C/2025/5170

23.9.2025

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/5170)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Lucanica di Picerno”

PGI-IT-02313-AM01 – 30 juni 2025

1. **Produktens namn**

”Lucanica di Picerno”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☐ Skyddad ursprungsbeteckning (SUB)

☒ Skyddad geografisk beteckning (SGB)

☐ Geografisk beteckning (GB)

3. **Sektor**

☒ Jordbruksprodukter

☐ Vin

☐ Spritdrycker

4. **Medlemsstat till vilken det geografiska området hör**

Italien

5. **Myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Ministeriet för jordbruk, livsmedelssuveränitet och skogsbruk – avdelningen för livsmedelssuveränitet och hästsport (*Ministero dell'agricoltura della sovranità alimentare e delle foreste – Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica*)

6. **Klassificering som standardändring**

Ändringarna av produktspecifikationen för Lucanica di Picerno SGB

— innefattar inte en ändring av namnet på den skyddade ursprungsbeteckningen eller den skyddade geografiska beteckningen eller av användningen av det namnet,

— innebär inte en risk för att det samband som avses i artikel 5.1 b för skyddade ursprungsbeteckningar eller det samband som avses i artikel 5.2 b för skyddade geografiska beteckningar upphävs, och

— innebär inte några ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

([1]) Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivning av den eller de ändringar som godkänts**

1. *Ändring av artikel 2*

Ändring 1

Ändringen rör artikel 2.4.1 i produktspecifikationen och punkt 3.3 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen införs ett viktintervall på mellan 110,1 och 180,0 kg för slaktkroppar av gris, vilket ersätter det kriterium för genomsnittlig levande vikt per parti som anges i artikel 2.4 sista meningen i produktspecifikationen.

Motivering: Genom ändringen tar man bort parametern levande vikt per parti grisar, eftersom denna är mindre exakt. Den ersätts med parametern individuell slaktkroppsvikt, vilken kontrolleras objektivt och exakt för varje gris vid slakt. Den ökade vikten är kopplad till den nuvarande trenden inom den europeiska grisuppfödningen till följd av bättre genetik, djurskydd och kost.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

2. *Ändring av artikel 2*

Ändring 2

Ändringen gäller artikel 2.4.4 i produktspecifikationen, men innebär inte någon ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen definieras ”tillväxt”, som beskrivs i den nuvarande produktspecifikationen som den ”första utfodringsfasen”, genom att det specificeras att tillväxt är den fas som följer efter digivning och avvänjning.

Motivering: Att definiera denna fas som ”tillväxt” är lämplig för att klargöra att detta kommer efter digivnings- och avvänjningsfaserna, under vilka grisarna får utfodras med alla råvaror som är tillåtna enligt gällande regler för att säkerställa att deras närings-, djurskydds- och hälsobehov tillgodoses.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

3. *Ändring av artikel 2*

Ändring 3

Ändringen gäller artikel 2.4.4 i produktspecifikationen, men innebär inte någon ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen ökas den högsta vikten i slutet av den första fasen – som nu kallas för ”tillväxt” – från 80 kg till 85 kg.

Motivering: Denna ökning har samband med utvecklingen inom genetiken och kosten samt tillämpningen av djurskyddsnormer (direktiv 2008/120/EG), vilket har förbättrat grisarnas tillväxtkapacitet överlag.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

4. *Ändring av artikel 2*

Ändring 4

Ändringen gäller artikel 2.4.4 och 2.4.5 i produktspecifikationen, men innebär inte någon ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen slås de två delarna om ”tillåtna foder under den första fasen” och ”tillåtna foder under den andra fasen, gödningsfasen” samman till en enda ”tabell över tillåtna råvaror”, som har införts för tillväxtfasen och som även ska användas för gödningsfasen.

Namnen på följande råvaror har ändrats med hänsyn till den nomenklatur som föreskrivs enligt Europeiska unionens regler i förordning (EU) nr 68/2013 i dess ändrade lydelse enligt förordning (EU) 2017/1017:

— ”Majs” kallas inte längre *mais* på italienska utan *granturco*.

— ”Semolina” kallas nu ”mjöl”.

— ”Torkat lusernmjöl” kallas nu ”lusern (hetluftstorkad)”.

— ”Linfröexpeller” kallas inte längre *expeller di lino* på italienska utan *panello di lino*, och följande har lagts till: ”foderlinfröexpeller”, ”linfrömjöl”, ”foderlinfrömjöl”.

— ”Äppel- och päronpressrester, druv- eller tomatskal som bärare av näringstillskott” kallas nu ”fruktkött och tomatkött (tomatpressrester) som bärare av förblandningar”.

— ”Bryggerijäst och/eller torulajäst” kallas nu ”jäst”.

— ”Extraherat mjöl av majsgroddar” (med ordet *mais* på italienska) kallas nu ”majsgroddsmjöl” (med ordet *granturco* på italienska).

— ”Drank” kallas nu ”torkad drank och vattenlösliga restprodukter från destillering”.

Följande råvaror har strukits:

— ”Urkärnat johannesbröd”.

— ”Lysin”.

— ”Torkad potatis”.

— ”Kassava”.

— ”Pressad och ensilerad betmassa”.

— ”Sesammjöl”.

— ”Extraherat mjöl av kokosnöt”.

Ordet ”havre” har strukits från kategorin ”mindre vanliga spannmålsslag”.

Kvantiteterna av följande råvaror har ändrats:

— ”Kärnmjölk”, endast för tillväxtfasen (som har ändrats till högst 250 g av torrsubstansen per djur per dag).

— ”Majsglutenmjöl och/eller majsglutenfoder” (från upp till 5 % till upp till 10 %).

— ”Majs” (från upp till 55 % till upp till 65 %).

— ”Sorghum” (från upp till 40 % till upp till 55 %).

— ”Korn” (från upp till 40 % till upp till 55 %).

— ”Vete” (från upp till 25 % till upp till 55 %).

— ”*Triticale*” (från upp till 25 % till upp till 55 %).

— ”Torkad betmassa” (från upp till 4 % till upp till 10 %).

— ”Hetluftstorkad lusern” (från upp till 2 % till upp till 4 %).

Följande råvaror har lagts till:

— ”Majsglutenmjöl och/eller majsglutenfoder”, även under gödningsfasen.

— ”Majsensilage”, även under gödningsfasen.

— ”Majsmjöl på hela kolvar”.

— ”Torkad drank och vattenlösliga restprodukter från destillering”, även under gödningsfasen.

— ”Foderlinfröexpeller, linfrömjöl, foderlinfrömjöl”.

— ”Lipider med en smältpunkt över 36 °C”, även under gödningsfasen.

— ”Produkter som erhålls vid extraktion av rapsfrön”.

— ”Rostade hela sojabönor och/eller sojaexpeller”, endast för tillväxtfasen.

Råvaran ”ärtor och/eller andra baljväxtfrön” har delats upp i två poster, ”ärtor” respektive ”andra baljväxtfrön”, och kvantiteterna har ökats (för ”ärtor” upp till 25 % och för ”andra baljväxtfrön” upp till 10 %).

När det gäller ”mjöl på korn och/eller kolvar” har det specificerats att detta avser ”majskorn och/eller majskolvar”.

”Extraherat mjöl av soja” har ändrats till ”produkter som erhålls vid extraktion av sojabönor”, och den procentandel som får användas under både tillväxt- och gödningsfasen har standardiserats till 20 %.

”Solrosmjöl” har ändrats till ”produkter som erhålls vid extraktion av solrosfrön” och användningen har höjts till upp till 10 %.

I anmärkning 4 till tabellen fastställs en högsta råfetthalt på 2,5 % av torrsubstansen för produkter som erhålls vid extraktion av sojabönor, solrosfrön och rapsfrön.

En hänvisning till toleranser för enskilda råvaror i enlighet med artikel 17.2 b i förordning (EG) nr 767/2009 har ändrats och uppgiften om en andel på 10 % har strukits.

Möjligheten att använda mineraler, vitaminer och tillsatser har lagts till.

En hänvisning har införts till utfodring med torrfoder.

I anmärkning 2 har definitionen av ”torkad drank och vattenlösliga restprodukter från destillering” förtydligats.

Utöver den högsta tillåtna linolsyrahalten på 2 % införs genom ändringen en högsta råfetthalt på 5 % av fodrets torrsubstans.

Motivering: Införandet av den sammanslagna tabellen över tillåtna råvaror för både tillväxt- och gödningsfasen gör produktspecifikationen lättare att läsa.

Namnen på råvarorna har ändrats i enlighet med bestämmelserna i kommissionens förordning (EU) nr 68/2013, i dess ändrade lydelse enligt förordning (EU) nr 2017/1017. Terminologin behöver uppdateras för att den typ av råvaror som avses ska framgå tydligare.

Hänvisningen till ”havre” har strukits eftersom det hör till kategorin ”mindre vanliga spannmålsslag”.

”Urkärnat johannesbröd”, ”lysin”, ”torkad potatis”, ”kassava”, ”pressad och ensilerad betmassa”, ”sesammjöl” och ”extraherat mjöl av kokosnöt” har strukits eftersom dessa råvaror nästan aldrig används vid utfodringen av tunga grisar av tekniska skäl eller kvalitetsskäl, eller eftersom de är svåra att anskaffa eller har lågt näringsvärde.

Den andel av ”majsglutenmjöl och/eller majsglutenfoder” som får användas har ökats eftersom det är en råvara med hög proteinhalt som är användbar i kosten (råprotein) och mycket lättsmält.

Användningen av ”kärnmjölk” (under tillväxtfasen), ”majs”, ”sorghum”, ”vete”, *triticale*, ”torkad betmassa”, ”lusern (hetluftstorkad)” och ”produkter som erhålls vid utvinning av solrosfrön” har ökats eftersom dessa råvaror alltid har utgjort grunden för traditionellt foder för tunga grisar och eftersom de, även mot bakgrund av de framsteg som gjorts inom fodersektorn under det senaste årtiondet, förbättrar upptaget av fiber och grisarnas livsviktiga funktioner.

Användningen av ”lipider med en smältpunkt över 36 °C” har införts för både tillväxt- och gödningsfasen, eftersom det faktum att den nya gränsen för fett i torrsubstansen på 5 % har lagts till gränsen på 2 % för linolsyra säkerställer att grisarna, om ister används i gödningsfasen, har en tillräcklig fettgrad.

”Rostade hela sojabönor och/eller sojaexpeller” har lagts till eftersom de ger energi som är nödvändig för att tillgodose grisarnas energibehov i tillväxtfasen.

”Majsmjöl på hela kolvar”, som är mycket fiberrikt, används som alternativ till kli för att ge djuren fiber.

Ökningen av andelen ”ärtor” säkerställer en tillräcklig fettgrad eftersom de till skillnad från andra baljväxter har en låg koncentration av näringshämmande faktorer.

”Foderlinfröexpeller”, ”linfrömjöl” och ”foderlinfrömjöl” har lagts till eftersom de är råvaror som liknar ”linfröexpeller”, som har behållits i produktspecifikationen och ingår i kommissionens förordning (EU) 2017/1017.

”Majsensilage” och ”torkad drank och vattenlösliga restprodukter från destillering”, där den senare är rik på vitamin B, har nu lagts till även för gödningsfasen. Dessa är idealiska råvaror som säkerställer en tillräcklig fettgrad hos grisarna och, på grund av sin höga fiberhalt, är mycket mer lättsmälta för vuxna grisar än för yngre djur.

När det gäller ”produkter som erhålls vid extraktion av rapsfrön” har ”rapsfrö” införts i förteckningen över råvaror eftersom framstegen inom genetiken har gjort det möjligt att välja nya sorter utan glukosinalat och erukasyra (näringshämmande faktorer). Posten har utformats för att motsvara den struktur som används för soja- och solrosprodukter.

Dessa produkter omfattades tidigare av en enda post – t.ex. ”mjöl av rapsfrö” – i förordning (EU) nr 575/2011 och delades därefter upp i två poster – ”rapsfrömjöl” och ”foderrapsfrömjöl” – under 2013 i förordning (EU) nr 68/2013, i dess ändrade lydelse enligt kommissionens förordning (EU) 2017/1017. I kommissionens förordning (EU) 1017/2017 anges många olika produkter som erhålls vid extraktion av rapsfrön. Det är inte möjligt att ange samtliga foderråvaror i fodertabellen och de kan även komma att ändras i händelse av uppdateringar av kommissionens förordning (EU) 1017/2017. En högsta råfetthalt på 2,5 % av torrsubstansen har fastställts i anmärkningarna till tabellen över tillåtna råvaror för att säkerställa en lämplig fettgrad.

När det gäller ”produkter som erhålls vid extraktion av sojabönor” har andelen standardiserats till 20 % under både tillväxt- och gödningsfasen för att säkerställa att grisarna har en idealisk fettgrad för produktionen av Lucanica di Picerno. Eftersom råvarans råfetthalt är en av de viktigaste egenskaperna har en högsta råfetthalt på 2,5 % av torrsubstansen fastställts och inkluderats i de anmärkningar som förts in efter tabellen. Dessa produkter omfattades tidigare av en enda post – t.ex. ”soja(böns)mjöl” – i förordning (EU) nr 575/2011 och delades därefter upp i två poster – ”soja(böns)mjöl” och ”fodersoja(böns)mjöl” – i förordning (EU) nr 68/2013, ändrad genom förordning (EU) 2017/1017. I förordning (EU) 2017/1017 anges många olika produkter som erhålls vid extraktion av sojabönor. Det är inte möjligt att ange samtliga produkter och de kan även komma att ändras i händelse av uppdateringar eller ändringar av kommissionens förordning (EU) 1017/2017.

När det gäller ”produkter som erhålls vid extraktion av solrosfrön” (som nu fastställts till 10 %): Råvarans råfetthalt är viktig för att säkerställa att grisarna har en fettgrad som lämpar sig för produktionen av Lucanica di Parma. Därför har en högsta råfetthalt på 2,5 % av torrsubstansen tagits med i anmärkningarna till tabellen. Dessa produkter omfattades tidigare av en enda post – t.ex. ”solrosfrömjöl” – i förordning (EU) nr 575/2011 och delades därefter upp i två poster – ”solrosfrömjöl” och ”fodersolrosfrömjöl” – under 2013 i förordning (EU) nr 68/2013, ändrad genom förordning (EU) 2017/1017. I kommissionens förordning (EU) 1017/2017 anges många olika produkter som erhålls vid extraktion av solrosfrön. Det är inte möjligt att ange samtliga produkter och de kan även komma att ändras i händelse av uppdateringar eller ändringar av kommissionens förordning (EU) 1017/2017.

En hänvisning till toleranser för enskilda råvaror gör det möjligt att anpassa sig till gällande foderlagstiftning, nämligen artikel 17.2 b i förordning (EG) nr 767/2009

Hänvisningen till utfodring med torrfoder ger jordbrukarna möjlighet att välja vilken metod som ska användas.

Användningen av vitamin- och mineraltillskott samt tillsatser säkerställer en bra muskeltillväxt och underlättar digestionen och näringsämnesupptaget.

Definitionen av ”torkad drank och vattenlösliga restprodukter från destillering” har förtydligats genom att använda lydelsen i punkt 1.12.9 i förordning (EU) 2017/1017.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

5. *Ändring av artikel 2*

Ändring 5

Ändringen gäller artikel 2.4.4 och 2.4.5 i produktspecifikationen, men innebär inte någon ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen hänvisas i reglerna för utfodring av svin i gödningsfasen till den tabell över tillåtna råvaror som anges för tillväxtfasen, med vissa specifikationer som är nödvändiga för gödningsfasen.

Motivering: Ändringen ger en tydlig bild av det foder som är tillåtet även under gödningsfasen.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

6. *Ändring av artikel 2*

Ändring 6

Ändringen gäller artikel 2.4 sista punkten i produktspecifikationen, men innebär inte någon ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen flyttas bestämmelsen om viktkravet för grisar från artikel 2.4 första punkten, och kriteriet om en genomsnittlig levande vikt per parti på 160 kg ± 10 % ersätts med en individuell slaktkroppsvikt på mellan 110,1 och 180,0 kg.

Motivering: Ändringen gör det möjligt att med exakthet ange vikten på enskilda slaktkroppar av tunga grisar i stället för en genomsnittlig levande vikt per parti på 160 kg ± 10 %, vilket gör det möjligt att kontrollera mer exakt att varje slaktad gris uppfyller behörighetskraven.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

7. *Ändring av artikel 7*

Ändring 7

Ändringen gäller artikel 7 i produktspecifikationen, men innebär inte någon ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen stryks artikel 7 (Kontroller).

Motivering: Strykningen är nödvändig för att uppnå överensstämmelse med gällande EU-lagstiftning – artikel 49 i förordning (EU) 2024/1143.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

8. *Ändring av artikel 8*

Ändring 8

Ändringen gäller artikel 8 i produktspecifikationen, men innebär inte någon ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen numreras artikel 8 om till artikel 7, men innehållet förändras inte.

Motivering: Ändringen är nödvändig med tanke på produktspecifikationens nya artikelstruktur.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”Lucanica di Picerno”

EU-nr: PGI-IT-02313-AM01 – 30 juni 2025

SUB ( ) SGB (X)

1. **Namn (på SUB eller SGB)**

”Lucanica di Picerno”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Italien

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1 *KN-nummer*

• 16 – BEREDNINGAR AV KÖTT, FISK, KRÄFTDJUR, BLÖTDJUR, ANDRA RYGGRADSLÖSA VATTENDJUR ELLER INSEKTER

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

Den skyddade geografiska beteckningen ”Lucanica di Picerno” är förbehållen en charkuteriprodukt som har följande egenskaper:

Fysiska egenskaper:

”Lucanica di Picerno” har en karakteristisk krökt U-form. Produktens vikt varierar mellan 250 och 350 g. Diametern är mellan 3,0 och 3,6 cm och längden mellan 20 och 35 cm.

”Lucanica di Picerno” som är avsedd att skivas får väga upp till 1,2 kg, ha en diameter på mellan 3,0 och 3,6 cm och en längd på mellan 40 och 70 cm.

Organoleptiska egenskaper:

Färg: Produktens snittyta är fast och rubinröd med insprängda bitar av fett.

Doft och smak: Det som särskilt kännetecknar produkten är en mycket tydlig arom av ”vild fänkål” (*Foeniculum vulgare*), som definieras som en doft och eftersmak av fänkålsfrön, tillsammans med en ”kryddig” arom, som definieras som en doft och eftersmak av svartpeppar (*Piper nigrum*) samt en arom av ”chili” (*Capsicum annuum*), som definieras som en doft och eftersmak av hackad chilifrukt eller chilifrön. Av den beskrivande sensoriska analysen framgår att aromerna ”kryddig” och ”chili” är mindre intensiva än aromen ”vild fänkål”.

En starkare variant av produkten är tillåten, i vilken man förstärker den upplevda chilismaken, medan fänkålsaromen dock förblir dominerande.

Kemiska och fysikalisk-kemiska egenskaper:

Fetthalt: 18–35 %.

Vattenhalt: 35–50 %.

Vattenaktivitet (aw): högst 0,88.

pH-värde: 5,4–5,8.

3.3 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

Den råvara som används vid produktionen av den skyddade geografiska beteckningen ”Lucanica di Picerno” består av färskt kött från tunga grisar, klassificerade som sådana i motsvarande viktkategori, mellan 110,1 och 180,0 kg, enligt Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013. De slaktkroppar som kommer till produktionsanläggningen ska motsvara klasserna E, U, R och O i enlighet med gällande EU-lagstiftning. Tunga grisar föds upp under minst nio månader för att få en hög vikt och för att köttet ska lämpa sig för produktion av ”Lucanica di Picerno”.

Följande typer av kött får inte användas:

1. Kött från djur med oönskade egenskaper, särskilt djur som bär på genen för PSS (*porcine stress syndrome*).

2. Kött från genetiska typer och djur som inte anses överensstämma med produktspecifikationens syfte.

3. Kött från renrasiga djur av raserna Landrace Belga, Hampshire, Pietrain, Duroc och Spotted Poland.

Grisarna ska vara vid god hälsa och får inte slaktas innan de är nio månader gamla. Galtar och suggor slaktas inte. Det är dessutom förbjudet att använda slaktkroppar som inte blivit korrekt avblodade eller som visar tydliga tecken på myopati (PSP och DFD) eller tydliga tecken på inflammation eller trauma.

För produktion av ”Lucanica di Picerno” får endast styckningsdetaljer som urbenad bog utan senor, karré, urbenad kotlettrad, sida, filé och hackad skinka användas.

Vid tillverkning av smeten är följande ingredienser tillåtna (uttryckt i procent i förhållande till smetens totalvikt):

— Salt: 2–2,5 %.

— Mild eller stark chilifrukt (*Capsicum annum*): 0,1–0,15 %.

— Frö av vild fänkål (*Foeniculum vulgare*): 0,13–0,18 %.

— Svartpeppar (*Piper nigrum*): 0,05–0,1 %.

— Dextros och sackaros: högst 0,5 %.

Vid beredning av smeten får även följande tillsatser och konserveringsmedel användas:

— Natriumnitrit (E250).

— Kaliumnitrat (E252): högst 0,10 g/kg.

— Askorbinsyra (E300) högst 0,1 % eller natriumaskorbat (E301) högst 0,1 %.

I smeten får även mikrobiologiska kulturer tillsättas för att få igång fermenteringen (startkultur).

Ingredienser som mjölk eller andra mejeriprodukter och genetiskt modifierade ingredienser får inte användas.

För produktion av ”Lucanica di Picerno” får endast styckningsdetaljer som urbenad bog utan senor, karré, urbenad kotlettrad, sida, filé och hackad skinka användas.

3.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Alla steg i produktionen av ”Lucanica di Picerno”, från putsning av köttet till mognadslagring av produkten, ska äga rum i det avgränsade geografiska området.

3.5 *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

”Lucanica di Picerno” får saluföras med eller utan förpackning, vakuumförpackad eller förpackad i skyddande atmosfär, hel, i bitar eller i skivor.

3.6 *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

Etiketterna ska innehålla logotypen för den skyddade geografiska beteckningen ”Lucanica di Picerno” och den grafiska EU-symbolen.

Det är tillåtet att använda brickor, sigill och andra informationsbärare, förutsatt att dessa inte är av lovordande karaktär eller kan vilseleda konsumenten.

På etiketten får dessutom uppgifter som hänvisar till företag, namn, firmanamn och privata varumärken förekomma, förutsatt att dessa uppgifter inte är av lovordande karaktär eller kan vilseleda konsumenten.

Den skyddade beteckningens logotyp ser ut som följer:



4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Produktionsområdet för ”Lucanica di Picerno” omfattar Picerno, Tito, Satriano di Lucania, Savoia di Lucania, Vietri di Potenza, Sant'Angelo Le Fratte, Brienza, Balvano, Ruoti, Baragiano, Bella, Muro Lucano, Castelgrande och Sasso di Castalda.

5. **Samband med det geografiska området**

Ansökan om registrering av den skyddade geografiska beteckningen ”Lucanica di Picerno” grundas på den karakteristiska kryddningen av smeten med vild fänkål, vars arom – enligt en sensorisk analys av den färdiga produkten – dominerar i förhållande till de övriga ingredienserna, samt på den typiska lokala förädlingsprocessen.

”Lucanica di Picerno” tillverkas enligt väl etablerade historiska metoder. Produktens särskilda kännetecken har åtskilliga kopplingar till miljön i bred bemärkelse, som omfattar mänskliga faktorer, den traditionella framställningsmetoden och samverkan mellan dessa.

Förädlingen sker fortfarande inom det geografiska området där de lokala producenterna med tidens gång utvecklat specifika kunskaper och förfinat det yrkeskunnande som är kopplat till produktionens olika faser, vilka innefattar följande:

— Köttet putsas, dvs. oanvändbara delar som senor, bindväv och mjukt fett avlägsnas.

— Köttet skärs i bitar och grovmals.

— Korvsmeten kryddas.

— Korvsmeten får vila mellan 4 och 24 timmar för att alla ingredienser ska blandas med varandra på ett balanserat sätt.

— Korven stoppas i naturtarm för att sedan böjas till den klassiska U-formen.

”Lucanica di Picerno” har en rubinröd färg. Korvskivorna är mjälla och fasta och ger en tydlig och intensiv smak i munnen av fänkålsfrön, som tillsammans med den kryddiga smaken av svartpeppar skapar produktens utmärkande sensoriska profil.

Den typiska sensoriska profilen har styrkts med analyser enligt metoden ”Flavour Profile” som på en icke strukturerad skala med linjära värden på 100 som representerar den upplevda intensiteten visade att den vilda fänkålen dominerar över den kryddiga pepparsmaken och chilismaken.

Valet av ingredienser, där den viktigaste är den vilda fänkålen, har alltså i kombination med regionens specialisering på charkuterier bidragit till utvecklingen av en produkt som genom sin distinkta smak särskiljer sig tydligt från annan lokal produktion av liknande slag.

Det geografiska områdets klimat, som är typiskt för de lukaniska Apenninerna, präglas av varma och torra somrar, följda av perioder med mycket regn och ofta snö under vintermånaderna. Temperatur- och nederbördsförhållandena är idealiska för den vilda fänkålen, som traditionellt används vid tillverkningen av ”Lucanica de Picerno”. Enligt receptet från Picerno, som är en familjetradition på landsbygden, ska det vara så mycket som ett hundratal fänkålsfrön per kilo korvsmet, vilket gör att smaken blir mycket framträdande. I sammanhanget kan nämnas att det i Picerno fanns en veritabel marknad för fänkål. Denna gamla perenna kryddväxt växer överallt och förr var det de äldre på landsbygden som skördade och sålde fröna. I dag kommer fänkålen oftast, men inte alltid, från det avgränsade geografiska området.

Traditionen att hänga upp ”Lucanica di Picerno” på särskilda vagnar under mognadslagringen ger korvarna den karakteristiska U-formen som än i dag kännetecknar produkten.

Produktionen av ”Lucanica di Picerno” har alltså djupa rötter i regionen. Det framgår inte minst av det stora antalet aktörer som med samma hantverksmetoder som användes av deras förfäder lägger stor omsorg på valet av kött, liksom på förädlingen och mognadslagringen, för att ta fram denna typiska produkt som bekräftar sambandet mellan produktionen av ”Lucanica di Picerno” och dess ursprung fram till våra dagar.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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