



C/2025/5170

23.9.2025

**Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di
produzione di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento
delegato (UE) 2025/27 della Commissione ⁽¹⁾**

(C/2025/5170)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Lucanica di Picerno»

PGI-IT-02313-AM01 — 30.6.2025

1. Nome del prodotto

«Lucanica di Picerno»

2. Tipo di indicazione geografica

- ☐ Denominazione di origine protetta (DOP)
- ☒ Indicazione geografica protetta (IGP)
- ☐ Indicazione geografica (IG)

3. Settore

- ☒ Prodotti agricoli
- ☐ Vini
- ☐ Bevande spiritose

4. Stato membro cui appartiene la zona geografica

Italia

5. Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria

Ministero dell'agricoltura della sovranità alimentare e delle foreste - Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica

6. Qualifica come modifica ordinaria

Le modifiche del disciplinare della IGP Lucanica di Picerno

- non includono una modifica del nome della denominazione d'origine protetta o dell'indicazione geografica protetta, o dell'uso di tale denominazione;
- non rischiano di alterare il legame di cui all'articolo 5, paragrafo 1, lettera b), per le denominazioni d'origine protette o il collegamento di cui all'articolo 5, paragrafo 2, lettera b), per le indicazioni geografiche protette; o
- non comportano ulteriori restrizioni sulla commercializzazione del prodotto.

⁽¹⁾ Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. Descrizione della o delle modifiche approvate

1. Modifica dell'articolo 2

Modifica n. 1

La modifica riguarda l'articolo 2.4, capoverso 1 del disciplinare e il punto 3.3. del documento unico.

Descrizione: la modifica inserisce l'intervallo di peso della carcassa di suino pesante, compreso fra 110,1 e 180,0 chilogrammi, che sostituisce il criterio del peso medio vivo della partita di cui all'art. 2.4, ultimo capoverso del disciplinare.

Giustificazione: la modifica elimina il parametro del peso vivo della partita, meno preciso, e introduce il parametro del peso della singola carcassa, valutato in maniera oggettiva e precisa per ogni suino al momento della macellazione. L'aumento del peso si collega all'attuale tendenza della suinicoltura europea derivante dal miglioramento della genetica, del benessere animale e dell'alimentazione.

La modifica interessa il documento unico.

2. Modifica dell'articolo 2

Modifica n. 2

La modifica riguarda l'articolo 2.4, capoverso 4 del disciplinare e non modifica il documento unico.

Descrizione: la modifica definisce «magronaggio» ciò che nel disciplinare vigente è la «prima fase» di alimentazione, specificando che il magronaggio interviene dopo l'allattamento e lo svezzamento.

Giustificazione: la definizione come «magronaggio» è opportuna per esplicitare che essa avviene dopo le fasi di allattamento e di svezzamento, in cui i suini possono essere alimentati con tutte le materie prime ammesse dalle norme vigenti, al fine di assicurare i fabbisogni nutritivi, di benessere animale e stato di salute.

La modifica non interessa il documento unico.

3. Modifica dell'articolo 2

Modifica n. 3

La modifica riguarda l'art. 2.4, capoverso 4 del disciplinare e non modifica il documento unico.

Descrizione: la modifica aumenta il peso massimo dei suini alla conclusione della prima fase – ora denominata «magronaggio» – da 80 chilogrammi a 85 chilogrammi.

Giustificazione: l'aumento è connesso all'evoluzione della genetica, all'alimentazione e all'applicazione delle norme relative al benessere animale (direttiva 2008/120/CE), che hanno migliorato in generale le capacità di accrescimento del suino.

La modifica non interessa il documento unico.

4. Modifica dell'articolo 2

Modifica n. 4

La modifica riguarda l'art. 2.4, capoversi 4 e 5 del disciplinare e non modifica il documento unico.

Descrizione: la modifica unifica le due parti recanti «Alimenti ammessi nella prima fase» e «Alimenti ammessi nella seconda fase di ingrasso» nella «Tabella delle materie prime ammesse» inserita nella fase di magronaggio e utilizzata anche per la fase di ingrasso.

Viene modificata la denominazione delle seguenti materie prime, tenendo presente la nomenclatura prevista dalla normativa dell'Unione europea, regolamento (UE) n. 68/2013 aggiornato dal regolamento (UE) 2017/1017:

- «mais» è indicato come «granturco»
- «semola» è indicata come «farina»
- «farina disidratata di medica» è indicata come «erba medica essiccata ad alta temperatura»
- «expeller di lino» è indicato come «panello di lino» a cui vengono aggiunti «mangimi di pannello di semi di lino», «farina di semi di lino», «mangimi di farina di semi di lino»
- «marco mele e pere, buccette d'uva o di pomodori quali veicoli d'integratori» sono indicati come «residui della spremitura della frutta e residui della spremitura del pomodoro, quali supporto delle premiscele»
- «lievito di birra e/o di torula» è indicato come «lieviti»
- «farina di estrazione di germe di mais» è indicata come «farina di germe di granturco»
- «distillers» è indicato come «trebbie e solubili di distilleria essicati».

Vengono eliminate le seguenti materie prime:

- «carrube denocciolate»
- «lisati proteici»
- «patata disidratata»
- «manioca»
- «polpe di bietola surpressate ed insilate»
- «farina di sesamo»
- «farina di estrazione di cocco».

Viene eliminata la dicitura «avena» nella categoria «cereali minori».

Viene modificata la quantità delle seguenti materie prime:

- «latticello» per la sola fase di magronaggio (che passa a massimo 250 gr per capo per giorno di sostanza secca)
- «farina glutinata di granturco e/o corn gluten feed» (da fino al 5 % a fino al 10 %)
- «granturco» (da fino al 55 % a fino al 65 %)
- «sorgo» (da fino al 40 % a fino al 55 %)
- «orzo» (da fino al 40 % a fino al 55 %)
- «frumento» (da fino al 25 % a fino al 55 %)
- «triticale» (da fino al 25 % a fino al 55 %)
- «polpe secche esauste di bietola» (da fino al 4 % a fino al 10 %)
- «erba medica essiccata ad alta temperatura» (da fino al 2 % a fino al 4 %)

Vengono aggiunte le seguenti materie prime:

- «farina glutinata di granturco e/o corn gluten feed», anche nella fase di ingrasso
- «silomais», anche nella fase di ingrasso
- «pastone integrale di spiga di granturco»
- «trebbie e solubili di distilleria essiccati», anche nella fase di ingrasso
- «mangimi di pannello di semi di lino, farina di semi di lino, mangimi di farina di semi di lino»
- «lipidi con punto di fusione superiore a 36 °C», anche per la fase di ingrasso
- «prodotti ottenuti per estrazione dai semi di colza»
- «soia integrale tostata e/o pannello di soia», per la sola fase di magronaggio.

La materia prima «pisello e/o altri semi di leguminose» è stata divisa in due voci: «pisello» e «altri semi di leguminose», incrementando le quantità «pisello» fino al 25 % e «altri semi di leguminose» fino al 10 %.

Relativamente a «pastone di granella e/o pannocchia» viene specificato «di granturco».

La «farina di estrazione di soia» viene ricondotta in «prodotti ottenuti per estrazione dai semi di soia», il cui utilizzo viene uniformato, fino al 20 %, nella fase di magronaggio e nella fase di ingrasso.

La «farina di girasole» viene ricondotta in «prodotti ottenuti per estrazione dai semi di girasole», il cui utilizzo viene aumentato fino al 10 %.

Per prodotti ottenuti per estrazione dai semi di soia, di girasole e di colza viene imposto, nella nota 4 della Tabella, un tenore massimo di grassi greggi non superiore al 2,5 % della sostanza secca.

Viene modificato il riferimento alle tolleranze sulle singole materie prime in osservanza all'art. 17, paragrafo 2) lettera b) del regolamento (CE) n. 767/2009 eliminando il riferimento alla percentuale del 10 %.

Viene inserita la possibilità di utilizzo di minerali, vitamine e additivi.

Viene introdotto il riferimento alla forma secca di presentazione dell'alimento.

Alla nota 2 viene precisata la definizione di «trebbie e solubili di distilleria essiccati».

In aggiunta al limite massimo pari al 2 % dell'acido linoleico, la modifica introduce il limite massimo di grassi greggi pari al 5 % della sostanza secca della dieta.

Giustificazione: l'inserimento della «Tabella delle materie prime ammesse» unificata per le fasi di magronaggio e ingrasso semplifica la lettura del disciplinare.

La nomenclatura delle materie prime viene modificata in linea con quanto previsto dal regolamento (UE) n. 68/2013 della Commissione aggiornato dal regolamento (UE) 2017/1017. L'aggiornamento della nomenclatura è necessario per indicare più chiaramente il tipo di materia prima a cui si fa riferimento.

Il riferimento all'«avena» viene eliminato in quanto materia prima rientrante nella categoria dei «cereali minori».

«Carrube denocciolate», «lisati proteici», «patata disidratata», «manioca», «polpe di bietola surpressate ed insilate», «farina di sesamo», «farina di estrazione di cocco» sono eliminate in quanto scarsamente utilizzate nell'alimentazione del suino pesante per ragioni tecniche o qualitative, o perché scarsamente reperibili o di bassa qualità nutrizionale.

La percentuale di utilizzo della «farina glutinata di granturco e/o corn gluten feed» viene aumentata in quanto è una materia prima che contiene un elevato tenore proteico, utile nella dieta (proteina indifferenziata) e altamente digeribile.

«Latticello» (nella fase di magronaggio), «granturco», «sorgo», «orzo», «frumento», «triticale», «polpe secche esauste di bietola», «erba medica essiccata ad alta temperatura», «prodotti ottenuti per estrazione dai semi di girasole» sono materie prime il cui utilizzo viene incrementato in quanto sono da sempre alla base dell'alimentazione tradizionale del suino pesante e, anche alla luce dei miglioramenti ottenuti dal settore mangimistico nell'ultimo decennio, migliorano l'apporto di fibre e le funzioni vitali dei suini.

L'uso dei «lipidi con un punto di fusione superiore a 36 °C» viene previsto sia per la fase di magronaggio che per quella di ingrasso, poiché, aggiungendo il requisito del 5 % massimo di grassi della sostanza secca della dieta e con il limite del 2 % per l'acido linoleico, e assicurato che, qualora venga usato lo strutto in fase di ingrasso, ci sia un adeguato livello di grasso di copertura del suino.

Viene inserita la «soia integrale tostata e/o pannello di soia» in quanto, nella fase di magronaggio, apporta energia che risulta indispensabile per soddisfare il fabbisogno energetico del suino.

Il «pastone integrale di spiga di granturco» è una materia prima molto fibrosa, utilizzata in alternativa alla crusca per somministrare fibra agli animali.

L'incremento della percentuale di «pisello» assicura un adeguato livello di grasso di copertura del suino contenendo, a differenza di altre leguminose, una bassa concentrazione di fattori antinutrizionali.

I «mangimi di pannello di semi di lino», la «farina di semi di lino» e i «mangimi di farina di semi di lino» vengono introdotti in quanto materie prime simili al «panello di lino» - mantenuto nel disciplinare - e compresi nel regolamento (UE) 2017/1017 della Commissione.

Il «Silomais» e le «trebbie e solubili di distilleria essiccati», queste ricche di vitamina B, costituiscono un'ottima materia prima, ora inserita anche nella fase di ingrasso, che assicura un adeguato livello di grasso di copertura dei suini e che, essendo un prodotto molto fibroso, viene digerita meglio dagli animali adulti rispetto ai suini giovani.

Relativamente ai «prodotti ottenuti per estrazione dai semi di colza», il «colza» viene inserito ex novo nell'elenco delle materie prime, in quanto il miglioramento genetico ha permesso di selezionare nuove varietà prive di glucosinolati e acido erucico (fattori antinutrizionali); per allinearsi con soia e girasole, viene scelta la stessa modalità di terminologia.

I prodotti, in passato ricompresi sotto un'unica voce, come, per esempio, ex regolamento (UE) n. 575/2011 la «farina di semi di colza», nel 2013 – con il regolamento (UE) n. 68/2013, come modificato dal regolamento (UE) 2017/1017 della Commissione - vengono suddivisi in due diverse voci: «farina di semi di colza» e «mangimi a base di farine di semi di colza». Il regolamento (UE) 2017/1017 della Commissione prevede una serie di prodotti ottenuti per estrazione dai semi di colza; non si possono elencare tutte le materie prime suscettibili di essere modificate da aggiornamenti del regolamento (UE) 2017/1017 della Commissione. Per assicurare un grasso di copertura adatto viene imposto un tenore massimo di grassi greggi, pari al 2,5 % della sostanza secca, requisito riportato nelle note della tabella delle materie prime ammesse.

Relativamente ai «Prodotti ottenuti per estrazione dai semi di soia» viene uniformità la percentuale al 20 % sia in fase di magronaggio sia in fase di ingrasso, per assicurare un ottimale grasso di copertura dei suini per la produzione della Lucanica di Picerno; essendo caratteristica fondamentale il contenuto in grassi greggi della materia prima, viene imposto un tenore massimo di grassi greggi, pari al 2,5 % della sostanza secca, requisito riportato tra le note inserite dopo la tabella. I prodotti, in passato ricompresi sotto un'unica voce, come per esempio, la farina (di semi) di soia, ex regolamento (UE) n. 575/2011, nel 2013, ex regolamento (UE) n. 68/2013, come modificato dal regolamento (UE) 2017/1017, sono stati suddivisi in due diverse voci: «farina di soia» e «mangimi a base di farina (di semi) di soia». Il regolamento (UE) 2017/1017 prevede una serie di prodotti ottenuti per estrazione dai semi di soia; non si possono elencare tutti i suddetti prodotti e gli stessi potrebbero essere modificati da aggiornamenti/ modifiche del regolamento (UE) 2017/1017 della Commissione.

Relativamente a «prodotti ottenuti per estrazione dai semi di girasole» (fissati al 10 %): per assicurare un grasso di copertura dei suini adatto per l'ottenimento di materia prima idonea alla produzione della Lucanica di Picerno è importante il contenuto in grassi greggi della materia prima; perciò, viene previsto, tra le note della tabella, un tenore massimo di grassi greggi, pari al 2,5 % della sostanza secca. I prodotti, in passato ricompresi sotto un'unica voce, come per esempio, la farina di semi di girasole, ex regolamento (UE) n. 575/2011, nel 2013, ex regolamento (UE) n. 68/2013, come modificato dal regolamento (UE) 2017/1017, sono stati suddivisi in due diverse voci: «farina di estrazione di semi di girasole» e «mangimi a base di farina di semi di girasole». Il regolamento (UE) 2017/1017 della Commissione prevede una serie di prodotti ottenuti per estrazione dai semi di girasole. Non si possono elencare tutti i suddetti prodotti e gli stessi potrebbero essere modificati da aggiornamenti/modifiche del regolamento (UE) 2017/1017 della Commissione.

Il riferimento alle tolleranze sulle singole materie prime consente l'adeguamento alla normativa vigente in ambito mangimistico facendo riferimento all'art. 17, paragrafo 2) lettera b) del regolamento (CE) n. 767/2009.

La previsione della forma secca di presentazione dell'alimento consente all'allevatore di scegliere quale forma adottare.

L'integrazione vitaminica e minerale dell'alimentazione e l'impiego di additivi assicurano una corretta costruzione muscolare e favoriscono digestione e assorbimento dei nutrienti.

La definizione di «Trebbe e solubili di distilleria essiccati» è stata chiarita richiamando quanto stabilito al punto 1.12.9 del regolamento (UE) 2017/1017 della Commissione.

La modifica non interessa il documento unico.

5. *Modifica dell'articolo 2*

Modifica n. 5

La modifica riguarda l'Articolo 2.4, capoversi 4 e 5 del disciplinare e non modifica il documento unico.

Descrizione: la modifica, nella regolamentazione dell'alimentazione dei suini relativa alla fase di ingrasso, prevede il rinvio alla «Tabella delle materie prime ammesse» inserita nella fase di magronaggio, con alcune specifiche necessarie per la fase di ingrasso.

Giustificazione: la modifica consente di avere un quadro chiaro dell'alimentazione ammessa anche nella fase di ingrasso.

La modifica non interessa il documento unico.

6. *Modifica dell'articolo 2*

Modifica n. 6

La modifica riguarda l'articolo 2.4., ultimo capoverso del disciplinare e non modifica il documento unico.

Descrizione: la modifica sposta la previsione del requisito di peso dei suini al primo capoverso dell'articolo 2.4, sostituendo il criterio del peso medio vivo della singola partita pari a kg. 160 più o meno 10 % con il parametro del peso della singola carcassa compreso fra 110,1 e 180,0 kg.

Giustificazione: la modifica consente di indicare con precisione i valori di peso della singola carcassa di suino pesante, in luogo del peso medio vivo della partita di 160 kg più o meno 10 %, al fine di operare un controllo più puntuale dei requisiti di ammissibilità di ciascun suino macellato.

La modifica non interessa il documento unico.

7. *Modifica dell'articolo 7*

Modifica n. 7

La modifica riguarda l'articolo 7 del disciplinare e non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione: la modifica elimina l'articolo 7 (Controlli).

Giustificazione: l'eliminazione è necessaria in adeguamento alla normativa vigente dell'Unione europea – articolo 49 del regolamento (UE) 2024/1143.

La modifica non interessa il documento unico.

8. *Modifica dell'articolo 8*

Modifica n. 8

La modifica riguarda l'articolo 8 del disciplinare e non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione: la modifica rinumerava l'articolo 8 in articolo 7 lasciando inalterato il contenuto.

Giustificazione: la modifica è necessaria per la nuova organizzazione in articoli del disciplinare.

La modifica non interessa il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

«Lucanica di Picerno»

N. UE: PGI-IT-02313-AM01 — 30.6.2025

DOP () IGP (X)

1. Denominazione (denominazioni) (della DOP o IGP)

«Lucanica di Picerno»

2. Stato membro o paese terzo

Italia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Codice della nomenclatura combinata

- 16 — PREPARAZIONI DI CARNE, DI PESCI O DI CROSTACEI, DI MOLLUSCHI O DI ALTRI INVERTEBRATI ACQUATICI, O DI INSETTI

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

L'Indicazione Geografica Protetta della «Lucanica di Picerno» è riservata al prodotto di salumeria che risponde alle seguenti caratteristiche:

Caratteristiche fisiche:

La «Lucanica di Picerno» presenta la caratteristica forma ricurva ad «U». Il peso del prodotto varia da 250 g a 350 g. Il diametro varia da 3,0 a 3,6 cm, mentre la lunghezza varia da 20 a 35 cm.

La Lucanica di Picerno destinata all'affettamento, ha un peso fino 1,2 kg, un diametro tra 3,0 e 3,6 cm, una lunghezza compresa tra 40 e 70 cm.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: il prodotto al taglio presenta una fetta compatta di colore rosso rubino, con presenza di frazione adiposa;

Odore e Gusto: la specificità sensoriale del prodotto è data da una prevalenza dell'aroma di «finocchio selvatico» (*Foeniculum vulgare*), definito come odore e retrogusto di seme di finocchio, associato all'aroma di «speziato», definito come odore e retrogusto di pepe (*Piper nigrum*), e all'aroma di «peperone» (*Capsicum annuum*) definito come odore e retrogusto di peperone in scaglie o semi. All'analisi sensoriale descrittiva le intensità dell'aroma di «speziato» e di «peperone» risultano minori rispetto all'aroma di «finocchio selvatico».

È ammessa la variante piccante del prodotto, per la quale aumenta il valore d'intensità percepita dell'aroma «peperone», rimanendo comunque prevalente l'aroma di «finocchio selvatico».

Caratteristiche Chimiche e Chimico-Fisiche:

Contenuto in grasso da 18 a 35 %;

Umidità da 35 a 50 %;

Attività dell'acqua A_w max 0,88;

pH compreso tra 5,4 e 5,8

3.3. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

La materia prima adoperata per la produzione della «Lucanica di Picerno» I.G.P. consiste in carni fresche ottenute da carcasse di suino pesante, come tali classificate nell'ambito della corrispondente categoria di peso della carcassa compreso fra 110,1 chilogrammi e 180,0 chilogrammi, ai sensi del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio le carcasse che giungono agli stabilimenti devono rispondere alle classi E, U, R ed O secondo quanto previsto dalla vigente normativa dell'Unione europea; il suino pesante viene allevato per almeno 9 mesi, in modo tale da raggiungere pesi elevati e carni idonee alla produzione della «Lucanica di Picerno».

Non sono ammessi carni derivanti da:

- 1) suini portatori di caratteri antitetici, con particolare riferimento al gene responsabile della sensibilità agli stress (PSS);
- 2) tipi genetici ed animali comunque ritenuti non conformi ai fini del presente disciplinare;
- 3) animali in purezza delle razze Landrace Belga, Hampshire, Pietrain, Duroc e Spotted Poland.

I suini, in ottimo stato sanitario, sono inviati alla macellazione non prima che sia trascorso il nono mese. Dalla macellazione è escluso l'impiego di verri e scrofe. Inoltre, è vietato l'impiego di carcasse non ben dissanguate ovvero caratterizzate dalla presenza di miopatie conclamate (PSE e DFD) o di postumi evidenti di processi flogistici e traumatici.

Per la produzione della Lucanica di Picerno si possono utilizzare esclusivamente i tagli quali spalla disossata e snervata, collo, sottospalla, pancetta, punta di filetto e triti di prosciutto.

Per la preparazione dell'impasto gli ingredienti ammessi sono i seguenti (espressi in percentuale rispetto al peso complessivo dell'impasto):

- sale da 2,0 % a 2,5 %,
- peperoncino dolce o piccante (*Capsicum annum*) da 0,1 % a 0,15 %,
- semi di finocchio selvatico (*Foeniculum vulgare*) da 0,13 % a 0,18 %,
- pepe nero (*Piper nigrum*) da 0,05 % a 0,1 %,
- destrosio e Saccarosio al max 0,5 %.

Per la preparazione dell'impasto sono altresì ammessi i seguenti coadiuvanti, additivi e conservanti come di seguito riportato:

- nitrito di Sodio (E 250),
- nitrato di Potassio (E 252): fino a 0,10 g/kg,
- acido ascorbico (E 300) fino a 0,1 % o Ascorbato di sodio (E 301) fino a 0,1 %.

Possono, inoltre, essere aggiunti nella preparazione dell'impasto preparati di colture microbiche di avviamento alla fermentazione (Starter microbici).

Sono esclusi ingredienti quali latte, derivati del latte e ingredienti OGM.

Per la produzione della Lucanica di Picerno si possono utilizzare esclusivamente i tagli quali spalla disossata e snervata, collo, sottospalla, pancetta, punta di filetto e triti di prosciutto.

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata*

Tutte le fasi di produzione della «Lucanica di Picerno» dall'operazione di mondata dei tagli di carne alla stagionatura del prodotto avvengono nell'area geografica delimitata.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

La «Lucanica di Picerno» può essere commercializzata non confezionata o confezionata: sottovuoto o in atmosfera protettiva, intera, in tranci o affettata.

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

Nelle etichette deve comparire il logo della denominazione dell'I.G.P. «Lucanica di Picerno» e il simbolo grafico europeo.

È consentito l'utilizzo di pendagli, sigilli e altri materiali informativi purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

In etichetta è altresì consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento ad aziende, nomi, ragioni sociali, marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

Il logo della denominazione è il seguente:



4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona di produzione della «Lucanica di Picerno» ricade nei territori di 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. Legame con la zona geografica

La richiesta di registrazione dell'IGP Lucanica di Picerno si basa: sulla caratteristica dell'utilizzo del finocchio selvatico presente nell'impasto, l'aroma del quale, da un'analisi sensoriale del prodotto finito, risulta prevalente sugli altri ingredienti; nonché sulla caratteristica della locale lavorazione.

La Lucanica di Picerno I.G.P. viene, infatti, realizzata secondo metodi consolidati e storici e deve le sue caratteristiche ad una serie di collegamenti con l'ambiente in senso lato e comprensivi del fattore umano, della secolare metodologia di preparazione e del loro interagire.

La lavorazione nell'area di riferimento è stata tramandata e poi ha sviluppato conoscenze specifiche grazie ai produttori locali che nel tempo hanno affinato le conoscenze tecniche sulle varie fasi che prevedono:

- la pulitura, ovvero, il taglio di parti inutilizzabili come nervi, tessuti connettivali, grasso molle,
- la riduzioni in piccole porzioni e la triturazione delle porzioni di carni così ottenute,
- la speziatura dell'impasto,
- il riposo dell'impasto per un periodo compreso tra 4 e 24 ore tale da consentire agli ingredienti di amalgamarsi in modo equilibrato,
- insaccamento in budello naturale e conseguente conferimento della classica forma ad «U».

La «Lucanica di Picerno» presenta una colorazione rosso rubino e la fetta morbida e compatta assume al palato un gusto intenso e prevalente di seme di finocchio unito all'aroma di speziato del pepe nero contribuendo nel complesso a delineare il suo profilo sensoriale distintivo.

Il caratteristico profilo sensoriale è testimoniato da analisi effettuate secondo il metodo «Flavour Profile», che mostrano come, da una scala di valutazione lineare non strutturata di 100, che rappresenta l'intensità percepita, l'aroma di «finocchio selvatico», è prevalente sugli aromi «speziato» e «peperone».

La scelta degli ingredienti, primo fra tutti il finocchio selvatico, unitamente alla indubbia vocazione salumiera dell'area, contribuisce quindi alla creazione di un prodotto ben distinguibile per aspetti organolettici dalle altre produzioni locali dello stesso genere.

Le condizioni climatiche della zona, tipiche dell'Appennino lucano, consistenti in estati calde e siccitose a cui seguono stagioni con precipitazioni abbondanti, assumono di sovente carattere nevoso nei mesi invernali. Tali condizioni termo-igrometriche costituiscono i fattori principali che favoriscono la rigogliosa crescita del finocchio, ingrediente utilizzato tradizionalmente per la produzione della «Lucanica di Picerno». Infatti la ricetta picernese, proveniente dalla tradizione casalinga contadina prevedeva l'utilizzo di questa spezia nel rapporto di un centinaio di semi per kg d'impasto, a sottolineare l'aspetto peculiare di questo prodotto. A tal proposito, va rilevato che a Picerno esisteva un vero e proprio mercato del finocchio selvatico. Presenti ovunque, i semi di questa antica pianta aromatica perenne, venivano raccolti e venduti da persone anziane. Il finocchio selvatico attualmente viene preso generalmente, ma non necessariamente, dalla zona geografica delimitata.

Anche la tradizionale sospensione della «Lucanica di Picerno» nella fase di stagionatura su appositi carrelli, permette di ottenere la caratteristica forma «U», che tutt'oggi distingue il prodotto.

Esiste quindi, un forte radicamento della produzione della «Lucanica di Picerno» sul territorio, manifestato dalla presenza di numerosi operatori che, secondo i metodi artigianali utilizzati dai loro progenitori, prestano particolare cura alla scelta delle carni, alla loro lavorazione ed alla stagionatura, realizzando così un prodotto tipico, a conferma di un legame che unisce la produzione della «Lucanica di Picerno» dalle sue origini fino ad oggi.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

<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>
