C/2025/5170

2025 9 23

Geografine nuoroda žymimo produkto specifikacijos patvirtinto standartinio pakeitimo paskelbimas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2025/27 [1] 5 straipsnio 4 dalį

(C/2025/5170)

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

(Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnis)

„Lucanica di Picerno“

PGI-IT-02313-AM01 – 2025 6 30

1. **Produkto pavadinimas**

„Lucanica di Picerno“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☐ Saugoma kilmės vietos nuoroda (SKVN)

☒ Saugoma geografinė nuoroda (SGN)

☐ Geografinė nuoroda (GN)

3. **Sektorius**

☒ Žemės ūkio produktai

☐ Vynai

☐ Spiritiniai gėrimai

4. **Valstybė narė, kuriai priklauso geografinė vietovė**

Italija

5. **Valstybės narės institucija, pranešanti apie standartinį pakeitimą**

Žemės ūkio, apsirūpinimo maistu savarankiškumo ir miškininkystės ministerija – Apsirūpinimo maistu savarankiškumo ir žirgų sporto departamentas

6. **Priskyrimas prie standartinių pakeitimų**

Darant SGN „Lucanica di Picerno“ specifikacijos pakeitimus:

— nekeičiamas saugomos kilmės vietos nuorodos ar saugomos geografinės nuorodos pavadinimas arba to pavadinimo naudojimas,

— nekyla pavojaus pakeisti ryšį, kuris saugomų kilmės vietos nuorodų atveju nurodytas 5 straipsnio 1 dalies b punkte, o saugomų geografinių nuorodų atveju – 5 straipsnio 2 dalies b punkte, arba

— neatsiranda papildomų prekybos produktu apribojimų.

[1] 2024 m. spalio 30 d. Komisijos deleguotasis reglamentas (ES) 2025/27, kuriuo Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 papildomas geografinių nuorodų, garantuotų tradicinių gaminių ir neprivalomų kokybės terminų registravimo ir apsaugos taisyklėmis ir panaikinamas Deleguotasis reglamentas (ES) Nr. 664/2014, (OL L, 2025/27, 2025 1 15, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Patvirtinto (-ų) pakeitimo (-ų) aprašymas**

1. *2 straipsnio pakeitimas*

Pakeitimas Nr. 1

Keičiama produkto specifikacijos 2 straipsnio 2.4 dalies pirma pastraipa ir bendrojo dokumento 3.3 punktas.

Aprašymas. Pakeitimu vietoj produkto specifikacijos 2 straipsnio 2.4 dalies paskutinėje pastraipoje nurodyto vidutinio gyvojo partijos svorio nustatomas sunkiosios kiaulės skerdenos svorio intervalas – 110,1–180,0 kg.

Pagrindimas. Šiuo pakeitimu panaikinamas ne toks tikslus gyvojo kiaulių partijos svorio parametras ir nustatomas atskiros skerdenos svorio parametras, kuris objektyviai ir tiksliai nustatomas kiekvienos kiaulės skerdimo metu. Pakeitimu numatant didesnį svorį atsižvelgiama į šiuo metu Europoje vyraujančią kiaulių auginimo tendenciją, kurią lemia geresnė genetika, gyvūnų gerovė ir šėrimas.

Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

2. *2 straipsnio pakeitimas*

Pakeitimas Nr. 2

Keičiama specifikacijos 2 straipsnio 2.4 dalies ketvirta pastraipa, tačiau bendrajam dokumentui šis pakeitimas poveikio neturi.

Aprašymas. Darant pakeitimą, galiojančioje specifikacijoje pirmuoju šėrimo etapu vadinamas etapas apibrėžiamas kaip auginimo etapas ir nurodoma, kad jis seka po žindymo ir nujunkymo.

Pagrindimas. Apibrėžti auginimo etapą svarbu siekiant paaiškinti, kad jis seka po žindymo bei nujunkymo etapų ir kad per jį kiaulės gali būti šeriamos visomis pagal galiojančias taisykles leidžiamomis žaliavomis, taip užtikrinant gyvūnų mitybos, gerovės ir sveikatos poreikius.

Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

3. *2 straipsnio pakeitimas*

Pakeitimas Nr. 3

Keičiama specifikacijos 2 straipsnio 2.4 dalies ketvirta pastraipa, tačiau bendrajam dokumentui šis pakeitimas poveikio neturi.

Aprašymas. Šiuo pakeitimu didžiausias kiaulių svoris pirmojo etapo, dabar vadinamo auginimo etapu, pabaigoje padidinamas nuo 80 iki 85 kg.

Pagrindimas. Šis svoris padidinamas atsižvelgiant į genetikos pokyčius, šėrimą ir taikomus gyvūnų gerovės standartus (Direktyvą 2008/120/EB), dėl kurių iš esmės pagerėjo kiaulių užauginimo galimybės.

Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

4. *2 straipsnio pakeitimas*

Pakeitimas Nr. 4

Keičiamos specifikacijos 2 straipsnio 2.4 dalies ketvirta ir penkta pastraipos, tačiau bendrajam dokumentui šis pakeitimas poveikio neturi.

Aprašymas. Šiuo pakeitimu dvi teksto dalys, kuriose nurodomi pirmajame (auginimo) etape ir antrajame penėjimo etape leidžiami naudoti pašarai, sujungiamos ir įtraukiamos į auginimo etapo aprašyme pateikiamą leidžiamų žaliavų lentelę, kuri taikoma ir penėjimo etapui.

Atsižvelgiant į Europos Sąjungos teisės akte, t. y. Reglamente (ES) Nr. 68/2013 su pakeitimais, padarytais Reglamentu (ES) 2017/1017, nustatytą nomenklatūrą, pakeičiami šių žaliavų pavadinimai:

— itališkas terminas „kukurūzai“ (vietoj *mais* įrašoma *granturco*),

— „[kukurūzų ir (arba) grūdų] glitimas“ pakeičiama į „miltai“,

— „dehidratuoti liucernos miltai“ pakeičiama į „aukštoje temperatūroje išdžiovintos liucernos“,

— „linų išspaudos“ pakeičiama į „sėmenų išspaudos“ ir prie jų prirašoma: „sėmenų išspaudų pašarai“, „sėmenų miltai“ ir „sėmenų miltų pašarai“,

— „obuolių ir kriaušių išspaudos, vynuogių ir pomidorų odelės, kaip žarnyno veiklą skatinanti medžiaga“ pakeičiama į „vaisių išspaudos ir pomidorų išspaudos, kaip premiksų užpildai“,

— „alaus ir (arba) torula mielės“ pakeičiama į „mielės“,

— „kukurūzų daigų ekstrakto miltai“ pakeičiama į „kukurūzų gemalų miltai“,

— „distiliavimo atliekos“ pakeičiama į „džiovinti grūdų žlaugtai ir sunka“.

Išbraukiamos šios žaliavos:

— išgliaudyti saldžiavaisio pupmedžio vaisiai,

— baltyminiai lizatai,

— dehidratuotos bulvės,

— manioka,

— spaustų ir silosuotų burokėlių minkštimas,

— sezamo miltai,

— kokoso ekstrakto miltai.

Iš smulkių grūdų kategorijos išbraukiamos avižos.

Pakeičiami šių žaliavų kiekiai:

— pasukų – pakeičiama į ne daugiau kaip 250 g vienam gyvūnui per dieną sausosios medžiagos (taikoma tik auginimo etapui),

— kukurūzų glitimo pašaro – nuo ne daugiau kaip 5 % iki ne daugiau kaip 10 %,

— kukurūzų – nuo ne daugiau kaip 55 % iki ne daugiau kaip 65 %,

— sorgų – nuo ne daugiau kaip 40 % iki ne daugiau kaip 55 %,

— miežių – nuo ne daugiau kaip 40 % iki ne daugiau kaip 55 %,

— kviečių – nuo ne daugiau kaip 25 % iki ne daugiau kaip 55 %,

— kvietrugių – nuo ne daugiau kaip 25 % iki ne daugiau kaip 55 %,

— išspausto sauso burokėlių minkštimo – nuo ne daugiau kaip 4 % iki ne daugiau kaip 10 %,

— aukštoje temperatūroje išdžiovintų liucernų – nuo ne daugiau kaip 2 % iki ne daugiau kaip 4 %.

Įtraukiamos šios žaliavos:

— kukurūzų glitimo pašaras – naudotinas ir penėjimo etapu,

— kukurūzų silosas – naudotinas ir penėjimo etapu,

— visos kukurūzų burbuolės pašaras,

— džiovinti grūdų žlaugtai ir sunka – naudotini ir penėjimo etapu,

— sėmenų išspaudų pašarai, sėmenų miltai ir sėmenų miltų pašarai,

— riebalai, kurių lydymosi temperatūra didesnė nei 36 °C, – naudotini ir penėjimo etapu,

— produktai, gaunami ekstrahuojant rapsų sėklas,

— skrudintos nesmulkintos sojos ir (arba) sojų išspaudos – naudotinos tik auginimo etapu.

Žaliavai „žirneliai ir (arba) kitos ankštinių sėklos“ skirtas įrašas padalytas į dvi dalis ir įtraukti du įrašai: „žirniai“ ir „kitos ankštinių sėklos“ (žirnių kiekis padidintas iki 25 %, o kitų ankštinių sėklų – iki 10 %).

Kalbant apie javų varpų ir (arba) kukurūzų burbuolių košę patikslinama, kad tai – kukurūzų košė.

Vietoj „sojos ekstrakto miltų“ įrašoma „produktai, gaunami ekstrahuojant sojas“ ir nustatoma, kad tiek auginimo, tiek penėjimo etapu naudotinas toks pat jų kiekis – iki 20 %.

Vietoj „saulėgrąžų miltų“ įrašoma „produktai, gaunami ekstrahuojant saulėgrąžų sėklas“ ir jų naudotinas kiekis padidinamas iki 10 %.

Lentelės 4 pastaboje nustatoma, kad produktų, gaunamų ekstrahuojant sojas, saulėgrąžų sėklas ir rapsų sėklas, didžiausias žalių riebalų kiekis negali viršyti 2,5 % sausosios medžiagos.

Atsižvelgiant į Reglamento (EB) Nr. 767/2009 17 straipsnio 2 dalies b punktą, pakeičiama nuoroda į atskiroms žaliavoms taikomus nuokrypius ir išbraukiama nuoroda į 10 % dydį.

Įtraukiama galimybė naudoti mineralus, vitaminus ir priedus.

Įtraukiama nuoroda į galimybę pašarus pateikti sausu pavidalu.

2 pastaboje patikslinama sąvokos „džiovinti grūdų žlaugtai ir sunka“ apibrėžtis.

Be nustatyto didžiausio linolo rūgšties kiekio – 2 % raciono sausosios medžiagos, pakeitimu nustatomas didžiausias žalių riebalų kiekis – 5 % raciono sausosios medžiagos.

Pagrindimas. Įtraukus sujungtą bei abiem – auginimo ir penėjimo – etapams taikomą leidžiamų žaliavų lentelę, palengvinamas specifikacijos skaitymas.

Žaliavų terminija pakeičiama laikantis Komisijos reglamento (ES) Nr. 68/2013 su pakeitimais, padarytais Reglamentu (ES) 2017/1017, nuostatų. Šis terminijos patikslinimas būtinas siekiant aiškiau nurodyti žaliavos, į kurią daroma nuoroda, rūšį.

Išbraukiama nuoroda į avižas, nes ši žaliava priskiriama smulkių grūdų kategorijai.

Išbraukiami išgliaudyti saldžiavaisio pupmedžio vaisiai, baltyminiai lizatai, dehidratuotos bulvės, manioka, spaustų ir silosuotų burokėlių minkštimas, sezamo miltai ir kokoso ekstrakto miltai, nes šie pašarai dėl techninių ar kokybinių priežasčių, menkos maistinės vertės arba dėl to, kad jų sunku gauti, mažai naudojami sunkiosioms kiaulėms šerti.

Padidinamas naudojamas kukurūzų glitimo pašaro kiekis, nes ši žaliava turi daug baltymų, naudinga mitybai (žali baltymai) ir gerai virškinama.

Padidinamas naudojamas pasukų (auginimo etapu), kukurūzų, sorgų, miežių, kviečių, kvietrugių, išspausto sauso burokėlių minkštimo, aukštoje temperatūroje išdžiovintų liucernų, produktų, gaunamų ekstrahuojant saulėgrąžų sėklas, kiekis, nes šios žaliavos visada sudaro tradicinio sunkiųjų kiaulių raciono pagrindą ir dėl paskutinį dešimtmetį pašarų sektoriuje atliktų patobulinimų padeda padidinti kiaulių įsisavinamą skaidulų dalį ir pagerinti labai svarbias jų organizmo funkcijas.

Numatoma, kad tiek auginimo, tiek penėjimo etapais naudojami riebalai, kurių lydymosi temperatūra didesnė nei 36 °C, nes šalia reikalavimo užtikrinti, kad linolo rūgšties kiekis neviršytų 2 % raciono sausosios medžiagos, nustačius riebalų kiekio, neviršijančio 5 % raciono sausosios medžiagos, reikalavimą, užtikrinama, kad, jei penėjimo etape naudojami lydyti kiaulės taukai, kiaulės turėtų pakankamą riebalinį sluoksnį.

Įtraukiamos skrudintos nesmulkintos sojos ir (arba) sojų išspaudos, nes jos kiaulių auginimo etape suteikia labai svarbios energijos, reikalingos šių gyvūnų energijos poreikiui patenkinti.

Visos kukurūzų burbuolės pašaras – labai daug skaidulų turinti žaliava, naudojama kaip alternatyva sėlenoms siekiant, kad gyvūnai gautų skaidulų.

Padidinus žirnių, kuriuose, priešingai nei kituose ankštiniuose, yra maža antimitybinių veiksnių koncentracija, procentinę dalį, užtikrinamas tinkamas kiaulės riebalinio sluoksnio dydis.

Įtraukiami sėmenų išspaudų pašarai, sėmenų miltai ir sėmenų miltų pašarai, nes šios žaliavos panašios į specifikacijoje paliktas sėmenų išspaudas ir yra įtrauktos į Komisijos reglamentą (ES) 2017/1017.

Kukurūzų silosas ir džiovinti grūdų žlaugtai bei sunka – puikios, dideliu vitamino B kiekiu pasižyminčios žaliavos – šiuo pakeitimu įtraukiami ir į penėjimo etapą: jos padeda užtikrinti tinkamą kiaulių riebalinio sluoksnio dydį, be to, jas, kaip daug skaidulų turinčią žaliavą, geriau virškina suaugę, o ne jauni gyvūnai.

Kalbant apie produktus, gaunamus ekstrahuojant rapsų sėklas, pasakytina, kad rapsai vėl įtraukiami į žaliavų sąrašą, nes atlikus genetinius patobulinimus atsirado galimybė atrinkti naujas veisles, kuriose nėra gliukozinolatų ir eruko rūgšties (antimitybinių veiksnių). Įrašas suformuluotas taip, kad atitiktų terminų, kuriais apibūdinami sojų ir saulėgrąžų produktai, struktūrą.

Produktai, kurie anksčiau buvo įtraukti vienu įrašu, pavyzdžiui, Reglamente (ES) Nr. 575/2011 nurodyti rapsų sėklų miltai, 2013 m. Reglamente (ES) Nr. 68/2013 su pakeitimais, padarytais Komisijos reglamentu (ES) 2017/1017, suskirstyti ir įtraukti dviem skirtingais įrašais: „rapsų rupiniai“ ir „rapsų rupinių pašaras“. Komisijos reglamente (ES) 2017/1017 numatyta daug įvairių produktų, gaunamų ekstrahuojant rapsų sėklas. Visų žaliavų išvardyti neįmanoma, be to, atnaujinant Komisijos reglamentą (ES) 2017/1017 jos gali būti pakeistos. Siekiant užtikrinti tinkamą kiaulių riebalinį sluoksnį, nustatomas didžiausias žalių riebalų kiekis – 2,5 % sausosios medžiagos; šis reikalavimas nurodomas leidžiamų žaliavų lentelės pastabose.

Suvienodinama auginimo ir penėjimo etapams nustatyta produktų, gaunamų ekstrahuojant sojas, procentinė dalis – 20 %. Taip siekiama užtikrinti, kad kiaulės turėtų nuoroda „Lucanica di Picerno“ žymimam produktui gaminti optimalų riebalinį sluoksnį. Kadangi viena iš esminių žaliavų savybių – žalių riebalų jose kiekis, nustatoma, kad jis negali viršyti 2,5 % sausosios medžiagos. Šis reikalavimas nurodomas po lentele pateikiamose pastabose. Produktai, kurie anksčiau buvo įtraukti vienu įrašu, pavyzdžiui, Reglamente (ES) Nr. 575/2011 nurodyti sojų miltai, 2013 m. Reglamentu (ES) Nr. 68/2013 su pakeitimais, padarytais Komisijos reglamentu (ES) 2017/1017, suskirstyti ir įtraukti dviem skirtingais įrašais: „sojų rupiniai“ ir „sojų rupinių pašaras“. Reglamente (ES) 2017/1017 numatyta įvairių produktų, gaunamų ekstrahuojant sojas. Visų minėtų produktų išvardyti neįmanoma, be to, atnaujinant / keičiant Komisijos reglamentą (ES) 2017/1017 jie galėtų būti pakeisti.

Kalbant apie ekstrahuojant saulėgrąžų sėklas gaunamus produktus, kuriems taikoma 10 % riba, pasakytina, kad svarbus veiksnys, padedantis užtikrinti žaliavai, skirtai nuoroda „Lucanica di Picerno“ žymimam produktui gaminti, tinkamą kiaulių riebalinį sluoksnį, – žalių riebalų kiekis žaliavoje. Todėl lentelės pastabose nurodomas didžiausias 2,5 % žalių riebalų kiekis sausojoje medžiagoje. Produktai, kurie anksčiau buvo įtraukti vienu įrašu, pavyzdžiui, Reglamente (ES) Nr. 575/2011 nurodyti saulėgrąžų sėklų miltai, 2013 m. Reglamentu (ES) Nr. 68/2013 su pakeitimais, padarytais Komisijos reglamentu (ES) 2017/1017, suskirstyti ir įtraukti dviem skirtingais įrašais: „saulėgrąžų sėklų rupiniai“ ir „saulėgrąžų sėklų rupinių pašaras“. Komisijos reglamente (ES) 2017/1017 numatyta daug įvairių produktų, gaunamų ekstrahuojant saulėgrąžų sėklas. Visų minėtų produktų išvardyti neįmanoma, be to, atnaujinant / keičiant Komisijos reglamentą (ES) 2017/1017 jie galėtų būti pakeisti.

Nurodant atskiroms žaliavoms taikomus leistinus nuokrypius užtikrinamas derėjimas su galiojančiais pašarų srities teisės aktais, būtent, Reglamento (EB) Nr. 767/2009 17 straipsnio 2 dalies b punktu.

Numatant galimybę pašarus pateikti sausu pavidalu, gyvūnų augintojui sudaromos sąlygos pasirinkti, kokiu pavidalu juos pateikti.

Leidžiant į racioną integruoti vitaminus bei mineralus ir naudoti priedus užtikrinamas tinkamas raumenų formavimasis ir palengvinamas virškinimas bei maisto medžiagų įsisavinimas.

Remiantis Komisijos reglamento (ES) 2017/1017 1.12.9 punktu, patikslinama termino „džiovinti grūdų žlaugtai ir sunka“ apibrėžtis.

Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

5. *2 straipsnio pakeitimas*

Pakeitimas Nr. 5

Keičiamos specifikacijos 2 straipsnio 2.4 dalies ketvirta ir penkta pastraipos, tačiau bendrajam dokumentui šis pakeitimas poveikio neturi.

Aprašymas. Darant pakeitimą, į kiaulių šėrimo penėjimo etapu taisykles įtraukiama nuoroda į leidžiamų žaliavų lentelę, pateiktą auginimo etapo aprašyme, ir nurodomi tam tikri penėjimo etapu keliami būtini reikalavimai.

Pagrindimas. Šis pakeitimas leidžia susidaryti aiškų vaizdą apie pašarus, leidžiamus naudoti ir penėjimo etapu.

Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

6. *2 straipsnio pakeitimas*

Pakeitimas Nr. 6

Keičiama specifikacijos 2 straipsnio 2.4 dalies paskutinė pastraipa, tačiau bendrajam dokumentui šis pakeitimas poveikio neturi.

Aprašymas. Pakeitimu kiaulių svorio reikalavimas perkeliamas į 2 straipsnio 2.4 dalies pirmą pastraipą, o vidutinio gyvojo atskiros kiaulių partijos svorio (160 kg su 10 proc. paklaida) kriterijus pakeičiamas atskirai skerdenai taikomu 110,1–180,0 kg svorio kriterijumi.

Pagrindimas. Šiuo pakeitimu suteikiama galimybė vietoj vidutinio gyvojo kiaulių partijos svorio (160 kg su 10 proc. paklaida) nurodyti tikslias atskiros sunkiųjų kiaulių skerdenos svorio vertes, kad būtų galima tiksliau patikrinti, ar kiekviena paskersta kiaulė atitinka keliamus reikalavimus.

Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

7. *7 straipsnio pakeitimas*

Pakeitimas Nr. 7

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 7 straipsniu, tačiau bendrajam dokumentui įtakos neturi.

Aprašymas. Pakeitimu išbraukiamas 7 straipsnis (Kontrolė).

Pagrindimas. Straipsnį išbraukti būtina siekiant laikytis galiojančio ES teisės akto, būtent, Reglamento (ES) 2024/1143 49 straipsnio.

Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

8. *8 straipsnio pakeitimas*

Pakeitimas Nr. 8

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 8 straipsniu, tačiau bendrajam dokumentui įtakos neturi.

Aprašymas. Pakeitimu 8 straipsnis pernumeruojamas į 7 straipsnį, tačiau jo turinys išlieka nepakitęs.

Pagrindimas. Šis pakeitimas būtinas dėl naujos produkto specifikacijos straipsnių tvarkos.

Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„Lucanica di Picerno“

ES Nr.: PGI-IT-02313-AM01 – 2025 6 30

SKVN ( ) SGN (X)

1. **(SKVN arba SGN) pavadinimas (-ai)**

„Lucanica di Picerno“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Italija

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

3.1. *Kombinuotosios nomenklatūros kodas*

• 16 – GAMINIAI IŠ MĖSOS, ŽUVIES, VĖŽIAGYVIŲ, MOLIUSKŲ ARBA KITŲ VANDENS BESTUBURIŲ AR IŠ VABZDŽIŲ

3.2. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas*

Saugoma geografinė nuoroda „Lucanica di Picerno“ žymimas mėsos produktas, kuriam būdingos toliau nurodytos savybės.

Fizinės savybės.

Nuoroda „Lucanica di Picerno“ žymimas produktas būna jam būdingos išlenktos raidės „U“ formos. Produkto svoris svyruoja nuo 250 iki 350 gramų. Skersmuo – nuo 3,0 iki 3,6 cm, ilgis – nuo 20 iki 35 cm.

Pjaustyti skirto produkto svoris gali būti iki 1,2 kg, skersmuo – 3,0 iki 3,6 cm, ilgis – nuo 40 iki 70 cm.

Juslinės savybės.

Spalva. Pjaustant produktą gaunami kompaktiški raudonos rubino spalvos griežinėliai su taukų gabalėliais.

Kvapas ir skonis. Specifines juslines produkto savybes lemia daugiausia jaučiamas paprastojo pankolio (*Foeniculum vulgare*) aromatas, t. y. pankolio sėklų kvapas ir poskonis, ir kartu – prieskonių aromatas, t. y. juodojo pipiro (*Piper nigrum*) kvapas ir poskonis, ir paprikos (*Capsicum annuum*) aromatas – supjaustytos paprikos ar jos sėklų kvapas ir poskonis. Iš aprašytos juslinių savybių analizės matyti, kad prieskonių ir paprikos aromatai ne tokie stiprūs kaip paprastojo pankolio.

Leidžiama gaminti ir aštrų produktą, kuriame jaučiamas intensyvesnis paprikos aromatas, tačiau ir toliau turi vyrauti paprastojo pankolio aromatas.

Cheminės ir fizinės bei cheminės savybės.

Riebalų kiekis – nuo 18 iki 35 %.

Drėgmė – nuo 35 iki 50 %.

Vandens aktyvumas (aw) – ne didesnis kaip 0,88.

pH – nuo 5,4 iki 5,8.

3.3. *Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)*

SGN „Lucanica di Picerno“ žymimam produktui gaminti naudojama žaliava – sunkiasvorių kiaulių skerdenų, kurios pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1308/2013 priskiriamos atitinkamai skerdenų svorio (110,1–180,0 kg) kategorijai, šviežia mėsa. Į gamybos įmonę atvežamos skerdenos turi būti E, U, R ir O klasių, kaip numatyta galiojančiuose Europos Sąjungos teisės aktuose. Sunkiasvorės kiaulės auginamos bent 9 mėnesius taip, kad priaugtų daug svorio ir jų mėsa būtų tinkama nuoroda „Lucanica di Picerno“ produktui gaminti.

Draudžiama naudoti mėsą, gaunamą iš:

1) kiaulių, turinčių netinkamų genetinių savybių, visų pirma – polinkį į kiaulių streso sindromą (KSS);

2) genetinių tipų gyvulių ir kitų gyvulių, neatitinkančių šios specifikacijos tikslų;

3) grynaveislių *Landrace Belga, Hampshire, Pietrain, Duroc* ir *Spotted Poland* gyvulių.

Geros sveikatos būklės gyvuliai siunčiami į skerdyklą tik praėjus devyniems jų gyvenimo mėnesiams. Kuilių ir paršavedžių skersti negalima. Be to, draudžiama naudoti skerdenas, jei buvo netinkamai nuleistas kraujas, matomi aiškūs miopatijos (PSE ir DFD) simptomai arba akivaizdūs uždegiminių procesų ar sužalojimų požymiai.

Gaminant nuoroda „Lucanica di Picerno“ žymimą produktą gali būti naudojamos tik šios dalys: mentė, iš kurios pašalinti kaulai ir nervai, kaklinė, atskirti šonkauliai, krūtininė, nugarinė ir pjaustytas kumpis.

Ruošiant masę leidžiamos naudoti sudedamosios dalys (nurodyta viso masės svorio procentine dalimi):

— druska – nuo 2 % iki 2,5 %;

— saldūs ar aštrūs pipirai (*Capsicuum annum*) – nuo 0,1 % iki 0,15 %;

— paprastojo pankolio (*Foeniculum vulgare*) sėklos – nuo 0,13 % ir 0,18 %;

— juodasis pipiras (*Piper nigrum*) – nuo 0,05 % iki 0,1 %;

— dekstrozė ir sacharozė – ne daugiau kaip 0,5 %.

Ruošiant masę taip pat leidžiama naudoti ir šiuos priedus bei konservantus:

— natrio nitritą (E250);

— kalio nitratą (E252) – iki 0,10 g/kg;

— askorbo rūgštį (E300) – iki 0,1 % arba natrio askorbatą (E301) – iki 0,1 %.

Be to, ruošiant masę taip pat galima pridėti fermentaciją skatinančių mikrobų kultūrų preparatų (starterinių kultūrų).

Negali būti naudojamos tokios sudedamosios dalys kaip pienas, pieno gaminiai, taip pat genetiškai modifikuotos sudedamosios dalys.

Gaminant nuoroda „Lucanica di Picerno“ žymimą produktą gali būti naudojamos tik šios dalys: mentė, iš kurios pašalinti kaulai ir nervai, kaklinė, atskirti šonkauliai, krūtininė, nugarinė ir pjaustytas kumpis.

3.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Visi nuoroda „Lucanica di Picerno“ žymimo produkto gamybos etapai nuo mėsos gabalų paruošimo iki produkto brandinimo veiksmų vykdomi nustatytoje geografinėje vietovėje.

3.5. *Specialios produkto registruotu pavadinimu pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

Nuoroda „Lucanica di Picerno“ žymimas produktas gali būti parduodamas nesupakuotas arba supakuotas vakuuminėje pakuotėje arba apsauginėje atmosferoje nesupjaustytas, supjaustytas gabalais arba griežinėliais.

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

Etiketėse turi būti pateiktas SGN „Lucanica di Picerno“ logotipas ir Europos grafinis simbolis.

Leidžiama naudoti pakabukus, antspaudus ir kitas informavimo priemones, jei jie nėra giriamojo pobūdžio ir neklaidina vartotojų.

Be to, leidžiama nurodyti įmones, vardus ir pavardes, įmonių pavadinimus ir privačius prekės ženklus, jei šios nuorodos nėra giriamojo pobūdžio ir neklaidina vartotojų.

Nuorodos logotipas:



4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Nuoroda „Lucanica di Picerno“ žymimo gaminio gamybos vietovę sudaro šių komunų teritorijos: *Picerno, Tito, Satriano di Lucania, Savoia di Lucania, Vietri di Potenza, Sant'Angelo Le Fratte, Brienza, Balvano, Ruoti, Baragiano, Bella, Muro Lucano, Castelgrande, Sasso di Castalda.*

5. **Ryšys su geografine vietove**

SGN „Lucanica di Picerno“ registracijos paraiška grindžiama tuo, kad į masę paprastai dedama paprastojo pankolio, kurio aromatas (remiantis galutinio produkto juslinių savybių tyrimu) juntamas stipriau nei kitų sudedamųjų dalių, ir kad produktas tipiškai gaminamas vietoje.

SGN „Lucanica di Picerno“ žymimas produktas iš tiesų ruošiamas pagal nusistovėjusius senovinius metodus ir jo savybės priklauso nuo ryšių su aplinka plačiąja prasme, t. y. apimančių žmogaus veiklą, šimtmečius naudojamą paruošimo būdą ir jų sąveiką.

Nurodytoje vietovėje atliekamo perdirbimo įgūdžiai buvo perduodami iš kartos į kartą ir konkrečių žinių įgiję vietos gamintojai laikui bėgant ištobulino technines žinias apie įvairius etapus, kuriuos sudaro:

— valymas, t. y. nenaudojamų mėsos dalių, tokių kaip nervai, jungiamieji audiniai, minkštos riebalinės medžiagos, išpjovimas;

— taip gautų mėsos gabalų susmulkinimas iki mažų gabaliukų ir sutrynimas;

— prieskonių pridėjimas į masę;

— masės laikymas 4–24 valandas, kad joje tolygiai pasiskirstytų pridėtos sudedamosios dalys;

— kimšimas į natūralias žarnas ir klasikinė raidės „U“ formos produktui suteikimas.

Nuoroda „Lucanica di Picerno“ žymimas produktas būna raudonos rubino spalvos; dešros griežinėliai būna minkšti ir kompaktiški, stipraus ir vyraujančio pankolių sėklų skonio ir juodojo pipiro prieskonių aromato. Šis derinys yra išskirtinė produktui būdinga juslinė savybė.

Tipines juslines savybes patvirtina metodu „Flavour Profile“ atlikti tyrimai, iš kurių, remiantis linijine nestruktūrizuota vertinimo (iki 100) skale, kuria apibūdinamas suvokiamas stiprumas, matyti, kad paprastojo pankolio aromatas yra stipresnis nei prieskonių ir pipirų aromatai.

Vadinasi, sudedamųjų dalių, iš kurių pagrindinė yra paprastasis pankolis, pasirinkimas ir abejonių nekeliantis šios vietovės tinkamumas mėsos gaminiams gaminti padeda pagaminti produktą, kurio juslinės savybės aiškiai skiriasi nuo kitų vietinių to paties pobūdžio produktų.

Vietovėje vyrauja Apeninų kalnams Bazilikatos regione būdingos klimato sąlygos, pasižyminčios šiltomis ir sausomis vasaromis, po kurių seka gausių kritulių laikotarpiai, per kuriuos žiemos mėnesiais dažnai sninga. Šios šilumos ir drėgmės sąlygos yra pagrindiniai veiksniai, skatinantys spartų pankolių – sudedamosios dalies, kuri tradiciškai naudojama nuoroda „Lucanica di Picerno“ žymimam produktui gaminti, – augimą. Pabrėžiant produkto išskirtinumą paminėtina, kad Pičerno recepte, sukurtame pagal kaimo šeimos tradiciją, iš tiesų numatyta vienam kilogramui masės naudoti apie šimtą šio prieskonio sėklų. Reikia pažymėti, kad Pičerne vykdavo tikras paprastųjų pankolių turgus. Šio senovinio daugiamečio aromatinio augalo sėklų būdavo galima rasti visur, jas rinkdavo bei pardavinėdavo pagyvenę žmonės. Šiandien naudojamas paprastasis pankolis dažniausiai (bet nebūtinai) būna užaugintas nustatytoje geografinėje vietovėje.

Be to, dar ir šiandien nuoroda „Lucanica di Picerno“ žymimą produktą iš kitų dešrų išskirianti jam būdinga raidės „U“ forma išgaunama jį tradiciškai brandinimo etapu pakabinus ant šiam tikslui skirtų vežimėlių.

Taigi nuoroda „Lucanica di Picerno“ žymimo produkto gamyba geografinėje vietovėje yra giliai įsišaknijusi. Tai matyti iš didelio skaičiaus čia įsikūrusių veiklos vykdytojų, kurie, taikydami tradicinius savo protėvių metodus, ypatingą dėmesį skiria mėsos parinkimui, perdirbimui ir produkto brandinimui, kad pagamintų tipinį produktą, patvirtinantį nuo jo atsiradimo laikų iki šių dienų šią gamybą siejantį ryšį.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

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