Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 ([1])

(C/2025/5170)

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Lucanica di Picerno”

PGI-IT-02313-AM01 – 30.6.2025

1. **Nazwa produktu**

„Lucanica di Picerno”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☐ Chroniona nazwa pochodzenia (ChNP)

☒ Chronione oznaczenie geograficzne (ChOG)

☐ Oznaczenie geograficzne (OG)

3. **Sektor**

☒ Produkty rolne

☐ Wino

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo członkowskie, do którego należy obszar geograficzny**

Włochy

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Ministerstwo Rolnictwa, Suwerenności Żywnościowej i Leśnictwa – Departament Suwerenności Żywnościowej i Jeździectwa

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Zmiany w specyfikacji produktu objętego ChOG „Lucanica di Picerno”:

— nie polegają na zmianie w chronionej nazwie pochodzenia lub chronionym oznaczeniu geograficznym ani na zmianie korzystania z tej nazwy;

— nie grożą zniesieniem związku, o którym mowa w art. 5 ust. 1 lit. b), w odniesieniu do chronionych nazw pochodzenia ani związku, o którym mowa w art. 5 ust. 2 lit. b), w odniesieniu do chronionych oznaczeń geograficznych; oraz

— nie wiążą się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

([1]) Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis zatwierdzonych zmian**

1. *Zmiana pkt 2*

Zmiana 1

Zmiana dotyczy pkt 2,4 akapit pierwszy specyfikacji produktu oraz pkt 3.3 jednolitego dokumentu.

Opis: Zmiana wprowadza przedział wagowy od 110,1 kg do 180,0 kg w przypadku tusz tuczników, zastępując kryterium średniej żywej wagi na partię określone w pkt 2.4 zdanie ostatnie specyfikacji produktu.

Uzasadnienie: Zmiana polega na usunięciu parametru żywej wagi na partię produkcyjną, który był mało precyzyjny i został zastąpiony parametrem masy pojedynczej tuszy, sprawdzanej obiektywnie i dokładnie w przypadku każdej świni podczas uboju. Zwiększenie masy jest związane z obecną tendencją w chowie świń w Europie wynikającą z postępu w dziedzinie genetyki, dobrostanu i żywienia zwierząt.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

2. *Zmiana pkt 2*

Zmiana 2

Zmiana dotyczy pkt 2.4 akapit czwarty specyfikacji produktu, ale nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Opis: Zmiana polega na sprecyzowaniu terminu „wzrost" – określonego w obecnej specyfikacji produktu jako pierwszy etap żywienia – przez wskazanie, że etap wzrostu następuje po okresie ssania i po odsadzeniu.

Uzasadnienie: Zdefiniowanie tego etapu jako „wzrost" jest zasadne, aby wyjaśnić, że etap ten następuje po okresie ssania i po odsadzeniu, a w jego trakcie w żywieniu świń można wykorzystywać wszystkie surowce dozwolone na podstawie obowiązujących przepisów w celu zaspokojenia potrzeb żywieniowych oraz potrzeb związanych z dobrostanem i zdrowiem zwierząt.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

3. *Zmiana pkt 2*

Zmiana 3

Zmiana dotyczy pkt 2.4 akapit czwarty specyfikacji produktu, ale nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Opis: Zmiana polega na zwiększeniu maksymalnej masy na koniec pierwszego etapu, nazywanego obecnie „wzrostem", z 80 kg do 85 kg.

Uzasadnienie: zwiększenie to jest związane z rozwojem wiedzy w zakresie genetyki i żywienia oraz ze stosowaniem norm dobrostanu zwierząt (dyrektywy 2008/120/WE), które skutkują ogólną poprawą zdolności świń do wzrostu.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

4. *Zmiana pkt 2*

Zmiana 4

Zmiana dotyczy pkt 2.4 akapity czwarty i piąty specyfikacji produktu, ale nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Opis: Zmiana polega na połączeniu dwóch elementów dotyczących „Pasz dozwolonych na pierwszym etapie" i „Pasz dozwolonych na drugim, końcowym etapie" w jedną „Tabelę dozwolonych surowców", wprowadzoną na etapie wzrostu i przeznaczoną również do stosowania na końcowym etapie tuczu.

Zmieniono nazwy następujących surowców, z uwzględnieniem nomenklatury przewidzianej w przepisach Unii Europejskiej określonych w rozporządzeniu (UE) nr 68/2013, zaktualizowanym rozporządzeniem (UE) 2017/1017:

— „kukurydza" nie jest już określana w języku włoskim jako *mais*, lecz jako *granturco*;

— „semolina" jest obecnie nazywana „mąką";

— „odwodniona mączka z lucerny" jest obecnie nazywana „lucerną (suszoną w wysokiej temperaturze)";

— „makuch z siemienia lnianego" nie jest już określany w języku włoskim jako *expeller di lino*, lecz jako *panello di lino*, i dodano do niego następujące elementy: „makuch paszowy z siemienia lnianego", „śruta poekstrakcyjna lniana", „śruta poekstrakcyjna paszowa lniana";

— „wytłoczyny z jabłek i gruszek, skórki winogron lub pomidorów regulujące tranzyt jelitowy" są obecnie nazywane „pulpą owocową i pulpą pomidorową (miazgą pomidorową) jako nośniki dla premiksów";

— „drożdże piwne lub drożdże torula" są obecnie określane jako „drożdże";

— „śruta poekstrakcyjna z zarodków kukurydzy" z użyciem słowa *mais* w języku włoskim jest obecnie nazywana „śrutą poekstrakcyjną z zarodków kukurydzy" z użyciem słowa *granturco* w języku włoskim;

— „wywar gorzelniany zbożowy" jest obecnie określany jako „suszony wywar gorzelniany zbożowy z frakcją stałą i ciekłą".

Usunięto następujące surowce:

— „strąki szarańczynu strąkowego bez ziaren";

— „lizaty białkowe";

— „odwodnione ziemniaki";

— „maniok";

— „prasowane i kiszone wysłodki buraczane";

— „mączka sezamowa";

— „śruta poekstrakcyjna z orzechów kokosowych".

Wyraz „owies" usunięto z kategorii „inne gatunki zbóż o mniejszym znaczeniu".

Zmieniono ilość następujących surowców:

— „maślanka" wyłącznie na etapie wzrostu (której ilość zmienia się na maksymalnie 250 g suchej masy na sztukę na dzień);

— „kukurydziana mąka glutenowa lub gluten paszowy kukurydziany" (z do 5 % na do 10 %);

— „kukurydza" (z do 55 % na do 65 %);

— „sorgo" (z do 40 % na do 55 %);

— „jęczmień" (z do 40 % na do 55 %);

— „pszenica" (z do 25 % na do 55 %);

— „pszenżyto" (z do 25 % na do 55 %);

— „odwodnione wysłodki buraczane" (z do 4 % na do 10 %);

— „lucerna (suszona w wysokiej temperaturze)" (z do 2 % na do 4 %).

Dodano następujące surowce:

— „kukurydziana mąka glutenowa lub gluten paszowy kukurydziany", również na końcowym etapie tuczu;

— „kiszonka z kukurydzy", również na końcowym etapie tuczu;

— „mąka kukurydziana z całej kolby";

— „suszony wywar gorzelniany zbożowy z frakcją stałą i ciekłą", również na końcowym etapie tuczu;

— „makuch paszowy z siemienia lnianego, śruta poekstrakcyjna lniana, śruta poekstrakcyjna paszowa lniana";

— „tłuszcze o temperaturze topnienia powyżej 36 °C", również na końcowym etapie tuczu;

— produkty uzyskiwane podczas ekstrakcji nasion rzepaku;

— „całe nasiona soi toastowane lub wytłok sojowy", wyłącznie na etapie wzrostu.

Surowiec „groch lub inne nasiona roślin strączkowych" podzielono na dwie grupy: „groch" oraz „inne nasiona roślin strączkowych", a ich ilości zwiększono („grochu" do 25 %, a „innych nasion roślin strączkowych" do 10 %).

W odniesieniu do „mąki z ziaren lub kolb" doprecyzowano, że wyrażenie to dotyczy „ziaren lub kolb kukurydzy".

„Śrutę poekstrakcyjną sojową" zmieniono na „produkty uzyskiwane podczas ekstrakcji nasion soi", a udział procentowy ich wykorzystania zarówno na etapie wzrostu, jak i na końcowym etapie tuczu ujednolicono do poziomu do 20 %.

„Mąkę słonecznikową" zmieniono na „produkty uzyskiwane podczas ekstrakcji nasion słonecznika", których wykorzystanie zwiększono do 10 %.

W uwadze 4 do tabeli określono maksymalną zawartość tłuszczu surowego nieprzekraczającą 2,5 % suchej masy dla produktów uzyskiwanych podczas ekstrakcji nasion soi, słonecznika i rzepaku.

Zmieniono odniesienie do tolerancji dla poszczególnych surowców zgodnie z art. 17 ust. 2 lit. b) rozporządzenia (WE) nr 767/2009, usuwając odniesienie do wartości procentowej wynoszącej 10 %.

Dodano możliwość stosowania minerałów, witamin i dodatków.

Wprowadzono odniesienie do podawania suchej paszy.

W uwadze 2 doprecyzowano definicję „suszonego wywaru gorzelnianego zbożowego z frakcją stałą i ciekłą".

Oprócz maksymalnego limitu 2 % w odniesieniu do kwasu linolowego zmiana przewiduje maksymalny limit tłuszczu surowego wynoszący 5 % suchej masy w diecie.

Uzasadnienie: wprowadzenie połączonej „Tabeli dozwolonych surowców" zarówno na etapie wzrostu, jak i na końcowym etapie tuczu, ułatwia odczytywanie specyfikacji produktu.

Nazwy surowców zmieniono zgodnie z przepisami rozporządzenia Komisji (UE) nr 68/2013 zmienionego rozporządzeniem (UE) 2017/1017. Aktualizacja terminologii jest potrzebna w celu wyraźniejszego wskazania rodzaju surowca, o którym mowa.

Odniesienie do „owsa" usunięto, gdyż wchodzi on w zakres kategorii „inne gatunki zbóż o mniejszym znaczeniu".

Usunięto terminy „szarańczyn bez ziaren", „lizaty białkowe", „ziemniaki suszone", „maniok", „kiszonka z prasowanych wysłodków buraczanych", „mączka sezamowa" i „mączka z koncentratu kokosowego", ponieważ surowce te rzadko wykorzystuje się do żywienia tuczników ciężkich ze względów technicznych lub związanych z jakością lub dlatego, że trudno jest je pozyskać lub mają niską wartość odżywczą.

Zwiększono proporcję, w której można stosować „gluten kukurydziany lub paszę z glutenu kukurydzianego", ponieważ jest to surowiec o wysokiej zawartości białka, który jest przydatny w diecie (białko nieoczyszczone) oraz wysoce przyswajalny.

Zwiększono stosowanie „maślanki" (na etapie wzrostu), „kukurydzy", „sorgo", „pszenicy", „pszenżyta", „suszonych wysłodków buraczanych", „lucerny (suszonej w wysokiej temperaturze)" oraz „produktów uzyskiwanych podczas ekstrakcji nasion słonecznika", ponieważ surowce te zawsze stanowiły podstawę tradycyjnej diety tuczników ciężkich, oraz – w świetle ulepszeń wprowadzonych przez sektor pasz w ostatnich dziesięciu latach – przyczyniają się do poprawy wchłaniania włókna pokarmowego oraz funkcji życiowych świń.

Wprowadzono stosowanie „tłuszczów o temperaturze topnienia powyżej 36 °C” zarówno na etapie wzrostu, jak i na końcowym etapie tuczu, ponieważ do limitu 2 % w odniesieniu do kwasu linolowego w paszy dodano nowy limit tłuszczu wynoszący 5 % suchej masy w diecie, co gwarantuje, że w przypadku stosowania smalcu na końcowym etapie tuczu świnie mają odpowiedni poziom okrywy tłuszczowej.

Dodano termin „całe nasiona soi toastowane lub wytłok sojowy”, ponieważ na etapie wzrostu dostarczają one energii niezbędnej do zaspokojenia potrzeb energetycznych świń.

„Mąkę kukurydzianą z całej kolby”, która jest bardzo bogata we włókno pokarmowe, stosuje się jako alternatywę dla otrębów do żywienia zwierząt włóknem pokarmowym.

Zwiększenie proporcji „groszku” zapewnia świniom odpowiedni poziom okrywy tłuszczowej oraz roślina ta – w przeciwieństwie do innych roślin strączkowych – cechuje się niskim stężeniem substancji antyodżywczych.

Dodano terminy „makuch paszowy z siemienia lnianego”, „śruta poekstrakcyjna lniana”, „śruta poekstrakcyjna paszowa lniana”, ponieważ są to surowce podobne do „makucha z siemienia lnianego”, utrzymanego w specyfikacji produktu, oraz są zawarte w rozporządzeniu Komisji (UE) 2017/1017.

Na końcowym etapie tuczu dodano również „kiszonkę z kukurydzy” i „suszony wywar gorzelniany zbożowy z frakcją stałą i ciekłą”, bogaty w witaminę B; surowce te idealnie sprzyjają osiągnięciu odpowiedniego poziomu okrywy tłuszczowej u świń, a ze względu na wysoką zawartość włókna pokarmowego są one o wiele lepiej trawione przez świnie dorosłe niż przez młodsze zwierzęta.

W odniesieniu do „produktów uzyskiwanych podczas ekstrakcji nasion rzepaku” do wykazu surowców wprowadzono niedawno rzepak, ponieważ postęp w dziedzinie genetyki umożliwił selekcję nowych odmian, które nie zawierają glukozynolanów i kwasu erukowego (substancji antyodżywczych); treść pozycji sformułowano z zachowaniem struktury stosowanej w przypadku produktów z soi i słonecznika.

Wcześniej produkty te były ujęte w jednej pozycji, np. „śruta poekstrakcyjna rzepakowa”, w rozporządzeniu Komisji (UE) nr 575/2011, podzielonej następnie na dwie – „śruta poekstrakcyjna rzepakowa” i „śruta poekstrakcyjna paszowa z nasion rzepaku” – w 2013 r. w rozporządzeniu Komisji (UE) nr 68/2013, zmienionym rozporządzeniem Komisji (UE) 2017/1017. W rozporządzeniu Komisji (UE) 2017/1017 wymieniono wiele różnych produktów uzyskiwanych podczas ekstrakcji nasion rzepaku. Nie jest możliwe ujęcie wszystkich materiałów paszowych; ich wykaz może ponadto ulegać zmianom w przypadku aktualizacji rozporządzenia Komisji (UE) 2017/1017. W uwagach do tabeli dozwolonych surowców określono maksymalną zawartość tłuszczu surowego wynoszącą 2,5 % suchej masy, aby zapewnić odpowiednią okrywę tłuszczową.

W odniesieniu do „produktów uzyskiwanych podczas ekstrakcji nasion soi” udział procentowy zarówno na etapie wzrostu, jak i na końcowym etapie tuczu ujednolicono do poziomu 20 %, aby zagwarantować okrywę tłuszczową świń idealną do produkcji Lucanica di Picerno. Ponieważ zawartość tłuszczu surowego w surowcu jest kluczową cechą charakterystyczną, określono maksymalną zawartość tłuszczu surowego wynoszącą 2,5 % suchej masy i uwzględniono ją w uwagach dodanych pod tabelą. Produkty te były wcześniej ujęte w jednej pozycji, np. „śruta poekstrakcyjna sojowa”, w rozporządzeniu (UE) nr 575/2011, następnie podzielonej na dwie pozycje – „śruta poekstrakcyjna sojowa” i „śruta poekstrakcyjna paszowa z nasion soi” – w 2013 r. w rozporządzeniu (UE) nr 68/2013 zmienionym rozporządzeniem (UE) 2017/1017. W rozporządzeniu (UE) 2017/1017 wymieniono wiele różnych produktów uzyskiwanych podczas ekstrakcji nasion soi. Nie jest możliwe ujęcie ich wszystkich; wykaz produktów może ponadto ulegać zmianom w przypadku aktualizacji/zmiany rozporządzenia Komisji (UE) 2017/1017.

W odniesieniu do „produktów uzyskiwanych podczas ekstrakcji nasion słonecznika”, obecnie ustalonych na poziomie 10 %: zawartość tłuszczu surowego w surowcu jest ważna, aby zagwarantować, by świnie miały odpowiednią okrywę tłuszczową nadającą się do produkcji Lucanica di Picerno; w związku z tym w uwagach do tabeli określono maksymalną zawartość tłuszczu surowego wynoszącą 2,5 % suchej masy. Wcześniej produkty te były ujęte w jednej pozycji, np. „śruta poekstrakcyjna słonecznikowa” – w rozporządzeniu (UE) nr 575/2011, podzielonej następnie na dwie pozycje – „śruta poekstrakcyjna z nasion słonecznika” i „śruta poekstrakcyjna paszowa z nasion słonecznika” – w 2013 r. w rozporządzeniu Komisji (UE) nr 68/2013 zmienionym rozporządzeniem Komisji (UE) 2017/1017. W rozporządzeniu Komisji (UE) 2017/1017 wymieniono wiele różnych produktów uzyskiwanych podczas ekstrakcji nasion słonecznika. Nie jest możliwe ujęcie ich wszystkich; wykaz produktów może ponadto ulegać zmianom w przypadku aktualizacji/zmiany rozporządzenia Komisji (UE) 2017/1017.

Odniesienie do zakresu tolerancji dla poszczególnych surowców umożliwia dostosowanie się do obowiązujących przepisów dotyczących pasz, a mianowicie do art. 17 ust. 2 lit. b) rozporządzenia (WE) nr 767/2009.

Odniesienie do podawania suchej paszy umożliwia rolnikowi wybór metody, którą należy zastosować.

Stosowanie dodatków witaminowych i dodatków mineralnych oraz innych dodatków zapewnia właściwy wzrost mięśni oraz wspomaga trawienie i wchłanianie składników odżywczych.

Definicję „suszonego wywaru gorzelnianego zbożowego z frakcją stałą i ciekłą" doprecyzowano przez zastosowanie brzmienia w pkt 1.12.9 rozporządzenia Komisji (UE) 2017/1017.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

5. *Zmiana pkt 2*

Zmiana 5

Zmiana dotyczy pkt 2.4 akapity czwarty i piąty specyfikacji produktu, ale nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Opis: Zmiana w przepisach dotyczących żywienia świń na końcowym etapie tuczu polega na wprowadzeniu odniesienia do „Tabeli dozwolonych surowców" włączanych na etapie wzrostu, z pewnymi specyfikacjami niezbędnymi na końcowym etapie tuczu.

Uzasadnienie: zmiana zapewnia przejrzysty obraz paszy dozwolonej również na końcowym etapie tuczu.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

6. *Zmiana pkt 2*

Zmiana 6

Zmiana dotyczy pkt 2.4 akapit ostatni specyfikacji produktu, ale nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Opis: Zmiana polega na przeniesieniu przepisu określającego wymóg dotyczący masy świń z pkt 2.4 akapit pierwszy i zastąpieniu kryterium średniej żywej wagi na partię wynoszącej 160 kg ±10 % masą pojedynczej tuszy wynoszącą od 110,1 kg do 180,0 kg.

Uzasadnienie: Zmiana umożliwia dokładne wskazanie wartości masy poszczególnych ciężkich tuczników zamiast średniej żywej wagi na partię wynoszącej 160 kg ±10 %, co pozwala na dokładniejsze sprawdzenie, czy każda świnia poddana ubojowi spełnia wymogi kwalifikowalności.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

7. *Zmiana pkt 7*

Zmiana 7

Zmiana dotyczy pkt 7 specyfikacji produktu, ale nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Opis: Zmiana polega na skreśleniu pkt 7 (Kontrole)

Uzasadnienie: Skreślenie jest konieczne, aby zapewnić zgodność z obowiązującymi przepisami Unii Europejskiej – art. 49 rozporządzenia (UE) 2024/1143.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

8. *Zmiana pkt 8*

Zmiana 8

Zmiana dotyczy pkt 8 specyfikacji produktu, ale nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Opis: Zmiana polega na zmianie numeracji pkt 8 na pkt 7 bez zmiany jego treści.

Uzasadnienie: zmiana jest konieczna ze względu na nową strukturę punktów specyfikacji produktu.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Lucanica di Picerno”

Nr UE: PGI-IT-02313-AM01 – 30.6.2025

ChNP ( ) ChOG (X)

1. **Nazwa lub nazwy (ChNP lub ChOG)**

„Lucanica di Picerno”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Włochy

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Kod Nomenklatury scalonej*

• 16 – PRZETWORY Z MIĘSA, RYB, SKORUPIAKÓW, MIĘCZAKÓW LUB POZOSTAŁYCH BEZKRĘGOWCÓW WODNYCH LUB Z OWADÓW

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

Chronione oznaczenie geograficzne „Lucanica di Picerno” jest zastrzeżone dla produktów wędliniarskich posiadających niżej określone właściwości:

Właściwości fizyczne:

„Lucanica di Picerno” ma charakterystyczny, zakrzywiony kształt litery „U”. Masa produktu wynosi 250–350 gramów. Jego średnica wynosi 3,0–3,6 cm, a długość 20–35 cm.

Masa produktu „Lucanica di Picerno” przeznaczonego do krojenia na plastry wynosi do 1,2 kg, jego średnica wynosi 3,0–3,6 cm, a długość 40–70 cm.

Organoleptyczne cechy charakterystyczne:

Barwa: produkt pokrojony ma formę rubinowych zwartych plastrów zawierających kawałki tłuszczu.

Zapach i smak: produkt zawdzięcza swoją specyfikę organoleptyczną wyrazistemu aromatowi „dzikiego kopru włoskiego” (*Foeniculum vulgare*), określanemu jako zapach i posmak nasion kopru włoskiego, w połączeniu z aromatem „przypraw”, określanym jako zapach i posmak pieprzu (*Piper nigrum*) oraz aromatem „papryki” (*Capsicum annuum*), określanym jako zapach i posmak sproszkowanej papryki lub nasion papryki. Z opisowej analizy organoleptycznej wynika, że aromaty „przypraw” i „papryki” są mniej intensywne niż aromat „dzikiego kopru włoskiego”.

Dopuszcza się pikantną odmianę produktu, w której wzmocniona jest odczuwalna intensywność aromatu „papryki”, przy czym aromat „dzikiego kopru włoskiego” pozostaje jednak dominujący.

Właściwości chemiczne i chemiczno-fizyczne:

Zawartość tłuszczu wynosi 18–35 %.

Wilgotność wynosi 35–50 %.

Maksymalna aktywność wody wynosi 0,88.

Wartość pH wynosi 5,4–5,8.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Surowcem stosowanym do produkcji produktów objętych ChOG „Lucanica di Picerno” jest świeże mięso pochodzące z tusz tuczników należących do odpowiedniej kategorii masy, w przedziale 110,1–180,0 kg, zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013; tusze przywożone do zakładu produkcyjnego muszą odpowiadać klasom E, U, R i O, określonym w obowiązującym prawodawstwie Unii Europejskiej; chów tuczników trwa przez co najmniej dziewięć miesięcy, aby osiągnęły one dużą masę, co pozwala na uzyskanie mięsa odpowiedniego do produkcji kiełbasy „Lucanica di Picerno”.

Nie dopuszcza się mięsa pochodzącego od:

1) świń posiadających niepożądane cechy, w szczególności związane z genem odpowiedzialnym za zespół stresu świń (PSS);

2) typów genetycznych i zwierząt uznanych za niezgodne z niniejszą specyfikacją produktu;

3) zwierząt czystorasowych z ras Landrace Belga, Hampshire, Pietrain, Duroc i Spotted Poland.

Zdrowe tuczniki wysyła się do rzeźni dopiero po ukończeniu dziewięciu miesięcy. Do uboju nie wysyła się knurów i loch. Zabrania się ponadto wykorzystywania tusz, które nie zostały odpowiednio wykrwawione lub u których występują zgłoszone choroby mięśni (PSP i DFD) lub widoczne skutki procesów zapalnych i urazów.

Do produkcji kiełbasy „Lucanica di Picerno" można wykorzystywać wyłącznie kawałki takie jak odżyłowana łopatka bez kości, karkówka, oddzielone żebra, boczek, polędwica i mielona szynka.

W celu przygotowania masy dopuszcza się stosowanie następujących składników (w ilości określonej jako udział procentowy w masie całkowitej masy mięsnej):

— sól: 2,0–2,5 %,

— papryka słodka lub ostra (*Capsicum annuum*): 0,1–0,15 %,

— nasiona dzikiego kopru włoskiego (*Foeniculum vulgare*): 0,13–0,18 %,

— pieprz czarny (*Piper nigrum*): 0,05–0,1 %,

— dekstroza i sacharoza maksymalnie 0,5 %.

Do przygotowania masy można również wykorzystać następujące substancje pomocnicze, dodatki i konserwanty:

— azotyn sodu (E250);

— azotan potasu (E252): do 0,10 g/kg,

— kwas askorbinowy (E300) do 0,1 % lub askorbinian sodu (E301) do 0,1 %.

Do przygotowywanej masy można również dodać preparaty zawierające kultury bakteryjne wywołujące proces fermentacji (kultury starterowe).

Zabrania się stosowania składników takich jak mleko, przetwory mleczne i składniki zmodyfikowane genetycznie.

Do produkcji kiełbasy „Lucanica di Picerno" można wykorzystywać wyłącznie kawałki takie jak odżyłowana łopatka bez kości, karkówka, oddzielone żebra, boczek, polędwica i mielona szynka.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Wszystkie etapy produkcji kiełbasy „Lucanica di Picerno", od obróbki porozbiorowej kawałków mięsa do dojrzewania produktu, odbywają się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Kiełbasa „Lucanica di Picerno" może być sprzedawana w opakowaniu lub bez opakowania; może być ona pakowana próżniowo lub w atmosferze ochronnej, w całości, w kawałkach lub w plastrach.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Na etykietach musi znajdować się logo nazwy ChOG „Lucanica di Picerno" i europejski symbol graficzny.

Użycie przywieszek, pieczęci i innych materiałów informacyjnych jest dozwolone, o ile nie mają one charakteru reklamy i nie wprowadzają konsumenta w błąd.

Dopuszcza się ponadto umieszczenie na etykiecie oznaczeń odnoszących się do przedsiębiorstw, nazw lub nazwisk, nazw przedsiębiorstw, prywatnych znaków towarowych, pod warunkiem że oznaczenia te nie mają charakteru reklamy i nie wprowadzają konsumenta w błąd.

Logo nazwy jest następujące:



4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar produkcji „Lucanica di Picerno" leży na terytoriach gmin Picerno, Tito, Satriano di Lucania, Savoia di Lucania, Vietri di Potenza, Sant'Angelo Le Fratte, Brienza, Balvano, Ruoti, Baragiano, Bella, Muro Lucano, Castelgrande i Sasso di Castalda.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Wniosek o rejestrację ChOG „Lucanica di Picerno" opiera się na fakcie, że produkcja objętego nią produktu charakteryzuje się dodawaniem do masy mięsnej dzikiego kopru włoskiego, którego aromat dominuje nad aromatem innych składników, co potwierdza się przez przeprowadzenie analizy organoleptycznej produktu końcowego, oraz że produkcja ta odbywa się w ramach typowego lokalnego procesu przetwarzania.

Produkt objęty ChOG „Lucanica di Picerno" jest bowiem produkowany zgodnie z utrwalonymi, historycznymi metodami i zawdzięcza swoje właściwości szeregowi czynników wskazujących na jego związek z szeroko rozumianym środowiskiem, w tym czynnikowi ludzkiemu, dawnej metodzie przygotowywania i ich wzajemnym oddziaływaniom.

Przetwarzanie odbywało się nieprzerwanie na wyznaczonym obszarze, co pozwoliło miejscowym producentom na rozwijanie szczególnych umiejętności, które z biegiem czasu przyczyniły się do udoskonalenia wiedzy technicznej dotyczącej poszczególnych etapów produkcji, takich jak:

— oczyszczanie, czyli oddzielanie części nienadających się do wykorzystania, takich jak nerwy, tkanka łączna, miękki tłuszcz,

— rozdrabnianie na małe kawałki i mielenie otrzymanych w ten sposób kawałków mięsa,

— przyprawianie masy,

— leżakowanie masy, trwające przez okres 4–24 godzin i umożliwiające zrównoważone połączenie składników,

— wtłaczanie masy do jelita naturalnego w celu późniejszego nadania produktowi typowego kształtu litery „U".

Kiełbasa „Lucanica di Picerno" ma kolor rubinowej czerwieni; zwarty i miękki plaster pozostawia w ustach intensywny, bardzo silny posmak nasion kopru włoskiego połączony z aromatem czarnego pieprzu, które razem tworzą wyróżniający profil smakowo-zapachowy produktu.

Typowy profil smakowo-zapachowy potwierdza się poprzez analizy przeprowadzane zgodnie z metodą „flavour profile", które prowadzą do określenia przeważającego charakteru aromatu „dzikiego kopru" w stosunku do aromatu „przypraw" i „papryki" na skali liniowej o wartościach bezwymiarowych do 100, określającej odczuwaną intensywność.

Określony dobór składników, wśród których najważniejszy jest dziki koper włoski, w połączeniu z wyraźną specjalizacją regionu w dziedzinie produkcji wędlin przyczynia się do przygotowania produktu, który poprzez swoje aspekty organoleptyczne wyraźnie wyróżnia się spośród innych lokalnych produktów tego rodzaju.

Na wyznaczonym obszarze występują warunki klimatyczne typowe dla Apeninu Lukańskiego, gdzie po ciepłych i suchych latach następują okresy charakteryzujące się obfitymi opadami deszczu oraz częstymi opadami śniegu w miesiącach zimowych. Temperatura i wilgotność stanowią główne czynniki sprzyjające silnemu wzrostowi kopru, który jest tradycyjnym składnikiem stosowanym w produkcji kiełbasy „Lucanica di Picerno". Przepis z Picerno, opierający się na wiejskiej tradycji rodzinnej, przewiduje wykorzystanie około stu nasion tej przyprawy na kilogram masy, co wzmacnia wyjątkowość tego produktu. W związku z tym należy podkreślić, że w Picerno istniał prawdziwy rynek dzikiego kopru włoskiego. Osoby starsze zbierały i sprzedawały występujące wszędzie nasiona tej dawnej i trwałej rośliny aromatycznej. Obecnie dziki koper włoski pochodzi na ogół, chociaż nie zawsze, z wyznaczonego obszaru geograficznego.

Tradycja zawieszania kiełbasy „Lucanica di Picerno" na specjalnie przeznaczonych do tego wózkach na etapie dojrzewania pozwala na uzyskanie charakterystycznego kształtu litery „U", który obecnie jest czynnikiem wyróżniającym ten produkt.

Istnieje zatem głębokie zakorzenienie produkcji kiełbasy „Lucanica di Picerno" na wyznaczonym obszarze, o czym świadczy obecność licznych podmiotów gospodarczych, które, zgodnie z rzemieślniczymi metodami stosowanymi przez przodków, z wielką starannością dokonują wyboru mięsa oraz przeprowadzają procesy przetwarzania i dojrzewania, aby przygotować w ten sposób typowy produkt, co potwierdza istnienie związku łączącego produkcję kiełbasy „Lucanica di Picerno" od jej początków do dziś.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

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