C/2025/5170

2025.9.23.

Egy földrajzi árujelző termékleírásának jóváhagyott standard módosításáról szóló közlemény közzététele az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdésével összhangban

(C/2025/5170)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Lucanica di Picerno”

PGI-IT-02313-AM01 – 2025.6.30.

1. **A termék elnevezése**

„Lucanica di Picerno”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☐ Oltalom alatt álló eredetmegjelölés (OEM)

☒ Oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ)

☐ Földrajzi jelzés (FJ)

3. **Ágazat**

☒ mezőgazdasági termékek

☐ borok

☐ szeszes italok

4. **Az a tagállam, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Olaszország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Mezőgazdasági, Élelmiszer-önrendelkezési és Erdészeti Minisztérium – Élelmiszer-önrendelkezési és Lósport Főosztály

6. **Standard módosításként való minősítés**

A „Lucanica di Picerno” OFJ termékleírásának módosításai:

— nem foglalják magukban az oltalom alatt álló eredetmegjelölés vagy az oltalom alatt álló földrajzi jelzés elnevezésének, vagy ezen elnevezés használatának megváltozását,

— nem járnak azzal a kockázattal, hogy megváltoztatják az oltalom alatt álló eredetmegjelölések esetében az 5. cikk (1) bekezdésének b) pontjában említett kapcsolatot, vagy az oltalom alatt álló földrajzi jelzések esetében az 5. cikk (2) bekezdésének b) pontjában említett kapcsolatot, valamint

— nem vonnak maguk után további korlátozásokat a termék forgalmazása tekintetében.

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **A jóváhagyott módosítás(ok) ismertetése**

1. *A 2. cikk módosítása*

1. módosítás

A módosítás a termékleírás 2.4. cikkének (1) bekezdését és az egységes dokumentum 3.3. pontját érinti.

Leírás: a módosítás 110,1 kg és 180,0 kg közötti súlytartományt vezet be a hússertések hasított testére vonatkozóan, felváltva a termékleírás 2.4. cikkének utolsó mondatában szereplő, a tételenkénti átlagos élősúlyra vonatkozó kritériumot.

Indok: a módosítás törli a sertések tételenkénti élősúlyára vonatkozó paramétert, amely kevésbé pontos, és azt az egyes hasított testek súlyára vonatkozó paraméterrel váltja fel, amelyet levágáskor minden egyes sertésnél objektíven és precízen ellenőriznek. A súly növekedése az európai sertéstenyésztésnek a genetika, az állatjólét és a takarmányozás javulásából eredő jelenlegi tendenciájához kapcsolódik.

A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

2. *A 2. cikk módosítása*

2. módosítás

A módosítás a termékleírás 2.4. cikkének (4) bekezdésére vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: a módosítás „előhizlalásként” határozza meg azt a szakaszt, amelyet a jelenlegi termékleírás a takarmányozás első szakaszaként ír le – annak pontosításával, hogy az előhizlalás a szoptatást és az elválasztást követő szakasz.

Indok: a szakasz „előhizlalásként” történő meghatározása helyénvaló annak egyértelművé tétele érdekében, hogy ez a szoptatási és elválasztási szakaszt követi, amelynek során a sertések etetéséhez a hatályos szabályok értelmében engedélyezett valamennyi nyersanyag használható annak biztosítása érdekében, hogy kielégítsék táplálkozási, állatjóléti és egészségügyi igényeiket.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

3. *A 2. cikk módosítása*

3. módosítás

A módosítás a termékleírás 2.4. cikkének (4) bekezdésére vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: a módosítás az első – a jelenlegi szóhasználati szerint „előhizlalási” – szakasz végére elérhető maximális tömeget 80 kg-ról 85 kg-ra növeli.

Indok: ez a növekedés a genetika és a táplálkozás fejlődésével, valamint az állatjóléti előírások (2008/120/EK irányelv) alkalmazásával függ össze, amelyek általános javulást eredményeztek a sertések növekedési képességében.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

4. *A 2. cikk módosítása*

4. módosítás

A módosítás a termékleírás 2.4. cikkének (4) és (5) bekezdésére vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: a módosítás az első szakaszban engedélyezett takarmányokkal és a második, hizlalási szakaszban engedélyezett takarmányokkal kapcsolatos két részt összevonja az engedélyezett nyersanyagok táblázatában, amely az előhizlalási szakasz vonatkozásában került a termékleírásba, de a hizlalási szakaszra is érvényes.

A következő nyersanyagok terminológiája módosul, figyelembe véve a 68/2013/EU rendeletben előírt és az (EU) 2017/1017 rendelettel frissített európai uniós szabályok szerinti terminológiát:

— a „*mais*” (kukorica) helyébe az olasz szövegben a „*granturco*” (kukorica) lép,

— a „*semolina*” (dara) helyébe az olasz szövegben a „*farina*” (liszt) lép,

— a „dehidratált lucernaliszt” helyébe a „magas hőmérsékleten szárított lucerna” lép,

— a lenpogácsa az olasz szövegben „*expeller di lino*” helyett a továbbiakban „*panello di lino*” néven szerepel, ehhez pedig a „lenmagpogácsa-takarmány”, „lenmagdara”, „lenmagliszt-takarmány” kiegészítés társul,

— az „alma- és körtetörköly és szőlő- vagy paradicsomhéj mint étrend-kiegészítők vivőanyagai” helyébe „gyümölcspép és paradicsompép (paradicsomtörköly) mint előkeverékek vivőanyagai” lép,

— a „sör- és/vagy torulaélesztő” helyébe az „élesztők” kifejezés lép,

— a „kukoricacsíra kivonatából készült liszt” helyébe (amely kifejezésben az olasz szöveg a „*mais*” szót használja) a „kukoricacsíra-liszt” lép (az olaszban a „*granturco*” szó használatával),

— a „szeszgyári gabonamoslék” helyébe „szeszgyári szárított gabonamoslék és oldható maradékok” lép.

A következő nyersanyagokat törölték:

— „magozott szentjánoskenyér”,

— „fehérje lizátumok”,

— „dehidratált burgonya”,

— „manióka”,

— „préselt és silózott cukorrépapép”,

— „szezámliszt”,

— „kókuszkivonatból készült liszt”.

A „zab” kifejezést törölték a „kisebb gabonafélék” kategóriájából.

A következő nyersanyagok mennyisége módosul:

— „író” csak az előhizlalás szakaszához (egyedenként legfeljebb 250 g/nap szárazanyagra változik),

— „kukoricaglutén-dara és/vagy kukoricaglutén-takarmány” (legfeljebb 5 % helyett legfeljebb 10 %),

— „kukorica” (legfeljebb 55 % helyett legfeljebb 65 %),

— „cirok” (legfeljebb 40 % helyett legfeljebb 55 %),

— „árpa” (legfeljebb 40 % helyett legfeljebb 55 %),

— „búza” (legfeljebb 25 % helyett legfeljebb 55 %),

— „tritikálé” (legfeljebb 25 % helyett legfeljebb 55 %),

— „dehidratált cukorrépapép” (legfeljebb 4 % helyett legfeljebb 10 %),

— „magas hőmérsékleten szárított lucerna” (legfeljebb 2 %-ról legfeljebb 4 %-ra változik).

A lista a következő nyersanyagokkal egészült ki:

— „kukoricaglutén-dara és/vagy kukoricaglutén-takarmány”, a hizlalási szakaszban is,

— „kukoricaszilázs”, a hizlalási szakaszban is,

— „teljes értékű kukoricacsutka-dara”,

— „szeszgyári szárított törköly és oldható maradékok”, a hizlalási szakaszban is,

— „lenmagpogácsa-takarmány”, „lenmagdara”, „lenmagliszt-takarmány”,

— „36 °C-nál magasabb olvadáspontú lipidek”, a hizlalási szakaszban is,

— „repcemag extrahálásával nyert termékek”,

— „pörkölt egész szójabab és/vagy szójapogácsa”, csak az előhizlalás szakaszához.

A „borsó és/vagy más hüvelyesek magvai” nyersanyagot két bejegyzésre bontották: „borsó” és „egyéb hüvelyesek magvai”, növelve a mennyiségeket („borsó” legfeljebb 25 %, „egyéb hüvelyesek magvai” legfeljebb 10 %).

A „szemeskukorica- és/vagy kukoricacsutka-dara” esetében az olasz szövegben pontosították, hogy ez alatt „szemes kukorica és/vagy kukoricacsutka” értendő.

A „szójakivonatból készült dara” helyébe a „szójabab extrahálásával nyert termékek” lépnek, amelyek felhasználását az előhizlalás és a hizlalás szakaszában egyaránt legfeljebb 20 %-ban egységesítették.

A „napraforgódara” helyébe a „napraforgómag extrahálásával nyert termékek” lépnek, amelyek felhasználását legfeljebb 10 %-ra emelték.

A szójabab, napraforgómag és repcemag extrahálásával nyert termékek esetében a táblázat 4. megjegyzése szerint a nyerszsír mennyisége nem haladhatja meg a szárazanyag 2,5 %-át.

Az egyes nyersanyagok tűréshatáraira vonatkozó, a 767/2009/EK rendelet 17. cikke (2) bekezdésének b) pontja szerint hivatkozást módosították, törölve a 10 %-os arányra való utalást.

Bevezették az ásványi anyagok, vitaminok és adalékanyagok használatának lehetőségét.

A szöveg kiegészült a száraztakarmány adására való hivatkozással.

A 2. megjegyzésben pontosították a „szeszgyári szárított gabonamoslék és oldható maradékok” meghatározását.

A linolsavtartalom tekintetében meghatározott legfeljebb 2 %-os határérték mellé a módosítás a takarmányadagban található szárazanyag legfeljebb 5 %-ának megfelelő hatérértéket vezet be a nyerszsírtartalomra.

Indok: az előhizlalási és a hizlalási szakaszra egyaránt vonatkozó, összevont „engedélyezett nyersanyagok táblázatának” beillesztése áttekinthetőbbé teszi a termékleírást.

A nyersanyagok terminológiája az (EU) 2017/1017 rendelettel frissített 68/2013/EU bizottsági rendeletben foglaltakkal összhangban módosult. A terminológia frissítésére azért van szükség, hogy egyértelműbben meg lehessen határozni az adott nyersanyag típusát.

A „zab”-ra való hivatkozást törölték, mivel ez a nyersanyag a „kisebb gabonafélék” kategóriájába tartozik.

A „magozott szentjánoskenyér”, a „fehérje lizátumok”, a „szárított burgonya”, a „manióka”, a „préselt és silózott cukorrépapép”, a „szezámmagból készült liszt” és a „kókuszkivonatból készült liszt” kifejezést törölték, mivel e nyersanyagokat technikai vagy minőségi okokból, illetve nehéz beszerezhetőségük vagy alacsony tápértékük miatt alig használják a hússertések takarmányozására.

Növelték a „kukoricaglutén-dara és/vagy kukoricaglutén-takarmány” maximális felhasználási arányát, mivel magas fehérjetartalmú nyersanyagról van szó, amely hasznos az étrendben (nyersfehérje) és könnyen emészthető.

Növelték az „író” (az előhizlalási szakaszban), a „kukorica”, a „cirok”, a „búza”, a „tritikálé”, a „dehidratált cukorrépapép”, a „magas hőmérsékleten szárított lucerna” és a „napraforgómag extrahálásával nyert termékek” felhasználását, mivel ezek olyan nyersanyagok, amelyek mindig is a hússertések hagyományos étrendjének alapját képezték, és a takarmányágazat által az elmúlt évtizedben elért javulás fényében hozzájárulnak a sertések rostbevitelének és életfunkcióinak javításához is.

A „36 °C-nál magasabb olvadáspontú lipidek” használatát az előhizlalás és a hizlalás szakaszában egyaránt bevezették, mivel a linolsavra vonatkozó 2 %-os határértéknek a takarmányadagban található szárazanyag zsírtartalmára vonatkozó új 5 %-os határértékkel való kiegészítése biztosítja, hogy a lipidek hizlalási szakaszban való felhasználása megfelelő mértékű fedőzsírt eredményezzen a sertéseknél.

A szöveg kiegészült a „pörkölt egész szójabab és/vagy szójapogácsa” kifejezéssel, mivel a szója a hizlalás szakaszában a sertés energiaszükségletének kielégítéséhez nélkülözhetetlen energiát biztosít.

A „teljes értékű kukoricacsutka-dara” nagyon rostos nyersanyag, amelyet a korpa helyett használnak az állatok rosttal való ellátásához.

A „borsó” arányának növelése biztosítja, hogy a sertések megfelelő mértékű fedőzsírral rendelkezzenek, mivel – más hüvelyesektől eltérően – a borsó alacsony koncentrációban tartalmaz antinutritív faktorokat.

A szöveg kiegészült a „lenmagpogácsa-takarmánnyal”, a „lenmagdarával” és a „lenmagliszt-takarmánnyal”, mivel olyan, a lenmagpogácsához hasonló nyersanyagokról van szó, amelyek szerepelnek a termékleírásban és az (EU) 2017/1017 bizottsági rendeletben.

A szöveg a hizlalási szakasz tekintetében kiegészül továbbá a „kukoricaszilázzsal” és a (B-vitaminban gazdag) „szeszgyári szárított gabonamoslékkal és oldható maradékokkal”, mivel olyan ideális nyersanyagokról van szó, amelyek biztosítják, hogy a sertések megfelelő mértékű fedőzsírral rendelkezzenek, és amelyeket – magas rosttartalmuk miatt – a felnőtt sertések sokkal könnyebben emésztenek, mint a fiatal sertések.

Ami a „repcemag extrahálásával nyert termékeket” illeti, a „repcemag” újonnan került be a nyersanyagok jegyzékébe, mivel a genetika fejlődésének köszönhetően lehetővé vált a glükozinolátoktól és az erukasavtól (antinutritív faktorok) mentes új fajták kiválasztása; a bejegyzést úgy fogalmazták meg, hogy megfeleljen a szója- és napraforgó-termékek esetében használt szerkezetnek.

Ezekre a termékekre korábban az 575/2011/EU rendeletben egyetlen bejegyzés – például „repcemagdara” – vonatkozott, majd az (EU) 1017/2017 rendelettel módosított 68/2013/EU bizottsági rendelet 2013-ban ezt két bejegyzésre bontotta: „repcemagdarára” és „repcemagdara-takarmányra”. Az (EU) 2017/1017 bizottsági rendelet számos különböző, repcemag extrahálása során nyert terméket sorol fel. Nem lehet valamennyi takarmány-alapanyagot felsorolni, és az (EU) 2017/1017 bizottsági rendelet naprakésszé tétele esetén ezek változhatnak. A megfelelő fedőzsír biztosítása érdekében az engedélyezett nyersanyagok táblázatához fűzött megjegyzések a szárazanyag 2,5 %-ának megfelelő maximális nyerszsírtartalmat írnak elő.

Ami a „szójabab extrahálásával nyert termékeket” illeti, arányát az előhizlalás és a hizlalás szakaszában egyaránt 20 %-ban egységesítették annak biztosítása érdekében, hogy a sertések a „Lucanica di Picerno” előállításához megfelelő fedőzsírral rendelkezzenek. Mivel a nyersanyag nyerszsírtartalma kulcsfontosságú jellemző, a szárazanyag 2,5 %-ának megfelelő maximális nyerszsírtartalmat állapítottak meg, és ez szerepel a táblázat után beillesztett megjegyzésekben is. Ezekre a termékekre korábban az 575/2011/EU rendeletben egyetlen bejegyzés – például „szója(bab)dara” – vonatkozott, majd az (EU) 1017/2017 rendelettel módosított 68/2013/EU rendelet 2013-ban ezt kettébontotta „szója(bab)darára” és „szója(bab)dara-takarmányra”. Az (EU) 2017/1017 rendelet számos különböző, szójabab extrahálásával nyert terméket sorol fel. Nem lehet valamennyit felsorolni, és az (EU) 2017/1017 bizottsági rendelet naprakésszé tétele/módosítása esetén ezek változhatnak.

Ami a (jelenleg 10 %-ban meghatározott) „napraforgómag extrahálásával nyert termékeket” illeti: a nyersanyag nyerszsírtartalma fontos annak biztosításához, hogy a sertések a „Lucanica di Parma” előállításához megfelelő fedőzsírral rendelkezzenek; ezért a táblázathoz fűzött megjegyzésekben a szárazanyag 2,5 %-ának megfelelő maximális nyerszsírtartalom szerepel. E termékekre korábban az 575/2011/EU rendeletben egyetlen bejegyzés – például „napraforgódara” – vonatkozott, majd az (EU) 1017/2017 rendelettel módosított 68/2013/EU rendelet ezt 2013-ban kettébontotta „napraforgódarára” és „napraforgódara-takarmányra”. Az (EU) 2017/1017 bizottsági rendelet számos különböző, napraforgómag extrahálásával nyert terméket sorol fel. Nem lehet valamennyit felsorolni, és az (EU) 2017/1017 bizottsági rendelet naprakésszé tétele/módosítása esetén ezek változhatnak.

Az egyes nyersanyagok esetében alkalmazott tűréshatárokra való hivatkozás lehetővé teszi a hatályos takarmányozási jogszabályoknak, nevezetesen a 767/2009/EK rendelet 17. cikke (2) bekezdése b) pontjának való megfelelést.

A száraztakarmány adására vonatkozó rendelkezés lehetővé teszi a mezőgazdasági termelő számára, hogy megválassza az alkalmazni kívánt módszert.

A takarmány vitaminokkal és ásványi anyagokkal való kiegészítése és az adalékanyagok használata megfelelő izomépítést biztosít, valamint elősegíti az emésztést és a tápanyagok felszívódását.

A „szeszgyári szárított gabonamoslék és oldható maradékok” fogalommeghatározását az (EU) 2017/1017 bizottsági rendelet 1.12.9. pontjára való hivatkozással pontosították.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

5. *A 2. cikk módosítása*

5. módosítás

A módosítás a termékleírás 2.4. cikkének (4) és (5) bekezdésére vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: a sertéstakarmányozás hizlalási szakaszra vonatkozó szabályozásának módosítása visszautal az előhizlalási szakaszba beillesztett „engedélyezett nyersanyagok táblázatára”, a hizlalási szakaszhoz szükséges néhány előírással.

Indok: a módosítás a hizlalási szakaszban engedélyezett takarmányról is világos képet ad.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

6. *A 2. cikk módosítása*

6. módosítás

A módosítás a termékleírás 2.4. cikkének utolsó bekezdésére vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: a módosítás áthelyezi a sertések súlyára vonatkozó követelménnyel kapcsolatos rendelkezést a 2.4. cikk első bekezdéséből, és a 160 kg ± 10 %-os tételenkénti átlagos élősúlyra vonatkozó kritériumot 110,1 kg és 180,0 kg közötti egyedi hasított súllyal váltja fel.

Indok: a módosítás lehetővé teszi az egyes hússertések hasított súlyának pontos feltüntetését a tételenkénti 160 kg ± 10 % átlagos élősúly helyett, lehetőséget adva annak pontosabb ellenőrzésére, hogy minden levágott sertés megfelel-e a jogosultsági követelményeknek.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

7. *A 7. cikk módosítása*

7. módosítás

A módosítás a termékleírás 7. cikkére vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: a módosítás törli a 7. cikket (Ellenőrzések).

Indok: a törlésre a hatályos európai uniós jogszabályokkal – az (EU) 2024/1143 rendelet 49. cikkével – való összhang megteremtése érdekében van szükség.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

8. *A 8. cikk módosítása*

8. módosítás

A módosítás a termékleírás 8. cikkére vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: a módosítás a 8. cikket 7. cikkre változtatja, a tartalmat változatlanul hagyva.

Indok: a módosításra a termékleírás cikkeinek új struktúrája miatt van szükség.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Lucanica di Picerno”

EU-szám: PGI-IT-02313-AM01 – 2025.6.30.

OEM ( ) OFJ (X)

1. **Elnevezés (OEM vagy OFJ)**

„Lucanica di Picerno”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Olaszország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *Kombinált Nómenklatúra-kód*

• 16 – HÚSBÓL, HALBÓL, RÁKFÉLÉBŐL, PUHATESTŰBŐL VAGY MÁS GERINCTELEN VÍZIÁLLATBÓL, VAGY ROVARBÓL KÉSZÜLT TERMÉKEK

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

A „Lucanica di Picerno” oltalom alatt álló földrajzi jelzés az alábbi tulajdonságokkal rendelkező hentesárut jelöl:

Fizikai tulajdonságok:

A „Lucanica di Picerno” jellegzetes „U” alakú. A termék súlya 250 g és 350 g között változik. A termék átmérője 3,0 és 3,6 cm közötti, hosszúsága 20 és 35 cm között változik.

A szeletelésre szánt „Lucanica di Picerno” súlya akár 1,2 kg is lehet, átmérője 3,0 és 3,6 cm közötti, hosszúsága 40 és 70 cm között változik.

Érzékszervi jellemzők:

Szín: vágáskor a termék tömör, rubinvörös szeletein zsírrészecskék láthatók.

Illat és íz: a termék érzékszervi jellemzőit tekintve a köménymag illataként és utóízeként meghatározható „édeskömény” (*Foeniculum vulgare*) van túlsúlyban. A kömény érzete a feketebors (*Piper nigrum*) illataként és utóízeként meghatározható „fűszeres” aromához, továbbá paprika (*Capsicum annuum*)-darabok, illetve -magok illataként és utóízeként meghatározható aromához társul. A leíró érzékszervi elemzés szerint a „fűszeres” aroma, továbbá a „paprika” aromája az „édeskömény” aromájához képest kevésbé intenzív.

Engedélyezett a termék csípős változata, amelynek esetében erősebben érezhető a „paprika” aromája, noha továbbra is az „édeskömény” aromája a meghatározó.

Kémiai és fizikai-kémiai tulajdonságok:

Zsírtartalom: 18–35 %;

Nedvességtartalom: 35–50 %;

Vízaktivitás (aw): legfeljebb 0,88;

pH-érték: 5,4 és 5,8 között.

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

A „Lucanica di Picerno” OFJ előállítása az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendeletben foglaltak szerint hússertésnek minősülő – az ennek megfelelő, 110,1 kg és 180,0 kg közötti súlykategóriába tartozó – egyedekből származó hasított testekből nyert friss hús felhasználásával történik; a feldolgozóüzemekbe beérkező hasított testnek a hatályos uniós szabályozás szerint E, U, R vagy O osztályba kell tartoznia; a hússertést legalább kilenc hónapig hizlalják, mire eléri a megfelelő súlyt, és húsa a „Lucanica di Picerno” előállítására alkalmas.

Az alábbiakból származó hús felhasználása nem engedélyezett:

1) a nem kívánatos tulajdonságokkal rendelkező sertések – különös tekintettel a stresszérzékenység (PSS) kialakulásáért felelős génekre;

2) olyan genetikai típusok és állatok, amelyek e termékleírás alkalmazásában más módon nem felelnek meg a követelményeknek;

3) a belga Landrace, a Hampshire, a Piétrain, a Duroc és a Spotted Poland fajtákból származó fajtatiszta sertések.

A kiváló egészségi állapotban lévő sertések leghamarabb a hizlalás kilencedik hónapjának letelte után kerülnek a vágóhídra. Kanokat és kocákat nem lehet vágni. Tilos továbbá az olyan hasított testek felhasználása, amelyek nem lettek kellő mértékben kivéreztetve, valamilyen izomrendellenességet mutatnak (PSE vagy DFD), vagy amelyeken gyulladásos vagy traumás állapot egyértelmű jelei fedezhetők fel.

A „Lucanica di Picerno” elállításához kizárólag az alábbi részek felhasználása engedélyezett: kicsontozott és az inaktól megtisztított lapocka, nyak, csípőfartő, dagadó, rövidkaraj és darált sonka.

A massza elkészítéséhez az alábbi összetevők használata engedélyezett (a massza összsúlyának százalékos arányában kifejezve):

— só 2,0 %–2,5 %,

— édes- vagy erős paprika (*Capsicuum annum*) 0,1 %–0,15 %,

— édeskömény (*Foeniculum vulgare*) magja 0,13 %–0,18 %,

— feketebors (*Piper nigrum*) 0,05 %–0,1 %,

— dextróz és szacharóz legfeljebb 0,5 %.

A massza elkészítéséhez a fentieken kívül az alábbi segédanyagok, adalékanyagok és tartósítószerek használata engedélyezett:

— nátrium-nitrit (E 250),

— kálium-nitrát (E 252), legfeljebb 0,10 g/kg,

— aszkorbinsav (E 300) legfeljebb 0,1 % vagy nátrium-aszkorbát (E 301) legfeljebb 0,1 %.

A massza elkészítéséhez használhatók továbbá indító erjesztőbaktérium-tenyészetek (starterkultúrák).

Tilos az olyan összetevők használata, mint a tej, a tejtermékek, valamint a géntechnológiával módosított szervezetek.

A „Lucanica di Picerno” elállításához kizárólag az alábbi részek felhasználása engedélyezett: kicsontozott és az inaktól megtisztított lapocka, nyak, csípőfartő, dagadó, rövidkaraj és darált sonka.

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A „Lucanica di Picerno” előállításának valamennyi műveletét – a húsdarabok megtisztításától a termék érleléséig – a meghatározott földrajzi területen kell végezni.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

A „Lucanica di Picerno” csomagolás nélkül, illetve csomagolt állapotban egyaránt kereskedelmi forgalomba bocsátható: vákuum-, vagy védőgázas csomagolásban, egészben, darabolva és szeletelve egyaránt.

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék jelölésére vonatkozó külön szabályok*

A termék címkéjén fel kell tüntetni a „Lucanica di Picerno” OFJ logóját, valamint az uniós szimbólumot.

Engedélyezett olyan függőcímkék, zárjegyek, illetve egyéb tájékoztató anyagok használata, amelyeknek nincs dicsérő vagy a fogyasztókat megtévesztő jelentése.

A címkén emellett engedélyezett az olyan nevek, üzemnevek, cégnevek vagy magán védjegyek használata, amelyeknek nincs dicsérő vagy a fogyasztókat megtévesztő jelentése.

Az oltalom alatt álló földrajzi jelzés logója a következő:



4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A „Lucanica di Picerno” előállítási területe Picerno, Tito, Satriano di Lucania, Savoia di Lucania, Vietri di Potenza, Sant'Angelo Le Fratte, Brienza, Balvano, Ruoti, Baragiano, Bella, Muro Lucano, Castelgrande és Sasso di Castalda települések területét foglalja magában.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A „Lucanica di Picerno” OFJ bejegyzése iránti kérelem a következőkön alapul: az édesköménynek a massza elkészítéséhez történő jellegzetes felhasználása, amelynek aromája – a késztermék érzékszervi elemzése szerint – túlsúlyban van a többi összetevőhöz képest; valamint az, hogy a terméket helyben dolgozzák fel.

A „Lucanica di Picerno” OFJ ugyanis régóta fennálló, hagyományos módszerek alkalmazásával készül, sajátosságai a tágabb értelemben vett környezettel való számos kapcsolatnak és azon belül az emberi tényezőnek, az előállítás évszázados hagyományainak, valamint ezek kölcsönhatásának köszönhetők.

A feldolgozási technikák az előállítási területen generációról generációra öröklődtek, a helyi termelők pedig az idők során tovább mélyítették specifikus ismereteiket az egyes előállítási műveletek terén, amelyek a következők:

— a hús megtisztítása, vagyis az olyan nem felhasználható részek eltávolítása, mint az inak, a kötőszövetek és a lágy zsír,

— a hús feldarabolása, majd az így nyert húsdarabok ledarálása,

— a massza fűszerezése,

— a massza 4–24 órán át tartó pihentetése, ami lehetővé teszi, hogy az összetevők kiegyensúlyozott módon összeérjenek,

— a massza természetes bélbe történő töltése és ezáltal a termék klasszikus „U” alakúra történő megformálása.

A „Lucanica di Picerno” színe rubinvörös, szeletei vágáskor puhák és tömörek, ízleléskor meglehetősen intenzív, túlnyomórészt köménymag ízűek, amely íz a feketebors fűszeres aromájával párosul; ezek a tényezők együttesen hozzájárulnak a termék jellegzetes érzékszervi profiljához.

A jellegzetes érzékszervi profilról tanúskodnak az ízprofilos módszerrel elvégzett vizsgálatok is, amelyek szerint egy lineáris, nem strukturált százas skálán – amely az adott aromák érzetének intenzitását mutatja – az „édeskömény” aromája dominál a „fűszeres” és a „paprika” aromához képest.

A hozzávalók – elsősorban az édeskömény – megválasztása a terület húsfeldolgozás iránti elhivatottságával párosulva hozzájárul tehát egy olyan termék létrehozásához, amely érzékszervi tulajdonságai révén egyértelműen különbözik a területen előállított azonos típusú termékektől.

A terület éghajlati sajátosságai a Lukániai-Appenninekben megfigyelhető forró, száraz nyarakban, majd az ezt követő, bőséges csapadékot hozó évszakokban nyilvánulnak meg – a téli hónapokban nem ritka a hóesés. Ezek a hőmérsékleti és páratartalommal kapcsolatos sajátosságok jelentik azokat a fő tényezőket, amelyek kedveznek a „Lucanica di Picerno” előállításához hagyományosan használt édeskömény burjánzó termésének. A földműves háztartások hagyományait követő picernói recept ugyanis ennek a fűszernövénynek a használatát kilogrammonként körülbelül száz mag mennyiségben írja elő, ezzel emelve ki a termék egyedi voltát. Meg kell jegyezni, hogy Picernóban az édesköménynek mindig is jelentős piaca volt. Ennek a mindenütt megtalálható régi évelő fűszernövénynek a magjait idős emberek gyűjtötték és árusították. Az édesköményt napjainkban általában – de nem feltétlenül – a meghatározott földrajzi területről szerzik be.

A „Lucanica di Picerno”-nak az érlelés idején a megfelelő rudakra történő felakasztása elősegíti a jellegzetes „U” alak kialakulását, amely mind a mai napig a termék megkülönböztető jegye.

A „Lucanica di Picerno” előállítása tehát erősen kötődik a földrajzi területhez, amint arról a számos termelő jelenléte tanúskodik. A termelők az őseik által használt kézműves módszereknek megfelelően különös figyelmet fordítanak a húsok kiválasztására, feldolgozására és érlelésére, mindezek révén pedig jellegzetes terméket állítanak elő, ami a „Lucanica di Picerno”-nak a területtel való kapcsolatát bizonyítja a termék eredetétől egészen napjainkig.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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