C/2025/5170

23.9.2025

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2025/5170)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[Artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Lucanica di Picerno»

PGI-IT-02313-AM01 — 30.6.2025

1. **Nome do produto**

«Lucanica di Picerno»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☐ Denominação de origem protegida (DOP)

☒ Indicação geográfica protegida (IGP)

☐ Indicação geográfica (IG)

3. **Setor**

☒ Produtos agrícolas

☐ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **Estado-Membro em que se situa a área geográfica**

Itália

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Ministero dell'agricoltura della sovranità alimentare e delle foreste – Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica [Ministério da Agricultura, da Soberania Alimentar e das Florestas – Departamento da Soberania Alimentar e dos Desportos Equestres]

6. **Qualificação como alteração normalizada**

As alterações do caderno de especificações da IGP «Lucanica di Picerno»:

— não incluem uma modificação do nome da denominação de origem protegida ou da indicação geográfica protegida ou da utilização desse nome,

— não correm o risco de anular a relação a que se refere o artigo 5.º, n.º 1, alínea b), tratando-se de denominações de origem protegidas, ou a relação a que se refere o artigo 5.º, n.º 2, alínea b), tratando-se de indicações geográficas protegidas, e

— não implicam novas restrições à comercialização do produto.

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrição da(s) alteração(ões) aprovada(s)**

1. *Alteração do artigo 2.º*

Alteração n.º 1

A alteração diz respeito ao artigo 2.º, n.º 4, primeiro parágrafo, do caderno de especificações e ao ponto 3.3 do documento único.

Descrição: a alteração introduz um intervalo de peso entre 110,1 kg e 180,0 kg para as carcaças pesadas de suínos, substituindo o critério do peso vivo médio por lote indicado na última frase do artigo 2.º, n.º 4, do caderno de especificações.

Motivo: a alteração suprime o parâmetro do peso vivo médio por lote de suínos, que é menos preciso, substituindo-o pelo parâmetro do peso individual das carcaças, controlado de forma objetiva e precisa para cada suíno aquando do abate. O aumento do peso está associado à tendência atual da suinicultura europeia, resultante da melhoria da genética, do bem-estar e da nutrição dos animais.

A alteração afeta o documento único.

2. *Alteração do artigo 2.º*

Alteração n.º 2

A alteração diz respeito ao artigo 2.º, n.º 4, quarto parágrafo, do caderno de especificações, mas não afeta o documento único.

Descrição: a alteração define como «crescimento» a fase descrita no caderno de especificações atual como a «primeira fase» de alimentação, especificando que o crescimento corresponde à fase posterior à amamentação e ao desmame.

Motivo: a definição desta fase como «crescimento» é adequada, na medida em que esclarece que a mesma ocorre após as fases de amamentação e de desmame, durante as quais os suínos podem ser alimentados com todas as matérias-primas autorizadas pela regulamentação em vigor, de forma a satisfazer as suas necessidades nutricionais, de bem-estar e de saúde.

A alteração não afeta o documento único.

3. *Alteração do artigo 2.º*

Alteração n.º 3

A alteração diz respeito ao artigo 2.º, n.º 4, quarto parágrafo, do caderno de especificações, mas não afeta o documento único.

Descrição: a alteração aumenta o peso máximo no final da primeira fase, agora denominada «crescimento», de 80 kg para 85 kg.

Motivo: este aumento está ligado à evolução da genética e da nutrição e à aplicação de normas destinadas ao bem-estar dos animais (Diretiva 2008/120/CE) que conduziram a uma melhoria generalizada da capacidade de crescimento dos suínos.

A alteração não afeta o documento único.

4. *Alteração do artigo 2.º*

Alteração n.º 4

A alteração diz respeito ao artigo 2.º, n.º 4, quarto e quinto parágrafos, do caderno de especificações, mas não afeta o documento único.

Descrição: a alteração integra as duas partes relativas aos «Alimentos autorizados na primeira fase» e aos «Alimentos autorizados na segunda fase, da engorda» num único «Quadro das matérias-primas autorizadas», que foi introduzido para a fase de crescimento e será também utilizado para a fase de engorda.

Alteram-se as denominações das matérias-primas seguintes, tendo em conta a nomenclatura prevista nas regras da União Europeia estabelecidas no Regulamento (UE) n.º 68/2013, com a redação que lhe foi dada pelo Regulamento (UE) 2017/1017:

— o «milho» já não se designa em italiano por «mais», mas sim por «granturco»,

— a «semolina» designa-se agora por «farinha»,

— a «farinha de luzerna desidratada» designa-se agora por «luzerna (seca a alta temperatura)»,

— o «bagaço de sementes de linho por pressão» já não se designa em italiano por «expeller di lino», mas sim por «panello di lino», aditando-se o seguinte: «forragem de bagaço de sementes de linho por pressão», «bagaço de sementes de linho extratado» e «forragem de bagaço de sementes de linho extratado»,

— «bagaço de maçã e de pera, peles de uva ou de tomate como agentes de trânsito intestinal» designam-se agora por «polpa de frutos e resíduo de tomate (bagaço de tomate) como agentes de pré-mistura»,

— a «levedura de cerveja e/ou levedura *Candida utilis*» designa-se agora por «leveduras»,

— o «bagaço de extração de gérmen de milho» (utilizando o termo «mais» em italiano) designa-se agora por «bagaço de gérmen de milho» (utilizando o termo «granturco» em italiano),

— o «bagaço de destilação» designa-se agora por «bagaços secos e solúveis da indústria de destilação».

São suprimidas as matérias-primas seguintes:

— «alfarroba descaroçada»,

— «lisados proteicos»,

— «batata desidratada»,

— «mandioca»,

— «polpa de beterraba prensada e ensilada»,

— «farinha de gergelim»,

— «farinha de extração de coco».

Suprime-se o termo «aveia», por estar abrangido pela categoria «cereais secundários».

É alterada a quantidade das matérias-primas seguintes:

— «leitelho» apenas na fase de crescimento (que passa para um máximo de 250 g/cabeça/dia de matéria seca),

— «farinha de glúten de milho e/ou ração de glúten de milho» (de, no máximo, 5 % para, no máximo, 10 %),

— «milho» (de, no máximo, 55 % para, no máximo, 65 %),

— «sorgo» (de, no máximo, 40 % para, no máximo, 55 %),

— «cevada» (de, no máximo, 40 % para, no máximo, 55 %),

— «trigo» (de, no máximo, 25 % para, no máximo, 55 %),

— «triticale» (de, no máximo, 25 % para, no máximo, 55 %),

— «polpa de beterraba desidratada» (de, no máximo, 4 % para, no máximo, 10 %),

— «luzerna (seca a alta temperatura)» (de, no máximo, 2 % para, no máximo, 4 %).

São aditadas as matérias-primas seguintes:

— «farinha de glúten de milho e/ou ração de glúten de milho», também durante a fase de engorda,

— «silagem de milho», também durante a fase de engorda,

— «farinha de milho inteiro»,

— «bagaços secos e solúveis da indústria de destilação», também durante a fase de engorda,

— «forragem de bagaço de sementes de linho por pressão», «bagaço de sementes de linho extratado» e «forragem de bagaço de sementes de linho extratado»,

— «lípidos com um ponto de fusão superior a 36 °C», também durante a fase de engorda,

— «produtos obtidos durante a extração de sementes de colza»,

— «grãos de soja inteiros tostados e/ou bagaço de soja por pressão», apenas na fase de crescimento.

A matéria-prima «ervilhas e/ou outras sementes de leguminosas» é dividida em duas entradas: «ervilhas» e «outras sementes de leguminosas», e as quantidades são aumentadas («ervilhas» até 25 % e «outras sementes de leguminosas» até 10 %).

No que respeita ao «grão e/ou farinha de carolo», especifica-se que se trata de «milho grão e/ou carolo de milho».

A «farinha de extração de soja» torna-se «produtos obtidos durante a extração de grãos de soja» e a percentagem de utilização nas fases de crescimento e engorda é fixada num valor uniforme de 20 %.

O «bagaço de girassol» é alterado para «produtos obtidos durante a extração de sementes de girassol», aumentando-se a sua utilização para 10 %, no máximo.

A nota 4 do quadro estabelece um teor máximo de matéria gorda bruta inferior ou igual a 2,5 % da matéria seca para os produtos obtidos durante a extração de grãos de soja, de sementes de girassol e de colza.

Altera-se a referência às tolerâncias aplicáveis a cada matéria-prima em conformidade com o artigo 17.º, n.º 2, alínea b), do Regulamento (CE) n.º 767/2009, suprimindo-se a referência à percentagem de 10 %.

É aditada a opção de utilizar minerais, vitaminas e aditivos.

Adita-se uma referência à administração de alimentos secos para animais.

Na nota 2, é clarificada a definição de «bagaços secos e solúveis da indústria de destilação».

Além do limite máximo de 2 % do ácido linoleico, a alteração introduz um limite máximo de matéria gorda bruta de 5 % na matéria seca do regime alimentar.

Motivo: o aditamento do «Quadro das matérias-primas autorizadas» uniformizado para as fases de crescimento e engorda simplifica a leitura do caderno de especificações.

Alteram-se as denominações das matérias-primas em conformidade com o disposto no Regulamento (UE) n.º 68/2013 da Comissão, com a redação que lhe foi dada pelo Regulamento (UE) 2017/1017. A atualização da terminologia é necessária para dar uma indicação mais clara do tipo de matéria-prima a que se faz referência.

Suprime-se a referência à «aveia», por estar abrangida pela categoria «cereais secundários».

Suprimem-se as expressões «alfarroba descaroçada», «lisados proteicos», «batata desidratada», «mandioca», «polpa de beterraba prensada e ensilada», «farinha de gergelim» e «farinha de extração de coco», devido à sua reduzida utilização na alimentação de suínos pesados, por razões técnicas ou qualitativas ou devido à indisponibilidade ou à baixa qualidade nutricional.

Aumenta-se a percentagem de «farinha de glúten de milho e/ou ração de glúten de milho» que é possível utilizar, uma vez que se trata de uma matéria-prima com elevado teor de proteínas úteis para a alimentação (proteína bruta) e muito digerível.

Aumenta-se a utilização de «leitelho» (durante a fase de crescimento), «milho», «sorgo», «cevada», «trigo», «triticale», «polpa de beterraba desidratada», «luzerna (seca a alta temperatura)» e produtos obtidos por extração de sementes de girassol», uma vez que estas matérias-primas estiveram sempre na base da alimentação tradicional dos suínos pesados e, graças aos progressos realizados no setor da alimentação animal ao longo da última década, contribuem para melhorar a ingestão de fibras e as funções vitais dos suínos.

Introduz-se a utilização de «lípidos com um ponto de fusão superior a 36 °C» tanto na fase de crescimento como na fase de engorda, uma vez que o facto de o novo limite de 5 % de gordura na matéria seca da alimentação ter sido adicionado ao limite de 2 % de ácido linoleico garante que, se a banha constituir um alimento durante a fase de engorda, os suínos terão um nível adequado de cobertura de gordura.

Aditam-se «grãos de soja inteiros tostados e/ou bagaço de soja por pressão», uma vez que, durante a fase de crescimento, fornecem a energia essencial para satisfazer as necessidades energéticas dos suínos.

A «farinha de milho inteiro», muito rica em fibras, é utilizada para a alimentação animal como alternativa ao farelo.

O aumento da percentagem de «ervilhas» garante um nível adequado de cobertura de gordura dos suínos e, ao contrário de outras leguminosas, apresenta um baixo teor de fatores antinutricionais.

Aditam-se a «forragem de bagaço de sementes de linho por pressão», o «bagaço de sementes de linho extratado» e a «forragem de bagaço de sementes de linho extratado», uma vez que são matérias-primas semelhantes ao «bagaço de sementes de linho por pressão», mantido no caderno de especificações, e constam do Regulamento (UE) 2017/1017 da Comissão.

A «silagem de milho» e os «bagaços secos e solúveis da indústria de destilação», estes últimos ricos em vitamina B, são agora aditados também para a fase de engorda; trata-se de matérias-primas excelentes que asseguram um nível adequado de cobertura de gordura para os suínos; além disso, devido ao seu elevado teor de fibras, os suínos adultos digerem-nos muito melhor do que os suínos jovens.

No que diz respeito aos «produtos obtidos durante a extração de colza», a «colza» foi recentemente introduzida na lista de matérias-primas, uma vez que os progressos em matéria genética permitiram a seleção de novas variedades isentas de glucosinolatos e de ácido erúcico (fatores antinutricionais); a entrada foi redigida de modo a corresponder à estrutura utilizada para os produtos de soja e de girassol.

Os produtos eram anteriormente abrangidos por uma única entrada, por exemplo «bagaço de colza extratado», no contexto do Regulamento (UE) n.º 575/2011, tendo sido posteriormente divididos em duas entradas — «bagaço de colza extratado» e «alimento de bagaço de colza extratado» — em 2013, no Regulamento (UE) n.º 68/2013, com a redação que lhe foi dada pelo Regulamento (UE) 1017/2017 da Comissão. Este último regulamento enumera muitos produtos diferentes obtidos durante a extração de sementes de colza. Não é viável enumerar todas as matérias-primas para alimentação animal, além de poderem ser alteradas em caso de atualizações do Regulamento (UE) 2017/1017 da Comissão. As notas explicativas do quadro das matérias-primas autorizadas estabelecem um teor máximo de matéria gorda bruta igual a 2,5 % da matéria seca, a fim de garantir um coberto de gordura adequado.

No que diz respeito aos «produtos obtidos durante a extração de sementes de soja», a percentagem é fixada num valor uniforme de 20 %, tanto na fase de crescimento como na fase de engorda, a fim de garantir que os suínos tenham uma camada de gordura ideal para a produção da «Lucanica di Picerno». Dado que o teor de matéria gorda bruta da matéria-prima é uma característica fundamental, fixou-se um teor máximo da mesma igual a 2,5 % da matéria seca, que foi incluído nas notas aditadas a seguir ao quadro. Os produtos eram anteriormente abrangidos por uma única entrada, por exemplo «bagaço de soja extratado», no Regulamento (UE) n.º 575/2011, tendo sido posteriormente divididos em duas entradas — «bagaço de soja extratado» e «alimento de bagaço de soja extratado» — em 2013, no Regulamento (UE) n.º 68/2013, com a redação que lhe foi dada pelo Regulamento (UE) 1017/2017. O Regulamento (UE) 2017/1017 enumera muitos produtos diferentes obtidos durante a extração de grãos de soja. Não é viável enumerá-los na totalidade, além de poderem ser alterados em caso de atualizações/alterações do Regulamento (UE) 2017/1017 da Comissão.

Relativamente aos «produtos obtidos por extração de sementes de girassol» (agora fixados em 10 %): o teor de matéria gorda bruta da matéria-prima é importante para garantir que os suínos tenham um coberto de gordura adequado para a produção da «Lucanica di Picerno»; por conseguinte, foi incluído nas notas explicativas do quadro um teor máximo de matéria gorda bruta igual a 2,5 % da matéria seca. Os produtos eram anteriormente abrangidos por uma única entrada, por exemplo «bagaço de girassol extratado», no Regulamento (UE) n.º 575/2011, tendo sido posteriormente divididos em duas entradas — «bagaço de girassol extratado» e «alimento de bagaço de girassol extratado» — em 2013, no Regulamento (UE) n.º 68/2013, com a redação que lhe foi dada pelo Regulamento (UE) 1017/2017. O Regulamento (UE) 2017/1017 da Comissão enumera muitos produtos diferentes obtidos durante a extração de sementes de girassol. Não é viável enumerá-los na totalidade, além de poderem ser alterados em caso de atualizações/alterações do Regulamento (UE) 2017/1017 da Comissão.

A referência às tolerâncias aplicáveis a cada matéria-prima permite a conformidade com a legislação em vigor em matéria de alimentos para animais, nomeadamente o artigo 17.º, n.º 2, alínea b), do Regulamento (CE) n.º 767/2009.

A disposição relativa à administração de alimentos secos para animais permite ao suinicultor escolher o método a utilizar.

A utilização de suplementos vitamínicos e minerais, bem como de aditivos, assegura um crescimento muscular adequado e ajuda a digestão e a absorção de nutrientes.

A definição de «bagaços secos e solúveis da indústria de destilação» foi clarificada utilizando a redação constante do ponto 1.12.9 do Regulamento (UE) 2017/1017 da Comissão.

A alteração não afeta o documento único.

5. *Alteração do artigo 2.º*

Alteração n.º 5

A alteração diz respeito ao artigo 2.º, n.º 4, quarto e quinto parágrafos, do caderno de especificações, mas não afeta o documento único.

Descrição: nas regras relativas à alimentação dos suínos na fase de engorda, a alteração remete para o «Quadro das matérias-primas autorizadas» incluídas na fase de crescimento, com determinadas especificações necessárias para a fase de engorda.

Motivo: a alteração proporciona uma visão clara da alimentação permitida igualmente durante a fase de engorda.

A alteração não afeta o documento único.

6. *Alteração do artigo 2.º*

Alteração n.º 6

A alteração diz respeito ao artigo 2.º, n.º 4, último parágrafo, do caderno de especificações, mas não afeta o documento único.

Descrição: transfere-se a disposição relativa ao requisito de peso para os suínos do artigo 2.º, n.º 4, primeiro parágrafo, substituindo o critério de um peso vivo médio por lote de 160 kg ±10 % por um peso individual das carcaças entre 110,1 kg e 180,0 kg.

Motivo: a alteração possibilita a indicação precisa dos valores de peso individual das carcaças de suínos pesados em vez de um peso vivo médio por lote de 160 kg ±10 %, permitindo uma verificação mais rigorosa de que cada suíno abatido cumpre os requisitos de elegibilidade.

A alteração não afeta o documento único.

7. *Alteração do artigo 7.º*

Alteração n.º 7

A alteração diz respeito ao artigo 7.º do caderno de especificações, mas não afeta o documento único.

Descrição: a alteração suprime o artigo 7.º (Controlos).

Motivo: a supressão é necessária para assegurar a conformidade com a legislação da União Europeia em vigor, ou seja, o artigo 49.º do Regulamento (UE) 2024/1143.

A alteração não afeta o documento único.

8. *Alteração do artigo 8.º*

Alteração n.º 8

A alteração diz respeito ao artigo 8.º do caderno de especificações, mas não afeta o documento único.

Descrição: a alteração renumera o artigo 8.º como artigo 7.º, sem alterar o conteúdo.

Motivo: a alteração é necessária tendo em conta a nova estrutura de artigos do caderno de especificações.

A alteração não afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

«Lucanica di Picerno»

N.º UE: PGI-IT-02313-AM01 — 30.6.2025

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nome(s) (da DOP ou IGP)**

«Lucanica di Picerno»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Itália

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Código da Nomenclatura Combinada*

• 16 — PREPARAÇÕES DE CARNE, PEIXES, CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS, OUTROS INVERTEBRADOS AQUÁTICOS OU DE INSETOS

3.2. *Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1*

A indicação geográfica protegida «Lucanica di Picerno» está reservada ao produto de charcutaria com as seguintes características:

Características físicas:

O «Lucanica di Picerno» apresenta uma forma em «U» característica. O peso do produto varia entre 250 g e 350 g, o diâmetro entre 3,0 cm e 3,6 cm e o comprimento entre 20 cm e 35 cm.

O «Lucanica di Picerno» destinado a fatiagem pode atingir 1,2 kg de peso. Tem 3,0 cm a 3,6 cm de diâmetro e 40 cm a 70 cm de comprimento.

Características organoléticas:

Cor: quando cortado, o produto apresenta uma fatia compacta, de cor vermelho-rubi, com pedaços de gordura.

Cheiro e sabor: a especificidade sensorial do produto é-lhe conferida pelo forte aroma de «funcho selvagem» (*Foeniculum vulgare*), definido como odor e gosto residual a sementes de funcho, associado ao aroma de «especiarias», definido como odor e gosto residual a pimenta (*Piper nigrum*), e ao aroma de «pimento» (*Capsicum annuum*), definido como odor e gosto residual a pimento migado ou a sementes de pimento. A análise organolética revela que os aromas de «especiarias» e de «pimento» são menos intensos do que o aroma de «funcho selvagem».

Admite-se uma variante picante do produto, em que a intensidade percecionada do aroma de «pimento» é maior, embora o aroma de «funcho selvagem» continue a ser predominante.

Características químicas e físico-químicas:

Teor de matéria gorda entre 18 % e 35 %;

Humidade entre 35 % e 50 %;

Atividade da água (Aw) de 0,88 no máximo;

pH entre 5,4 e 5,8.

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

A matéria-prima utilizada na produção da IGP «Lucanica di Picerno» é constituída por carne fresca proveniente de carcaças de suínos pesados, classificados como tal na categoria de peso correspondente entre 110,1 kg e 180,0 kg, em conformidade com o Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho. As carcaças que dão entrada na unidade de produção devem corresponder às classes E, U, R e O, de acordo com a legislação da União Europeia em vigor. Os suínos pesados são criados durante, pelo menos, nove meses, de modo a atingirem um peso elevado que permita obter carne adequada para a produção da «Lucanica di Picerno».

Não é admitida carne proveniente:

1) de suínos com características desfavoráveis, nomeadamente o gene responsável pela sensibilidade ao *stress* (PSS);

2) de tipos genéticos e, consequentemente, de animais considerados não conformes para os fins do presente caderno de especificações;

3) de animais das raças puras Landrace Belga, Hampshire, Piétrain, Duroc e Spotted Poland.

Os porcos, perfeitamente saudáveis, só podem ser enviados para o matadouro no termo do nono mês. Os varrascos e as fêmeas reprodutoras não são enviados para abate. Está igualmente proibida a utilização de carcaças que não tenham sido devidamente sangradas ou nas quais se detetem miopatias declaradas (PSP e DFD) ou sequelas de processos inflamatórios e traumáticos manifestos.

Na produção de «Lucanica di Picerno», só podem ser utilizadas peças como a pá (desossada e sem nervos), o cachaço, a carne das costelas, o peito, o lombo e carne picada da perna.

Os ingredientes autorizados para a preparação da massa são os seguintes (expressos em percentagem do peso total):

— sal, entre 2,0 % e 2,5 %;

— pimentão-doce ou picante (*Capsicuum annum*), entre 0,1 % e 0,15 %;

— sementes de funcho selvagem (*Foeniculum vulgare*), entre 0,13 % e 0,18 %;

— pimenta preta (*Piper nigrum*), entre 0,05 % e 0,1 %;

— dextrose e sacarose, no máximo 0,5 %.

Também está autorizada a utilização dos adjuvantes, aditivos e conservantes a seguir enumerados:

— nitrito de sódio (E250);

— nitrato de potássio (E252): no máximo, 0,10 g/kg;

— ácido ascórbico (E300): no máximo, 0,1 %; ascorbato de sódio (E301): no máximo, 0,1 %.

É igualmente possível adicionar à massa preparações de culturas microbianas destinadas a facilitar a fermentação (fermentos).

Estão excluídos ingredientes como o leite, os derivados do leite e os ingredientes geneticamente modificados.

Na produção de «Lucanica di Picerno», só podem ser utilizadas peças como a pá (desossada e sem nervos), o cachaço, a carne das costelas, o peito, o lombo e carne picada da perna.

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

Todas as fases de produção de «Lucanica di Picerno», desde a limpeza das peças de carne até à cura do produto, têm lugar na área geográfica delimitada.

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere*

Os produtos da IGP «Lucanica di Picerno» podem ser comercializados acondicionados ou não, embalados em vácuo ou em atmosfera protegida; podem ser comercializados inteiros, em pedaços ou em fatias.

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

Os rótulos devem ostentar o logótipo da IGP «Lucanica di Picerno» e o símbolo gráfico europeu.

É permitida a utilização de medalhas, selos e outros materiais informativos, desde que não sejam laudatórios nem suscetíveis de induzir o consumidor em erro.

É ainda permitido utilizar no rótulo indicações relativas a empresas, denominações, firmas e marcas privadas, desde que esses elementos não sejam laudatórios nem induzam o consumidor em erro.

O logótipo da denominação é o seguinte:



4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área de produção de «Lucanica di Picerno» situa-se nos territórios de Picerno, Tito, Satriano di Lucania, Savoia di Lucania, Vietri di Potenza, Sant'Angelo Le Fratte, Brienza, Balvano, Ruoti, Baragiano, Bella, Muro Lucano, Castelgrande e Sasso di Castalda.

5. **Relação com a área geográfica**

O pedido de registo da IGP «Lucanica di Picerno» baseia-se na utilização característica do funcho selvagem na confeção da massa, o qual tem um aroma predominante sobre os outros ingredientes — segundo a análise sensorial do produto acabado —, bem como no modo de transformação típico da região.

Com efeito, a IGP «Lucanica di Picerno» é elaborada segundo métodos bem definidos e históricos, devendo as suas características a uma série de relações com o ambiente no sentido lato, que incluem o fator humano, o método ancestral de preparação e a interação entre ambos.

A transformação na área de referência tem sido transmitida ao longo das gerações, o que permitiu que os produtores locais desenvolvessem saberes específicos e aperfeiçoassem, ao longo do tempo, os conhecimentos técnicos relativos às diversas fases, nomeadamente:

— a limpeza, ou seja, o corte das partes que não podem ser utilizadas, tais como os nervos, os tecidos conjuntivos e as matérias gordas moles;

— o corte em pequenos pedaços e a sua trituração;

— o tempero da massa;

— o repouso da massa durante 4 a 24 horas, a fim de permitir uma mistura equilibrada dos ingredientes;

— o enchimento em tripa natural, a que é seguidamente dada a forma tradicional em «U».

Os produtos da IGP «Lucanica di Picerno» apresentam uma cor vermelho-rubi. A fatia macia e compacta deixa no palato um sabor intenso e muito acentuado a sementes de funcho associado ao aroma de especiarias da pimenta preta; estes fatores combinados definem o perfil sensorial característico do produto.

O perfil sensorial típico é comprovado por análises efetuadas segundo o método para «perfil de aroma», que revelam, numa escala de valores lineares não estruturados de 100, que representa a intensidade percecionada, a prevalência do aroma de «funcho selvagem» sobre os aromas de «especiarias» e «pimento».

A escolha dos ingredientes, com destaque para o funcho selvagem, conjugada com a indubitável vocação regional para a charcutaria, contribuem, assim, para a elaboração de um produto que se distingue claramente, pelos seus aspetos organoléticos, das outras produções locais do mesmo género.

As condições climáticas da área, típicas dos Apeninos lucanianos, consistem em verões quentes e secos, seguidos de períodos caracterizados por precipitação abundante, muitas vezes acompanhada de neve durante os meses de inverno. Estas condições térmicas e de humidade relativa constituem os principais fatores que favorecem o forte crescimento do funcho, ingrediente tradicionalmente utilizado na produção de «Lucanica di Picerno». Com efeito, a receita de Picerno, oriunda da tradição familiar rural, prevê que possam ser utilizadas, no máximo, 100 sementes desta especiaria por quilo de massa, o que acentua a característica singular deste produto. É de realçar, a este propósito, que existia em Picerno um verdadeiro mercado de funcho selvagem. Presentes em todo o lado, as sementes desta planta aromática perene de uso tradicional eram colhidas e vendidas pelas pessoas idosas. Na atualidade, o funcho selvagem provém, de modo geral mas não necessariamente, da área geográfica delimitada.

Além disso, a tradição de pendurar o «Lucanica di Picerno», durante a fase de cura, em carrinhos previstos para o efeito, permite obter a forma característica em «U», que hoje distingue o produto.

A produção de «Lucanica di Picerno» está, por conseguinte, profundamente enraizada no território, como mostra a presença de numerosos operadores que, de acordo com os métodos artesanais utilizados pelos seus antepassados, prestam especial atenção à escolha das carnes e à sua transformação e cura, elaborando assim um produto típico, que confirma a existência de um fio condutor que caracteriza a produção de «Lucanica di Picerno» desde as suas origens até aos nossos dias.

Referência à publicação do caderno de especificações

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