C/2025/5170

23.9.2025

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie [1]

(C/2025/5170)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

“Lucanica di Picerno”

PGI-IT-02313-AM01 — 30.6.2025

1. **Naam van het product**

“Lucanica di Picerno”

2. **Type geografische aanduiding**

☐ Beschermde oorsprongsbenaming (BOB)

☒ Beschermde geografische aanduiding (BGA)

☐ Geografische aanduiding (GA)

3. **Sector**

☒ Landbouwproducten

☐ Wijnen

☐ Gedistilleerde dranken

4. **Lidstaat waartoe het geografische gebied behoort**

Italië

5. **Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

Ministero dell’Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste — Dipartimento della sovranità alimentare e dell’ippica (ministerie van Landbouw, Voedselsoevereiniteit en Bosbouw, departement voedselsoevereiniteit en paardenhouderij)

6. **Kwalificatie als standaardwijziging**

De wijzigingen van het productdossier van de BOB “Lucanica di Picerno”:

— houden geen wijziging in van de naam van de beschermde oorsprongsbenaming of de beschermde geografische aanduiding, of van het gebruik van die naam;

— brengen geen verandering in het verband als bedoeld in artikel 5, lid 1, punt b), voor beschermde oorsprongsbenamingen of in het verband als bedoeld in artikel 5, lid 2, punt b), voor beschermde geografische aanduidingen;

— leiden niet tot verdere beperkingen voor het in de handel brengen van het product.

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschrijving van de goedgekeurde wijziging(en)**

1. *Wijziging van artikel 2*

Wijziging nr. 1

De wijziging betreft artikel 2,4, eerste alinea, van het productdossier en op punt 3.3 van het enig document.

Beschrijving: er wordt een gewichtsinterval voor geslachte zware varkens van 110,1 tot 180,0 kilogram ingevoerd, ter vervanging van het criterium van het gemiddeld levend gewicht van de partij als bedoeld in artikel 2.4, laatste alinea, van het productdossier.

Reden: door deze wijziging wordt de verwijzing naar het gewicht per partij varkens (levend gewicht) geschrapt en vervangen door de parameter "geslacht gewicht", die bij de slacht voor elk varken objectief en nauwkeurig wordt gecontroleerd. De verhoging van het gewicht weerspiegelt de huidige trend in Europese varkenshouderijen en is te verklaren door verbetering van de genetica, het dierenwelzijn en de voeding.

Deze wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

2. *Wijziging van artikel 2*

Wijziging nr. 2

Deze wijziging betreft artikel 2,4, vierde alinea, van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: de "opfokfase" wordt gedefinieerd als de eerste voedingsfase die in het huidige productdossier is opgenomen, en er wordt gespecificeerd dat deze fase volgt op de fasen van het zogen en spenen.

Reden: de "opfokfase" moet worden gedefinieerd om te verduidelijken dat deze fase volgt op de fasen van het zogen en spenen. Tijdens deze fase kunnen de varkens worden gevoederd met alle grondstoffen die krachtens de geldende wetgeving zijn toegestaan, om in hun voedingsbehoeften te voorzien en tegelijkertijd hun gezondheid en welzijn in stand te houden.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

3. *Wijziging van artikel 2*

Wijziging nr. 3

De wijziging betreft artikel 2,4, vierde alinea, van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: het maximumgewicht van de varkens wordt aan het einde van de eerste fase — voortaan "opfokfase" genoemd — verhoogd van 80 naar 85 kilogram.

Reden: deze verhoging houdt verband met veranderingen in de genetica, het voederen en de toepassing van de voorschriften inzake dierenwelzijn (Richtlijn 2008/120/EG), waardoor varkens nu over het algemeen gemakkelijker in gewicht toenemen.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

4. *Wijziging van artikel 2*

Wijziging nr. 4

De wijziging betreft artikel 2.4, vierde en vijfde alinea, van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: de twee delen "In de eerste fase toegestane diervoeders" en "Tijdens de afmestfase toegestane diervoeders" worden samengevoegd in de "Tabel van toegestane grondstoffen", die voor de opfokfase is toegevoegd en ook voor de afmestfase wordt gebruikt.

De namen van de volgende grondstoffen zijn aangepast aan die van de nomenclatuur die overeenkomstig de EU-wetgeving is vastgesteld in Verordening (EU) nr. 68/2013, zoals bijgewerkt bij Verordening (EU) 2017/1017 van de Commissie:

— in de Italiaanse versie is de term “maïs” vervangen door “granturco”;

— de term “gries van maïsgluten” is vervangen door “maïsglutenvoer”;

— “gedehydrateerd luzernemeel” wordt voortaan “kunstmatig gedroogde luzerne” genoemd;

— “lijnkoek” worden voortaan “lijnzaadschilfers; [lijnzaadkoek]” genoemd en de termen “lijnzaadschilfervoer; [lijnzaadkoekvoer]”, “lijnzaadschroot; [lijnzaadmeel]” en “lijnzaadschrootvoer; [lijnzaadmeelvoer]” zijn eraan toegevoegd;

— “appel- en perendraf, druivenpellen of tomatenvellen voor de darmtransit” worden voortaan “vruchtenpulp en tomatenpulp, als grondstoffen voor voormengsels” genoemd;

— “biergist en/of morulagist” wordt vervangen door “gist”;

— “maïskiemmeel” wordt voortaan “maïskiemschroot” genoemd;

— “distillatieresiduen” worden voortaan “distillers’ dried grains and solubles” genoemd.

De volgende grondstoffen zijn geschrapt:

— “ontpit Johannesbrood”;

— “eiwithoudende lysaten”;

— “gedroogde aardappelen”;

— “maniok”;

— “geperste en ingekuilde bietenpulp”;

— “sesamzaadmeel”;

— “kokosschroot”.

“Haver” valt onder de categorie “minder belangrijke graansoorten” en is geschrapt.

De toegestane hoeveelheden van de volgende grondstoffen zijn gewijzigd:

— “karnemelk”, uitsluitend voor de opfokfase (tot 250 gram droge stof per dier per dag);

— “maïsglutenvoer” (van maximaal 5 % naar 10 %);

— “maïs” (van maximaal 55 % naar 65 %);

— “sorghum” (van maximaal 40 % naar 55 %);

— “gerst” (van maximaal 40 % naar 55 %);

— “tarwe” (van maximaal 25 % naar 55 %);

— “triticale” (van maximaal 25 % naar 55 %);

— “geperste en droge bietenpulp” (van maximaal 4 % naar 10 %);

— “kunstmatig gedroogde luzerne” (van maximaal 2 % naar 4 %).

De volgende grondstoffen zijn toegevoegd:

— “maïsglutenvoer”, ook tijdens de afmestfase;

— “kuilmaïs”, ook tijdens de afmestfase;

— “meel van hele maïskolven”;

— “distillers’ dried grains and solubles”, ook tijdens de afmestfase;

— “lijnzaadschilfervoer [lijnzaadkoekvoer], lijnzaadschilfers [lijnzaadkoek], lijnzaadschrootvoer [lijnzaadmeelvoer]”;

— “lipiden met een smeltpunt dat hoger ligt dan 36 °C”, ook voor de afmestfase;

— “producten verkregen door extractie van kool- en raapzaad”;

— “geroosterde hele sojabonen en/of sojaschilfers [sojakoek]”, alleen tijdens de opfokfase.

De grondstof “erwten en/of andere zaden van peulvruchten” is opgesplitst in twee vermeldingen: “erwten” en “andere zaden van peulvruchten”, en de hoeveelheden zijn verhoogd (“erwten” naar 25 % en “andere zaden van peulvruchten” naar 10 %).

In de Italiaanse versie zijn de woorden “di granturco” toegevoegd om de term “pastone di granella e/o pannocchia” te verduidelijken.

“Sojameel” wordt voortaan “producten verkregen door extractie van sojabonen” genoemd en het gebruik ervan is procentueel gelijkgetrokken (maximaal 20 %) voor de opfok- en de afmestfasen.

“Zonnebloemzaadmeel” is vervangen door “producten verkregen door extractie van zonnebloemzaad”, waarvan het gebruik op 10 % wordt gesteld.

Voor de producten verkregen door extractie van sojabonen, zonnebloemzaad en kool- en raapzaad is in noot 4 bij de tabel een maximumgehalte aan ruw vet vastgesteld van 2,5 % van de droge stof.

De toleranties voor de verschillende grondstoffen worden gewijzigd overeenkomstig artikel 17, lid 2, punt b), van Verordening (EG) nr. 767/2009 en het percentage van 10 % is geschrapt.

Voortaan mag het voer van de varkens worden aangevuld met mineralen en vitaminen en mogen additieven worden gebruikt.

Er is verduidelijkt dat voeders ook in “droge vorm” mogen worden aangeboden.

In noot 2 is een definitie van “distillers’ dried grains and solubles” opgenomen.

Naast het maximum van 2 % linolzuur is een maximumgehalte van 5 % aan vet in de droge stof van het voederrantsoen toegevoegd.

Reden: de toevoeging van de “Tabel van de toegestane grondstoffen” voor de opfok- en afmestfasen maakt het productdossier eenvoudiger te begrijpen.

De nomenclatuur van de grondstoffen is gewijzigd overeenkomstig Verordening (EU) nr. 68/2013 van de Commissie, zoals gewijzigd bij Verordening (EU) 2017/1017. Deze herziening van de terminologie was noodzakelijk om duidelijker aan te geven naar welk soort grondstof wordt verwezen.

De verwijzing naar “haver” is geschrapt, omdat deze grondstof onder de categorie “minder belangrijke graansoorten” valt.

“Ontpit Johannesbrood”, “eiwithoudende lysaten”, “gedroogde aardappelen”, “maniok”, “geperste en ingekuilde bietenpulp”, “sesamzaadmeel” en “kokosschroot” zijn verwijderd, omdat zij om technische redenen, om redenen in verband met de kwaliteit, vanwege ontoereikende beschikbaarheid of vanwege de geringe voedingswaarde weinig worden gebruikt voor het voederen van zware varkens.

Het gebruikspercentage van “maïsglutenvoer” is verhoogd, aangezien deze grondstof rijk is aan eiwitten die voedzaam (niet-gedifferentieerde eiwitten) en zeer verteerbaar zijn.

Het gebruikspercentage van bepaalde grondstoffen is verhoogd, aangezien deze van oudsher de basis vormen van het traditionele dieet van zware varkens: “karnemelk” (in de opfokfase), “maïs”, “sorghum”, “gerst”, “tarwe”, “triticale”, “geperste en droge bietenpulp”, “kunstmatig gedroogde luzerne” en “producten verkregen door extractie van zonnebloemzaad”. Dankzij de vooruitgang die de afgelopen tien jaar in de diervoedersector is geboekt, dragen deze grondstoffen bovendien bij aan een betere inname van vezels en ondersteunen zij de vitale functies van varkens.

Door de wijziging van het gehalte aan lipiden met een smeltpunt dat hoger ligt dan 36 °C, mogen deze zowel tijdens de opfokfase als tijdens de afmestfase worden gebruikt. Met de toevoeging van de vereiste met betrekking tot een maximumgehalte van 5 % aan vet in de droge stof van het voederrantsoen en de instelling van een grenswaarde van 2 % voor linolzuur kan een goed gehalte aan vetbedekking bij het varken worden gewaarborgd bij gebruik van reuzel tijdens de afmestfase.

“Geroosterde hele sojabonen en/of sojaschilfers [sojakoek]” is toegevoegd, aangezien dit voeder tijdens de opfokfase essentiële energie levert voor de energiebehoeften van het varken.

“Voer van hele maïskolven” is een zeer vezelachtige grondstof die als alternatief voor zemelen wordt gebruikt als bron van vezels voor de dieren.

De verhoging van het percentage voor “erwten” zorgt voor een toereikend gehalte aan vetbedekking bij de varkens, aangezien erwten, in tegenstelling tot andere peulvruchten, een laag gehalte aan ongewenste bestanddelen hebben.

“Lijnzaadschilfervoer [lijnzaadkoekvoer]”, “lijnzaadschroot [lijnzaadmeel]” en “lijnzaadschrootvoer [lijnzaadmeelvoer]” zijn toegevoegd, aangezien dit grondstoffen zijn die vergelijkbaar zijn met “lijnzaadschilfers [lijnzaadkoek]” (in het productdossier gehandhaafd) en opgenomen zijn in Verordening (EU) 2017/1017 van de Commissie.

“Snijmaïs” en “distillers’ dried grains and solubles” (laatstgenoemden zijn rijk aan vitamine B) vormen een uitstekende grondstof die voor een toereikend gehalte aan vetbedekking bij de varkens zorgt. Aangezien deze producten zeer vezelachtig zijn, verteren volwassen dieren ze bovendien beter dan jonge varkens. Deze twee voedermiddelen zijn voortaan ook toegestaan in de afmestfase.

Wat betreft “producten verkregen door extractie van kool- en raapzaad” is “kool- en raapzaad” toegevoegd aan de lijst van grondstoffen, want dankzij de genetische verbetering ervan konden nieuwe variëteiten worden geselecteerd die vrij zijn van glucosinolaten en erucazuur (ongewenste bestanddelen). De vermelding is geformuleerd in overeenstemming met de structuur die wordt gebruikt voor soja- en zonnebloemproducten.

De producten die voorheen (Verordening (EU) nr. 575/2011) onder één vermelding — “kool- en raapzaadschroot” — vielen, zijn in 2013 (Verordening (EU) nr. 68/2013, zoals gewijzigd bij Verordening (EU) 2017/1017 van de Commissie) gesplitst in twee afzonderlijke vermeldingen: “kool- en raapzaadschroot [kool- en raapzaadmeel]” en “kool- en raapzaadschrootvoer [kool- en raapzaadmeelvoer]”. In Verordening (EU) 2017/1017 van de Commissie worden veel verschillende producten opgesomd die tijdens extractie van kool- en raapzaad worden verkregen. Het is niet haalbaar om alle voedermiddelen op te sommen, die bovendien kunnen worden gewijzigd bij updates van Verordening (EU) 2017/1017 van de Commissie. Om een toereikende vetbedekking te waarborgen moet het maximumgehalte aan ruw vet 2,5 % van de droge stof bedragen. Deze vereiste is voortaan opgenomen in de noten bij de tabel van toegestane grondstoffen.

Voor “producten verkregen door extractie van sojabonen” is het percentage gelijkgetrokken op 20 % voor zowel de opfokfase als de afmestfase om een optimaal gehalte aan vetbedekking bij de varkens te waarborgen voor de productie van “Lucanica di Picerno”. Aangezien het gehalte aan ruw vet van de grondstof een fundamenteel kenmerk is, moet het maximumgehalte aan ruw vet 2,5 % van de droge stof bedragen. Deze vereiste is voortaan opgenomen in de noten die zijn toegevoegd onder de tabel. De producten die voorheen (Verordening (EU) nr. 575/2011) onder één vermelding — “sojaschroot” — vielen, zijn in 2013 (Verordening (EU) nr. 68/2013, zoals gewijzigd bij Verordening (EU) 2017/1017) gesplitst in twee afzonderlijke vermeldingen: “sojaschroot [sojameel]” en “sojaschrootvoer [sojameelvoer]”. In Verordening (EU) 2017/1017 van de Commissie worden veel verschillende producten opgesomd die tijdens extractie van sojabonen worden verkregen en het is niet haalbaar om ze allemaal in de voedertabel op te sommen. Zij kunnen ook worden gewijzigd bij updates/wijzigingen van Verordening (EU) 2017/1017 van de Commissie.

Wat betreft “producten verkregen door extractie van zonnebloemzaad”, vastgesteld op 10 %, is het gehalte aan ruw vet van de grondstof belangrijk om een vetbedekking bij de varkens te waarborgen die geschikt is om een hoogwaardige grondstof te verkrijgen voor de productie van “Lucanica di Picerno”. Om die reden voorziet de vereiste die voortaan is opgenomen in de noten bij de tabel, in een maximumgehalte aan ruw vet van 2,5 % in de droge stof. De producten die voorheen (Verordening (EU) nr. 575/2011) onder één vermelding — “zonnebloemzaadschroot” — vielen, zijn in 2013 (Verordening (EU) nr. 68/2013, zoals gewijzigd bij Verordening (EU) 2017/1017) gesplitst in twee afzonderlijke vermeldingen: “zonnebloemzaadschroot [zonnebloemzaadmeel]” en “zonnebloemzaad-schrootvoer [zonnebloemzaadmeelvoer]”. In Verordening (EU) 2017/1017 van de Commissie worden veel verschillende producten opgesomd die tijdens extractie van zonnebloemzaad worden verkregen. Zij kunnen ook worden gewijzigd bij updates/wijzigingen van Verordening (EU) 2017/1017 van de Commissie.

De verwijzing naar de toleranties die van toepassing zijn op de verschillende grondstoffen maakt het mogelijk deze in overeenstemming te brengen met de geldende voorschriften voor diervoeders [artikel 17, lid 2, punt b), van Verordening (EG) nr. 767/2009].

De verwijzing naar de toediening van voeder in droge vorm biedt de veehouder de mogelijkheid te kiezen welke vorm hij zal toepassen.

De aanvulling van het voer met vitaminen en mineralen en het gebruik van additieven zorgen voor een goede spierontwikkeling, terwijl ook de vertering en de opname van nutriënten worden bevorderd.

De definitie van “distillers’ dried grains and solubles” is verduidelijkt met verwijzing naar punt 1.12.9 in Deel C van de bijlage bij Verordening (EU) 2017/1017 van de Commissie.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

5. *Wijziging van artikel 2*

Wijziging nr. 5

Deze wijziging betreft artikel 2,4, vierde en vijfde alinea, van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: in het kader van de voorschriften voor de voedering van de varkens tijdens de afmestfase wordt verwezen naar de tabel van toegestane grondstoffen die is toegevoegd voor de opfokfase, met de nodige specificaties voor de afmestfase.

Reden: deze wijziging geeft duidelijkheid over de voeders die zijn toegestaan, ook tijdens de afmestfase.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

6. *Wijziging van artikel 2*

Wijziging nr. 6

Deze wijziging betreft artikel 2,4, laatste alinea, van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: de eis met betrekking tot het gewicht van de varkens is verplaatst naar artikel 2.4, eerste alinea, waarbij het criterium van het gemiddelde levend gewicht per partij van 160 kilogram, met een mogelijke afwijking van 10 %, is vervangen door een individueel karkasgewicht van 110,1 tot 180,0 kilogram.

Reden: met deze wijziging kunnen de gewichtswaarden van elk geslacht zwaar varken nauwkeurig worden aangegeven, in plaats van het gemiddeld levend gewicht per partij van 160 kilogram, met een mogelijke afwijking van 10 %, zodat de geschiktheidsvoorwaarden van elk geslacht varken nauwkeuriger kunnen worden gecontroleerd.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

7. *Wijziging van artikel 7*

Wijziging nr. 7

Deze wijziging betreft artikel 7 van het productdossier, maar heeft geen betrekking op het enig document.

Beschrijving: artikel 7 (Controles) is geschrapt.

Reden: deze schrapping is noodzakelijk om het productdossier in overeenstemming te brengen met de geldende wetgeving van de Europese Unie (artikel 49 van Verordening (EU) 2024/1143).

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

8. *Wijziging van artikel 8*

Wijziging nr. 8

Deze wijziging betreft artikel 8 van het productdossier, maar heeft geen betrekking op het enig document.

Beschrijving: artikel 8 is hernummerd tot artikel 7, waarbij de inhoud gelijk blijft.

Reden: deze wijziging is noodzakelijk als gevolg van de nieuwe indeling van de artikelen in het productdossier.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

“Lucanica di Picerno”

EU-nr.: PGI-IT-02313-AM01 — 30.6.2025

BOB ( ) BGA (X)

1. **Naam/Namen (van de BOB of de BGA)**

“Lucanica di Picerno”

2. **Lidstaat of derde land**

Italië

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Code van de gecombineerde nomenclatuur*

• 16 — BEREIDINGEN VAN VLEES, VAN VIS, VAN SCHAALDIEREN, VAN WEEKDIEREN, VAN ANDERE ONGEWERVELDE WATERDIEREN OF VAN INSECTEN

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

De beschermde geografische aanduiding “Lucanica di Picerno” mag enkel worden gebruikt voor het bereide vleesproduct met de volgende kenmerken:

Fysieke kenmerken:

“Lucanica di Picerno” heeft een typische gebogen u-vorm. Het gewicht van het product bedraagt tussen 250 g en 350 g. Het heeft een diameter van 3,0 cm tot 3,6 cm en een lengte van 20 cm tot 35 cm.

“Lucanica di Picerno” die in plakken wordt geconsumeerd, weegt tot 1,2 kg en heeft een diameter van 3,0 cm tot 3,6 cm en een lengte van 40 cm tot 70 cm.

Organoleptische kenmerken:

Kleur: wanneer het product wordt doorgesneden, zijn de plakken stevig en robijnrood met zichtbare stukjes dierlijk vet.

Geur en smaak: het product onderscheidt zich door zijn kenmerkend aroma van wilde venkel (*Foeniculum vulgare*), dat wordt gedefinieerd als de geur en nasmaak van venkelzaad; aangevuld met een “kruidig” aroma, dat wordt gedefinieerd als de geur en nasmaak van peper (*Piper nigrum*) en het aroma van paprika (*Capsicum annuum*), dat wordt gedefinieerd als de geur en nasmaak van paprikavlokken of -zaad. In de beschrijving van het sensorisch onderzoek zijn het kruidige aroma en het aroma van paprika minder sterk dan dat van wilde venkel.

Een sterker gekruide versie van het product is toegelaten. In dat geval wordt het aroma van paprika intenser, maar het aroma van wilde venkel moet nog steeds de boventoon voeren.

Chemische en chemisch-fysische kenmerken:

vetgehalte tussen 18 % en 35 %;

vochtgehalte tussen 35 % en 50 %;

wateractiviteit (aw) max. 0,88;

pH tussen 5,4 en 5,8.

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

De grondstof die wordt gebruikt om de BGA “Lucanica di Picerno” te produceren, is vers vlees van karkassen van zware varkens, zoals geclassificeerd in de respectieve karkasgewichtsklasse, van 110,1 kilogram tot 180,0 kilogram, overeenkomstig Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad. De karkassen die aan de verwerkingsbedrijven worden geleverd, moeten tot de klassen E, U, R of O behoren overeenkomstig de geldende EU-wetgeving. Zware varkens worden ten minste negen maanden zo opgefokt dat ze een hoog gewicht hebben en hun vlees geschikt is voor de productie van “Lucanica di Picerno”.

Vlees van de volgende dieren is niet toegestaan:

1) varkens met antithetische eigenschappen — waarmee met name wordt gedoeld op het gen dat verantwoordelijk is voor stressgevoeligheid (PSS);

2) genotypen en dieren die om andere redenen als niet-conform in de zin van dit productdossier worden beschouwd;

3) zuivere rasdieren van de rassen Belgische Landrace, Hampshire, Piétrain, Duroc en Spotted Poland.

Varkens in goede gezondheid worden geslacht wanneer ze negen maanden oud zijn. Beren en zeugen worden niet geslacht. Bovendien is het verboden karkassen te gebruiken die onvoldoende zijn leeggebloed of die waarneembare symptomen van spierziekten (PSE en DFD) of waarneembare tekenen van ontsteking of trauma vertonen.

“Lucanica di Picerno” mag enkel met vlees van de schouder (ontbeend en ontzenuwd), de nek, het gedeelte onder de schouder, de buik, het uiteinde van de varkenshaas en gehakt van ham worden geproduceerd.

De volgende ingrediënten zijn toegelaten bij de bereiding van het vleesmengsel (uitgedrukt in percentage van het totaalgewicht):

— zout: 2,0 % tot 2,5 %;

— milde of hete paprika (*Capsicum annuum*): 0,1 % tot 0,15 %;

— zaadjes van wilde venkel (*Foeniculum vulgare*): 0,13 % tot 0,18 %;

— zwarte peper (*Piper nigrum*): 0,05 % tot 0,1 %;

— dextrose en sucrose: max. 0,5 %.

De volgende hulpstoffen, additieven en conserveermiddelen zijn ook toegestaan bij de bereiding van het vleesmengsel:

— natriumnitriet (E250);

— kaliumnitraat (E252): tot 0,10 g/kg;

— ascorbinezuur (E300): tot 0,1 %, of natriumascorbaat (E301): tot 0,1 %.

Preparaten van microbiële culturen om gisting te stimuleren (microbiële starters) mogen ook aan de bereiding worden toegevoegd.

Ingrediënten zoals melk, zuivelproducten en ggo’s zijn niet toegestaan.

“Lucanica di Picerno” mag enkel met vlees van de schouder (ontbeend en ontzenuwd), de nek, het gedeelte onder de schouder, de buik, het uiteinde van de varkenshaas en gehakt van ham worden geproduceerd.

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Alle productiefasen van “Lucanica di Picerno”, van het verwijderen van het vet van de delen varkensvlees tot het laten rijpen van het product, vinden plaats in het afgebakende geografische gebied.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

“Lucanica di Picerno” mag onverpakt of verpakt (vacuüm of onder beschermende atmosfeer) in de handel worden gebracht: in zijn geheel, in delen of in plakjes.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Etiketten moeten het logo van de BGA “Lucanica di Picerno” en het Europese symbool dragen.

Labels, zegels en ander informatiemateriaal mogen worden gebruikt, mits ze niet lovend van aard zijn en de consument niet misleiden.

Op de etiketten mag gebruik worden gemaakt van namen, handelsnamen, bedrijfsnamen of particuliere handelsmerken, op voorwaarde dat zij niet lovend van aard zijn en de consument niet misleiden.

Het logo van de geregistreerde naam is:



4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het productiegebied van "Lucanica di Picerno" strekt zich uit over het grondgebied van Picerno, Tito, Satriano di Lucania, Savoia di Lucania, Vietri di Potenza, Sant'Angelo Le Fratte, Brienza, Balvano, Ruoti, Baragiano, Bella, Muro Lucano, Castelgrande en Sasso di Castalda.

5. **Verband met het geografische gebied**

De aanvraag om de BGA "Lucanica di Picerno" te registreren, is gebaseerd op het kenmerkende gebruik van wilde venkel in het vleesmengsel, waarvan het aroma de boventoon voert in het eindproduct, zoals uit het sensorisch onderzoek blijkt. De aanvraag is ook gebaseerd op het feit dat het product lokaal wordt verwerkt.

De BGA "Lucanica di Picerno" wordt namelijk geproduceerd via traditionele historische methoden en dankt zijn kenmerken aan tal van banden met de omgeving. Dat wordt breed opgevat en omvat het menselijke aspect, de eeuwenoude productiemethode en de wisselwerking daartussen.

De verwerkingsmethode is in voornoemd gebied van generatie op generatie doorgegeven en er heeft zich een specifieke deskundigheid ontwikkeld dankzij de lokale producenten die in de loop van de tijd hun technische vaardigheden in de verschillende productiefasen hebben verfijnd, met name:

— bijsnijden: de delen wegsnijden die niet mogen worden gebruikt, zoals zenuwen, bindweefsel en zacht vet;

— in kleine delen snijden en de deeltjes fijnhakken;

— het vleesmengsel op smaak brengen;

— het mengsel 4 tot 24 uur laten rusten, zodat de ingrediënten zich op een evenwichtige manier tot een mengsel kunnen ontwikkelen;

— het mengsel in een natuurlijke darm persen, wat de worst zijn klassieke u-vorm geeft.

"Lucanica di Picerno" heeft een robijnrode kleur en de plakken, die zacht en stevig zijn, hebben een intense smaak van venkelzaad als boventoon, gecombineerd met een kruidig aroma van zwarte peper, wat samen vorm geeft aan het onderscheidend sensorisch profiel.

Dit sensorisch profiel wordt gedocumenteerd door analyses die zijn uitgevoerd met de "Flavour Profile"-methode, waaruit blijkt dat op een lineaire niet-gestructureerde beoordelingsschaal tot 100 de waargenomen intensiteit van het aroma van wilde venkel sterker is dan het kruidige aroma en het aroma van paprika.

De selectie van de ingrediënten, en zeker de wilde venkel, in combinatie met het onmiskenbare talent voor de productie van vleeswaren in het gebied, dragen bij aan de ontwikkeling van een product dat organoleptisch gemakkelijk kan worden onderscheiden van andere soortgelijke lokale producten.

Het klimaat in het gebied is typisch voor de Lucanische Apennijnen met hete droge zomers gevolgd door perioden met veel neerslag en winters waarin het regelmatig sneeuwt. Deze temperatuur en vochtigheid zijn belangrijk voor de welige groei van venkel, een ingrediënt dat traditioneel wordt gebruikt voor de productie van "Lucanica di Picerno". Het recept van Picerno, dat zijn oorsprong kent in de traditionele thuisbereiding op boerderijen, vermeldde dat het vleesmengsel met een verhouding van honderd zaadjes per kilo vlees moest worden gekruid, wat het onderscheidende kenmerk van dit product illustreert. Het is ook interessant om aan te geven dat Picerno een echte markt voor wilde venkel had. De zaden van deze oude, overblijvende, aromatische plant konden overal worden gevonden en werden verzameld en verkocht door ouderen. Tegenwoordig komt de wilde venkel meestal, maar niet noodzakelijk, uit het afgebakende geografische gebied.

Door de manier waarop de "Lucanica di Picerno"-worsten traditioneel aan speciale rekken worden gehangen om te rijpen, krijgen ze bovendien hun kenmerkende u-vorm die ook vandaag nog een onderscheidende eigenschap is.

De productie van "Lucanica di Picerno" is dus sterk verankerd in het gebied, wat ook blijkt uit het grote aantal marktdeelnemers die in navolging van de ambachtelijke methoden van hun voorouders met bijzondere zorg het vlees uitkiezen en verwerken en de worsten laten rijpen, om zo een onderscheidend product te maken en het verband tussen de traditionele productie en de huidige productie van "Lucanica di Picerno" duidelijk te maken.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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