C/2025/5170

23.9.2025.

Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 ([1]) 5. panta 4. punktu

(C/2025/5170)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

“Lucanica di Picerno”

PGI-IT-02313-AM01 – 30.6.2025.

1. **Produkta nosaukums**

“Lucanica di Picerno”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☐ Aizsargāts cilmes vietas nosaukums (ACVN)

☒ Aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (AĢIN)

☐ Ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (ĢIN)

3. **Nozare**

☒ Lauksaimniecības produkti

☐ Vīni

☐ Stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Dalībvalsts, pie kuras pieder ģeogrāfiskais apgabals**

Itālija

5. **Dalībvalsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

Lauksaimniecības, pārtikas suverenitātes un mežsaimniecības ministrijas Pārtikas suverenitātes un jāšanas sporta departaments

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

Grozījumi ar AĢIN “Lucanica di Picerno” apzīmētā produkta specifikācijā:

— neietver izmaiņas aizsargātajā cilmes vietas nosaukumā vai aizsargātās ģeogrāfiskās izcelsmes norādes nosaukumā, ne arī šā nosaukuma izmantošanā,

— nerada risku, ka saikne, kas attiecībā uz aizsargātiem cilmes vietas nosaukumiem minēta 5. panta 1. punkta b) apakšpunktā, vai saikne, kas attiecībā uz aizsargātām ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm minēta 5. panta 2. punkta b) apakšpunktā, vairs nebūs spēkā, un

— neparedz turpmākus produkta tirdzniecības ierobežojumus.

([1]) Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Apstiprinātā grozījuma (grozījumu) apraksts**

1. *Grozījums 2. punktā*

Grozījums Nr. 1

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2.4. punkta pirmo daļu un vienotā dokumenta 3.3. punktu.

Apraksts. Ar šo grozījumu tiek ieviests smaga svara cūku liemeņu svara diapazons no 110,1 kg līdz 180,0 kg, aizstājot produkta specifikācijas 2.4. punkta pēdējā teikumā noteikto katras partijas vidējā dzīvsvara kritēriju.

Pamatojums. Ar šo grozījumu tiek svītrots cūku partijas dzīvsvara parametrs, kas ir mazāk precīzs, un tas tiek aizstāts ar atsevišķa liemeņa svara parametru, kas tiek objektīvi un precīzi pārbaudīts attiecībā uz katru cūku kaušanas laikā. Cūku svara pieaugums ir saistīts ar pašreizējo cūkkopības tendenci Eiropā, un to veicina uzlabota ģenētika, dzīvnieku labturība un uzturs.

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

2. *Grozījums 2. punktā*

Grozījums Nr. 2

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2.4. punkta ceturto daļu, bet vienoto dokumentu neietekmē.

Apraksts. Ar grozījumu posmu, kas pašreizējā produkta specifikācijā ir aprakstīts kā barošanas "pirmais posms", definē kā "audzēšanu", precizējot, ka audzēšana ir posms pēc zīdīšanas un atšķiršanas.

Pamatojums. Ir atbilstoši šo posmu definēt kā "audzēšanu", lai skaidri norādītu, ka šis posms sākas pēc zīdīšanas posma un atšķiršanas posma un ka tajā cūkas var barot ar visām izejvielām, kas atļautas spēkā esošajos noteikumos, lai nodrošinātu to uztura, labturības un veselības vajadzību apmierināšanu.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

3. *Grozījums 2. punktā*

Grozījums Nr. 3

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2.4. punkta ceturto daļu, bet vienoto dokumentu neietekmē.

Apraksts. Ar šo grozījumu no 80 kg līdz 85 kg palielina maksimālo svaru pirmā – tagad par "audzēšanas" posmu dēvētā – posma beigās.

Pamatojums. Minētais palielinājums ir saistīts ar ģenētikas un uztura jomas attīstību un dzīvnieku labturības standartu (Direktīva 2008/120/EK) piemērošanu – to rezultātā ir vispārēji uzlabojusies cūku augšanas spēja.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

4. *Grozījums 2. punktā*

Grozījums Nr. 4

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2.4. punkta ceturto un piekto daļu, bet vienoto dokumentu neietekmē.

Apraksts. Ar šo grozījumu daļa "Pirmajā posmā atļautā barība" un daļa "Otrajā – nobarošanas – posmā atļautā barība" ir apvienotas vienā "Atļauto izejvielu tabulā", kas iekļauta attiecībā uz audzēšanas posmu un izmantojama arī attiecībā uz nobarošanas posmu.

Ņemot vērā nomenklatūru, kas noteikta Eiropas Savienības noteikumos, kuri paredzēti Regulā (ES) Nr. 68/2013, kas atjaunināta ar Regulu (ES) 2017/1017, ir grozīti šādu izejvielu nosaukumi:

— “kukurūza” itāļu valodā vairs netiek dēvēta par “mais”, bet gan par “granturco”;

— “mannas putraimi” tagad tiek dēvēti par “miltiem”;

— “dehidratizēti lucernas milti” tagad tiek dēvēti par “augstā temperatūrā kaltētu lucernu”;

— “linsēklu izspaidas” itāļu valodā vairs netiek dēvētas par “expeller di lino”, bet gan par “panello di lino”, un ir pievienots šāds teksts: “barība no linsēklu izspaidām”, “linsēklu milti”, “barība no linsēklu miltiem”;

— “ābolu un bumbieru čagas, vīnogu vai tomātu mizas kā barības bagātinātāju nesēji” tagad tiek dēvēti par “augļu mīkstumu un tomātu mīkstumu (tomātu čagām) kā premiksa nesējiem”;

— “alus raugs un/vai torulas raugs” tagad tiek dēvēts par “raugiem”;

— “kukurūzas dīgļu ekstrahēšanas milti” (kur itāļu valodā izmantots vārds “mais”) tagad tiek dēvēti par “kukurūzas dīgļu miltiem” (itāļu valodā izmantojot vārdu “granturco”);

— “destilatoru graudi” tagad tiek dēvēti par “žāvētiem destilatoru graudiem un šķīstošajām daļām”.

Svītrotas šādas izejvielas:

— “attīrītas ceratonijas”,

— “proteīnu lizāti”,

— “dehidratizēti kartupeļi”,

— “manioka”,

— “presēts un silosā uzglabāts biešu mīkstums”,

— “sezama milti”,

— “kokosriekstu ekstrahēšanas milti”.

No kategorijas “mazāk lietoti graudaugi” ir svītrots vārds “auzas”.

Mainīti šādu izejvielu daudzumi:

— “paniņas” tikai audzēšanas posmā (daudzums mainīts uz maksimāli 250 g sausnas uz vienu dzīvnieku dienā);

— “kukurūzas glutēna milti un/vai kukurūzas glutēna barība” (no maksimāli 5 % uz maksimāli 10 %);

— “kukurūza” (no maksimāli 55 % uz maksimāli 65 %);

— “sorgo” (no maksimāli 40 % uz maksimāli 55 %);

— “mieži” (no maksimāli 40 % uz maksimāli 55 %);

— “kvieši” (no maksimāli 25 % uz maksimāli 55 %);

— “tritikāle” (no maksimāli 25 % uz maksimāli 55 %);

— “dehidratizēts biešu mīkstums” (no maksimāli 4 % uz maksimāli 10 %);

— “augstā temperatūrā kaltēta lucerna” (no maksimāli 2 % uz maksimāli 4 %).

Ir pievienotas šādas izejvielas:

— “kukurūzas glutēna milti un/vai kukurūzas glutēna barība”, arī nobarošanas posmā;

— “kukurūzas skābbarība”, arī nobarošanas posmā;

— “veselu kukurūzas vārpiņu milti”;

— “žāvēti destilatoru graudi un šķīstošās daļas”, arī nobarošanas posmā;

— “barība no linsēklu izspaidām”, “linsēklu milti”, “barība no linsēklu miltiem”;

— “lipīdi ar kušanas temperatūru virs 36 °C”, arī nobarošanas posmā;

— “produkti, kas iegūti, ekstrahējot rapšu sēklas”;

— “grauzdētas veselas sojas pupiņas un/vai sojas izspaidas”, tikai augšanas posmā.

Izejviela “zirņi un/vai citas pākšaugu sēklas” ir sadalīta divos ierakstos – “zirņi” un “citas pākšaugu sēklas” –, un ir palielināts to daudzums (“zirņiem” līdz maksimāli 25 % un “citām pākšaugu sēklām” līdz maksimāli 10 %).

Attiecībā uz “graudu un/vai vālīšu miltiem” ir precizēts, ka tie ir “kukurūzas graudu un/vai kukurūzas vālīšu milti”.

“Sojas ekstrahēšanas milti” ir pārdēvēti par “produktiem, kas iegūti, ekstrahējot sojas pupiņas”, un ir noteikts, ka to izmantojamais procentuālais daudzums gan audzēšanas, gan nobarošanas posmā ir līdz 20 %.

“Saulespuķu milti” ir pārdēvēti par “produktiem, kas iegūti, ekstrahējot saulespuķu sēklas”, un to izmantojamais daudzums ir palielināts līdz maksimāli 10 %.

Tabulas 4. piezīmē ir noteikts, ka produktos, kas iegūti, ekstrahējot sojas pupiņas, saulespuķu sēklas un rapšu sēklas, koptauku saturs nedrīkst pārsniegt 2,5 % sausnas.

Ir grozītas norādītās pielaides attiecībā uz atsevišķām izejvielām saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 767/2009 17. panta 2. punkta b) apakšpunktu, svītrojot norādītos 10 %.

Ir pievienota iespēja izmantot minerālvielas, vitamīnus un piedevas.

Ir iekļauta norāde par sausās barības došanu.

2. piezīmē ir padarīta skaidrāka “žāvētu destilatoru graudu un šķīstošo daļu” definīcija.

Papildus linolskābes maksimālajam 2 % daudzumam ar šo grozījumu ievieš maksimālo koptauku saturu, nosakot, ka tas ir 5 % no barības sausnas.

Pamatojums. Iekļaujot apvienoto “Atļauto izejvielu tabulu”, kas izmantojama gan audzēšanas, gan nobarošanas posmā, tiek atvieglota produkta specifikācijas lasāmība.

Izejvielu nosaukumi ir mainīti saskaņā ar noteikumiem Komisijas Regulā (ES) Nr. 68/2013, kas grozīta ar Regulu (ES) 2017/1017. Terminoloģija bija jāatjaunina, lai skaidrāk norādītu minētās izejvielas veidu.

Vārds “auzas” ir svītrots, jo auzas ietilpst mazāk lietotu graudaugu kategorijā.

“Attīrīta ceratonija”, “proteīnu lizāti”, “dehidratizēti kartupeļi”, “manioka”, “presēts un silosā uzglabāts biešu mīkstums”, “sezama milti” un “kokosriekstu ekstrahēšanas milti” ir svītroti, jo šīs izejvielas tehnisku vai ar kvalitāti saistītu iemeslu dēļ vai tāpēc, ka tās ir grūti iegūt vai tām ir zema uzturvērtība, smaga svara cūku barošanā tiek izmantotas reti.

Izmantojamais “kukurūzas glutēna miltu un/vai kukurūzas glutēna barības” procentuālais daudzums ir palielināts, jo tā ir izejviela, kurā ir augsts proteīnu saturs un kura ir noderīga uzturā (kopproteīns) un viegli sagremojama.

“Paniņu” (audzēšanas posmā), “kukurūzas”, “sorgo”, “kviešu”, “tritikāles”, “dehidratizēta biešu mīkstuma”, “augstā temperatūrā kaltētas lucernas” un “produktu, kas iegūti, ekstrahējot saulespuķu sēklas”, izmantojamais daudzums ir palielināts, jo šīs izejvielas vienmēr ir bijušas smaga svara cūku tradicionālā uztura pamatā, kā arī, ņemot vērā pēdējā desmitgadē veiktos uzlabojumus barības nozarē, palīdz cūkām uzņemt vairāk šķiedrvielu un uzlabo to dzīvībai svarīgās funkcijas.

“Lipīdu ar kušanas temperatūru virs 36 °C” izmantošana gan audzēšanas, gan nobarošanas posmā ir ieviesta, jo jaunais barības tauku satura 5 % ierobežojums sausnā apvienojumā ar linolskābes 2 % ierobežojumu nodrošina, ka, nobarošanas posmā izmantojot kausētus cūku taukus, cūkām izveidojas pietiekami biezs tauku slānis.

“Grauzdētas veselas sojas pupiņas un/vai sojas izspaidas” ir pievienotas, jo audzēšanas posmā tās nodrošina cūkām vajadzīgo enerģiju.

“Veselu kukurūzas vārpiņu miltus”, kas satur ļoti daudz šķiedrvielu, izmanto kā kliju alternatīvu šķiedrvielu nodrošināšanai dzīvnieku barībā.

“Zirņu” procentuālā daudzuma palielinājums nodrošina, ka cūkām veidojas pietiekami biezs tauku slānis, jo atšķirībā no citiem pākšaugiem tajos ir zema uzturvērtību mazinošu vielu koncentrācija.

“Barība no linsēklu izspaidām”, “linsēklu milti” un “barība no linsēklu miltiem” ir pievienoti, jo šīs izejvielas ir līdzīgas “linsēklu izspaidām”, kuras saglabātas produkta specifikācijā, un ir iekļautas Komisijas Regulā (ES) 2017/1017.

“Kukurūzas skābbarība” un ar B vitamīnu bagātie “žāvētie destilatoru graudi un šķīstošās daļas” tagad ir izmantojami arī nobarošanas posmā, un tās ir ideālas izejvielas, kas cūkām nodrošina pietiekami biezu tauku slāni un ko, ņemot vērā to augsto šķiedrvielu saturu, pieaugušas cūkas sagremo daudz labāk nekā jaunas cūkas.

Attiecībā uz “produktiem, kas iegūti, ekstrahējot rapšu sēklas”, – izejvielu sarakstā no jauna ir iekļautas “rapšu sēklas”, jo progress ģenētikas jomā ir ļāvis selekcionēt jaunas šķirnes, kuras nesatur glikozinolātus un erukskābi (uzturvērtību mazinošas vielas); ieraksts ir formulēts tā, lai tas atbilstu struktūrai, kas izmantota attiecībā uz sojas un saulespuķu produktiem.

Iepriekš Regulā (ES) Nr. 575/2011 uz minētajiem produktiem attiecās viens ieraksts “rupja maluma rapšu milti”, bet pēc tam 2013. gadā Regulā (ES) Nr. 68/2013, kas grozīta ar Komisijas Regulu (ES) 2017/1017, tas tika sadalīts divos ierakstos, proti, “rapšu sēklu milti” un “barība no rapšu sēklu miltiem”. Komisijas Regulā (ES) 2017/1017 ir uzskaitīti daudzi dažādi produkti, kas iegūti, ekstrahējot rapšu sēklas. Uzskaitīt visas barības sastāvdaļas nav iespējams, un Komisijas Regulas (ES) 2017/1017 atjauninašanas gadījumā tās var mainīties. Lai nodrošinātu piemērotu tauku slāni, atļauto izejvielu tabulas piezīmēs ir noteikts, ka maksimālais koptauku saturs sausnā ir 2,5 %.

Ir noteikts, ka “produktu, kas iegūti, ekstrahējot sojas pupiņas”, procentuālais daudzums ir 20 % gan audzēšanas, gan nobarošanas posmā, lai nodrošinātu, ka cūkām ir produkta “Lucanica di Picerno” ražošanai ideāls tauku slānis. Tā kā koptauku saturs izejvielā ir svarīga īpašība, ir noteikts, ka maksimālais koptauku saturs sausnā ir 2,5 %, un tas ir iekļauts piezīmēs, kas pievienotas aiz tabulas. Iepriekš Regulā (ES) Nr. 575/2011 uz šiem produktiem attiecās viens ieraksts “sojas pupiņu milti”, bet pēc tam 2013. gadā Regulā (ES) Nr. 68/2013, kas grozīta ar Regulu (ES) 2017/1017, tas tika sadalīts divos ierakstos, proti, “sojas pupiņu milti” un “barība no sojas (pupiņu) miltiem”. Regulā (ES) 2017/1017 ir uzskaitīti daudzi dažādi produkti, kas iegūti, ekstrahējot sojas pupiņas. Uzskaitīt tos visus nav iespējams, un Komisijas Regulas (ES) 2017/1017 atjauninājumu/grozījumu gadījumā tie var mainīties.

Attiecībā uz “produktiem, kas iegūti, ekstrahējot saulespuķu sēklas”, un kuru daudzums tagad ir noteikts 10 % apmērā, – koptauku saturs izejvielā ir svarīgs, lai nodrošinātu, ka cūkām izveidojas tauku slānis, kas piemērots produkta “Lucanica di Picerno” ražošanai; tāpēc tabulas piezīmēs ir iekļauts maksimālais koptauku saturs sausnā, proti, 2,5 %. Iepriekš Regulā (ES) Nr. 575/2011 uz šiem produktiem attiecās viens ieraksts “saulgriezes sēklu milti”, bet pēc tam 2013. gadā Regulā (ES) Nr. 68/2013, kas grozīta ar Komisijas Regulu (ES) 2017/1017, tas tika sadalīts divos ierakstos, proti, “saulespuķu sēklu milti” un “barība no saulespuķu sēklu miltiem”. Komisijas Regulā (ES) 2017/1017 ir uzskaitīti daudzi dažādi produkti, kas iegūti, ekstrahējot saulespuķu sēklas. Uzskaitīt tos visus nav iespējams, un Komisijas Regulas (ES) 2017/1017 atjauninājumu/grozījumu gadījumā tie var mainīties.

Norādītās pielaides attiecībā uz atsevišķām izejvielām ļauj panākt atbilstību spēkā esošajiem tiesību aktiem barības jomā, proti, Regulas (EK) Nr. 767/2009 17. panta 2. punkta b) apakšpunktam.

Paredzot sausās barības došanu, lauksaimniekam ļauj izvēlēties, kuru metodi izmantot.

Vitamīnu un minerālvielu piedevu, kā arī citu barības piedevu izmantošana nodrošina pienācīgu muskuļu augšanu un veicina gremošanu un barības vielu uzsūkšanos.

"Žāvētu destilatoru graudu un šķīstošo daļu" definīcija ir precizēta, izmantojot Komisijas Regulas (ES) 2017/1017 1.12.9. punktā sniegto formulējumu.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

5. *Grozījums 2. punktā*

Grozījums Nr. 5

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2.4. punkta ceturto un piekto daļu, bet vienoto dokumentu neietekmē.

Apraksts. Ar grozījumu noteikumos par cūku ēdināšanu nobarošanas posmā dota atsauce uz augšanas posmam paredzēto "Atļauto izejvielu tabulu", iekļaujot noteiktus ar nobarošanas posmu saistītus precizējumus.

Pamatojums. Šis grozījums nodrošina skaidru priekšstatu par barību, kas atļauta arī nobarošanas posmā.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

6. *Grozījums 2. punktā*

Grozījums Nr. 6

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2.4. punkta pēdējo daļu, bet vienoto dokumentu neietekmē.

Apraksts. Ar šo grozījumu noteikums par cūku svara prasību ir pārcelts no 2.4. punkta pirmās daļas, aizstājot kritēriju, kas nosaka, ka vidējam dzīvsvaram katrā partijā jābūt 160 kg ± 10 %, ar kritēriju, kas nosaka, ka atsevišķa liemeņa svaram jābūt no 110,1 kg līdz 180,0 kg.

Pamatojums. Grozījums ļauj precīzi norādīt atsevišķu smaga svara cūku liemeņu svara vērtības, nevis vidējo dzīvsvaru 160 kg ± 10 % partijā, ļaujot precīzāk pārbaudīt, vai katra nokautā cūka atbilst atbilstības prasībām.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

7. *Grozījums 7. punktā*

Grozījums Nr. 7

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 7. punktu, bet vienoto dokumentu neietekmē.

Apraksts. Ar šo grozījumu svītro 7. punktu ("Pārbaudes").

Pamatojums. Svītrojums ir nepieciešams, lai nodrošinātu atbilstību spēkā esošajiem Eiropas Savienības tiesību aktiem – Regulas (ES) 2024/1143 49. pantam.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

8. *Grozījums 8. punktā*

Grozījums Nr. 8

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 8. punktu, bet vienoto dokumentu neietekmē.

Apraksts. Ar šo grozījumu 8. punktu pārnumurē par 7. punktu, nemainot tā saturu.

Pamatojums. Šis grozījums ir vajadzīgs, ņemot vērā produkta specifikācijas punktu jauno struktūru.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

VIENOTAIS DOKUMENTS

“Lucanica di Picerno”

ES Nr.: PGI-IT-02313-AM01 – 30.6.2025.

ACVN ( ) AĢIN (X)

1. **Nosaukums vai nosaukumi (ACVN vai AĢIN)**

“Lucanica di Picerno”

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Itālija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Kombinētās nomenklatūras kods*

• 16 – GAĻAS, ZIVJU UN VĒŽVEIDĪGO, MĪKSTMIEŠU VAI CITU ŪDENS BEZMUGURKAULNIEKU, VAI KUKAIŅU IZSTRĀDĀJUMI

3.2. *Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

Produkts, ko drīkst apzīmēt ar aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi “Lucanica di Picerno”, ir gaļas izstrādājums, kas atbilst turpmāk norādītajiem raksturlielumiem.

Fizikālās īpašības

“Lucanica di Picerno” noformē kā raksturīgu U veida desas līkumu. Produkta svars var būt no 250 gramiem līdz 350 gramiem. Tā diametrs ir 3,0–3,6 cm, bet garums 20–35 cm.

Sagriešanai paredzēta desa “Lucanica di Picerno” sver līdz 1,2 kg, tās diametrs ir 3,0–3,6 cm, bet garums 40–70 cm.

Organoleptiskās īpašības

Krāsa: sagriezta produkta šķēles ir blīvas un rubīnsarkanas, un tajās ir redzami taukaudi.

Smarža un garša: organoleptisku specifiskumu produktam piešķir tajā dominējošais “savvaļas fenheļa” (*Foeniculum vulgare*) aromāts, kuru definē kā fenheļa sēklu smaržu un pēcgaršu, apvienojumā ar “vircotu” [*speziato*] aromātu, kuru definē kā piparu (*Piper nigrum*) smaržu un pēcgaršu, un “paprikas” [*peperone*] aromātu, kuru definē kā smalcinātas paprikas (*Capsicum annuum*) vai tās sēklu smaržu un pēcgaršu. Aprakstošajā sensoriskajā analīzē “vircotais” aromāts un “paprikas” aromāts ir mazāk izteikti salīdzinājumā ar “savvaļas fenheļa” aromātu.

Pieļaujams arī variants, kad produkts ir pikants, – tad sajustais “paprikas” aromāts ir izteiktāks, taču “savvaļas fenheļa” aromātam joprojām jābūt pārsvarā.

Ķīmiskās un fizikāli ķīmiskās īpašības:

tauku saturs ir 18–35 %;

mitruma saturs ir 35–50 %;

ūdens aktivitātes skaitlis Aw nepārsniedz 0,88;

pH ir 5,4–5,8.

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

Ar AĢIN “Lucanica di Picerno” apzīmētā produkta ražošanai izmantotā izejviela ir svaiga gaļa, kas iegūta no smaga svara cūku liemeņiem, kuri attiecīgajā svara kategorijā no 110,1 kg līdz 180,0 kg klasificēti atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulai (ES) Nr. 1308/2013; attiecīgajos uzņēmumos nogādātajiem cūku liemeņiem jāatbilst E, U, R vai O klasei saskaņā ar spēkā esošajiem Eiropas Savienības tiesību aktiem; šādas smaga svara cūkas audzē vismaz deviņus mēnešus tā, lai tās sasniegtu ievērojamu svaru un lai to gaļa būtu piemērota “Lucanica di Picerno” ražošanai.

Nav izmantojama gaļa, kas iegūta no:

1) cūkām, kurām piemīt nevēlamas īpašības, it sevišķi cūkām, kurām ir gēns, kas nosaka jutīgumu pret cūku stresa sindromu (CSS);

2) tādiem ģenētiskajiem tipiem un dzīvniekiem, kurus neuzskata par atbilstošiem šai produkta specifikācijai kādu citu iemeslu dēļ;

3) tīršķirnes dzīvniekiem, kuri pieder pie šādām šķirnēm: "Belgian Landrace", "Hampshire", "Piétrain", "Duroc" un "Spotted Poland".

Cūkas optimālā veselības stāvoklī tiek nosūtītas kaušanai ne agrāk kā pēc devītā dzīves mēneša beigām. Nokaušanai nesūta kuiļus un sivēnmātes. Turklāt nedrīkst izmantot liemeņus, kas nav labi atasiņoti vai kam ir skaidri saskatāmas miopātijas (*PSE* un *DFD*) pazīmes vai skaidri redzamas iekaisuma vai savainojumu pazīmes.

"Lucanica di Picerno" ražošanai var izmantot tikai šādus izcirtņus: atkaulota un atdzīslota pleca daļa, kakls, pleca apakšdaļa, vēderdaļa, filejas gals un smalcināts šķiņķis.

Pildījuma masas sagatavošanai atļauts izmantot šādas sastāvdaļas (procentos no pildījuma kopējā svara):

— sāls no 2,0 % līdz 2,5 %,

— saldā vai sīvā paprika (*Capsicuum annuum*) no 0,1 % līdz 0,15 %,

— savvaļas fenheļa (*Foeniculum vulgare*) sēklas no 0,13 % līdz 0,18 %,

— melnie pipari (*Piper nigrum*) no 0,05 % līdz 0,1 %,

— dekstroze un saharoze ne vairāk par 0,5 %.

Pildījuma masas sagatavošanai turklāt ir atļauti šādi pārstrādes palīglīdzekļi, piedevas un konservanti:

— nātrija nitrīts (E 250),

— kālija nitrāts (E 252): ne vairāk kā 0,10 g/kg,

— askorbīnskābe (E 300), nepārsniedzot 0,1 %, vai nātrija askorbāts (E 301), nepārsniedzot 0,1 %.

Turklāt pildījuma masas gatavošanā fermentācijas uzsākšanai var pievienot mikrobu kultūru preparātus (ierauga kultūras).

Nav atļautas tādas sastāvdaļas kā piens, piena produkti un no ĢMO iegūtas sastāvdaļas.

"Lucanica di Picerno" ražošanai var izmantot tikai šādus izcirtņus: atkaulota un atdzīslota pleca daļa, kakls, pleca apakšdaļa, vēderdaļa, filejas gals un smalcināts šķiņķis.

3.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Visi "Lucanica di Picerno" ražošanas posmi – no gaļas izcirtņu apgriešanas līdz produkta nogatavināšanai – noris noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakošanas u. c. īpašie noteikumi*

Produktu "Lucanica di Picerno" tirdzniecībā var piedāvāt neiepakotu vai iepakotu vakuumiepakojumā vai aizsargatmosfērā, veselu, sagriezu gabalos vai šķēlēs.

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Marķējumā jānorāda AĢIN "Lucanica di Picerno" logotips un Eiropas Savienības grafiskais simbols.

Atļauts izmantot piekarus, zīmogus un citus informatīvus materiālus, ja vien tie nav ar cildinošu nozīmi vai tādi, kas var maldināt patērētāju.

Marķējumā turklāt var izmantot norādes, kurās ir atsauce uz vārdiem/uzvārdiem, saimniecību nosaukumiem, uzņēmumu nosaukumiem vai privātiem zīmoliem, ja vien šīs norādes nav ar cildinošu nozīmi vai tādas, kas var maldināt patērētāju.

Nosaukuma logotips ir šāds:



4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Produkta "Lucanica di Picerno" ražošanas apgabals atrodas *Picerno, Tito, Satriano di Lucania, Savoia di Lucania, Vietri di Potenza, Sant'Angelo Le Fratte, Brienza, Balvano, Ruoti, Baragiano, Bella, Muro Lucano, Castelgrande* un *Sasso di Castalda* teritorijā.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

AĢIN "Lucanica di Picerno" reģistrācijas pieteikuma pamatā ir savvaļas fenheļa raksturīgā izmantošana pildījuma masā – gatavā produkta sensoriskajā analīzē ir konstatēts, ka tā aromāts ir pārsvarā pār citām sastāvdaļām; pieteikums ir balstīts arī uz raksturīgajiem vietējiem apstrādes paņēmieniem.

Ar AĢIN "Lucanica di Picerno" apzīmēto produktu faktiski gatavo pēc pārbaudītām vēsturiskām metodēm, un produkta raksturīgās īpašības atkarīgas no virknes saikņu ar vidi, ko saprot plašā nozīmē un kur ietilpst arī cilvēkfaktors un gadsimtiem ilga gatavošanas metodika, kā arī to mijiedarbība.

Pārstrāde noteiktajā apgabalā ir pārmantota, un saistībā ar to ir attīstījušās īpašas zināšanas, pateicoties vietējiem ražotājiem, kas laika gaitā izkopuši tehniskās zināšanas par dažādiem posmiem, kuros ietilpst:

— attīrīšana jeb tādu neizmantojamu daļu izgriešana kā nervi, saistaudi, mīkstie taukaudi,

— sadalīšana mazos gabalos un šādi iegūto gabalu smalcināšana,

— garšvielu pievienošana pildījuma masai,

— pildījuma atpūtināšana 4–24 stundas, lai sastāvdaļas varētu līdzsvaroti sajaukties,

— masas iepildīšana dabiskā zarnas apvalkā un pēc tam desas līkuma veidošana klasiskajā U formā.

Desa "Lucanica di Picerno" ir rubīnsarkanā krāsā, no tās nogrieztās šķēles ir mīkstas un blīvas, un ēdot jūtama to stiprā garša, kur pārsvarā ir fenheļa sēklu nianses, kas apvienojumā ar vircoto melno piparu aromātu kopumā veicina šā produkta savdabīgā organoleptiskā profila izpaušanos.

Produkta garšas un smaržas buķetes raksturīgums ir pierādīts ar analīzēm, kas veiktas, izmantojot *Flavour Profile* metodi, pēc kuras ar lineāru un nestrukturētu skalu ar 100 iedaļām, kas apzīmē sajūtamo intensitātes pakāpi, nosakāms, kā "savvaļas fenheļa" aromāts prevalē gan pār "vircoto", gan "piparu" aromātu.

Sastāvdaļu, pirmām kārtām savvaļas fenheļa, izvēle apvienojumā ar apgabala saimnieciskās darbības izteikto orientāciju uz gaļas izstrādājumiem veicina tāda produkta izstrādi, kurš ar savām organoleptiskajām īpašībām nepārprotami atšķiras no citiem līdzīgiem vietējiem produktiem.

Apgabala klimatiskie apstākļi ir tipiski Lukānijas Apenīniem [*Appennino lucano*] – tur valda karstas un sausas vasaras, kam seko gadalaiki ar bagātīgiem nokrišņiem, tai skaitā ziemas mēnešos tur bieži vien snieg. Šādi temperatūras un mitruma apstākļi ir galvenie faktori, kas ļauj raženi augt fenhelim, kuru tradicionāli izmanto par sastāvdaļu "Lucanica di Picerno" ražošanā. Tam ir savs pamats, jo Pičerno [*Picerno*] receptē, kas nāk no zemnieku mājsaimniecības tradīcijas, ir bijis paredzēts izmantot aptuveni simtu šīs garšvielas sēklu uz kilogramu desas pildījuma masas, tādējādi uzsverot šā produkta specifiku. Šajā sakarā jānorāda, ka Pičerno pastāvēja patiess un īsts savvaļas fenheļa tirgus. Šīs visuresošās senā, aromātiskā un daudzgadīgā auga sēklas vāca un pārdeva vecāka gadagājuma cilvēki. Savvaļas fenheli šodien parasti, taču ne vienmēr, ievāc noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Arī "Lucanica di Picerno" tradicionālā sakāršana tam paredzētos ratiņos produkta nogatavināšanas posmā ļauj iegūt raksturīgo U veida formu, ar ko šis produkts atšķiras arī šodien.

Tātad "Lucanica di Picerno" ražošana ir cieši iesakņojusies šajā apvidū, un par to liecina tas, ka te ir daudz uzņēmēju, kuri saskaņā ar mājražošanas metodēm, ko izmantoja arī viņu senči, ar īpašu rūpīgumu izraugās gaļu, veic pārstrādi un desu nogatavināšanu, tādējādi iegūstot tipisku produktu un apstiprinot saikni, kura šo apgabalu no pašiem pirmsākumiem līdz mūsdienām vieno ar "Lucanica di Picerno" produkciju.

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

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