan 1 kohdan b alakohdassa tarkoitettua yhteyttä tai suojatulta maantieteelliseltä merkinnältä 5 artiklan 2 kohdan b alakohdassa tarkoitettua yhteyttä

— eivät aiheuta uusia tuotteen kaupan pitämisen rajoituksia.

[1] Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Hyväksytyn muutoksen / hyväksyttyjen muutosten kuvaus**

1. *Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan*

Muutos 1

Muutos koskee tuote-eritelmän 2.4 kohdan ensimmäistä alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 3.3 kohtaa.

Kuvaus: Muutoksella korvataan tuote-eritelmän 2.4 kohdan viimeisessä virkkeessä esitetty vaatimus eräkohtaisesta elopainosta, ja sen sijaan lihasikojen ruhoille asetetaan 110,1–180,0 kilogramman painovaatimus.

Perustelu: Muutoksella poistetaan epätarkka viittaus sikaerän elopainoon ja se korvataan yksittäisen ruhon teuraspainolla, joka tarkastetaan objektiivisesti ja tarkasti kunkin teurastettavan sian osalta. Painonnousu liittyy EU:n siankasvatusalan nykyiseen kehityssuuntaukseen, joka on parantuneiden geneettisten ominaisuuksien sekä eläinten hyvinvoinnin ja ravitsemuksen paranemisen ansiota.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

2. *Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan*

Muutos 2

Muutos koskee tuote-eritelmän 2.4 kohdan 4 alakohtaa. Se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Tuote-eritelmän aikaisempi ilmaus ”ensimmäinen ruokintavaihe” muutetaan ”kasvuvaiheeksi”, joka alkaa imetys- ja vieroitusvaiheiden jälkeen.

Perustelu: Vaiheen määritteleminen ”kasvuvaiheeksi” on perusteltua, jotta on selvää, että tämä vaihe seuraa imetys- ja vieroitusvaiheita. Näiden vaiheiden aikana sikojen ravinnoksi voidaan käyttää kaikkia voimassa olevien sääntöjen sallimia raaka-aineita, jotta varmistetaan, että eläinten ravintoon, hyvinvointiin ja terveyteen liittyvät tarpeet tulevat täytetyiksi.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

3. *Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan*

Muutos 3

Muutos koskee tuote-eritelmän 2.4 kohdan 4 alakohtaa. Se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella enimmäispaino ensimmäisen vaiheen (jota nyt kutsutaan ”kasvuvaiheeksi”) lopussa nostetaan 80 kilogrammasta 85 kilogrammaan.

Perustelu: Painorajan nostaminen liittyy sikojen kasvukyvyn yleiseen parantumiseen, mikä johtuu geneettisten ominaisuuksien ja ravinnon kehittymisestä sekä eläinten hyvinvointia koskevien vaatimusten (direktiivi 2008/120/EY) soveltamisesta.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

4. *Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan*

Muutos 4

Muutos koskee tuote-eritelmän 2.4 kohdan 4 ja 5 alakohtia. Se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella yhdistetään ensimmäisessä vaiheessa ja toisessa vaiheessa (lihotusvaiheessa) sallittuja rehuja koskevat kaksi kohtaa yhdeksi sallittujen raaka-aineiden taulukoksi. Taulukko on sisällytetty kasvuvaihetta koskevaan osioon, mutta se koskee myös lihotusvaihetta.

Muutoksella on korjattu seuraavien raaka-aineiden nimitykset ottaen huomioon asetuksessa (EU) N:o 68/2013, sellaisena kuin se on päivitettynä asetuksella (EU) 2017/1017, vahvistettujen Euroopan unionin sääntöjen mukainen nimikkeistö:

— ”maissista” ei enää käytetä italiankielisessä toisinnossa ilmaisua *mais* vaan ilmaisua *granturco*

— ilmaisun ”suurimot” sijasta käytetään nyt ilmaisua ”rouhe”

— ilmaisun ”kuivattu sinimailasjauho” sijasta käytetään nyt ilmaisua ”sinimailanen (lämpökuivattu)”

— ”pellavansiemenpuristeesta” ei enää käytetä italiankielisessä toisinnossa ilmaisua *expeller di lino* vaan ilmaisua *panello di lino*, ja raaka-aineluetteloon on lisätty myös seuraavat ilmaisut: ”pellavansiemenpuristerehu”, ”pellavansiemenrouhe” ja ”pellavansiemenrouherehu”

— ilmaisun ”omena- ja päärynäpulppa, rypäleiden ja tomaattien kuoret ravintolisien kantaja-aineina” sijasta käytetään nyt ilmaisua ”hedelmäpulppa ja tomaattimassa (tomaattipulppa) rehun kantaja-aineina”

— ilmaisun ”panimo- ja/tai torulahiiva” sijasta käytetään nyt ilmaisua ”hiivat”

— ilmaisun ”uuttamalla käsitellyistä maissinalkioista saatava rouhe” (johon sisältyy italiankielisessä toisinnossa termi *mais*) sijasta käytetään nyt ilmaisua ”maissinalkiorouhe” (johon sisältyy italiankielisessä toisinnossa termi *granturco*)

— ilmaisun ”rankki” sijasta käytetään nyt ilmaisua ”kuivattu rankki ja liukoiset aineet”.

Seuraavat raaka-aineet on poistettu:

— johanneksenleipä, josta on poistettu siemenet

— proteiinilysaatit

— kuivatut perunat

— maniokki

— puristettu sokerijuurikkaan säilörehumassa

— seesamirouhe

— kookosrouhe.

Sana ”kaura” on poistettu luokasta ”vähempiarvoiset viljat”.

Seuraavien raaka-aineiden määriä on muutettu:

— piimä, ainoastaan kasvuvaiheessa (määräksi on muutettu enintään 250 g kuiva-ainetta eläintä kohden päivässä)

— maissigluteenijauho ja/tai maissigluteenirehu (enintään 5 prosentista enintään 10 prosenttiin)

— maissi (enintään 55 prosentista enintään 65 prosenttiin)

— durra (enintään 40 prosentista enintään 55 prosenttiin)

— ohra (enintään 40 prosentista enintään 55 prosenttiin)

— vehnä (enintään 25 prosentista enintään 55 prosenttiin)

— ruisvehnä (enintään 25 prosentista enintään 55 prosenttiin)

— kuivattu juurikasleike (enintään 4 prosentista enintään 10 prosenttiin)

— lämpökuivattu sinimailanen (enintään 2 prosentista enintään 4 prosenttiin).

Sallittuihin raaka-aineisiin on lisätty seuraavat:

— maissigluteenijauho ja/tai maissigluteenirehu, myös lihotusvaiheen aikana

— maissisäilörehu, myös lihotusvaiheen aikana

— jauhetut kokonaiset maissintähkät

— kuivattu rankki ja liukoiset aineet, myös lihotusvaiheen aikana

— pellavansiemenpuristerehu, pellavansiemenrouhe ja pellavansiemenrouherehu

— rasvat, joiden sulamispiste on yli 36 °C, myös lihotusvaiheen aikana

— rapsinsiementen uuttamisesta saatavat tuotteet

— paahdetut kokonaiset soijapavut ja/tai soijapuristeet, ainoastaan kasvuvaiheessa.

Raaka-aine ”herneet ja/tai muiden palkokasvien siemenet” on jaettu kahdeksi nimitykseksi eli ”herneet” ja ”muiden palkokasvien siemenet”, ja määriä on kasvatettu (herneet enintään 25 prosenttia ja muiden palkokasvien siemenet enintään 10 prosenttia).

Ilmaisu ”jauhetut jyvät ja/tai tähkät” on korvattu täsmällisemmällä ilmaisulla ”jauhetut maissinjyvät ja/tai -tähkät”.

Ilmaisu ”soijarouhe” on korvattu ilmaisulla ”soijapapujen uuttamisesta saatavat tuotteet”, ja käytettäväksi osuudeksi on yhdenmukaistettu 20 prosenttia sekä kasvu- että lihotusvaiheessa.

”Auringonkukkarouhe” on muutettu muotoon ”auringonkukansiementen uuttamisesta saatavat tuotteet”, joiden käyttömäärä on nostettu enintään 10 prosenttiin.

Taulukkoon liittyvässä huomautuksessa 4 vahvistetaan, että soijapapujen, auringonkukansiementen ja rapsinsiementen uuttamisesta saatavissa tuotteissa raakarasvan määrä saa olla enintään 2,5 prosenttia kuiva-aineesta.

Asetuksen (EY) N:o 767/2009 17 artiklan 2 kohdan b alakohdan mukaista mainintaa eri raaka-aineita koskevista poikkeamista on muutettu, ja 10 prosentin raja on poistettu.

Tuote-eritelmään on lisätty mahdollisuus käyttää kivennäisaineita, vitamiineja ja lisäaineita.

Tuote-eritelmään on lisätty maininnat kuivarehun antamisesta.

Käsitteen ”kuivattu rankki ja liukoiset aineet” määritelmää on selvennetty huomautuksessa 2.

Jo aiemmin voimassa olleen linolihappoa koskevan 2 prosentin enimmäisosuuden lisäksi muutoksella otetaan nyt käyttöön raakarasvan osuuden enimmäisraja, joka on 5 prosenttia ravinnon kuiva-aineesta.

Perustelu: Lisäämällä yhdistetty sallittujen raaka-aineiden taulukko, joka kattaa sekä kasvu- että lihotusvaiheen, parannetaan tuote-eritelmän luettavuutta.

Raaka-aineiden nimitykset on muutettu komission asetuksen (EU) N:o 68/2013, sellaisena kuin se on muutettuna asetuksella (EU) 2017/1017, säännösten mukaisiksi. Terminologian päivittäminen oli tarpeen sen selventämiseksi, minkä tyyppisiin raaka-aineisiin tekstissä viitataan.

Sana ”kaura” on poistettu, koska se sisältyy luokkaan ”vähempiarvoiset viljat”.

”Johanneksenleipä, josta on poistettu siemenet”, ”proteiinilysaatit”, ”kuivatut perunat”, ”maniokki”, ”puristettu sokerijuurikkaan säilörehumassa”, ”seesamirouhe” ja ”kookosrouhe” on poistettu, koska näitä raaka-aineita ei teknisistä tai laatusyistä juurikaan käytetä lihasikojen ruokinnassa tai koska niiden saatavuus on huono tai niiden ravintoarvo on vähäinen.

Maissigluteenijauhon ja/tai maissigluteenirehun käytön prosenttiosuutta on kasvatettu, koska kyse on hyvin proteiinipitoisesta raaka-aineesta, josta on hyötyä ruokinnassa (raakaproteiini) ja joka on erittäin sulavaa.

Piimän (kasvuvaiheessa), maissin, durran, vehnän, ruisvehnän, kuivatun juurikasleikkeen, lämpökuivatun sinimailasen ja auringonkukansiementen uuttamisesta saatavien tuotteiden käyttöosuuksia on lisätty, koska nämä raaka-aineet ovat aina muodostaneet lihasikojen perinteisen ravinnon perustan. Lisäksi rehualalla viime vuosikymmenen aikana tapahtuneiden parannusten valossa niillä on suotuisa vaikutus sikojen kuidunsaantiin ja elintoimintoihin.

Sekä kasvu- että lihotusvaiheessa voidaan nyt käyttää rasvoja, joiden sulamispiste on yli 36 °C, koska rasvamäärän uusi raja-arvo 5 prosenttia ravinnon kuiva-aineesta ja linolihapon raja-arvo 2 prosenttia varmistavat sen, että sikoja voidaan lihotusvaiheessa ruokkia ihralla, jolloin sikoihin kehittyy riittävä rasvakerros.

Paahdettuja kokonaisia soijapapuja ja/tai soijapuristeita voi nyt käyttää kasvuvaiheessa, koska niillä on suuri merkitys sikojen energiantarpeen täyttämisen kannalta.

Jauhetut kokonaiset maissintähkät ovat hyvin kuitupitoisia, ja niitä käytetään leseille vaihtoehtoisena kuidunlähteenä eläinten ruokinnassa.

Lisäämällä herneiden prosenttiosuutta varmistetaan, että sikoihin kehittyy riittävä rasvakerros. Muista palkokasveista poiketen herneet sisältävät vain vähäisiä määriä ravitsemusta haittaavia tekijöitä.

Pellavansiemenpuristerehu, pellavansiemenrouhe ja pellavansiemenrouherehu on lisätty raaka-aineluetteloon, koska ne ovat jo ennestään tuote-eritelmään sisältyneen pellavansiemenpuristeen kaltaisia raaka-aineita ja koska ne luetellaan komission asetuksessa (EU) 2017/1017.

Maissisäilörehua sekä kuivattua rankkia ja liukoisia aineita, joista jälkimmäinen sisältää runsaasti B-vitamiinia, voidaan nyt käyttää myös lihotusvaiheen aikana. Nämä raaka-aineet ovat ihanteellisia sikojen riittävän rasvakerroksen varmistamiseksi, ja niiden suuren kuitupitoisuuden ansiosta täysikasvuiset siat pystyvät sulattamaan ne nuoria sikoja paremmin.

Mitä tulee rapsinsiementen uuttamisesta saataviin tuotteisiin, rapsinsiemenet on vastikään sisällytetty raaka-aineiden luetteloon, koska genetiikan kehityksen ansiosta valittavana on uusia lajikkeita, jotka eivät sisällä glukosinolaatteja eivätkä erukahappoa (ravitsemusta haittaavia tekijöitä). Kohdan sanamuodon on tarkoitus vastata soija- ja auringonkukkatuotteista käytettyä rakennetta.

Aiemmin, asetuksessa (EU) N:o 575/2011 yhden kohdan kattamia tuotteita (esimerkiksi rapsirouhe) jaettiin vuonna 2013 kahteen eri kohtaan kuuluviksi (rapsirouhe ja rapsirouherehu) asetuksessa (EU) N:o 68/2013, sellaisena kuin se on muutettuna komission asetuksella (EU) 1017/2017. Komission asetuksessa (EU) 2017/1017 luetellaan useita eri tuotteita, joita saadaan rapsinsiementen uuttamisesta. Kaikkia rehuaineita ei ole mahdollista luetella, ja ne voivat muuttua, jos komission asetukseen (EU) 2017/1017 tehdään päivityksiä. Sallittujen raaka-aineiden taulukon huomautuksissa on vahvistettu, että raakarasvan osuus kuiva-aineesta saa olla enintään 2,5 prosenttia. Näin varmistetaan, että sikoihin kehittyy asianmukainen rasvakerros.

Soijapapujen uuttamisesta saatavien tuotteiden prosenttiosuudeksi on yhdenmukaistettu 20 prosenttia sekä kasvu- että lihotusvaiheessa. Näin varmistetaan, että sikoihin kehittyy ihanteellinen rasvakerros Lucanica di Picerno -makkaran valmistusta varten. Koska raakarasvapitoisuus on tämän raaka-aineen kannalta keskeinen ominaisuus, raakarasvan osuudeksi on vahvistettu enintään 2,5 prosenttia kuiva-aineesta ja tästä on lisätty maininta taulukkoa seuraaviin huomautuksiin. Nämä tuotteet kattoi aiemmin asetuksen (EU) N:o 575/2011 yksi kohta (soija(papu) rouhe), joka vuonna 2013 jaettiin asetuksessa (EU) N:o 68/2013, sellaisena kuin se on muutettuna asetuksella (EU) 1017/2017, kahteen kohtaan (soija(papu)rouhe ja soija(papu)rouherehu). Asetuksessa (EU) 2017/1017 luetellaan useita eri tuotteita, joita saadaan soijapapujen uuttamisesta. Niitä kaikkia ei ole mahdollista luetella, ja ne voivat muuttua, jos komission asetukseen (EU) 2017/1017 tehdään muutoksia tai päivityksiä.

Auringonkukansiementen uuttamisesta saatavien tuotteiden osuudeksi on nyt vahvistettu 10 prosenttia. Tämän raaka-aineen raakarasvapitoisuus on tärkeä tekijä sen varmistamisessa, että sikoihin kehittyy asianmukainen rasvakerros Lucanica di Parma -makkaran valmistusta varten. Siksi taulukon huomautuksiin on lisätty maininta siitä, että raakarasvan osuus saa olla enintään 2,5 prosenttia kuiva-aineesta. Nämä tuotteet kattoi aiemmin asetuksen (EU) N:o 575/2011 yksi kohta (auringonkukkarouhe), joka vuonna 2013 jaettiin asetuksessa (EU) N:o 68/2013, sellaisena kuin se on muutettuna komission asetuksella (EU) 1017/2017, kahteen kohtaan (auringonkukkarouhe ja auringonkukkarouherehu). Komission asetuksessa (EU) 2017/1017 luetellaan useita eri tuotteita, joita saadaan auringonkukansiementen uuttamisesta. Niitä kaikkia ei ole mahdollista luetella, ja ne voivat muuttua, jos komission asetukseen (EU) 2017/1017 tehdään muutoksia tai päivityksiä.

Lisäämällä maininta eri raaka-aineita koskevista poikkeamista kohta yhdenmukaistetaan voimassa olevan rehulainsäädännön ja ennen kaikkea asetuksen (EY) N:o 767/2009 17 artiklan 2 kohdan ensimmäisen alakohdan b alakohdan kanssa.

Kuivarehun antamista koskevalla maininnalla viljelijälle annetaan mahdollisuus valita haluamansa ruokintamenetelmä.

Vitamiini- ja kivennäisainelisien sekä lisäaineiden käyttö takaa lihasten kunnollisen kasvun ja helpottaa ruoansulatusta ja ravinteiden imeytymistä.

Käsitteen ”kuivattu rankki ja liukoiset aineet” määritelmää on selvennetty käyttämällä komission asetuksen (EU) 2017/1017 1.12.9 kohdan mukaista sanamuotoa.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

5. *Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan*

Muutos 5

Muutos koskee tuote-eritelmän 2.4 kohdan 4 ja 5 alakohtaa. Se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutos liittyy sikojen lihotusvaiheen aikaista ruokintaa koskeviin sääntöihin, ja siinä viitataan sallittujen raaka-aineiden taulukkoon, joka sisältyy kasvuvaihetta koskevaan osioon. Lihotusvaiheen osalta on tehty tiettyjä tarpeellisia täsmennyksiä.

Perustelu: Muutoksella annetaan selkeä kuva myös lihotusvaiheen aikana sallitusta rehusta.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

6. *Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan*

Muutos 6

Muutos koskee tuote-eritelmän 2.4 kohdan viimeistä alakohtaa. Se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Sikojen painovaatimusta koskeva säännös siirretään 2.4 kohdan ensimmäisestä alakohdasta tähän alakohtaan, ja eräkohtainen keskimääräinen elopaino (160 kilogrammaa ±10 prosenttia) korvataan yksittäisten ruhojen teuraspainolla, joka on 110,1–180,0 kilogrammaa.

Perustelu: Muutoksen ansiosta yksittäisten lihasian ruhojen painoarvo voidaan määritellä tarkasti aiemman eräkohtaisen keskimääräisen elopainon (160 kilogrammaa ±10 prosenttia) sijaan. Näin voidaan varmistaa, että jokainen teurastettu sika täyttää tarvittavat vaatimukset.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

7. *Muutos tuote-eritelmän 7 kohtaan*

Muutos 7

Muutos koskee tuote-eritelmän 7 kohtaa. Se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella poistetaan 7 kohta (Valvonta).

Perustelu: Poisto on tarpeen, jotta tuote-eritelmä vastaisi voimassa olevaa Euroopan unionin lainsäädäntöä eli asetuksen (EU) 2024/1143 49 artiklaa.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

8. *Muutos tuote-eritelmän 8 kohtaan*

Muutos 8

Muutos koskee tuote-eritelmän 8 kohtaa. Se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella numeroidaan 8 kohta uudelleen, eli siitä tulee 7 kohta, mutta sen sisältö ei muutu.

Perustelu: Muutos on tarpeen tuote-eritelmän uuden kohtajaon vuoksi.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Lucanica di Picerno”

EU-nro: PGI-IT-02313-AM01 – 30.6.2025

SAN ( ) SMM (X)

1. **(SAN:n tai SMM:n) nimi tai nimet**

”Lucanica di Picerno”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Italia

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

• 16 – LIHASTA, KALASTA, ÄYRIÄISISTÄ, NILVIÄISISTÄ, MUISTA VEDESSÄ ELÄVISTÄ SELKÄRANGATTOMISTA TAI HYÖNTEISISTÄ VALMISTETUT TUOTTEET

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

Suojattu maantieteellinen merkintä ”Lucanica di Picerno” on varattu lihavalmisteelle, jolla on seuraavat ominaisuudet:

Fyysiset ominaisuudet:

Lucanica di Picerno -makkaralle on ominaista kaareva U-kirjainta muistuttava muoto. Tuote painaa 250–350 grammaa. Sen halkaisija on 3,0–3,6 cm ja pituus 20–35 cm.

Siivutettavaksi tarkoitettu Lucanica di Picerno painaa enintään 1,2 kg, sen halkaisija on 3,0–3,6 cm ja pituus 40–70 cm.

Aistinvaraiset ominaisuudet:

Väri: tuotteesta leikatut viipaleet ovat kiinteitä, rubiininpunaisia ja niissä on rasvakudosta.

Tuoksu ja maku: tuotteelle ominaiset aistinvaraiset ominaisuudet ovat peräisin luonnonvaraisen fenkolin (*Foeniculum vulgare*) hallitsevasta aromista, joka määritellään fenkolin siementen tuoksuksi ja jälkimauksi. Siihen liittyy mausteinen aromi, joka määritellään pippurin (*Piper nigrum*) tuoksuksi ja jälkimauksi, ja chilin (*Capsicum annuum*) aromi, joka määritellään chilihiutaleiden tai chilin siementen tuoksuksi ja jälkimauksi. Aistinvaraisten ominaisuuksien kuvauksessa mausteinen ja chilin aromi ovat heikompia kuin luonnonvaraisen fenkolin aromi.

Tuotteesta sallitaan myös mausteisempi versio, jossa chilin aromi tuntuu vahvemmin, mutta luonnonvaraisen fenkolin aromin on edelleen oltava hallitseva.

Kemialliset ja kemiallis-fyysiset ominaisuudet:

Rasvapitoisuus on 18–35 prosenttia

Kosteuspitoisuus on 35–50 prosenttia

Vesiaktiivisuus (aw) on korkeintaan 0,88

pH on 5,4–5,8.

3.3 *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

SMM-tuotteen ”Lucanica di Picerno” valmistukseen käytetty raaka-aine on sellaisten lihasikojen ruhoista saatava tuore liha, jotka luokitellaan vastaavaan 110,1–180,0 kilogramman painoluokkaan Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 mukaisesti. Tuotantolaitosten vastaanottamien ruhojen on kuuluttava lihakkuusluokkaan E, U, R tai O voimassa olevan Euroopan unionin lainsäädännön mukaisesti. Lihasikoja kasvatetaan vähintään yhdeksän kuukautta niin, että ne saavuttavat korkean painon ja tuottavat Lucanica di Picerno -makkaran tuotantoon soveltuvaa lihaa.

Seuraavanlaisista sioista peräisin olevaa lihaa ei sallita:

1) siat, joilla on epäedullisia piirteitä, erityisesti sikojen stressialttiuteen liittyvä geeni

2) geneettiset tyypit ja eläimet, joiden ei katsota muilta osin täyttävän tämän tuote-eritelmän vaatimuksia

3) rotuihin Belgian Landrace, Hampshire, Piétrain, Duroc ja Spotted Poland kuuluvat puhdasrotuiset siat.

Yhdeksän kuukauden ikäiset terveet porsaat lähetetään teurastettaviksi. Karjuja ja emakoita ei teurasteta. Lisäksi on kiellettyä käyttää ruhoja, joiden verenlaskua ei ole suoritettu kunnolla tai joissa on selvästi lihassairauksia (PSE tai DFD) tai selviä merkkejä tulehduksista tai traumoista.

Lucanica di Picerno -makkaraa voidaan tuottaa ainoastaan käyttämällä lavasta (joista on poistettu luut ja jänteet), niskasta, kuvelihasta, kyljestä ja sisäfileen päistä peräisin olevia paloja ja jauhettua kinkkua.

Lihaseoksen valmistuksessa sallitaan seuraavat ainesosat (ilmaistuna prosentteina kokonaispainosta):

— suolaa 2,0–2,5 prosenttia

— mietoa tai tulista chilipaprikaa (*Capsicuum annum*) 0,1–0,15 prosenttia

— luonnonvaraisen fenkolin (*Foeniculum vulgare*) siemeniä 0,13–0,18 prosenttia

— mustapippuria (*Piper nigrum*) 0,05–0,1 prosenttia

— dekstroosia ja sakkaroosia enintään 0,5 prosenttia.

Seuraavat adjuvantit, lisäaineet ja säilytysaineet ovat myös sallittuja lihasekoituksen valmistuksessa:

— natriumnitriitti (E250)

— kaliumnitraatti (E252): enintään 0,10 g/kg

— askorbiinihappo (E300), enintään 0,1 prosenttia tai natriumaskorbaatti (E301), enintään 0,1 prosenttia.

Fermentaation käynnistämiseen tarkoitettuja mikrobiviljelmiä (mikrobiset hapatteet) voidaan myös lisätä lihaseoksen valmistuksessa.

Maidon, maitotuotteiden tai muuntogeenisistä organismeista valmistettujen ainesosien käyttöä ei sallita.

Lucanica di Picerno -makkaraa voidaan tuottaa ainoastaan käyttämällä lavasta (joista on poistettu luut ja jänteet), niskasta, kuvelihasta, kyljestä ja sisäfileen päistä peräisin olevia paloja ja jauhettua kinkkua.

3.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella*

Kaikki Lucanica di Picerno- makkaran tuotantovaiheet lihapalojen leikkaamisesta tuotteen kypsyttämiseen tapahtuvat rajatulla maantieteellisellä alueella.

3.5 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt*

Lucanica di Picerno -makkara voidaan saattaa markkinoille pakkaamattomana tai pakattuna vakuumiin tai suojakaasuun. Sitä saa pitää kaupan kokonaisena, paloina tai viipaleina.

3.6 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt*

Merkinnöissä on oltava SMM-tunnus ”Lucanica di Picerno” ja unionin tunnus.

Kiinnitettävät merkit, sinetit ja muu tiedotusmateriaali sallitaan, kunhan ne eivät ole luonteeltaan mainostavia tai kuluttajia harhaanjohtavia.

Etiketeissä on sallittua myös käyttää tilan tai yrityksen nimiä tai muita nimiä tai yksityisiä tuotemerkkejä, kunhan ne eivät ole luonteeltaan mainostavia tai kuluttajia harhaanjohtavia.

Nimityksen logo on seuraavanlainen:



4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Lucanica di Picerno -makkaran tuotantoalue on seuraavien kuntien alueella: 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. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

SMM-tuotteen Lucanica di Picerno rekisteröintihakemuksen perustana on tuotteelle tunnusomainen luonnonvaraisen fenkolin käyttö lihaseoksessa. Lopullisen tuotteen aistinvaraisessa analyysissa sen aromi on osoitettu hallitsevaksi muihin ainesosiin nähden. Hakemus perustuu myös siihen, että tuote tuotetaan paikallisesti.

SMM-tuote Lucanica di Picerno tuotetaan käyttämällä pitkäaikaisia historiallisia menetelmiä, ja sen ominaisuudet liittyvät ympäristöön (laajassa merkityksessään, inhimilliset tekijät huomioon ottaen), satoja vuosia vanhaan tuotantomenetelmään sekä näiden väliseen vuorovaikutukseen.

Tuotantomenetelmät ovat siirtyneet kyseisellä alueella sukupolvelta toiselle, ja erityinen ammattitaito on kehittynyt paikallisten tuottajien ansiosta. Nämä ovat parannelleet eri vaiheissa teknisiä taitojaan, kuten

— käyttökelvottomien osien, kuten hermot, sidekudos ja pehmeä rasva, siistiminen

— lihan leikkaaminen pieniin paloihin ja näin saatujen palojen hienontaminen

— lihaseoksen maustaminen

— seoksen vetäytyminen 4–24 tunnin ajan, jotta ainesosat yhdistyvät tasapainoisesti

— luonnonsuolen täyttäminen seoksella, minkä vuoksi makkara saa tunnusomaisen U-kirjaimen muodon.

Lucanica di Picerno -makkara on väriltään rubiininpunainen, ja sen pehmeiden ja kiinteiden viipaleiden hallitseva, voimakkaasti tuntuva maku on peräisin fenkolin siemenistä yhdessä mustapippurin mausteisen aromin kanssa. Nämä tekijät vaikuttavat yhdessä sen erityisiin aistinvaraisiin ominaisuuksiin.

Nämä on osoitettu makuanalyyseissä, joissa todettiin, että havaittava voimakkuus lineaarisella, ei-jäsennellyllä arviointiasteikolla, joka on korkeintaan 100, luonnonvaraisen fenkolin aromi on "mausteisen" ja "chilin" aromeihin verrattuna hallitseva.

Ainesosien (ennen kaikkea luonnonvaraisen fenkolin) valinta ja lihavalmisteiden tuotannon ilmeiset taidot alueella edistävät osaltaan muista samankaltaisista paikallistuotteista aistinvaraisesti helposti erotettavan tuotteen luomista.

Alueen ilmasto-olot ovat Lucanian Apenniineille tavanomaiset. Kuumaa ja kuivaa kesää seuraavat runsassateiset kaudet, ja talvikuukausina on usein lunta. Lämpötila- ja kosteusolot ovat Lucanica di Picerno -makkaran tuottamiseen perinteisesti käytetyn fenkolin runsaan kasvun tärkeimmät tekijät. Talonpoikaisperinteistä peräisin olevassa Picerno -makkaran reseptissä tätä maustetta käytettiin siinä suhteessa, että lihasekoituksen jokaisessa kilossa oli noin sata siementä. Tämä korostaa tuotteen erityispiirrettä. On syytä panna merkille, että Picerno oli luonnonvaraisen fenkolin huomattava markkina-alue. Tämän hyvin vanhan aromikasvilajin siemeniä oli kaikkialla tarjolla, ja vanhukset keräsivät ja möivät niitä. Luonnonvarainen fenkoli on tällä hetkellä yleensä (mutta ei välttämättä) peräisin rajatulta maantieteelliseltä alueelta.

Lisäksi tapa, jolla Lucanica di Picerno -makkarat perinteisesti ripustetaan erityisille kypsytystelineille, antaa niille tunnusomaisen U-kirjaimen muodon, jonka perusteella tuote on voitu erottaa nykypäiviin saakka.

Lucanica di Picerno -makkaran tuotannolla on vahva sidos alueeseen, mistä ovat osoituksena lukuisat toimijat, jotka perinteisiä käsityömenetelmiä käyttäen kiinnittävät erityistä huomiota lihan valitsemiseen ja käsittelyyn ja makkaroiden kypsyttämiseen ja jotka siten luovat yhteyden Lucanica di Picerno -makkaran alkuperäisen ja nykyisen tuotannon välille.

Tuote-eritelmän julkaisuviite

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