C/2025/5170

23.9.2025

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2025/5170)

COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Lucanica di Picerno»

PGI-IT-02313-AM01 — 30.6.2025

1. **Dénomination du produit**

«Lucanica di Picerno»

2. **Type d'indication géographique**

☐ Appellation d'origine protégée (AOP)

☒ Indication géographique protégée (IGP)

☐ Indication géographique (IG)

3. **Secteur**

☒ Produits agricoles

☐ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **État membre dont fait partie l'aire géographique**

Italie

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste — Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica (ministère de l'agriculture, de la souveraineté alimentaire et des forêts, département de la souveraineté alimentaire et de l'hippisme)

6. **Qualification en tant que modification standard**

Les modifications du cahier des charges de l'IGP «Lucanica di Picerno»:

— n'incluent pas un changement de la dénomination de l'appellation d'origine protégée ou de l'indication géographique protégée ni un changement de l'utilisation de cette dénomination;

— ne risquent pas d'annihiler le lien visé à l'article 5, paragraphe 1, point b), en ce qui concerne les appellations d'origine protégées ou le lien visé à l'article 5, paragraphe 2, point b), en ce qui concerne les indications géographiques protégées;

— n'entraînent pas de restrictions supplémentaires en ce qui concerne la commercialisation du produit.

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Description de la ou des modifications approuvées**

1. *Modification de l'article 2*

Modification n° 1

La modification concerne l'article 2.4, premier alinéa, du cahier des charges et le point 3.3 du document unique.

Description: la modification introduit la fourchette de poids de la carcasse de porc lourd comprise entre 110,1 et 180,0 kilogrammes, qui remplace le critère du poids vif moyen du lot visé à l'article 2.4, dernier alinéa, du cahier des charges.

Justification: la modification supprime le paramètre du poids vif du lot, moins précis, et introduit le paramètre du poids de la carcasse, qui est mesuré de manière précise et objective pour chaque porc lors de l'abattage. L'augmentation du poids reflète la tendance actuelle observée dans les élevages porcins européens et s'explique par l'amélioration de la génétique, du bien-être animal et de l'alimentation.

Cette modification a une incidence sur le document unique.

2. *Modification de l'article 2*

Modification n° 2

Cette modification concerne l'article 2.4, quatrième alinéa, du cahier des charges, mais ne concerne pas le document unique.

Description: la modification définit la «croissance» comme étant la première phase d'alimentation prévue dans le cahier des charges en vigueur et précise qu'elle intervient après l'allaitement et le sevrage.

Justification: il est nécessaire de définir la «croissance» pour clarifier qu'elle suit les phases d'allaitement et de sevrage, au cours desquelles les porcs peuvent être nourris avec toutes les matières premières autorisées par la réglementation en vigueur, afin de couvrir leurs besoins nutritionnels tout en préservant leur santé et leur bien-être.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

3. *Modification de l'article 2*

Modification n° 3

La modification concerne l'article 2.4, quatrième alinéa, du cahier des charges, mais n'a pas d'incidence sur le document unique.

Description: la modification consiste à augmenter le poids maximal des porcs à la fin de la première phase — désormais appelée «croissance» — de 80 à 85 kilogrammes.

Justification: cette augmentation est liée à l'évolution de la génétique, à l'alimentation et à l'application des règles en matière de bien-être animal (directive 2008/120/CE), qui ont globalement amélioré la capacité des porcs à prendre du poids.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

4. *Modification de l'article 2*

Modification n° 4

La modification concerne l'article 2.4, quatrième et cinquième alinéas, du cahier des charges, mais n'a pas d'incidence sur le document unique.

Description: la modification fusionne les deux parties, «Aliments autorisés pendant la première phase» et «Aliments autorisés pendant la phase de finition», dans le «Tableau des matières premières autorisées» ajouté pour la phase de croissance et utilisé également pour la phase de finition.

La dénomination des matières premières suivantes a été modifiée, compte tenu de la nomenclature prévue par la législation de l'Union européenne dans le règlement (UE) nº 68/2013, tel que mis à jour par le règlement (UE) 2017/1017 de la Commission:

— le terme «mais» est remplacé par le terme «granturco» dans la version italienne;

— le terme «semoule de gluten» [de maïs] est remplacé par «gluten feed» [de maïs];

— le terme «farine déshydratée de luzerne» porte désormais le nom de «luzerne séchée à haute température»;

— le terme «tourteau de lin» porte désormais le nom de «tourteau de pression (de graines) de lin» et les termes «aliment de tourteau de pression (de graines) de lin», «tourteau d'extraction (de graines) de lin» et «aliment de tourteau d'extraction (de graines) de lin» y ont été ajoutés;

— les «marc de pommes et de poires, peaux de raisin ou de tomates comme agents de transit intestinal» portent désormais le nom de «pulpe de fruits et pulpe de tomate en tant que supports de prémélanges»;

— la «levure de bière et/ou levure torula» est remplacée par «levures»;

— la «farine d'extraction de germes de maïs» porte désormais le nom de «tourteau d'extraction de germes de maïs»;

— les «résidus de distillerie» portent désormais le nom de «drêches et solubles de distillerie séchés».

Les matières premières suivantes ont été éliminées:

— «caroubes dénoyautées»;

— «lysats protéiques»;

— «pommes de terre déshydratées»;

— «manioc»;

— «pulpes de betterave surpressées et ensilées»;

— «farine de sésame»;

— «farine d'extraction de coco».

L'«avoine», qui relève de la catégorie des «céréales mineures», est supprimée.

La quantité des matières premières suivantes a été modifiée:

— «babeurre», uniquement pour la phase de croissance (jusqu'à un apport de 250 grammes maximum de matière sèche par tête et par jour);

— «gluten feed de maïs» (de jusqu'à 5 % à jusqu'à 10 %);

— «maïs» (de jusqu'à 55 % à jusqu'à 65 %);

— «sorgho» (de jusqu'à 40 % à jusqu'à 55 %);

— «orge» (de jusqu'à 40 % à jusqu'à 55 %);

— «blé» (de jusqu'à 25 % à jusqu'à 55 %);

— «triticale» (de jusqu'à 25 % à jusqu'à 55 %);

— «pulpes épuisées et sèches de betterave» (de jusqu'à 4 % à jusqu'à 10 %);

— «luzerne séchée à haute température» (de jusqu'à 2 % à jusqu'à 4 %).

Les matières premières suivantes ont été ajoutées:

— «gluten feed de maïs», y compris pendant la phase de finition;

— «maïs ensilé», y compris pendant la phase de finition;

— «pâtée complète d'épis de maïs»;

— «drêches et solubles de distillerie séchés», y compris pendant la phase de finition;

— «aliment de tourteau de pression (de graines) de lin, tourteau d'extraction (de graines) de lin, aliment de tourteau d'extraction (de graines) de lin»;

— «lipides avec point de fusion supérieur à 36 °C», y compris pour la phase de finition;

— «produits obtenus par extraction de graines de colza»;

— «soja complet torréfié et/ou tourteau de pression de soja», uniquement pendant la phase de croissance.

La matière première «petit pois et/ou autres graines de légumineuses» a été subdivisée en deux rubriques: «petit pois» et «autres graines de légumineuses», et les quantités ont été revues à la hausse («petit pois» jusqu'à 25 % et «autres graines de légumineuses» jusqu'à 10 %).

Dans la version italienne, les mots «di granturco» ont été ajoutés pour préciser le terme «pastone di granella e/o pannocchia».

La «farine d'extraction de soja» porte désormais le nom de «produits obtenus par extraction de graines de soja», dont l'utilisation est uniformisée, jusqu'à 20 %, pour les phases de croissance et de finition.

La «farine de tournesol» a été remplacée par les «produits obtenus par extraction de graines de tournesol», dont l'utilisation est portée à 10 %.

Pour les produits obtenus par extraction de graines de soja, de tournesol et de colza, une teneur maximale en matières grasses brutes n'excédant pas 2,5 % de la matière sèche est fixée dans la note 4 du tableau.

La référence aux tolérances relatives aux différentes matières premières a été modifiée conformément à l'article 17, paragraphe 2, point b), du règlement (CE) n° 767/2009, et la référence au taux de 10 % a été éliminée.

Les apports en minéraux et en vitamines et l'utilisation d'additifs sont désormais autorisés.

Une référence à la forme sèche pour la présentation des aliments a été ajoutée.

La définition des «drêches et solubles de distillerie séchés» est précisée à la note 2.

Une limite maximale de 5 % de matières grasses brutes dans la matière sèche de la ration alimentaire a été ajoutée, en complément de la limite maximale de 2 % d'acide linoléique.

Justification: l'ajout du «Tableau des matières premières autorisées» uniformisé pour les phases de croissance et de finition simplifie la lecture du cahier des charges.

La nomenclature des matières premières a été modifiée en adéquation avec le règlement (UE) n° 68/2013 de la Commission, mis à jour par le règlement (UE) 2017/1017. La mise à jour de la nomenclature est nécessaire pour indiquer plus clairement le type de matière première auquel il est fait référence.

La référence à l'«avoine» a été supprimée, car cette matière première relève de la catégorie des «céréales mineures».

Les «caroubes dénoyautées», les «lysats protéiques», les «pommes de terre déshydratées», le «manioc», les «pulpes de betterave surpressées et ensilées», la «farine de sésame» et la «farine d'extraction de coco» ont été supprimés du fait de leur faible utilisation dans l'alimentation du porc lourd pour des raisons techniques ou qualitatives, ou encore pour des raisons d'indisponibilité ou de faible qualité nutritionnelle.

Le pourcentage d'utilisation de «gluten feed de maïs» a été augmenté, car cette matière première est riche en protéines utiles dans l'alimentation (protéines indifférenciées) et très digeste.

Le pourcentage d'utilisation de certaines matières premières a été augmenté, car elles constituent depuis toujours la base de l'alimentation traditionnelle du porc lourd: «babeurre» (pendant la phase de croissance), «maïs», «sorgho», «orge», «blé», «triticale», «pulpes épuisées et sèches de betterave», «luzerne séchée à haute température» et «produits obtenus par extraction de graines de tournesol». De plus, grâce aux progrès réalisés dans le secteur de l'alimentation animale au cours de la dernière décennie, ces matières premières contribuent à améliorer l'apport en fibres et soutiennent les fonctions vitales des porcs.

En ce qui concerne les «lipides avec point de fusion supérieur à 36 °C», la modification autorise leur utilisation aussi bien pendant la phase de croissance que pendant celle de finition. En effet, l'ajout de l'exigence relative à une teneur maximale de 5 % de matières grasses de la matière sèche de la ration alimentaire et l'imposition de la limite de 2 % pour l'acide linoléique permettent de garantir un bon niveau de gras de couverture du porc en cas d'utilisation de saindoux dans la phase de finition.

Le «soja complet torréfié et/ou tourteau de pression de soja» a été ajouté, dans la mesure où cet aliment apporte de l'énergie essentielle aux besoins énergétiques du porc pendant la phase de croissance.

La «pâtée complète d'épis de maïs» étant une matière première très fibreuse, elle est utilisée à la place du son pour apporter des fibres aux animaux.

L'augmentation du pourcentage de «petit pois» permet de garantir un niveau adéquat de gras de couverture des porcs, car, contrairement à d'autres légumineuses, il présente une faible teneur en facteurs antinutritionnels.

L'«aliment de tourteau de pression (de graines) de lin», le «tourteau d'extraction (de graines) de lin» et l'«aliment de tourteau d'extraction (de graines) de lin» ont été ajoutés, car il s'agit de matières premières similaires au «tourteau de pression (de graines) de lin» (conservé dans le cahier des charges), incluses dans le règlement (UE) 2017/1017 de la Commission.

Le «maïs ensilé» et les «drêches et solubles de distillerie séchés», riches en vitamine B pour ces derniers, constituent une excellente matière première assurant un niveau adéquat de gras de couverture des porcs; en plus, ces produits étant très fibreux, les animaux adultes les digèrent mieux que les jeunes porcs. Ces deux aliments sont désormais également autorisés dans la phase de finition.

S'agissant des «produits obtenus par extraction de graines de colza», le «colza» a été ajouté à la liste des matières premières, puisque son amélioration génétique a permis de sélectionner de nouvelles variétés sans glucosinolates ni acide érucique (facteurs antinutritionnels). La terminologie adoptée reflète celle utilisée pour le soja et le tournesol.

Les produits qui étaient auparavant regroupés sous une seule rubrique, comme le «tourteau d'extraction (de graines) de colza» [règlement (UE) nº 575/2011], ont été subdivisés en deux rubriques distinctes en 2013 [règlement (UE) nº 68/2013, modifié par le règlement (UE) 2017/1017 de la Commission]: «tourteau d'extraction (de graines) de colza» et «aliment de tourteau d'extraction (de graines) de colza». Le règlement (UE) 2017/1017 de la Commission prévoit une série de produits obtenus par extraction de graines de colza; il n'est pas possible d'énumérer toutes les matières premières susceptibles d'être modifiées par des mises à jour du règlement (UE) 2017/1017 de la Commission. Afin de garantir un gras de couverture approprié, la teneur maximale en matières grasses brutes doit être de 2,5 % de la matière sèche. Cette exigence figure désormais dans les notes relatives au tableau des matières premières autorisées.

En ce qui concerne les «produits obtenus par extraction de graines de soja», le pourcentage a été uniformisé à 20 % aussi bien pour la phase de croissance que pour celle de finition, afin de garantir un niveau optimal de gras de couverture des porcs pour la production de la «Lucanica di Picerno». La teneur en matières grasses brutes de la matière première étant une caractéristique fondamentale, la teneur maximale en matières grasses brutes doit être de 2,5 % de la matière sèche. Cette exigence figure désormais dans les notes ajoutées en dessous du tableau. Les produits qui étaient auparavant regroupés sous une seule rubrique, comme le «tourteau d'extraction (de graines) de soja» [règlement (UE) nº 575/2011], ont été subdivisés en deux rubriques distinctes en 2013 [règlement (UE) nº 68/2013, modifié par le règlement (UE) 2017/1017]: «tourteau d'extraction (de graines) de soja» et «aliment de tourteau d'extraction (de graines) de soja». Le règlement (UE) 2017/1017 prévoit une série de produits obtenus par extraction de graines de soja; il n'est pas possible de les énumérer tous, et ils pourraient d'ailleurs être modifiés par des mises à jour/modifications du règlement (UE) 2017/1017.

En ce qui concerne les «produits obtenus par extraction de graines de tournesol», fixés à 10 %, la teneur en matières grasses brutes de la matière première est importante pour garantir un gras de couverture des porcs adapté à l'obtention d'une matière première de qualité pour la production de la «Lucanica di Picerno». Pour cette raison, l'exigence qui figure désormais dans les notes du tableau prévoit une teneur maximale en matières grasses brutes de 2,5 % de la matière sèche. Les produits qui étaient auparavant regroupés sous une seule rubrique, comme le «tourteau d'extraction (de graines) de tournesol» [règlement (UE) nº 575/2011], ont été subdivisés en deux rubriques distinctes en 2013 [règlement (UE) nº 68/2013, modifié par le règlement (UE) 2017/1017]: «tourteau d'extraction (de graines) de tournesol» et «aliment de tourteau d'extraction (de graines) de tournesol». Le règlement (UE) 2017/1017 de la Commission prévoit une série de produits obtenus par extraction de graines de tournesol; il n'est pas possible de les énumérer tous, et ils pourraient d'ailleurs être modifiés par des mises à jour/modifications du règlement (UE) 2017/1017 de la Commission.

La référence aux tolérances applicables aux différentes matières premières permet une mise en adéquation avec la réglementation en vigueur concernant les aliments pour animaux [article 17, paragraphe 2, point b), du règlement (CE) nº 767/2009].

La référence à la forme sèche de présentation des aliments offre à l'éleveur la possibilité de choisir la forme à adopter.

L'apport en vitamines et minéraux et l'utilisation d'additifs assurent un bon développement musculaire tout en favorisant la digestion et l'absorption des nutriments.

La définition des «drêches et solubles de distillerie séchés» a été précisée par référence au point 1.12.9 du règlement (UE) 2017/1017 de la Commission.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

5. *Modification de l'article 2*

Modification n° 5

Cette modification concerne l'article 2.4, quatrième et cinquième alinéas, du cahier des charges, mais ne concerne pas le document unique.

Description: dans le cadre de la réglementation sur l'alimentation des porcs pendant la phase de finition, la modification prévoit un renvoi au «Tableau des matières premières autorisées», ajouté pour la phase de croissance, avec certaines spécifications nécessaires pour la phase de finition.

Justification: cette modification donne une vision claire de l'alimentation autorisée, également pendant la phase de finition.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

6. *Modification de l'article 2*

Modification n° 6

Cette modification concerne l'article 2.4, dernier alinéa, du cahier des charges, mais ne concerne pas le document unique.

Description: la modification déplace l'exigence relative au poids des porcs à l'article 2.4, premier alinéa, en remplaçant le critère du poids vif moyen du lot individuel de 160 kg, avec une variation possible de 10 %, par un poids de carcasse individuel compris entre 110,1 et 180,0 kg.

Justification: cette modification permet d'indiquer précisément les valeurs de poids de chaque carcasse de porc lourd, au lieu du poids vif moyen du lot de 160 kg, avec une variation possible de 10 %, afin de procéder à un contrôle plus approfondi des conditions d'admissibilité pour chaque porc abattu.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

7. *Modification de l'article 7*

Modification n° 7

Cette modification concerne l'article 7 du cahier des charges et ne concerne pas le document unique.

Description: cette modification supprime l'article 7 (Contrôles).

Justification: la suppression est nécessaire conformément à la législation de l'UE en vigueur [article 49 du règlement (UE) 2024/1143].

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

8. *Modification de l'article 8*

Modification n° 8

Cette modification concerne l'article 8 du cahier des charges et ne concerne pas le document unique.

Description: la modification renumérote l'article 8 en article 7 et ne modifie pas le contenu.

Justification: cette modification est nécessaire pour la nouvelle organisation des articles du cahier des charges.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

«Lucanica di Picerno»

N° UE: PGI-IT-02313-AM01 — 30.6.2025

AOP ( ) IGP (X)

1. **Dénomination(s) (de l'AOP ou de l'IGP)**

«Lucanica di Picerno»

2. **État membre ou pays tiers**

Italie

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Code de la nomenclature combinée*

• 16 — PRÉPARATIONS DE VIANDE, DE POISSONS, DE CRUSTACÉS, DE MOLLUSQUES, D'AUTRES INVERTÉBRÉS AQUATIQUES OU D'INSECTES

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

L'indication géographique protégée «Lucanica di Picerno» est réservée au produit de charcuterie qui répond aux caractéristiques suivantes:

Caractéristiques physiques:

La «Lucanica di Picerno» présente une forme caractéristique incurvée en «U». Le poids du produit varie de 250 à 350 g; son diamètre est compris entre 3,0 et 3,6 cm et sa longueur entre 20 et 35 cm.

La «Lucanica di Picerno» destinée au tranchage présente un poids allant jusqu'à 1,2 kg, un diamètre compris entre 3,0 et 3,6 cm et une longueur comprise entre 40 et 70 cm.

Caractéristiques organoleptiques:

Couleur: à la découpe, le produit présente une tranche compacte de couleur rouge rubis, comportant des morceaux de gras;

Odeur et saveur: la spécificité sensorielle du produit est conférée par l'arôme très marqué de «fenouil sauvage» (*Foeniculum vulgare*), défini comme une odeur et un arrière-goût de graines de fenouil, associé à l'arôme d'«épices», défini comme une odeur et un arrière-goût de poivre (*Piper nigrum*), et à l'arôme de «poivron» (*Capsicum annuum*), défini comme une odeur et un arrière-goût de poivron émietté ou de graines de poivron. Il ressort de l'analyse sensorielle descriptive que les arômes d'«épices et de «poivron» sont moins intenses que l'arôme de «fenouil sauvage».

Il est admis une variante piquante du produit, pour laquelle on renforce l'intensité perçue de l'arôme de «poivron», l'arôme de «fenouil sauvage» restant toutefois prédominant.

Caractéristiques chimiques et physico-chimiques:

Teneur en gras comprise entre 18 et 35 %;

Humidité comprise entre 35 et 50 %;

Activité de l'eau (aw) maximum 0,88;

pH compris entre 5,4 et 5,8.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

La matière première utilisée pour la production de la «Lucanica di Picerno» IGP est constituée de viandes fraîches provenant de carcasses de porc lourd, classées à ce titre dans la catégorie correspondante de poids de la carcasse, compris entre 110,1 kg et 180,0 kg, conformément au règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil; les carcasses entrant dans l'établissement de production doivent correspondre aux classes E, U, R et O visées par la législation de l'Union européenne en vigueur; le porc lourd est élevé pendant au moins 9 mois, de sorte qu'il atteigne un poids élevé et permette d'obtenir des viandes appropriées pour la production de la «Lucanica di Picerno».

Ne sont pas admises les viandes provenant:

1) de porcs porteurs de caractères antithétiques, notamment en ce qui concerne le gène responsable de la sensibilité au stress (PSS),

2) de types génétiques et d'animaux jugés par conséquent non conformes aux fins du présent cahier des charges;

3) d'animaux de race pure des races Landrace Belga, Hampshire, Pietrain, Duroc et Spotted Poland.

Les porcs en bonne santé ne sont envoyés à l'abattoir qu'une fois le neuvième mois révolu. Les verrats et les truies ne peuvent pas être utilisés à des fins d'abattage. De plus, il est interdit d'employer des carcasses qui n'ont pas été correctement saignées ou qui sont caractérisées par la présence de myopathies déclarées (PSP et DFD) ou de séquelles de processus inflammatoires et traumatiques manifestes.

Pour la production de la «Lucanica di Picerno», seules les découpes telles que l'épaule désossée et dénervée, le collier, les côtes détachées, la poitrine, le filet mignon et le hachis de jambon peuvent être utilisées.

Pour la préparation de la pâte, les ingrédients autorisés sont les suivants (exprimés en pourcentage par rapport au poids total de la pâte):

— sel entre 2 % et 2,5 %;

— piment doux ou piquant (*Capsicuum annum*) entre 0,1 % et 0,15 %;

— graines de fenouil sauvage (*Foeniculum vulgare*) entre 0,13 % et 0,18 %;

— poivre noir (*Piper nigrum*) entre 0,05 % et 0,1 %;

— dextrose et saccharose au maximum 0,5 %.

Pour la préparation de la pâte, il est également permis d'utiliser les adjuvants, additifs et conservateurs qui figurent ci-après:

— nitrite de sodium (E250);

— nitrate de potassium (E252): jusqu'à 0,10 g/kg;

— acide ascorbique (E300) jusqu'à 0,1 % ou ascorbate de sodium (E301) jusqu'à 0,1 %.

Il est également possible d'ajouter dans la préparation de la pâte des préparations de cultures microbiennes de démarrage de la fermentation (cultures starter).

Sont exclus les ingrédients tels que le lait, les produits laitiers et les ingrédients génétiquement modifiés.

Pour la production de la «Lucanica di Picerno», seules les découpes telles que l'épaule désossée et dénervée, le collier, les côtes détachées, la poitrine, le filet mignon et le hachis de jambon peuvent être utilisées.

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Toutes les étapes de production de la «Lucanica di Picerno» de l'opération de parage des morceaux de viande à l'affinage du produit ont lieu dans l'aire géographique délimitée.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

La «Lucanica di Picerno» peut être commercialisée avec ou sans conditionnement: sous vide ou sous atmosphère protectrice, entière, en morceaux ou en tranches.

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

Les étiquettes doivent comporter le logo de la dénomination de l'IGP «Lucanica di Picerno» et le symbole graphique européen.

L'utilisation d'étiquettes à accrocher, de cachets et d'autres matériels d'information est autorisée, pour autant que ceux-ci n'aient pas de signification laudative et qu'ils ne soient pas de nature à induire le consommateur en erreur.

Il est en outre permis d'utiliser sur l'étiquette des indications qui font référence à des entreprises, noms, raisons sociales, marques privées, à condition que ces indications n'aient pas de valeur laudative et n'induisent pas le consommateur en erreur.

Le logo de la dénomination est le suivant:



4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

L'aire de production de la «Lucanica di Picerno» fait partie des territoires de Picerno, Tito, Satriano di Lucania, Savoia di Lucania, Vietri di Potenza, Sant'Angelo Le Fratte, Brienza, Balvano, Ruoti, Baragiano, Bella, Muro Lucano, Castelgrande et Sasso di Castalda.

5. **Lien avec l'aire géographique**

La demande d'enregistrement de l'IGP «Lucanica di Picerno» est fondée: sur l'utilisation caractéristique du fenouil sauvage présent dans la pâte, dont l'arôme est prédominant par rapport aux autres ingrédients, d'après une analyse sensorielle du produit fini; ainsi que sur la transformation locale typique.

La «Lucanica di Picerno» IGP est en effet élaborée selon des méthodes établies et historiques et doit ses caractéristiques à une série de liens avec l'environnement au sens large, qui englobent le facteur humain, la méthode ancestrale de préparation et leur interaction.

La transformation a continué à se faire dans l'aire de référence et a permis aux producteurs locaux de développer des connaissances spécifiques, lesquels ont, au fil du temps, peaufiné les connaissances techniques relatives aux différentes phases qui prévoient:

— le nettoyage, à savoir la découpe des parties inutilisables telles que les nerfs, les tissus conjonctifs, les matières grasses molles;

— la réduction en petits morceaux et le broyage des morceaux de viande ainsi obtenus;

— l'assaisonnement de la pâte;

— le repos de la pâte durant 4 à 24 heures afin de permettre une incorporation équilibrée des ingrédients;

— l'embossage dans un boyau naturel pour ensuite lui donner la forme classique en «U».

La «Lucanica di Picerno» présente une couleur rouge rubis; la tranche moelleuse et compacte laisse en bouche un goût intense et très prononcé de graines de fenouil associé à l'arôme d'épices du poivre noir qui, combinés, définissent le profil sensoriel distinctif du produit.

Le profil sensoriel typique est attesté par des analyses effectuées selon la méthode du «flavour profile», qui révèlent, sur une échelle de valeurs linéaires non structurée de 100 qui représente l'intensité perçue, le caractère plus prononcé de l'arôme de «fenouil sauvage» par rapport aux arômes d'«épices» et de «poivron».

Le choix des ingrédients, le premier d'entre eux étant le fenouil sauvage, associé à la vocation charcutière manifeste de la région, contribue donc à l'élaboration d'un produit qui se distingue clairement par ses aspects organoleptiques des autres productions locales du même genre.

Les conditions climatiques de l'aire, typiques des Apennins lucaniens, consistant en des étés chauds et secs, suivis de périodes caractérisées par des précipitations abondantes, s'accompagnent souvent de neige pendant les mois hivernaux. Ces conditions thermiques et hygrométriques constituent les principaux facteurs favorisant la croissance vigoureuse du fenouil, ingrédient utilisé traditionnellement pour la production de la «Lucanica di Picerno». En effet, la recette de Picerno, issue de la tradition familiale paysanne, prévoit l'utilisation de cette épice à hauteur d'une centaine de graines par kilo de pâte, ce qui accentue l'aspect singulier de ce produit. À cet égard, il convient de souligner qu'il existait à Picerno un véritable marché au fenouil sauvage. Présentes partout, les graines de cette plante aromatique ancienne et pérenne, étaient récoltées et vendues par les personnes âgées. Aujourd'hui, le fenouil sauvage provient en général de l'aire géographique délimitée, mais pas nécessairement.

De plus, la tradition de suspendre la «Lucanica di Picerno» pendant la phase d'affinage sur des chariots prévus à cet effet, permet d'obtenir la forme caractéristique en «U», qui distingue aujourd'hui le produit.

Il existe donc un enracinement profond de la production de la «Lucanica di Picerno» sur le territoire, illustré par la présence de nombreux opérateurs qui, selon les méthodes artisanales utilisées par leurs ancêtres, accordent un soin particulier au choix des viandes, à leur transformation et à l'affinage, pour élaborer ainsi un produit typique, qui confirme l'existence d'un lien unissant la production de la «Lucanica di Picerno» de ses origines à aujourd'hui.

Référence à la publication du cahier des charges

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