C/2025/5170

23.9.2025

Pubblikazzjoni tal-komunikazzjoni ta' emenda standard approvata ta' speċifikazzjoni tal-prodott ta' indikazzjoni ġeografika f'konformità mal-Artikolu 5(4) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 [1]

(C/2025/5170)

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

(Artikolu 24 tar-Regolament (UE) 2024/1143)

"Lucanica di Picerno"

PGI-IT-02313-AM01 — 30.6.2025

1. **Isem il-prodott**

"Lucanica di Picerno"

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

☐ Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta (DOP)

☒ Indikazzjoni Ġeografika Protetta (IĠP)

☐ Indikazzjoni Ġeografika (IĠ)

3. **Settur**

☒ Prodotti agrikoli

☐ Inbejjed

☐ Xarbiet spiritużi

4. **Stat Membru li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika**

L-Italja

5. **Awtorità tal-Istat Membru li tikkomunika l-emenda standard**

Il-Ministeru għall-Agrikoltura, is-Sovranità tal-Ikel u l-Forestrija - id-Dipartiment għas-Sovranità tal-Ikel u l-Isports Ekwestri

6. **Kwalifika bħala emenda standard**

L-emendi tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott għall-IĠP "Lucanica di Picerno":

— ma jinkludux bidla fl-isem tad-denominazzjoni ta' oriġini protetta jew tal-indikazzjoni ġeografika protetta, jew fl-użu ta' dak l-isem;

— ma jirriskjawx li jxejnu r-rabta msemmija fl-Artikolu 5(1), il-punt (b), għad-denominazzjonijiet ta' oriġini protetti, jew ir-rabta msemmija fl-Artikolu 5(2), il-punt (b), għall-indikazzjonijiet ġeografiċi protetti; u

— ma jinvolvux restrizzjonijiet ulterjuri fuq il-kummerċjalizzazzjoni tal-prodott.

[1] Ir-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 tat-30 ta' Ottubru 2024 li jissupplimenta r-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill b'regoli dwar ir-reġistrazzjoni u l-protezzjoni ta' indikazzjonijiet ġeografiċi, speċjalitajiet tradizzjonali garantiti u termini tal-kwalità mhux obbligatorji u li jħassar ir-Regolament Delegat (UE) Nru 664/2014 (ĠU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Deskrizzjoni tal-emenda/i approvata/i**

1. *Emenda tal-Artikolu 2*

Emenda 1

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2.4, il-paragrafu 1, tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u l-punt 3.3 tad-dokument uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda tintroduċi medda tal-piż ta' bejn 110,1 kg u 180,0 kg għal karkassi tal-ħanżir tqal, li tissostitwixxi l-kriterju tal-piż ħaj medju għal kull lott mogħti fl-aħħar sentenza tal-Artikolu 2.4 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott.

Raġuni: L-emenda tneħħi l-parametru tal-piż ħaj għal kull lott ta' ħnieżer, li huwa inqas preċiż, u tissostitwih bil-parametru tal-piż individwali tal-karkassa, ivverifikat b'mod oġġettiv u preċiż għal kull ħanżir waqt l-iskarnar. Iż-żieda fil-piż hija marbuta max-xejra kurrenti fit-trobbija tal-ħnieżer Ewropej li tirriżulta minn titjib fil-ġenetika, fil-benesseri tal-annimali u fin-nutrizzjoni.

L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

2. *Emenda tal-Artikolu 2*

Emenda 2

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2.4, il-paragrafu 4, tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott iżda ma temendax id-dokument uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda tiddefinixxi bħala "tkabbir" l-istadju li huwa deskritt fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott attwali bħala l-"ewwel stadju" tat-tmigħ, fejn huwa speċifikat li t-tkabbir huwa l-istadju wara t-treddigħ u l-ftim.

Raġuni: Id-definizzjoni ta' dan l-istadju bħal "tkabbir" hija xierqa biex tagħmilha ċara li jiġi wara l-istadji tat-treddigħ u tal-ftim, li matulhom il-ħnieżer jistgħu jintemgħu l-materja prima kollha permessa mir-regoli fis-seħħ sabiex jiġi żgurat li l-ħtiġijiet nutrizzjonali, tal-benesseri tal-annimali u tas-saħħa tagħhom jiġu ssodisfati.

L-emenda ma taffettwax id-dokument uniku.

3. *Emenda tal-Artikolu 2*

Emenda 3

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2.4, il-paragrafu 4, tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott iżda ma temendax id-dokument uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda żżid il-piż massimu fi tmiem l-ewwel stadju – li issa jissejjaħ "tkabbir" – minn 80 kg għal 85 kg.

Raġuni: Din iż-żieda hija marbuta mal-iżviluppi fil-ġenetika u fin-nutrizzjoni, u mal-applikazzjoni tal-istandards tal-benesseri tal-annimali (id-Direttiva 2008/120/KE), li wasslu għal titjib ġeneralizzat fil-kapaċità tal-ħnieżer għat-tkabbir.

L-emenda ma taffettwax id-dokument uniku.

4. *Emenda tal-Artikolu 2*

Emenda 4

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2.4, il-paragrafi 4 u 5, tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott iżda ma temendax id-dokument uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda tgħaqqad iż-żewġ partijiet rigward "Għalf permess fl-ewwel stadju" u "Għalf permess fit-tieni stadju tal-finitura" f'"Tabella ta' materja prima permessa" waħda, li ġiet introdotta għall-istadju tat-tkabbir u li għandha tintuża wkoll għall-istadju tal-finitura.

L-ismijiet tal-materja prima li ġejja ġew emendati, billi tqieset in-nomenklatura prevista fir-regoli tal-Unjoni Ewropea stabbiliti fir-Regolament (UE) Nru 68/2013, kif aġġornat bir-Regolament (UE) 2017/1017:

— "qamħirrum" ma għadux jissejjaħ "*mais*" bit-Taljan iżda minflok jissejjaħ "*granturco*";

— "semolina" issa tissejjaħ "grixa";

— "grixa tan-nifel imnixxef" issa jissejjaħ "nifel (imnixxef f'temperaturi għoljin)";

— "espellent taż-żerriegħa tal-kittien" ma għadux jissejjaħ "*expeller di lino*" bit-Taljan, iżda minflok jissejjaħ "*panello di lino*", u żdiedu dawn li ġejjin miegħu: • "għalf tal-espellent taż-żerriegħa tal-kittien", "grixa taż-żerriegħa tal-kittien", "għalf tal-grixa taż-żerriegħa tal-kittien";

— "karfa tat-tuffieħ u tal-lanġas, qxur tal-għeneb jew tat-tadam bħala trasportaturi għal supplimenti nutrittivi" issa jissejħu "polpa tal-frott u polpa tat-tadam (karfa tat-tadam) bħala trasportaturi premixxeli";

— "ħmira tal-birrerija u/jew ħmira tat-torula" issa jissejħu "ħmira";

— "grixa estratta min-nebbieta tal-qamħirrum" (bl-użu tal-kelma "*mais*" bit-Taljan) issa tissejjaħ "grixa min-nebbieta tal-qamħirrum" (bl-użu tal-kelma "*granturco*" bit-Taljan);

— "ħbub tad-distillerija" issa jissejħu "ħbub u partikoli solubbli mnixxfa tad-distillerija".

Il-materja prima li ġejja tneħħiet:

— "ħarrub mingħajr għadma";

— "liżati tal-proteina";

— "patata deidratata";

— "manjoka";

— "polpa tal-pitravi pressata u insilata";

— "grixa tal-ġunġlien";

— "grixa estratta mill-ġewż tal-Indi".

Il-kelma "ħafur" tħassret mill-kategorija taċ-"ċereali minuri".

Il-kwantità tal-materja prima li ġejja nbidlet:

— "xorrox tal-butir" għall-istadju tat-tkabbir biss (li jinbidel għal massimu ta' 250 g ta' materja niexfa għal kull annimal kuljum);

— "grixa tal-glutina tal-qamħirrum u/jew għalf tal-glutina tal-qamħirrum" (minn mhux aktar minn 5 % sa 10 %);

— "qamħirrum" (minn mhux aktar minn 55 % sa 65 %);

— "sorgu" (minn mhux aktar minn 40 % sa 55 %);

— "xgħir" (minn mhux aktar minn 40 % sa 55 %);

— "qamħ" (minn mhux aktar minn 25 % sa 55 %);

— "tritikal" (minn mhux aktar minn 25 % sa 55 %);

— "polpa tal-pitravi deidratata" (minn mhux aktar minn 4 % sa 10 %);

— "nifel, imnixxef f'temperaturi għoljin" (minn mhux aktar minn 2 % sa 4 %).

Żdiedet il-materja prima li ġejja:

— “grixa tal-glutina tal-qamħirrum u/jew għalf tal-glutina tal-qamħirrum”, anke matul l-istadju tal-finitura;

— “silaġġ tal-qamħirrum”, anke matul l-istadju tal-finitura;

— “grixa tas-sbula sħiħa tal-qamħirrum”;

— “ħbub u partikoli solubbli mnixxfa tad-distillerija”, anke matul l-istadju tal-finitura;

— “għalf tal-espellent taż-żerriegħa tal-kittien, grixa taż-żerriegħa tal-kittien, għalf tal-grixa taż-żerriegħa tal-kittien”;

— “lipidi b’punt tat-tidwib ogħla minn 36 °C”, anke matul l-istadju tal-finitura;

— “prodotti miksuba matul l-estrazzjoni tal-lift”;

— “fażola tas-sojja sħiħa mixwija u/jew espellent tas-sojja”, għall-istadju tat-tkabbir biss.

Il-materja prima “piżelli u/jew żrieragħ leguminużi oħrajn” inqasmet f’żewġ entrati: “piżelli” u “żrieragħ leguminużi oħrajn”, u l-kwantitajiet żdiedu (“piżelli” sa massimu ta’ 25 % u “żrieragħ leguminużi oħrajn” sa massimu ta’ 10 %).

Fir-rigward tal-“grixa tal-qamħ u/jew sbula”, ġie speċifikat li din tikkonċerna “ħbub tal-qamħirrum u/jew sbula tal-qamħirrum”.

Il-“grixa etratta mis-sojja” saret “prodotti miksuba matul l-estrazzjoni tal-fażola tas-sojja”, u l-perċentwal tal-użu kemm matul l-istadju tat-tkabbir kif ukoll l-istadju tal-finitura ġie standardizzat sa 20 %.

Il-“grixa tal-ġirasol” inbidlet għal “prodotti miksuba matul l-estrazzjoni taż-żerriegħa tal-ġirasol”, li l-użu tagħhom żdied sa 10 %.

In-nota 4 tat-tabella tistabbilixxi kontenut massimu ta’ xaħam mhux raffinat li ma jaqbiżx it-2,5 % tal-materja niexfa għall-prodotti miksuba matul l-estrazzjoni tal-fażola tas-sojja, taż-żerriegħa tal-ġirasol u taż-żerriegħa tal-lift.

Ir-referenza għat-tolleranzi fir-rigward tal-materja prima individwali f’konformità mal-Artikolu 17(2)(b) tar-Regolament (KE) Nru 767/2009 ġiet emendata, u tħassret ir-referenza għall-perċentwal ta’ 10 %.

Żdiedet l-għażla li jintużaw minerali, vitamini u addittivi.

Ġiet introdotta referenza għall-għoti ta’ għalf niexef.

Fin-nota 2 ġiet iċċarata aktar id-definizzjoni ta’ “ħbub u solubbli mnixxfa tad-distillerija”.

Minbarra l-limitu massimu ta’ 2 % għall-aċidu linolejku, l-emenda tintroduċi limitu massimu ta’ xaħam mhux raffinat ta’ 5 % tal-materja niexfa fid-dieta.

Raġuni: L-inklużjoni tat-“Tabella ta’ materja prima permessa” kombinata kemm għall-istadju tat-tkabbir kif ukoll l-istadju tal-finitura tagħmel l-ispeċifikazzjoni tal-prodott aktar faċli biex tinqara.

L-ismijiet tal-materja prima nbidlu f’konformità mad-dispożizzjonijiet tar-Regolament tal-Kummissjoni (UE) Nru 68/2013, kif emendat bir-Regolament (UE) Nru 2017/1017. L-aġġornament tat-terminoloġija huwa meħtieġ biex tingħata indikazzjoni aktar ċara tat-tip ta’ materja prima li qed issir referenza għaliha.

Ir-referenza għall-“ħafur” tħassret peress li taqa’ taħt il-kategorija ta’ “ċereali minuri”.

It-termini “ħarrub mingħajr għadma”, “liżati tal-proteini”, “patata deidratata”, “manjoka”, “polpa tal-pitravi pressata u insilata”, “grixa tal-ġunġlien”, u “grixa estratta mill-ġewż tal-Indi” tħassru, peress li din il-materja prima ftit li xejn tintuża fl-għalf tal-ħnieżer tqal minħabba raġunijiet tekniċi jew relatati mal-kwalità jew minħabba li hija diffiċli biex tinkiseb, jew ta’ valur nutrittiv baxx.

Il-perċentwal li fih tista’ tintuża l-“grixa tal-glutina tal-qamħirrum u/jew għalf tal-glutina tal-qamħirrum” żdied peress li huwa materja prima b’kontenut għoli ta’ proteina, li huwa utli fid-dieta (proteina mhux raffinata) u huwa diġestibbli ħafna.

L-użu ta’ “xorrox tal-butir” (matul l-istadju tat-tkabbir), “qamħirrum”, “sorgu”, “qamħ”, “tritikal”, “polpa tal-pitravi deidratata”, “nifel (imnixxef f’temperaturi għoljin)” u “prodotti miksuba matul l-estrazzjoni taż-żrieragħ tal-ġirasol” żdied peress li din il-materja prima dejjem kienet il-pedament tad-dieti tradizzjonali tal-ħnieżer tqal u wkoll, fid-dawl tat-titjib li sar mis-settur tal-għalf matul l-aħħar 10 snin, tgħin biex ittejjeb il-konsum tal-fibra u l-funzjonijiet vitali tal-ħnieżer.

L-użu ta' "lipidi b'punt ta' tidwib ogħla minn 36 °C" ġie introdott kemm għall-istadju tat-tkabbir kif ukoll l-istadju tal-finitura, peress li l-fatt li l-limitu l-ġdid ta' 5 % fuq ix-xaħam fil-materja niexfa fid-dieta żdied għal-limitu ta' 2 % fuq l-aċidu linolejku jiżgura li, jekk jintuża x-xaħam matul il-fażi tal-finitura, il-ħnieżer ikollhom livell adegwat ta' kopertura tax-xaħam.

"Fażola tas-sojja sħiħa mixwija u/jew espellent tas-sojja" żdiedet peress li, matul l-istadju tat-tkabbir, tipprovdi enerġija li hija essenzjali biex jintlaħqu l-ħtiġijiet tal-enerġija tal-ħnieżer.

"Grixa tas-sbula sħiħa tal-qamħirrum", li fih ħafna fibra, jintuża bħala alternattiva għan-nuħħala għat-tmigħ tal-fibra lill-annimali.

Iż-żieda fil-perċentwal ta' "piżelli" tiżgura li l-ħnieżer ikollhom livell adegwat ta' kopertura tax-xaħam u, għall-kuntrarju ta' legumi oħrajn, dawn fihom konċentrazzjoni baxxa ta' fatturi antinutrittivi.

Żdiedu "għalf tal-espellent taż-żerriegħa tal-kittien", "grixa taż-żerriegħa tal-kittien" u "għalf tal-grixa taż-żerriegħa tal-kittien" peress li huma materja prima simili għall-"espellent taż-żerriegħa tal-kittien", li nżamm fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott, u huma inklużi fir-Regolament tal-Kummissjoni (UE) 2017/1017.

"Silaġġ tal-qamħirrum" u "ħbub u partikoli solubbli mnixxfa tad-distillerija", b'dawn tal-aħħar rikki fil-vitamina B, issa żdiedu għall-istadju tal-finitura wkoll, u huma materja prima ideali li tiżgura livell adegwat ta' kopertura tax-xaħam fil-ħnieżer u, minħabba l-kontenut għoli ta' fibra tagħhom, jiġu ddiġestiti ħafna aħjar mill-ħnieżer adulti milli mill-ħnieżer żgħar fl-età.

Fir-rigward ta' "prodotti miksuba matul l-estrazzjoni tal-lift", il-"lift" ġie introdott għall-ewwel darba fil-lista ta' materja prima minħabba li l-progress fil-ġenetika ppermetta l-għażla ta' varjetajiet ġodda li huma ħielsa mill-glukosinolati u l-aċidu eruċiku (fatturi antinutrittivi); l-entrata ġiet ifformulata biex taqbel mal-istruttura użata għal prodotti tas-sojja u tal-ġirasol.

Il-prodotti qabel kienu koperti minn entrata waħda, eż. "Smida taż-żerriegħa tar-rapa" fir-Regolament (UE) Nru 575/2011, u mbagħad maqsuma f'żewġ entrati, "grixa taż-żerriegħa tal-lift" u "għalf tal-grixa taż-żerriegħa tal-lift", fl-2013 fir-Regolament (UE) Nru 68/2013, kif emendat bir-Regolament tal-Kummissjoni (UE) 2017/1017. Ir-Regolament tal-Kummissjoni (UE) 2017/1017 jelenka ħafna prodotti differenti miksuba matul l-estrazzjoni tal-lift. Ma huwiex fattibbli li jiġu elenkati l-materjali tal-għalf kollha u dawn jistgħu jinbidlu jekk isiru aġġornamenti fir-Regolament tal-Kummissjoni (UE) 2017/1017. Ġie stabbilit kontenut massimu ta' xaħam mhux raffinat ta' 2,5 % tal-materja niexfa fin-noti tat-tabella tal-materja prima permessa sabiex tiġi żgurata kopertura tax-xaħam xierqa.

Fir-rigward ta' "prodotti miksuba matul l-estrazzjoni tal-fażola tas-sojja", il-perċentwal ġie standardizzat għal 20 % kemm matul l-istadju tat-tkabbir kif ukoll l-istadju tal-finitura, sabiex jiġi żgurat li l-ħnieżer ikollhom kopertura tax-xaħam ideali għall-produzzjoni tal-"Lucanica di Picerno". Peress li l-kontenut ta' xaħam mhux raffinat tal-materja prima huwa karatteristika ewlenija, ġie stabbilit kontenut massimu ta' xaħam mhux raffinat ta' 2,5 % tal-materja niexfa u ġie inkluż fin-noti mdaħħla wara t-tabella. Il-prodotti qabel kienu koperti minn entrata waħda, eż. "smida (tal-fażola) tas-sojja" fir-Regolament (UE) Nru 575/2011, u mbagħad maqsuma f'żewġ entrati, "grixa (tal-fażola) tas-sojja" u "għalf tal-grixa (tal-fażola) tas-sojja", fl-2013 fir-Regolament (UE) Nru 68/2013, kif emendat bir-Regolament (UE) 1017/2017. Ir-Regolament (UE) 2017/1017 jelenka ħafna prodotti differenti miksuba matul l-estrazzjoni tal-fażola tas-sojja. Ma huwiex fattibbli li jiġu elenkati kollha u dawn jistgħu jinbidlu jekk isiru aġġornamenti/emendi tar-Regolament tal-Kummissjoni (UE) Nru 2017/1017.

Fir-rigward ta' "prodotti miksuba matul l-estrazzjoni taż-żrieragħ tal-ġirasol" (issa stabbiliti għal 10 %): il-kontenut ta' xaħam mhux raffinat tal-materja prima huwa importanti sabiex jiġi żgurat li l-ħnieżer ikollhom kopertura tax-xaħam xierqa għall-produzzjoni tal-"Lucanica di Parma"; għalhekk, fin-noti tat-tabella ġie inkluż kontenut massimu ta' xaħam mhux raffinat ta' 2,5 % tal-materja niexfa. Il-prodotti qabel kienu koperti minn entrata waħda, eż. "smida taż-żerriegħa tal-ġirasol" fir-Regolament (UE) Nru 575/2011, u mbagħad maqsuma f'żewġ entrati, "grixa taż-żerriegħa tal-ġirasol" u "għalf tal-grixa taż-żerriegħa tal-ġirasol", fl-2013 fir-Regolament (UE) Nru 68/2013, kif emendat bir-Regolament (UE) 1017/2017. Ir-Regolament tal-Kummissjoni (UE) 2017/1017 jelenka ħafna prodotti differenti miksuba waqt l-estrazzjoni taż-żrieragħ tal-ġirasol. Ma huwiex fattibbli li jiġu elenkati kollha u dawn jistgħu jinbidlu jekk isiru aġġornamenti/emendi tar-Regolament tal-Kummissjoni (UE) 2017/1017.

Ir-referenza għat-tolleranzi fir-rigward tal-materja prima individwali tagħmilha possibbli li jingħiebu f'konformità mal-leġiżlazzjoni fis-seħħ dwar l-għalf, jiġifieri l-Artikolu 17(2)(b) tar-Regolament (KE) Nru 767/2009.

L-inklużjoni tal-amministrazzjoni tal-għalf niexef tippermetti lill-bidwi jagħżel liema metodu juża.

L-użu ta' supplimenti ta' vitamini u ta' minerali, u ta' addittivi, jiżgura tkabbir muskolari xieraq u jgħin id-diġestjoni u l-assorbiment tan-nutrijenti.

Id-definizzjoni ta' "ħbub u partikoli solubbli mnixxfa tad-distillerija" ġiet iċċarata billi ntużat il-formulazzjoni fil-punt 1.12.9 tar-Regolament tal-Kummissjoni (UE) 2017/1017.

L-emenda ma taffettwax id-dokument uniku.

5. *Emenda tal-Artikolu 2*

Emenda 5

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2.4, il-paragrafi 4 u 5, tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott iżda ma temendax id-dokument uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda, fir-regoli dwar it-tmigħ tal-ħnieżer relatat mal-istadju tal-finitura, tirreferi għat-"Tabella tal-materja prima permessa" inkluża fl-istadju tat-tkabbir, b'ċerti speċifikazzjonijiet meħtieġa għall-istadju tal-finitura.

Raġuni: L-emenda tipprovdi stampa ċara tal-għalf permess matul l-istadju tal-finitura wkoll.

L-emenda ma taffettwax id-dokument uniku.

6. *Emenda tal-Artikolu 2*

Emenda 6

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2.4, l-aħħar paragrafu, tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott iżda ma temendax id-dokument uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda tmexxi d-dispożizzjoni dwar ir-rekwiżit tal-piż għall-ħnieżer mill-ewwel paragrafu tal-Artikolu 2.4, u tissostitwixxi l-kriterju ta' piż ħaj medju għal kull lott ta' 160 kg ± 10 % b'piż tal-karkassa individwali ta' bejn 110,1 kg u 180,0 kg.

Raġuni: L-emenda tagħmilha possibbli li jiġu indikati preċiżament il-valuri tal-piż għal karkassi ta' ħnieżer tqal individwali ta' piż ħaj medju għal kull lott ta' 160 kg ± 10 %, li jippermetti kontroll aktar preċiż li kull ħanżir skarnat jissodisfa r-rekwiżiti ta' eleġibbiltà.

L-emenda ma taffettwax id-dokument uniku.

7. *Emenda tal-Artikolu 7*

Emenda 7

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 7 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott iżda ma taffettwax id-dokument uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda tħassar l-Artikolu 7 (Kontrolli).

Raġuni: It-tħassir huwa meħtieġ sabiex tinġieb f'konformità mal-leġiżlazzjoni tal-Unjoni Ewropea fis-seħħ – l-Artikolu 49 tar-Regolament (UE) 2024/1143.

L-emenda ma taffettwax id-dokument uniku.

8. *Emenda tal-Artikolu 8*

Emenda 8

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 8 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott iżda ma taffettwax id-dokument uniku.

Deskrizzjoni: L-emenda tinnumera mill-ġdid l-Artikolu 8 bħala l-Artikolu 7, u l-kontenut ma jinbidilx.

Raġuni: L-emenda hija meħtieġa minħabba l-istruttura tal-artikolu l-ġdid tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott.

L-emenda ma taffettwax id-dokument uniku.

DOKUMENT UNIKU

“Lucanica di Picerno”

Nru tal-UE: PGI-IT-02313-AM01 — 30.6.2025

DOP ( ) IĠP (X)

1. **Isem/Ismijiet**

“Lucanica di Picerno”

2. **Stat Membru jew pajjiż terz**

L-Italja

3. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel**

3.1. *Kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda*

• 16 — PREPARATI TA’ LAĦAM, TA’ ĦUT JEW TA’ KRUSTAĊJI, MOLLUSKI JEW INVERTEBRATI AKKWATIĊI OĦRAJN, JEW TA’ INSETTI

3.2. *Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem fil-punt 1*

L-indikazzjoni ġeografika protetta tal-“Lucanica di Picerno” hija riżervata għall-prodott tal-laħam preparat bil-karatteristiċi li ġejjin:

Karatteristiċi fiżiċi:

Il-“Lucanica di Picerno” għandu forma karatteristika ta’ “U” għat-tond. Il-prodott jiżen bejn 250 g u 350 g. Għandu dijametru ta’ bejn 3,0 cm u 3,6 cm u tul ta’ bejn 20 cm u 35 cm.

Il-“Lucanica di Picerno” maħsub għat-tfettit jiżen sa 1,2 kg, b’dijametru ta’ bejn 3,0 u 3,6 cm u tul ta’ bejn 40 cm u 70 cm.

Karatteristiċi organolettiċi:

Kulur: meta l-prodott jitqatta’, il-flieli jkunu iebsin u ta’ lewn aħmar bħar-rubin, bi preżenza ta’ tessut adipuż.

Riħa u togħma: id-distintività sensorjali tal-prodott ġejja mill-aroma predominanti tal-“bużbież selvaġġ” (*Foeniculum vulgare*), definita bħala r-riħa u t-togħma ta’ wara taż-żerriegħa tal-bużbież, marbuta mal-aroma “pikkanti”, definita bħala r-riħa u t-togħma ta’ wara tal-bżar (*Piper nigrum*), u mal-aroma tal-“felfel” (*Capsicum annuum*), definita bħala r-riħa u t-togħma ta’ wara tal-frak jew taż-żerriegħa tal-felfel. F’analiżi sensorjali deskrittiva, l-aroma “pikkanti” u ta’ “felfel” hija inqas intensa minn dik tal-“bużbież selvaġġ”.

Hija permessa varjanti pikkanti tal-prodott, fejn l-intensità perċepita tal-aroma tal-“felfel” hija akbar, għalkemm l-aroma tal-“bużbież selvaġġ” trid tibqa’ predominanti.

Karatteristiċi kimiċi u kimikofiżiċi:

Kontenut ta’ xaħam bejn 18 % u 35 %;

Kontenut ta’ ndewwa bejn 35 % u 50 %;

Attività tal-ilma (Aw) mass. ta’ 0,88;

pH bejn 5,4 u 5,8.

3.3. *Għalf (għall-prodotti li joriġinaw mill-annimali biss) u materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)*

Il-materja prima użata għall-produzzjoni tal-IĠP “Lucanica di Picerno” hija laħam frisk miksub minn karkassi ta’ ħnieżer tqal, ikklassifikati bħala tali fil-kategorija ta’ piż korrispondenti, bejn 110,1 kg u 180,0 kg, skont ir-Regolament (UE) Nru 1308/2013 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill; il-karkassi li jaslu fil-faċilitajiet tal-produzzjoni jridu jiġu taħt il-klassijiet E, U, R u O f’konformità mal-leġiżlazzjoni fis-seħħ tal-Unjoni Ewropea; il-ħnieżer tqal jitrabbew għal tal-inqas 9 xhur b’tali mod li jilħqu piżijiet tqal u jagħtu laħam li jkun xieraq għall-produzzjoni tal-“Lucanica di Picerno”.

Ma huwiex permess laħam minn dawn li ġejjin:

1) ħnieżer b'karatteristiċi sfavorevoli, b'referenza partikolari għall-ġene responsabbli għas-sindromu tal-istress tal-ħnieżer (PSS, porcine stress syndrome);

2) tipi ġenetiċi u annimali meqjusa mhux konformi għall-iskopijiet ta' din l-ispeċifikazzjoni tal-prodott;

3) annimali ta' razza pura tar-razez Belgian Landrace, Hampshire, Piétrain, Duroc u Spotted Poland.

Il-ħnieżer fi stat tajjeb ta' saħħa jintbagħtu għall-iskarnar wara li jkunu laħqu l-età ta' 9 xhur. Iċ-ċingjali u l-majjali nisa ma jiġux skarnati. Barra minn hekk, huwa pprojbit li jintużaw karkassi li ma jkunux ġew żvinati sew jew karkassi b'mijopatiji (PSE, pale soft exudative u DFD, dry from dark) evidenti jew b'sinjali evidenti ta' infjammazzjoni jew ta' trawma.

Il-"Lucanica di Picerno" jista' jiġi prodott billi jintużaw biss qatgħat bħall-ispalla (mingħajr għadam u bin-nervituri mneħħija), l-għonq, il-parti taħt l-ispalla, iż-żaqq, it-tarf tal-flett u l-perżut ikkapuljat.

Huma permessi l-ingredjenti li ġejjin meta titħejja t-taħlita tal-laħam (espressi bħala perċentwal tal-piż totali tagħha):

— Melħ bejn 2,0 % u 2,5 %;

— Felfel ħelu jew pikkanti (*Capsicuum annum*) bejn 0,1 % u 0,15 %;

— Żerriegħa tal-bużbież selvaġġ (*Foeniculum vulgare*) bejn 0,13 % u 0,18 %;

— Bżar iswed (*Piper nigrum*) bejn 0,05 % u 0,1 %;

— Destrożju u sukrożju b'massimu ta' 0,5 %.

Huma permessi wkoll l-aġġuvanti, l-addittivi u l-preżervattivi li ġejjin meta titħejja t-taħlita tal-laħam:

— Nitrit tas-sodju (E250);

— Nitrat tal-potassju (E252): sa 0,10 g/kg;

— Aċidu askorbiku (E300) sa 0,1 % jew askorbat tas-sodju (E301) sa 0,1 %.

Jistgħu jiżdiedu wkoll preparazzjonijiet ta' kolturi mikrobiċi maħsuba biex jiskattaw il-fermentazzjoni (starters mikrobiċi) meta titħejja t-taħlita tal-laħam.

Ma humiex permessi ingredjenti bħal ħalib, prodotti tal-ħalib u ingredjenti ta' OĠM.

Il-"Lucanica di Picerno" jista' jiġi prodott billi jintużaw biss qatgħat bħall-ispalla (mingħajr għadam u bin-nervituri mneħħija), l-għonq, il-parti taħt l-ispalla, iż-żaqq, it-tarf tal-flett u l-perżut ikkapuljat.

3.4. *Passi speċifiċi fil-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika definita*

L-istadji kollha fil-produzzjoni tal-"Lucanica di Picerno", mit-tirqim tal-qatgħat tal-laħam sal-maturazzjoni tal-prodott, isiru fiż-żona ġeografika identifikata.

3.5. *Regoli speċifiċi dwar l-imballaġġ, it-tfettit, it-taħkik, eċċ. tal-prodott agrikolu li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

Il-"Lucanica di Picerno" jista' jiġi kkummerċjalizzat mhux imballat jew imballat f'pakketti tal-vakwu jew f'atmosfera protettiva; jista' jiġi kkummerċjalizzat sħiħ, f'biċċiet jew imfettet.

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar tal-prodott agrikolu li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

It-tikketti jrid ikollhom fuqhom il-logo tal-IĠP "Lucanica di Picerno" u s-simbolu Ewropew.

Huwa permess l-użu ta' tags, siġilli u materjali oħrajn ta' informazzjoni, sakemm dawn ma jkollhomx skop ta' tifħir u ma jkunux maħsuba biex iqarrqu bil-konsumatur.

Fuq it-tikketti huwa permess li jintużaw ukoll ismijiet, ismijiet ta' azjendi, ismijiet ta' kumpaniji jew trademarks privati, sakemm dawn ma jkollhomx skop ta' tifħir u ma jkunux maħsuba biex iqarrqu bil-konsumatur.

Il-logo tad-denominazzjoni huwa:



4. **Definizzjoni qasira taż-żona ġeografika**

Iż-żona ta' produzzjoni tal-"Lucanica di Picerno" tinsab fit-territorji ta' Picerno, Tito, Satriano di Lucania, Savoia di Lucania, Vietri di Potenza, Sant'Angelo Le Fratte, Brienza, Balvano, Ruoti, Baragiano, Bella, Muro Lucano, Castelgrande u Sasso di Castalda.

5. **Rabta maż-żona ġeografika**

It-talba għar-reġistrazzjoni tal-IĠP "Lucanica di Picerno" hija bbażata fuq l-użu karatteristiku tal-bużbież selvaġġ preżenti fit-taħlita tal-laħam, li l-aroma tiegħu, f'analiżi sensorjali tal-prodott finali, intweriet li tiddomina fuq l-ingredjenti l-oħrajn; hija wkoll ibbażata fuq il-fatt li l-prodott jiġi pproċessat lokalment.

Tabilħaqq, l-IĠP "Lucanica di Picerno" huwa prodott skont il-metodi tradizzjonali u storiċi u l-karatteristiċi tiegħu huma dovuti għal serje ta' rabtiet mal-ambjent, mifhum b'mod ġenerali u li jinkludi l-fattur uman, il-metodu ta' preparazzjoni li ilu sekli sħaħ u l-interazzjoni bejniethom.

L-ipproċessar fiż-żona inkwistjoni għadda minn ġenerazzjoni għal oħra u ġie żviluppat għarfien espert speċifiku bis-saħħa tal-produtturi lokali li, maż-żmien, irfinaw il-ħiliet tekniċi tagħhom fl-istadji varji, jiġifieri:

— it-tirqim, jew aħjar, it-tqattigħ ta' partijiet li ma jistgħux jintużaw bħan-nervituri, bħat-tessut konnettiv u bħax-xaħam artab;

— it-tqattigħ f'biċċiet żgħar u t-tħin tal-biċċiet li jinkisbu b'dan il-mod;

— it-taħwir tat-taħlita tal-laħam;

— it-taħlita titħalla toqgħod għal perjodu ta' bejn 4 sigħat u 24 siegħa biex l-ingredjenti jkunu jistgħu jitħalltu flimkien b'mod bilanċjat;

— l-ippakkjar tat-taħlita f'budellat naturali, li jagħti liz-zalzett il-forma klassika ta' "U" tiegħu.

Il-"Lucanica di Picerno" għandu kulur aħmar lewn ir-rubin u l-flieli tiegħu, li huma rotob u sodi, jagħtu togħma intensa u predominanti ta' żerriegħa tal-bużbież fuq il-palat, flimkien mal-aroma pikkanti mill-bżar iswed; dawn il-fatturi flimkien jikkontribwixxu għall-profil sensorjali distintiv tiegħu.

Xhieda tal-profil sensorjali distintiv ġejja mill-analiżijiet li twettqu permezz tal-metodu "profil tat-togħma", li juru li, fuq skala ta' valutazzjoni lineari u mhux strutturata sa 100, li tirrappreżenta l-intensità perċepita, l-aroma tal-"bużbież selvaġġ" tippredomina fuq l-aroma "pikkanti" u tal-"felfel".

L-għażla tal-ingredjenti, fuq kollox il-bużbież selvaġġ, flimkien mat-talent indiskutibbli fiż-żona għall-produzzjoni tal-laħam preparat, b'ħekk jikkontribwixxu għall-ħolqien ta' prodott li huwa distint sew f'termini organolettiċi minn prodotti lokali oħrajn tal-istess tip.

Il-kundizzjonijiet klimatiċi fiż-żona huma tipiċi tal-Apennini ta' Lucano, bi sjuf sħan u xotti segwiti minn staġuni b'ħafna xita, u xhur tax-xitwa ħafna drabi bil-borra. Dawn il-kundizzjonijiet tat-temperatura u tal-umdità huma l-fatturi prinċipali li jiffavorixxu t-tkabbir eżuberanti tal-bużbież, ingredjent li tradizzjonalment jintuża għall-produzzjoni tal-"Lucanica di Picerno". Fil-fatt, ir-riċetta minn Picerno, li toriġina mit-tradizzjoni tal-unitajiet domestiċi tar-raħħala, tinvolvi l-użu ta' dan it-taħwir tal-ikel fi proporzjon ta' madwar mitt żerriegħa għal kull kilo ta' taħlita ta' laħam, li b'hekk jenfasizza l-karatteristika distintiva ta' dan il-prodott. Hawnhekk ta' min jinnota li f'Picerno kien jeżisti suq ġenwin tal-bużbież selvaġġ. Iż-żerriegħa ta' din il-pjanta aromatika perenni qadima kienet preżenti kullimkien u kienet tinġabar u tinbiegħ mill-anzjani. Bħalissa l-bużbież selvaġġ jinkiseb ġeneralment, iżda mhux neċessarjament, miż-żona ġeografika identifikata.

Barra minn hekk, il-mod kif iz-zalzett tal-"Lucanica di Picerno" jiġi tradizzjonalment imdendel fuq xtellieri speċjali meta jiġi mmaturat jagħtih il-forma karatteristika ta' "U" tiegħu li għadha tiddistingwi l-prodott sal-lum il-ġurnata.

Il-produzzjoni tal-"Lucanica di Picerno" b'hekk għandha għeruq sodi fiż-żona, kif jidher mill-preżenza ta' bosta operaturi li, skont il-metodi artiġjanali użati mill-antenati tagħhom, joqogħdu partikolarment attenti meta jagħżlu u jipproċessaw il-laħam u fil-maturazzjoni taz-zalzett, biex b'hekk joħolqu prodott distintiv u jaffermaw rabta li tgħaqqad il-produzzjoni tal-"Lucanica di Picerno" mill-oriġini tiegħu sal-lum il-ġurnata.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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