

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdassa tarkoitettu rekisteröintihakemuksen julkaiseminen

(2018/C 153/06)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012⁽¹⁾ 51 artiklassa tarkoitetulla tavalla.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”LUCANICA DI PICERNO”

EU-nro: PGI-IT-02313 – 5.6.2017

SAN () SMM (X)

1. Nimi

”Lucanica di Picerno”

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Italia

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus

3.1 Tuotelaji

Luokka 1.2 Lihavalmisteet (kuten kuumennetut, suolatut ja savustetut)

3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta

Suojattu maantieteellinen merkintä ”Lucanica di Picerno” on varattu valmistetulle lihavalmisteelle, jolla on seuraavat ominaisuudet:

Fyysiset ominaisuudet:

Lucanica di Picernolle on ominaista kaareva U-kirjainta muistuttava muoto. Tuote painaa 250–350 grammaa. Sen halkaisija on 3,0–3,6 cm ja pituus 20–35 cm.

Siivutettavaksi tarkoitettu Lucanica di Picerno painaa enintään 1,2 kg, sen halkaisija on 3,0–3,6 cm ja pituus 40–70 cm.

Aistinvaraiset ominaisuudet:

Väri: tuotteesta leikatut viipaleet ovat kiinteitä, rubiininpunaisia ja niissä on rasvakudosta.

Tuoksu ja maku: tuotteelle ominaiset aistinvaraiset ominaisuudet ovat peräisin luonnonvaraisen fenkolin (*Foeniculum vulgare*) hallitsevasta aromista, joka määritellään fenkolin siementen tuoksuksi ja jälkimauksi. Siihen liittyy mausteinen aromi, joka määritellään pippurin (*Piper nigrum*) tuoksuksi ja jälkimauksi, ja chilin (*Capsicum annuum*) aromi, joka määritellään chilihuutaleiden tai chilin siementen tuoksuksi ja jälkimauksi. Aistinvaraisten ominaisuuksien kuvauksessa mausteinen ja chilin aromi ovat heikompia kuin luonnonvaraisen fenkolin aromi.

Tuotteesta sallitaan myös mausteisempi versio, jossa chilin aromi tuntuu vahvemmin, mutta luonnonvaraisen fenkolin aromin on edelleen oltava hallitseva.

Kemialliset ja kemiallis-fyysiset ominaisuudet:

Rasvapitoisuus on 18–35 prosenttia

Kosteuspitoisuus on 35–50 prosenttia

Vesiaktiivisuus (aw) on korkeintaan 0,88

pH on 5,4–5,8.

⁽¹⁾ EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

3.3 Rehu (ainoastaan eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (ainoastaan jalostetut tuotteet)

SMM-tuotteen Lucanica di Picerno valmistukseen käytetty raaka-aine on sellaisten painavien sikojen ruhoista saatava tuore liha, jotka luokitellaan vastaavaan painoluokkaan Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 ⁽¹⁾ mukaisesti. Tuotantolaitosten vastaanottamien ruhojen on kuuluttava lihakkuusluokkaan E, U, R tai O voimassa olevan Euroopan unionin lainsäädännön mukaisesti. Painavat siat kasvatetaan vähintään yhdeksän kuukautta niin, että ne saavuttavat korkean painon ja tuottavat Lucanica di Picernon tuotantoon soveltuvaa lihaa.

Seuraavanlaisista sioista peräisin olevaa lihaa ei sallita:

- 1) siat, joilla on epäedullisia piirteitä, erityisesti sikojen stressialttiuteen liittyvä geeni
- 2) geneettiset tyytit ja eläimet, joiden ei katsota muilta osin täyttävän tämän tuote-eritelmän vaatimuksia
- 3) rotuihin Belgian Landrace, Hampshire, Piétrain, Duroc ja Spotted Poland kuuluvat puhdasrotuiset siat.

Yhdeksän kuukauden ikäiset terveet porsaasat lähetetään teurastettaviksi. Karjuja ja emakoita ei teurasteta. Lisäksi on kiellettyä käyttää ruhoja, joiden verenlaskua ei ole suoritettu kunnolla tai joissa on selvästi lihassairauksia (PSE tai DFD) tai selviä merkkejä tulehduksista tai traumaista.

Lucanica di Picernoa voidaan tuottaa ainoastaan käyttämällä lavasta (joista on poistettu luut ja jänteet), niskasta, kuvelihasta, kyljestä ja sisäfileen päistä peräisin olevia paloja ja jauhettua kinkkua.

Lihaseoksen valmistuksessa sallitaan seuraavat ainesosat (ilmaistuna prosentteina kokonaispainosta):

- suolaa 2,0–2,5 prosenttia
- mietoa tai tulista chilipaprikaa (*Capsicum annum*) 0,1–0,15 prosenttia
- luonnonvaraisen fenkolin (*Foeniculum vulgare*) siemeniä 0,13–0,18 prosenttia
- mustapippuria (*Piper nigrum*) 0,05–0,1 prosenttia
- dekstroosia ja sakkaroosia enintään 0,5 prosenttia.

Seuraavat adjuvantit, lisäaineet ja säilytysaineet ovat myös sallittuja lihasekoituksen valmistuksessa:

- natriumnitriitti (E250)
- kaliumnitraatti (E252): enintään 0,10 g/kg
- askorbiinihappo (E300), enintään 0,1 prosenttia tai natriumaskorbaatti (E301), enintään 0,1 prosenttia.

Fermentaation käynnistämiseen tarkoitettuja mikrobiviljelmiä (mikrobiset hapatteet) voidaan myös lisätä lihaseoksen valmistuksessa.

Maidon, maitotuotteiden tai muuntogeenisistä organismeista valmistettujen ainesosien käyttöä ei sallita.

3.4 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella

Kaikki Lucanica di Picernon tuotantovaiheet lihapalojen leikkaamisesta tuotteen kypsyttämiseen tapahtuvat yksilöidyllä maantieteellisellä alueella.

3.5 Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt

Lucanica di Picerno voidaan saattaa markkinoille pakkaamattomana tai pakattuna vakuumiin tai suojakaasuun. Sitä saa pitää kaupan kokonaisena, paloina tai viipaleina.

3.6 Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt

Merkinnöissä on oltava SMM-tunnus "Lucanica di Picerno" ja unionin tunnus.

Kiinnitettävät merkit, sinetit ja muu tiedotusmateriaali sallitaan, kunhan ne eivät ole luonteeltaan mainostavia tai kuluttajia harhaanjohtavia.

⁽¹⁾ EUVL L 347, 20.12.2013, s. 671.

Etiketissä on sallittua myös käyttää tilan tai yrityksen nimiä tai muita nimiä tai yksityisiä tuotemerkkejä, kunhan ne eivät ole luonteeltaan mainostavia tai kuluttajia harhaanjohtavia.

Nimityksen logo on seuraavanlainen:



4. Maantieteellisen alueen tarkka rajaus

Lucanica di Picernon tuotantoalue on seuraavien kuntien alueella: Picerno, Tito, Satriano di Lucania, Savoia di Lucania, Vietri di Potenza, Sant'Angelo Le Fratte, Brienza, Balvano, Ruoti, Baragiano, Bella, Muro Lucano, Castelgrande ja Sasso di Castalda.

5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

SMM-tuotteen Lucanica di Picerno rekisteröintihakemuksen perustana on tuotteelle tunnusomainen luonnonvaraisen fenkolin käyttö lihaseoksessa. Lopullisen tuotteen aistinvaraisessa analyysissä sen aromi on osoitettu hallitsevaksi muihin ainesosiin nähden. Hakemus perustuu myös siihen, että tuote tuotetaan paikallisesti.

SMM-tuote Lucanica di Picerno tuotetaan käyttämällä pitkäaikaisia historiallisia menetelmiä, ja sen ominaisuudet liittyvät ympäristöön (laajassa merkityksessään, inhimilliset tekijät huomioon ottaen), satoja vuosia vanhaan tuotantomenetelmään sekä näiden väliseen vuorovaikutukseen.

Tuotantomenetelmät ovat siirtyneet kyseisellä alueella sukupolvelta toiselle, ja erityinen ammattitaito on kehittynyt paikallisten tuottajien ansiosta. Nämä ovat parannelleet eri vaiheissa teknisiä taitojaan, kuten

- käyttökeltomien osien, kuten hermot, sidekudos ja pehmeä rasva, siistiminen
- lihan leikkaaminen pieniin paloihin ja näin saatujen palojen hienontaminen
- lihaseoksen maustaminen
- seoksen vetäytyminen 4–24 tunnin ajan, jotta ainesosat yhdistyvät tasapainoisesti
- luonnonsuolen täyttäminen seoksella, minkä vuoksi makkara saa tunnusomaisen U-kirjaimen muodon.

Lucanica di Picerno on väriltään rubiinipunainen, ja sen pehmeiden ja kiinteiden viipaleiden hallitseva, voimakkaasti tuntuva maku on peräisin fenkolin siemenistä yhdessä mustapippurin mausteisen aromin kanssa. Nämä tekijät vaikuttavat yhdessä sen erityisiin aistinvaraisiin ominaisuuksiin.

Nämä on osoitettu makuanalyseissä, joissa todettiin, että havaittava voimakkuus lineaarisella, ei-jäsenellyllä arviointiasteikolla, joka on korkeintaan 100, luonnonvaraisen fenkolin aromi on "mausteisen" ja "chilin" aromeihin verrattuna hallitseva.

Ainesosien (ennen kaikkea luonnonvaraisen fenkolin) valinta ja lihavalmisteiden tuotannon ilmeiset taidot alueella edistävät osaltaan muista samankaltaisista paikallistuotteista aistinvaraisesti helposti erotettavan tuotteen luomista.

Alueen ilmasto-olot ovat Lucanian Apenniineille tavanomaiset. Kuumaa ja kuivaa kesää seuraavat runsassateiset kaudet, ja talvikuukausina on usein lunta. Lämpötila- ja kosteusolot ovat Lucanica di Picernon tuottamiseen perinteisesti käytetyn fenkolin runsaan kasvun tärkeimmät tekijät. Talonpoikaisperinteistä peräisin olevassa Picernon reseptissä tätä maustetta käytettiin siinä suhteessa, että lihasekoituksen jokaisessa kilossa oli noin sata siementä. Tämä korostaa tuotteen erityispiirrettä. On syytä panna merkille, että Picerno oli luonnonvaraisen fenkolin huomattava markkina-alue. Tämän hyvin vanhan aromikasvilajin siemeniä oli kaikkialla tarjolla, ja vanhukset keräsivät ja möivät niitä. Luonnonvarainen fenkoli on tällä hetkellä yleensä (mutta ei välttämättä) peräisin yksilöidyltä maantieteelliseltä alueelta.

Lisäksi tapa, jolla Lucanica di Picerno -makkarat perinteisesti ripustetaan erityisille kypsytystelineille, antaa niille tunnusomaisen U-kirjaimen muodon, jonka perusteella tuote on voitu erottaa nykypäiviin saakka.

Lucanica di Picernon tuotannolla on vahva sidos alueeseen, mistä ovat osoituksena lukuisat toimijat, jotka perinteisiä käsityömenetelmiä käyttäen kiinnittävät erityistä huomiota lihan valitsemiseen ja käsittelyyn ja makkaroiden kypsytämiseen ja jotka siten luovat yhteyden Lucanica di Picernon alkuperäisen ja nykyisen tuotannon välille.

Eritelmän julkaisutiedot

(tämän asetuksen 6 artiklan 1 kohdan toinen alakohta)

Tämä ministeriö on aloittanut kansallisen vastaväitemenettelyn julkaisemalla 19. huhtikuuta 2017 Italian tasavallan virallisen lehden numerossa 91 hakemuksen suojatun maantieteellisen merkinnän "Lucanica di Picerno" rekisteröimiseksi.

Eritelmän täydellinen teksti on saatavissa internetosoitteessa

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

tai

menemällä suoraan maa- ja metsätalousministeriön kotisivulle (www.politicheagricole.it), valitsemalla ensin "Prodotti DOP IGP" (ylhäällä oikealla), sen jälkeen "Prodotti DOP IGP STG" (näytön vasemmassa laidassa) ja lopuksi "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE".
