C/2025/5170

23.9.2025

Objava obvestila o odobreni standardni spremembi specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/5170)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Lucanica di Picerno“

PGI-IT-02313-AM01 – 30. junij 2025

1. **Ime proizvoda**

„Lucanica di Picerno“

2. **Vrsta geografske označbe**

☐ zaščitena označba porekla (ZOP)

☒ zaščitena geografska označba (ZGO)

☐ geografska označba (GO)

3. **Sektor**

☒ kmetijski proizvodi

☐ vina

☐ žgane pijače

4. **Država članica, ki ji pripada geografsko območje**

Italija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Ministrstvo za kmetijstvo, prehransko suverenost in gozdarstvo, oddelek za prehransko suverenost in konjeniški šport

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Spremembe specifikacije proizvoda za proizvod z ZGO „Lucanica di Picerno“:

— ne vključujejo spremembe imena zaščitene označbe porekla oziroma zaščitene geografske označbe ali uporabe tega imena,

— ne morejo izničiti povezave iz člena 5(1), točka (b), za zaščitene označbe porekla ali povezave iz člena 5(2), točka (b), za zaščitene geografske označbe in

— ne vključujejo dodatnih omejitev trženja proizvoda.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis odobrenih sprememb**

1. *Sprememba člena 2*

Sprememba št. 1

Sprememba se nanaša na člen 2.4, odstavek 1, specifikacije proizvoda in točko 3.3 enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo je bil uveden razpon teže od 110,1 kg do 180,0 kg za težke prašičje trupe in je bilo nadomeščeno merilo povprečne žive teže na serijo iz zadnjega stavka člena 2.4 specifikacije proizvoda.

Razlog: s spremembo je črtan parameter povprečne žive teže serije prašičev, ki ni natančen, in nadomeščen s parametrom teže posameznega trupa, ki se ob zakolu objektivno in natančno preveri pri vsakem prašiču. Povečanje teže je povezano s sedanjim trendom v evropski prašičereji, ki je posledica napredka v genetiki, dobrobiti živali in prehrani.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

2. *Sprememba člena 2*

Sprememba št. 2

Sprememba se nanaša na člen 2.4, odstavek 4, specifikacije proizvoda, na enotni dokument pa ne vpliva.

Opis: s spremembo je bila kot faza „rastnega pitanja“ opredeljena faza, ki je v veljavni specifikaciji proizvoda opisana kot „prva faza“ krmljenja, pri čemer je določeno, da je rastno pitanje faza po sesanju in odstavitvi.

Razlog: to fazo je primerno opredeliti kot „rastno pitanje“, da se pojasni, da sledi fazama sesanja in odstavitve, v katerih se lahko prašiči krmijo z vsemi surovinami, ki jih dovoljujejo veljavni predpisi, da se zadosti njihovim potrebam po prehrani, dobrobiti živali in zdravju.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

3. *Sprememba člena 2*

Sprememba št. 3

Sprememba se nanaša na člen 2.4, odstavek 4, specifikacije proizvoda, na enotni dokument pa ne vpliva.

Opis: s spremembo je bila povečana največja masa ob koncu prve faze, ki se zdaj imenuje „rastno pitanje“, in sicer z 80 kg na 85 kg.

Razlog: to povečanje je povezano z dosežki v genetiki, krmi in uporabi standardov dobrobiti živali (Direktiva 2008/120/ES), ki so spodbudili splošne izboljšave v zmogljivosti prašičev za rast.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

4. *Sprememba člena 2*

Sprememba št. 4

Sprememba se nanaša na člen 2.4, odstavka 4 in 5, specifikacije proizvoda, na enotni dokument pa ne vpliva.

Opis: s spremembo sta bila dela o krmi, dovoljeni v prvi fazi, in krmi, dovoljeni v fazi končnega pitanja, združena v eno preglednico dovoljenih surovin, ki je bila uvedena za fazo rastnega pitanja in se bo uporabljala tudi za fazo končnega pitanja.

Ob upoštevanju nomenklature iz pravil Evropske unije iz Uredbe (EU) št. 68/2013, kot je bila posodobljena z Uredbo (EU) 2017/1017, so bila spremenjena imena naslednjih surovin:

— „koruza“ se v italijanščini ne imenuje več „mais“, ampak „granturco“,

— „zdrob“ se zdaj imenuje „moka“,

— „dehidrirana moka lucerne“ se zdaj imenuje „lucerna (posušena pri visoki temperaturi)“,

— „lanena pogača“ se v italijanščini ne imenuje več „expeller di lino“, ampak „panello di lino“, dodano pa ji je bilo naslednje: „krma iz lanene pogače“, „zdrob iz lanenega semena“, „krma iz zdroba iz lanenega semena“,

— „tropine iz jabolk in hrušk, kožice grozdja ali paradižnika kot sredstvo za pospeševanje prehodnosti črevesja“ se zdaj imenujejo „sadna in paradižnikova pulpa (paradižnikova mezga) kot nosilki premiksov“,

— „pivski kvas in/ali torula“ se zdaj imenuje „kvasovke“,

— „moka iz ekstrakta koruznih kalčkov“ (z uporabo besede „mais“ v italijanščini) se zdaj imenuje „zdrob iz koruznih kalčkov“ (z uporabo besede „granturco“ v italijanščini),

— „destilacijske usedline“ se zdaj imenujejo „posušene žitne droži in topni ostanki“.

Črtane so bile naslednje surovine:

— „rožiči brez semen“,

— „beljakovinski lizati“,

— „dehidrirani krompir“,

— „manioka“,

— „stisnjena in silirana pulpa pese“,

— „sezamova moka“,

— „moka iz kokosovega ekstrakta“,

Beseda „oves“ je bila črtana iz kategorije „stranska žita“.

Spremenjene so bile količine naslednjih surovin:

— „pinjenec“ samo za fazo rastnega pitanja (ki se spremeni na največ 250 g suhe snovi na glavo na dan),

— „zdrob iz koruznega glutena in/ali krma iz koruznega glutena“ (z do 5 % na do 10 %),

— „koruza“ (z do 55 % na do 65 %),

— „sirek“ (z do 40 % na do 55 %),

— „ječmen“ (z do 40 % na do 55 %),

— „pšenica“ (z do 25 % na do 55 %),

— „tritikala“ (z do 25 % na do 55 %),

— „dehidrirana pulpa pese“ (z do 4 % na do 10 %) in

— „lucerna, posušena pri visoki temperaturi“ (z do 2 % na do 4 %).

Dodane so bile naslednje surovine:

— „zdrob iz koruznega glutena in/ali krma iz koruznega glutena“, tudi v fazi končnega pitanja,

— „koruzna silaža“, tudi v fazi končnega pitanja,

— „zdrob iz celih koruznih klasov“,

— „posušene žitne droži in topni ostanki“, tudi v fazi končnega pitanja,

— „krma iz lanene pogače, zdrob iz lanenega semena, krma iz zdroba iz lanenega semena“,

— „lipidi s tališčem nad 36 °C“, tudi v fazi končnega pitanja,

— „proizvodi, pridobljeni med ekstrakcijo oljne ogrščice“,

— „pražena cela sojina zrna in/ali sojina pogača“, samo za fazo rastnega pitanja.

Surovina „grah in/ali druge stročnice“ je bila razdeljena na dva vnosa: „grah“ in „druge stročnice“, količine pa so bile povečane („grah“ do 25 % in „druge stročnice“ do 10 %).

Za „zdrob iz zrnja in/ali zdrob iz storžev“ je bilo določeno, da se nanaša na „koruzno zrnje in/ali koruzne storže“.

Izraz „moka iz sojinega ekstrakta“ je bil spremenjen v „proizvodi, pridobljeni z ekstrakcijo sojinih zrn“, delež uporabe v fazi rastnega pitanja in fazi končnega pitanja pa je bil standardiziran na do 20 %.

Izraz „sončnični zdrob“ je bil spremenjen v „proizvodi, pridobljeni med ekstrakcijo sončničnih semen“, uporaba teh pa se je povečala na do 10 %.

Opomba 4 k preglednici določa najvišjo vsebnost surove maščobe, ki ne presega 2,5 % suhe snovi za proizvode, pridobljene z ekstrakcijo sojinih zrn, sončničnih semen in oljne ogrščice.

Spremenjena so bila dovoljena odstopanja za posamezne surovine v skladu s členom 17(2), točka (b), Uredbe (ES) št. 767/2009, pri čemer je bila črtana omemba 10 %.

Dodana je bila možnost uporabe mineralov, vitaminov in dodatkov.

Dodana je bila navedba dajanja suhe krme.

V opombi 2 je izraz „posušene žitne droži in topni ostanki“ jasneje opredeljen.

Poleg najvišje vsebnosti linolne kisline, ki znaša 2 %, je bila s spremembo uvedena tudi najvišja vsebnost surove maščobe, ki znaša 5 % suhe snovi v krmi.

Razlog: z vključitvijo združene preglednice dovoljenih surovin za fazi rastnega pitanja in končnega pitanja se olajša berljivost specifikacije proizvoda.

Imena surovin so bila spremenjena v skladu z določbami Uredbe Komisije (EU) št. 68/2013, kot je bila spremenjena z Uredbo (EU) 2017/1017. Posodobitev terminologije je potrebna, da se natančneje pojasni vrsta navedene surovine.

Navedba „oves“ je bila črtana, saj ta spada v kategorijo „stranska žita“.

Izrazi „rožiči brez semen“, „beljakovinski lizati“, „dehidrirani krompir“, „manioka“, „stisnjena in silirana pulpa pese“, „sezamova moka“ in „moka iz kokosovega ekstrakta“ so bili črtani, saj se te surovine iz tehničnih razlogov ali zaradi kakovosti skoraj ne uporabljajo za krmljenje težkih prašičev, jih je težko pridobiti ali imajo majhno hranilno vrednost.

Povečal se je delež uporabe „zdroba iz koruznega glutena in/ali krme iz koruznega glutena“, saj je to surovina z visoko vsebnostjo beljakovin, ki je koristna v prehrani (surove beljakovine) in lahko prebavljiva.

Uporaba „pinjenca“ (v fazi rastnega pitanja), „koruze“, „sirka“, „pšenice“, „tritikale“, „dehidrirane pulpe pese“, „lucerne (posušene pri visoki temperaturi)“ in „proizvodov, pridobljenih med ekstrakcijo sončničnih semen“, se je povečala, saj so bile te surovine vedno temelj tradicionalne krme težkih prašičev in ob upoštevanju izboljšav v sektorju krme v zadnjem desetletju prispevajo tudi k izboljšanju vnosa vlaknin pri prašičih in njihovih vitalnih funkcij.

Uporaba „lipidov s tališčem nad 36 °C“ je bila uvedena za fazi rastnega pitanja in končnega pitanja, saj to, da je bila omejitvi linolne kisline, ki znaša 2 %, dodana nova omejitev maščobe, ki znaša 5 % v suhi snovi v krmi, omogoča, da imajo prašiči pri uporabi svinjske masti v fazi končnega pitanja ustrezno raven podkožne maščobe.

Dodana je bila navedba „pražena cela sojina zrna in/ali sojina pogača“, saj v fazi rastnega pitanja daje energijo, ki je bistvena za zadovoljevanje potreb prašičev po energiji.

„Zdrob iz celih koruznih klasov“, ki je zelo bogat z vlakninami, se uporablja kot alternativa otrobom za krmljenje živali z vlakninami.

Povečanje deleža „graha“ omogoča, da dobijo prašiči ustrezno raven podkožne maščobe, poleg tega pa ta v nasprotju z drugimi metuljnicami vsebuje majhno koncentracijo protihranilnih dejavnikov.

Dodani so bili „krma iz lanene pogače“, „zdrob iz lanenega semena“ in „krma iz zdroba iz lanenega semena“, saj so to surovine, ki so podobne „laneni pogači“, ki je bila ohranjena v specifikaciji proizvoda, in so vključene v Uredbo Komisije (EU) 2017/1017.

„Koruzna silaža“ ter „posušene žitne droži in topni ostanki“, bogati z vitaminom B, so bili dodani tudi za fazo končnega pitanja in so idealne surovine, ki omogočajo doseganje ustrezne ravni podkožne maščobe pri prašičih in jih zaradi visoke vsebnosti vlaknin odrasli prašiči veliko bolje prebavijo kot mladi prašiči.

Kar zadeva „proizvode, pridobljene med ekstrakcijo oljne ogrščice“, je bila na seznam surovin na novo vključena oljna ogrščica, saj je z napredkom v genetiki mogoče izbirati nove sorte, ki ne vsebujejo glukozinolatov in eruške kisline (protihranilni dejavniki). Besedilo vnosa ustreza strukturi, ki se uporablja za proizvode iz soje in sončničnih semen.

Proizvodi so bili prej zajeti z enim vnosom, tj. „zdrob oljne ogrščice“ v Uredbi (EU) št. 575/2011, ki pa je bil leta 2013 razdeljen na dva vnosa, tj. „zdrob iz oljne ogrščice“ in „krma iz zdroba oljne ogrščice“ v Uredbi (EU) št. 68/2013, kot je bila spremenjena z Uredbo Komisije (EU) 2017/1017. V Uredbi Komisije (EU) 2017/1017 so navedeni številni različni proizvodi, pridobljeni med ekstrakcijo oljne ogrščice. Vseh posamičnih krmil v preglednici ni mogoče navesti, lahko pa se tudi spremenijo, če se Uredba Komisije (EU) 2017/1017 posodobi. V opombah k preglednici dovoljenih surovin je bila določena najvišja vsebnost surove maščobe, ki znaša 2,5 % suhe snovi, da se omogoči doseganje ustrezne podkožne maščobe.

Kar zadeva „proizvode, pridobljene med ekstrakcijo sojinih zrn“, je bil odstotek standardiziran na 20 % tako v fazi rastnega pitanja kot v fazi končnega pitanja, da se prašičem omogoči doseganje idealne podkožne maščobe za proizvodnjo „Lucanica di Picerno“. Ker je vsebnost surove maščobe v surovini ključna značilnost, je bila določena najvišja vsebnost surove maščobe, ki znaša 2,5 % suhe snovi, in je bila vključena v opombe, vstavljene za preglednico. Proizvodi so bili prej v Uredbo (EU) št. 575/2011 zajeti z enim vnosom, tj. „zdrob soje (zrnja)“, ki pa je bil leta 2013 razdeljen na dva vnosa, tj. „zdrob iz soje (zrnja)“ in „krma iz zdroba iz soje (zrnja)“ v Uredbi (EU) št. 68/2013, kot je bila spremenjena z Uredbo Komisije (EU) 2017/1017. V Uredbi (EU) 2017/1017 so navedeni številni različni proizvodi, pridobljeni med ekstrakcijo sojinih zrn. Vseh v preglednici ni mogoče navesti, lahko pa se tudi spremenijo, če se Uredba Komisije (EU) 2017/1017 posodobi/spremeni.

Kar zadeva „proizvode, pridobljene med ekstrakcijo sončničnih semen“, ki so zdaj določeni na 10 %, je vsebnost surove maščobe v surovini pomembna, da se prašičem omogoči doseganje ustrezne podkožne maščobe za proizvodnjo „Lucanica di Picerno“. V opombah k preglednici je bila zato določena najvišja vsebnost surove maščobe, ki znaša 2,5 % suhe snovi. Proizvodi so bili prej zajeti z enim vnosom, tj. „zdrob iz sončničnih semen“ v Uredbi (EU) št. 575/2011, ki pa je bil leta 2013 razdeljen na dva vnosa, tj. „zdrob iz sončničnih semen“ in „krma iz zdroba iz sončničnih semen“ v Uredbi (EU) št. 68/2013, kot je bila spremenjena z Uredbo (EU) 2017/1017. V Uredbi Komisije (EU) 2017/1017 so navedeni številni različni proizvodi, pridobljeni med ekstrakcijo sončničnih semen. Vseh v preglednici ni mogoče navesti, lahko pa se tudi spremenijo, če se Uredba Komisije (EU) 2017/1017 posodobi/spremeni.

Z navedbo dovoljenih odstopanj pri posameznih surovinah je omogočena uskladitev z veljavno zakonodajo o krmi, in sicer s členom 17(2), točka (b), Uredbe (ES) št. 767/2009.

Z določitvijo suhe krme je omogočeno, da kmet izbere, katero metodo bo uporabil.

Uporaba vitaminskih in mineralnih dopolnil ter dodatkov omogoča pravilno mišično rast in pomaga pri prebavi in absorpciji hranil.

Opredelitev pojma „posušene žitne droži in topni ostanki“ je bila pojasnjena z besedilom iz točke 1.12.9 Uredbe (EU) 2017/1017.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

5. *Sprememba člena 2*

Sprememba št. 5

Sprememba se nanaša na člen 2.4, odstavka 4 in 5, specifikacije proizvoda, na enotni dokument pa ne vpliva.

Opis: sprememba pravil o krmljenju prašičev v fazi končnega pitanja se navezuje na preglednico dovoljenih surovin, vključeno pri fazi rastnega pitanja, z nekaterimi specifikacijami, potrebnimi za fazo končnega pitanja.

Razlog: sprememba omogoča jasno predstavo o krmi, dovoljeni tudi v fazi končnega pitanja.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

6. *Sprememba člena 2*

Sprememba št. 6

Sprememba se nanaša na člen 2.4, zadnji odstavek, specifikacije proizvoda, na enotni dokument pa ne vpliva.

Opis: s spremembo je bila prestavljena določba o zahtevi glede teže prašičev iz prvega odstavka člena 2.4, merilo povprečne žive teže na serijo, ki je znašala 160 kg ± 10 %, pa je bilo nadomeščeno s težo posameznega trupa, ki znaša od 110,1 kg do 180,0 kg.

Razlog: sprememba omogoča, da se natančno navede vrednost teže posameznih težkih prašičjih trupov ne pa povprečna živa teža na serijo, ki je znašala 160 kg ± 10 %, kar omogoča natančnejše preverjanje zahtev za upravičenost za vsakega zaklanega prašiča.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

7. *Sprememba člena 7*

Sprememba št. 7

Sprememba se nanaša na člen 7 specifikacije proizvoda, na enotni dokument pa ne vpliva.

Opis: s spremembo je bil črtan člen 7 (Inšpekcijski nadzor).

Razlog: črtanje je potrebno za uskladitev z veljavno zakonodajo Evropske unije – člen 49 Uredbe (EU) 2024/1143.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

8. *Sprememba člena 8*

Sprememba št. 8

Sprememba se nanaša na člen 8 specifikacije proizvoda, na enotni dokument pa ne vpliva.

Opis: s spremembo je bil člen 8 preštevilčen v člen 7, vsebina pa je ostala nespremenjena.

Razlog: sprememba je potrebna zaradi nove strukture členov v specifikaciji proizvoda.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

„Lucanica di Picerno“

EU št.: PGI-IT-02313-AM01 – 30. junij 2025

ZOP ( ) ZGO (X)

1. **Ime (ZOP ali ZGO)**

„Lucanica di Picerno“

2. **Država članica ali tretja država**

Italija

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1 *Oznaka kombinirane nomenklature*

• 16 – IZDELKI IZ MESA, RIB, RAKOV, MEHKUŽCEV ALI DRUGIH VODNIH NEVRETENČARJEV ALI INSEKTOV

3.2 *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

Zaščitena geografska označba „Lucanica di Picerno“ se uporablja za mesnino z naslednjimi značilnostmi:

Fizikalne lastnosti

Klobasa „Lucanica di Picerno“ je značilno ukrivljena v obliki črke U, tehta od 250 g do 350 g, ima premer od 3,0 cm do 3,6 cm in je dolg od 20 cm do 35 cm.

Klobasa „Lucanica di Picerno“, namenjena za rezanje na rezine, tehta do 1,2 kg, ima premer od 3,0 cm do 3,6 cm in je dolga od 40 cm do 70 cm.

Organoleptične lastnosti

Barva: rezine narezanega proizvoda vsebujejo maščobno tkivo ter so čvrste in rubinasto rdeče barve.

Vonj in okus: proizvodu daje senzorično prepoznavnost prevladujoča aroma divjega koromača (*Foeniculum vulgare*), opredeljena kot vonj in pookus semena koromača, ki se povezuje z začimbno aromo, opredeljeno kot vonj in pookus popra (*Piper nigrum*), in aromo feferona (*Capsicum annuum*), opredeljeno kot vonj in pookus kosmičev ali semen feferona. V opisni senzorični analizi sta začimbna aroma in aroma feferona manj intenzivni kot aroma divjega koromača.

Dovoljena je pikantna različica proizvoda, pri kateri je zaznana intenzivnost arome feferona večja, čeprav mora kljub temu prevladovati aroma divjega koromača.

Kemične in fizikalno-kemične lastnosti:

vsebnost maščobe od 18 % do 35 %,

vsebnost vlage od 35 % do 50 %,

vodna aktivnost (Aw) največ 0,88,

vrednost pH med 5,4 in 5,8.

3.3 *Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)*

Surovina, iz katere se proizvaja klobasa z ZGO „Lucanica di Picerno“, je sveže meso, pridobljeno iz trupov težkih prašičev, ki so kot taki razvrščeni v ustrezno kategorijo teže, ki znaša od 110,1 kg do 180,0 kg, v skladu z Uredbo (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta; trupi, ki jih prejmejo proizvodni obrati, morajo spadati v razrede E, U, R in O v skladu z veljavno zakonodajo Evropske unije; težki prašiči se redijo vsaj devet mesecev na način, s katerim pridobijo veliko težo in meso, primerno za proizvodnjo „Lucanica di Picerno“.

Ni dovoljena uporaba mesa naslednjih kategorij živali:

(1) prašičev z antitetičnimi značilnostmi, zlasti z genom, ki povzroča občutljivost za stres (stresni sindrom pri prašičih);

(2) genetskih tipov in živali, ki se sicer štejejo za neprimerne za namene te specifikacije proizvoda;

(3) čistopasemskih živali pasem belgijski landras, hampshire, pietrain, duroc in pisana poland.

Prašiči v odličnem zdravstvenem stanju so poslani v zakol v starosti devet mesecev. Merjasci in svinje se ne zakoljejo. Poleg tega je prepovedana uporaba trupov, ki niso temeljito izkrvavljeni, ali trupov z očitnimi miopatijami (PSE in DFD) ali očitnimi znaki vnetij ali poškodb.

„Lucanica di Picerno“ se lahko proizvaja samo iz kosov mesa, kot so pleče (brez kosti in kit), vrat, rebra, trebuh, ožji del fileja in mleta šunka.

Pri pripravi mesnega testa so dovoljene naslednje sestavine (izražene kot delež skupne teže):

— sol od 2,0 % do 2,5 %,

— blag ali pekoč feferon (*Capsicum annuum*) od 0,1 % do 0,15 %,

— semena divjega koromača (*Foeniculum vulgare*) od 0,13 % do 0,18 %,

— črni poper (*Piper nigrum*) od 0,05 % do 0,1 %,

— dekstroza in saharoza največ 0,5 %.

Pri pripravi mesnega testa so dovoljeni tudi naslednji pomožna sredstva, dodatki in konzervansi:

— natrijev nitrit (E250),

— kalijev nitrat (E252) do 0,10 g/kg,

— askorbinska kislina (E300) do 0,1 % ali natrijev askorbat (E301) do 0,1 %.

Pri pripravljanju mesnega testa se lahko dodajo tudi pripravki mikrobnih kultur, namenjenih začetku fermentacije (mikrobna starterska kultura).

Sestavine, kot so mleko, mlečni proizvodi in GSO, niso dovoljene.

Klobasa „Lucanica di Picerno“ se lahko proizvaja samo iz kosov mesa, kot so pleče (brez kosti in kit), vrat, rebra, trebuh, ožji del fileja in mleta šunka.

3.4 *Posebni proizvodni postopki, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Vse faze proizvodnje „Lucanica di Picerno“, od obrezovanja kosov mesa do zorenja proizvoda, potekajo na opredeljenem geografskem območju.

3.5 *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Klobasa „Lucanica di Picerno“ se lahko trži nepakiran ali pakiran v vakuumski embalaži ali spremenjeni atmosferi; trži se lahko cel, v kosu ali rezinah.

3.6 *Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Na etiketah mora biti logotip ZGO „Lucanica di Picerno“ in simbol EU.

Uporaba oznak, pečatov in drugega informativnega gradiva je dovoljena, če ne hvalijo proizvoda in ne zavajajo potrošnikov.

Na etiketah je prav tako dovoljeno navesti imena, imena kmetijskih gospodarstev, podjetij ali zasebnih blagovnih znamk, če ne hvalijo proizvoda in ne zavajajo potrošnika.

Logotip ZGO je naslednji:



4. **Kratka opredelitev geografskega območja**

„Lucanica di Picerno“ se proizvaja v krajih Picerno, Tito, Satriano di Lucania, Savoia di Lucania, Vietri di Potenza, Sant'Angelo Le Fratte, Brienza, Balvano, Ruoti, Baragiano, Bella, Muro Lucano, Castelgrande in Sasso di Castalda.

5. **Povezava z geografskim območjem**

Zahtevek za registracijo klobase z ZGO „Lucanica di Picerno“ temelji na značilni uporabi divjega koromača v mesnem testu, katerega aroma prevladuje nad drugimi sestavinami, kot je dokazala senzorična analiza končnega proizvoda, in na lokalni predelavi.

Klobasa z ZGO „Lucanica di Picerno“ se namreč proizvaja po uveljavljenih tradicionalnih metodah, pri čemer njene značilnosti izhajajo iz več povezav z okoljem v širšem pomenu in zajemajo človeški dejavnik, več stoletij staro metodo proizvodnje ter njun medsebojni vpliv.

Predelava na zadevnem območju se prenaša iz roda v rod, razvilo pa se je tudi posebno strokovno znanje po zaslugi lokalnih proizvajalcev, ki so sčasoma izpopolnili svoja tehnična znanja v različnih fazah predelave, kot so:

— obrezovanje, pri katerem se odrežejo deli, ki jih ni mogoče uporabiti, kot so kite, vezno tkivo in mehka maščoba,

— rezanje na majhne koščke in mletje tako pridobljenih koščkov,

— dodajanje začimb mesnemu testu,

— počivanje mesnega testa od 4 ure do 24 ur, da se sestavine uravnoteženo združijo,

— pakiranje mesnega testa v naravni ovoj, zaradi česar ima klobasa klasično obliko črke U.

Klobasa „Lucanica di Picerno“ je rubinasto rdeče barve, njene rezine, ki so mehke in čvrste, pa imajo močan in prevladujoč okus po koromaču, ki ga spremlja začimbna aroma črnega popra; ti dejavniki skupaj prispevajo k njegovemu značilnemu senzoričnemu profilu.

Njegov značilni senzorični profil potrjujejo analize, izvedene z metodo „profila arom“, ki kažejo, da na linearni, nestrukturirani lestvici ocenjevanja do 100, ki predstavlja zaznano intenzivnost, aroma divjega koromača prevladuje nad začimbno aromo in aromo feferona.

Izbira sestavin, zlasti koromača, skupaj z nedvomno usmerjenostjo v proizvodnjo mesnin na tem območju tako prispeva k nastanku proizvoda, ki ga je mogoče organoleptično zlahka ločiti od drugih tovrstnih lokalnih proizvodov.

Podnebne razmere na območju so tipične za Lukanski Apenin, saj so poletja vroča in suha, sledijo pa jim sezone z obilnim deževjem in pogosto zasneženimi zimskimi meseci. Take temperature in vlažnost so glavni dejavniki, ki spodbujajo bujno rast koromača, sestavine, ki se tradicionalno uporablja za proizvodnjo „Lucanica di Picerno“. Po receptu iz Picerna, ki izvira iz kmečke gospodinjske tradicije, se je ta začimba uporabljala v razmerju približno sto semen na kilogram mesnega testa, s čimer se je poudarila prepoznavna aroma tega proizvoda. Opozoriti je treba, da je v Picernu cvetel trg z divjim koromačem. Semena te starodavne trajne dišavnice so bila prisotna povsod, zbirali in prodajali pa so jih starejši. Danes se divji koromač nabira na splošno na opredeljenem geografskem območju, vendar to ni nujno.

Poleg tega ima klobasa „Lucanica di Picerno“ zaradi tradicionalnega načina obešanja na posebna stojala med zorenjem značilno obliko črke U, zaradi česar je še dandanes prepoznavna.

Proizvodnja klobase „Lucanica di Picerno“ je torej na območju močno zakoreninjena, kar dokazuje število tamkajšnjih proizvajalcev, ki v skladu z obrtnimi metodami svojih prednikov posebno previdno izbirajo in predelujejo meso ter zorijo klobase, da tako nastane tipičen proizvod, s čimer se potrjuje povezava med sodobno proizvodnjo „Lucanica di Picerno“ in njenimi začetki.

Sklic na objavo specifikacije

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