

Paraiškų paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą

(2018/C 153/06)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 51 straipsnį⁽¹⁾.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„LUCANICA DI PICERNO“

ES Nr. PGI-IT-02313–5.6.2017

SKVN () SGN (X)

1. Pavadinimas

„Lucanica di Picerno“

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Italija

3. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas

3.1. Produkto rūšis

1.2 klasė. Mėsos produktai (virti, sūdyti, rūkyti ir kt.)

3.2. Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas

Saugoma geografinė nuoroda „Lucanica di Picerno“ žymima dešra, kuriai būdingos toliau nurodytos savybės.

Fizinės savybės.

„Lucanica di Picerno“ būdinga išlenkta „U“ raidės forma. Produkto svoris – nuo 250 iki 350 gramų. Skersmuo – nuo 3,0 iki 3,6 cm, ilgis – nuo 20 iki 35 cm.

Pjaustyti skirtos „Lucanica di Picerno“ svoris gali būti iki 1,2 kg, skersmuo – 3,0 iki 3,6 cm, ilgis – nuo 40 iki 70 cm.

Juslinės savybės.

Spalva. Pjaustant produktą matomi kompaktiški raudonos rubino spalvos griežinėliai su taukų gabalėliais.

Kvapas ir skonis. Specifines juslines produkto savybes lemia stiprus paprastojo pankolio (*Foeniculum vulgare*) aromatas, apibūrinamas kaip pankolio sėklų kvapas ir pokvapis, taip pat prieskonių aromatas, apibūrinamas kaip pipiro (*Piper nigrum*) kvapas ir pokvapis, bei paprikos (*Capsicum annuum*) aromatas, apibūrinamas kaip paprikos trupinių ar sėklų kvapas ir pokvapis. Iš aprašomųjų juslinių savybių analizės matyti, kad prieskonių ir paprikos aromatai ne tokie stiprūs kaip paprastojo pankolio.

Leidžiama gaminti ir aštrų produktą, kuriame sustiprinamas juntamas paprikos aromatas, tačiau paprastojo pankolio aromatas išlieka vyraujantis.

Cheminės ir fizinės bei cheminės savybės.

Riebalų kiekis yra nuo 18 iki 35 %.

Drėgmė – nuo 35 iki 50 %.

Vandens aktyvumas (aw) – ne didesnis kaip 0,88.

pH – nuo 5,4 iki 5,8.

⁽¹⁾ OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

3.3. Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)

SGN „Lucanica di Picerno“ gaminti naudojamos žaliavos yra šviežia mėsa iš sunkiasvorių kiaulių skerdenų, priskiriamų atitinkamai svorio kategorijai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1308/2013⁽¹⁾; į gamybos įmonę atvežamos skerdenos turi būti E, U, R ir O klasių, kaip numatyta galiojančiuose Europos Sąjungos teisės aktuose; sunkiasvorės kiaulės auginamos bent 9 mėnesius taip, kad jos priaugtų daug svorio ir iš jų būtų galima pagaminti produktui „Lucanica di Picerno“ tinkamą mėsą.

Draudžiama naudoti mėsą, gaunamą iš:

- 1) kiaulių, turinčių netinkamų genetinių savybių, visų pirma – polinkį į kiaulių streso sindromą (KSS);
- 2) genetinių tipų ir gyvulių, neatitinkančių šios specifikacijos tikslų;
- 3) grynaveislių *Landrace Belga*, *Hampshire*, *Pietrain*, *Duroc* ir *Spotted Poland* gyvulių.

Geros sveikatos gyvuliai siunčiami į skerdyklą tik praėjus devyniems jų gyvenimo mėnesiams. Kuilių ir paršavedžių skersti negalima. Be to, draudžiama naudoti skerdenas, jei buvo netinkamai nuleistas kraujas, pastebimi aiškūs miopatijos (PSE ir DFD) simptomai arba akivaizdūs uždegiminių procesų ar sužalojimų požymiai.

Gaminant „Lucanica di Picerno“ gali būti naudojamos tik šios dalys: mentė, iš kurios pašalinti kaulai ir nervai, kaklinė, atskirti šonkauliai, krūtininė, nugarinė ir pjaustytas kumpis.

Ruošiant masę leidžiamos naudoti sudedamosios dalys (nurodyta viso tešlos svorio procentine dalimi):

- druska – nuo 2 % iki 2,5 %,
- saldūs ar aštrūs pipirai (*Capsicum annum*) – nuo 0,1 % iki 0,15 %,
- paprastojo pankolio (*Foeniculum vulgare*) sėklos – nuo 0,13 % ir 0,18 %,
- juodasis pipiras (*Piper nigrum*) – nuo 0,05 % iki 0,1 %,
- dekstrozė ir sacharozė – ne daugiau kaip 0,5 %.

Ruošiant masę taip pat leidžiama naudoti ir šiuos priedus bei konservantus:

- natrio nitritą (E250),
- kalio nitratą (E252): iki 0,10 g/kg,
- askorbo rūgštį (E300) – iki 0,1 % arba natrio askorbatą (E301) – iki 0,1 %.

Be to, ruošiant masę taip pat galima pridėti fermentaciją pradedančių mikrobu kultūrų preparatų (starterinių kultūrų).

Negali būti naudojamos tokios sudedamosios dalys kaip pienas, pieno gaminiai, taip pat genetiškai modifikuotos sudedamosios dalys.

3.4. Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje

Visi „Lucanica di Picerno“ gamybos etapai nuo mėsos gabalų paruošimo iki produkto brandinimo veiksnių vykdomi nustatytoje geografinėje vietovėje.

3.5. Specialios produkto, kurio pavadinimas nurodytas, pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės

„Lucanica di Picerno“ gali būti pardavinėjama su pakuote ar be jos: supakuota vakuuminėje pakuotėje arba apsauginėje atmosferoje, nesupjaustyta, supjaustyta gabalais arba griežinėliais.

3.6. Specialios produkto, kurio pavadinimas nurodytas, ženklinimo taisyklės

Etiketėse turi būti pateiktas SGN „Lucanica di Picerno“ logotipas ir Europos grafinis simbolis.

Leidžiama naudoti pakabukus, antspaudus ir kitas informavimo priemones, jei jie nėra giriamojo pobūdžio ir negali klaidinti vartotojo.

⁽¹⁾ OL L 347, 2013 12 20, p. 671.

Be to, leidžiama nurodyti įmones, vardus ir pavardes, įmonių pavadinimus ir privačius prekės ženklus, jei šios nuorodos nėra giriamojo pobūdžio ir neklaidina vartotojų.

Produkto logotipas yra toks:



4. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas

„Lucanica di Picerno“ gamybos vietovę sudaro *Picerno* (Pičerno), *Tito*, *Satriano di Lucania*, *Savoia di Lucania*, *Vietri di Potenza*, *Sant'Angelo Le Fratte*, *Brienza* (Briencos), *Balvano*, *Ruoti*, *Baragiano*, *Bella*, *Muro Lucano* (Muro Lukano), *Castelgrande* ir *Sasso di Castalda* teritorijos.

5. Ryšys su geografine vietove

SGN „Lucanica di Picerno“ registracijos paraiška grindžiama tuo, kad į masę paprastai dedama paprastojo pankolio, kurio aromatas yra vyraujantis palyginti su kitomis sudedamosiomis dalimis, remiantis galutinio produkto juslinių savybių tyrimu; tipiniu vietiniu perdirbimu.

SGN „Lucanica di Picerno“ iš tiesų ruošiama pagal istoriškai nusistovėjusius metodus, o jos savybės priklauso nuo ryšių su aplinka plačiąja prasme: ir žmogaus veiklos, ir senovinio paruošimo būdo, ir jų sąveikos.

Perdirbimas buvo nuolat vykdomas nurodytoje vietovėje. Taip vietos gamintojai įgijo konkrečių žinių ir laikui bėgant išstobulino technines žinias apie įvairius etapus, kuriuos sudaro:

- valymas, t. y. nenaudojamų mėsos dalių, tokių kaip nervai, jungiamieji audiniai, minkštos riebalinės medžiagos, išpjovimas,
- taip gautų mėsos gabalų susmulkinimas iki mažų gabaliukų ir jų sugrūdimas,
- prieskonių pridėjimas į masę,
- masės laikymas 4–24 valandas, kad joje tolygiai pasiskirstytų pridėtos sudedamosios dalys,
- kimšimas į natūralias žarnas, kad gaminys įgytų klasikinę „U“ raidės formą.

„Lucanica di Picerno“ yra raudonos rubino spalvos; dešros griežinėlis yra minkštas ir kompaktiškas, stipraus ir itin juntamo pankolių sėklų skonio ir juodojo pipiro prieskonių aromato. Šis derinys yra svarbiausia produktui būdinga juslinė savybė.

Tipines juslines savybes patvirtina „flavour profile“ metodu atlikti tyrimai, iš kurių matyti, kad nestruktūrinėje 100 tiesinių verčių skalėje, kuria apibūdinamas suvokiamas stiprumas, paprastojo pankolio aromatas yra stipresnis nei prieskonių ir pipirų aromatai.

Vadinasi, sudedamųjų dalių, iš kurių pagrindinė yra paprastasis pankolis, pasirinkimas ir tai, kad regione itin paplitusi dešrų gamyba, padeda pagaminti produktą, kurio juslinės savybės aiškiai skiriasi nuo kitų vietinių to paties pobūdžio produktų.

Apeninų kalnams Bazilikatos regione būdingos vietovės klimato sąlygos yra šiltos ir sausos vasaros, po kurių užėina gausių kritulių laikotarpiai, o žiemos mėnesiais dažnai sninga. Šios šilumos ir drėgmės sąlygos yra pagrindiniai veiksniai, skatinantys spartų pankolių – sudedamosios dalies, kuri tradiciškai naudojama „Lucanica di Picerno“ gamyboje, – augimą. Pičerno recepte, sukurtame pagal kaimo šeimos tradiciją, iš tiesų numatyta naudoti apie šimtą šio prieskonio sėklų vienam kilogramui masės. Taip pabrėžiamas produkto unikalumas. Reikia pažymėti, kad Pičerne vykdavo tikras paprastųjų pankolių turgus. Šio senovinio ir daugiamečio aromatinio augalo sėklų būdavo galima rasti visur, jas rinkdavo bei pardavinėdavo pagyvenę žmonės. Šiandien paprastasis pankolis dažniausiai (bet nebūtinai) auginamas nustatytoje geografinėje vietovėje.

Be to, laikantis tradicijos brandinimo etapu „Lucanica di Picerno“ kabinti ant šiam tikslui skirtų vežimėlių, išgautama būdinga „U“ raidės forma, kuria šiandien produktas išsiskiria iš kitų dešrų.

Taigi „Lucanica di Picerno“ gamyba geografinėje vietovėje yra giliai įsišaknijusi. Čia įsikūrę daug veiklos vykdytojų, kurie, taikydami tradicinius savo protėvių metodus, ypatingą dėmesį skiria mėsos pasirinkimui, perdirbimui ir brandinimui, kad pagamintų tipinį produktą. Tai patvirtina dabartinės ir kadaise gamintos „Lucanica di Picerno“ ryšį.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

(Šio reglamento 6 straipsnio 1 dalies antra pastraipa)

Valdžios institucijos pradėjo nacionalinę prieštaravimų pateikimo procedūrą, paskelbdamos SGN „Lucanica di Picerno“ registravimo paraišką 2017 m. balandžio 19 d. Italijos Respublikos oficialiajame leidinyje Nr. 91.

Visą produkto specifikacijos tekstą galima rasti interneto svetainėje

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

arba

Italijos žemės ūkio, maisto produktų ir miškų ūkio politikos ministerijos interneto svetainėje (www.politicheagricole.it), ekrano dešinėje viršuje spaudžiant nuorodą „Prodotti DOP IGP“ (SKVN, SGN žymimi gaminiai), po to ekrano kairėje – „Prodotti DOP IGP STG“ (SKVN, SGN, GTG nuoroda žymimi gaminiai) ir galiausiai – „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“ (ES nagrinėjamos specifikacijos).
