

**Objava zahtjeva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012  
Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode**

(2018/C 153/06)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća <sup>(1)</sup>.

JEDINSTVENI DOKUMENT

**„LUCANICA DI PICERNO”**

**EU br.: PGI-IT-02313 – 5.6.2017.**

**ZOI ( ) ZOZP (X)**

**1. Naziv**

„Lucanica di Picerno”

**2. Država članica ili treća zemlja**

Italija

**3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

**3.1. Vrsta proizvoda**

Razred 1.2. Mesni proizvodi (kuhani, soljeni, dimljeni itd.)

**3.2. Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.**

Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla „Lucanica di Picerno” rezervirana je za pripremljeni mesni proizvod sa sljedećim svojstvima:

Fizikalna svojstva:

Kobasica „Lucanica di Picerno” ima karakterističan zakrivljeni oblik slova „U”. Proizvod teži od 250 g do 350 g. Ima promjer od 3,0 cm do 3,6 cm i dugačak je od 20 cm do 35 cm.

Kobasica „Lucanica di Picerno” namijenjena za rezanje teži do 1,2 kg, ima promjer od 3,0 cm do 3,6 cm i dugačka je od 40 cm do 70 cm.

Organoleptička svojstva:

Boja: kad se proizvod nareže, kriške su čvrste i rubin-crvene boje te se vidjeti masno tkivo.

Miris i okus: osjetilna posebnost proizvoda potječe od prevladavajuće arome „divljeg komorača” (*Foeniculum vulgare*), koji se definira kao miris i okus sjemenki komorača, te je povezana s „pikantnom” aromom, koja se definira kao miris i okus papra (*Piper nigrum*), i aromom „čili papričica” (*Capsicum annuum*), koja se definira kao miris i okus pahuljica ili sjemenki čili papričica. U opisnoj osjetilnoj analizi „pikantna” aroma i aroma „čili papričica” manje su intenzivne od arome „divljeg komorača”.

Dopuštena je pikantna inačica proizvoda u kojoj je percipirani intenzitet arome „čili papričica” jači iako i dalje mora prevladavati aroma „divljeg komorača”.

Kemijska i kemijsko-fizikalna svojstva:

udio masti od 18 % do 35 %,

udio vlage od 35 % do 50 %,

aktivnost vode (Aw) od najviše 0,88,

pH-vrijednost od 5,4 do 5,8.

<sup>(1)</sup> SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

### 3.3. Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)

Sirovina koja se upotrebljava za proizvodnju kobasice sa ZOZP-om „Lucanica di Picerno” svježe je meso dobiveno od trupova teških svinja koje su kao takve klasificirane unutar odgovarajuće težinske kategorije na temelju Uredbe (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća<sup>(1)</sup>; trupovi primljeni u proizvodnim pogonima moraju biti iz klasa E, U, R i O u skladu sa zakonodavstvom Europske unije koje je na snazi; teške svinje uzgajaju se najmanje devet mjeseci na način kojim se postižu visoke težine i dobiva meso primjereno za proizvodnju kobasice „Lucanica di Picerno”.

Nije dopušteno meso iz sljedećih izvora:

1. svinje s nepoželjnim osobinama, s posebnim naglaskom na gen odgovoran za osjetljivost na stres (PSS);
2. genetski tipovi i životinje koje na neki drugi način nisu u skladu s potrebama ove specifikacije proizvoda;
3. čistokrvne životinje pasmina belgijski landras, Hampshire, Piétrain, Duroc i Spotted Poland.

Svinje izvrsnog zdravstvenog stanja šalju se na klanje nakon što navrše devet mjeseci. Ne kolju se nerasti i krmače. Osim toga, zabranjena je upotreba trupova koji nisu temeljito iskrvareni ili trupova s očitim miopatijama (PSE i DFD) ili očitim znakovima upala ili trauma.

Kobasica „Lucanica di Picerno” smije se proizvoditi isključivo od komada kao što su plečka (otkoštena i s koje su odstranjeni živci), vrat, potplečka, potrbušina, vrh pisanice i mljevena šunka.

U pripremi mješavine mesa dopušteni su sljedeći sastojci (izraženi u postotku njezine ukupne težine):

- sol od 2,0 % do 2,5 %,
- blage ili ljute čili papričice (*Capsicum annuum*) od 0,1 % do 0,15 %,
- sjemenke divljeg komorača (*Foeniculum vulgare*) od 0,13 % do 0,18 %,
- crni papar (*Piper nigrum*) od 0,05 % do 0,1 %,
- dekstroza i saharoza do najviše 0,5 %.

U pripremi mješavine mesa dopuštena su i sljedeća pomoćna sredstva, aditivi i konzervansi:

- natrijev nitrit (E250),
- kalijev nitrat (E252): do 0,10 g/kg,
- askorbinska kiselina (E300) do 0,1 % ili natrijev askorbat (E301) do 0,1 %.

Tijekom pripreme mješavine mesa smiju se dodati i pripravci mikrobnih kultura kojima se potiče fermentacija (mikrobni starteri).

Nisu dopušteni sastojci kao što su mlijeko, mliječni proizvodi i sastojci s GMO-om.

### 3.4. Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području

Svi proizvodni postupci u proizvodnji kobasice „Lucanica di Picerno”, od obrezivanja komada mesa do zrenja proizvoda, odvijaju se na određenom zemljopisnom području.

### 3.5. Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv

Kobasica „Lucanica di Picerno” može se stavljati na tržište nepakirana, vakuumirana ili pakirana u zaštićenoj atmosferi; može se stavljati na tržište cijela, u dijelovima ili kriškama.

### 3.6. Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv

Na etiketi se mora nalaziti logotip ZOZP-a „Lucanica di Picerno” i europski simbol.

Dopušta se upotreba oznaka, pečata i drugih informativnih materijala, pod uvjetom da oni ne sadržavaju pohvalne izraze i da se njima ne zavarava kupca.

<sup>(1)</sup> SL L 347, 20.12.2013., str. 671.

Na etiketama se dopušta i upotreba naziva, naziva gospodarstava, naziva poduzeća ili privatnih trgovačkih marki, pod uvjetom da one ne sadržavaju pohvalne izraze i da se njima ne zavarava kupca.

Logotip je oznake sljedeći:



#### 4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

Proizvodno područje kobasice „Lucanica di Picerno” nalazi se na područjima općina 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. Povezanost sa zemljopisnim područjem

Zahtjev za registraciju ZOZP-a „Lucanica di Picerno” temelji se na karakterističnoj upotrebi divljeg komorača, koji je prisutan u mješavini mesa, za čiju je aromu osjetilnom analizom gotovog proizvoda dokazano da prevladava nad ostalim sastojcima; zahtjev se temelji i na činjenici da se proizvod prerađuje lokalno.

Činjenica je da se kobasica sa ZOZP-om „Lucanica di Picerno” proizvodi primjenom dugotrajnih, povijesnih metoda te svoje karakteristike duguje višestrukoj povezanosti s okolišem u širem smislu, uključujući ljudski čimbenik, stoljetnoj metodi proizvodnje i međudjelovanju tih čimbenika.

Prerada proizvoda na predmetnom području prenosila se s naraštaja na naraštaj te je razvijeno posebno stručno znanje zahvaljujući lokalnim proizvođačima koji su s vremenom usavršili svoje tehničke vještine u različitim fazama, a to su:

- obrezivanje, tj. rezanje neupotrebljivih dijelova kao što su živci, vezivno tkivo i mekana mast,
- rezanje mesa na male komade i mljevenje tako dobivenih komada,
- začinjavanje mješavine mesa,
- ostavljanje mješavine mesa da odleži u razdoblju od 4 do 24 sata kako bi se sastojci mogli ravnomjerno pomiješati,
- pakiranje mješavine u prirodna crijeva zbog čega kobasica poprima svoj klasični oblik slova „U”.

Kobasica „Lucanica di Picerno” rubin-crvene je boje, a njezine kriške, koje su nježne i čvrste, ostavljaju na nepcu intenzivan, prevladavajući okus sjemenki komorača, zajedno s pikantnom aromom crnog papra; zajedno ti čimbenici pridonose karakterističnom osjetilnom profilu kobasice.

Dokazi o karakterističnom osjetilnom profilu dolaze iz analiza provedenih primjenom metode „profil okusa” koje pokazuju da prema nestrukturiranoj linearnoj ljestvici procjene od 100 stupnjeva, na kojoj se prikazuje percipirani intenzitet, aroma „divljeg komorača” prevladava nad „pikantnom” aromom i aromom „čili papričica”.

Stoga odabir sastojaka, prije svega divljeg komorača, zajedno s nedvojbenom nadarenošću u području proizvodnje mesnih pripravaka, pridonosi izradi proizvoda koji se, u organoleptičkom smislu, može lako razlikovati od ostalih lokalnih proizvoda iste vrste.

Klimatski uvjeti na predmetnom području tipični su za Lukanske Apenine s vrućim suhim ljetima nakon kojih slijede razdoblja s obilnim padalinama i često snježni zimski mjeseci. Ti uvjeti u pogledu temperature i vlažnosti glavni su čimbenici koji potiču obilan rast komorača, sastojka koji se tradicionalno koristi u proizvodnji kobasice „Lucanica di Picerno”. Zapravo je recept iz Picerna, koji potječe iz seljačke tradicije domaće proizvodnje, uključivao upotrebu tog začina u omjeru od približno stotinu sjemenki po kilogramu mješavine mesa čime je naglašeno karakteristično obilježje tog proizvoda. Treba napomenuti da se u Picernu nalazilo pravo tržište divljim komoračem. Sjemenke te drevne višegodišnje aromatske biljke bile su svugdje prisutne te su ih starije osobe skupljale i prodavale. Danas se divlji komorač općenito, no ne nužno, dobiva s određenog zemljopisnog područja.

Osim toga, način na koji se kobasice „Lucanica di Picerno” tradicionalno vješaju na posebnim vješalicama tijekom zrenja daje im njihov karakterističan oblik slova „U”, koji još uvijek čini taj proizvod osebujnim.

Proizvodnja kobasice „Lucanica di Picerno” tradicionalno je prisutna na tom području, što potvrđuju brojni gospodarski subjekti koji, koristeći se metodama proizvodnje svojih predaka, posvećuju posebnu pažnju odabiru i preradi mesa te zrenju kobasica te tako stvaraju karakterističan proizvod koji je potvrda jedinstvenog načina proizvodnje kobasice „Lucanica di Picerno” od samih početaka do današnjih dana.

### **Upućivanje na objavu specifikacije**

(članak 6. stavak 1. drugi podstavak ove Uredbe)

Ovo ministarstvo pokrenulo je nacionalni postupak prigovora objavom zahtjeva za registraciju ZOZP-a „Lucanica di Picerno” u Službenom listu Talijanske Republike br. 91 od 19. travnja 2017.

Pročišćeni tekst specifikacije proizvoda dostupan je na sljedećoj internetskoj stranici:

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

ili

izravno na početnoj stranici talijanskog Ministarstva za poljoprivrednu, prehrambenu i šumarsku politiku ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)) klikom na „Qualità” u gornjem desnom kutu ekrana i zatim na „Prodotti DOP, IGP e STG” na lijevoj strani ekrana te na kraju na „Disciplinari di produzione all’esame dell’UE”.

---