

**Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni skont l-Artikolu 50(2)(a) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel**

(2018/C 153/06)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt ta' oppożizzjoni għall-applikazzjoni skont l-Artikolu 51 tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill <sup>(1)</sup>.

DOKUMENT UNIKU

**“LUCANICA DI PICERNO”**

**Nru tal-UE: PGI-IT-02313 — 5.6.2017**

**DOP ( ) IĠP ( X )**

**1. Isem**

“Lucanica di Picerno”

**2. Stat Membru jew Pajjiż Terz**

L-Italja

**3. Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel**

**3.1. Tip ta' prodott**

Klassi 1.2. Prodotti tal-laħam (imsajra, immellha, affumikati, eċċ.)

**3.2. Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem f(1)**

L-Indikazzjoni Ġeografika Protetta tal-“Lucanica di Picerno” hija riżervata għall-prodott tal-laħam ippreparat li jis-sodisfa l-karatteristiċi li ġejjin:

Il-karatteristiċi fiżiċi:

Il-“Lucanica di Picerno” għandu forma karatteristika ta' “U”. Il-piż tal-prodott ivarja bejn 250 gramma u 350 gramma. Id-dijametru tiegħu jvarja bejn 3,0 u 3,6 cm, filwaqt li t-tul ivarja bejn 20 u 35 cm.

Il-Lucanica di Picerno maħsub għat-tqattigh, jiżen sa 1,2 kg, b'dijametru bejn 3,0 u 3,6 cm, u tul ta' bejn 40 u 70 cm.

Karatteristiċi organolettiċi:

Kulur: meta l-prodott jitqatta', il-flieli jkunu kompatti u ta' lewn aħmar skur, bi preżenza ta' tessut xaħmi;

Riħa u Toghma: il-karatteristiċi sensorjali tal-prodott ġejjin mill-aroma predominanti tal-“bużbież selvaġġ” (*Foeniculum vulgare*), definita bhala riħa u toghma taż-żerriegħa tal-bużbież, marbuta mal-aroma “mhawra”, definita bhala riħa u toghma ta' bżar (*Piper nigrum*), u mal-aroma tal-“bżar felfel” (*Capsicum annuum*), definita bhala riħa u toghma ta' qxur jew żerriegħa tal-bżar felfel. Fl-analiżi sensorjali deskrittiva, l-aroma “mhawra” u ta' “bżar felfel” huma inqas qawwija minn dik tal-“bużbież selvaġġ”.

Hija permessa varjanti pikkanti tal-prodott, fejn l-intensità perċepita tal-aroma tal-“bżar felfel” hija aktar qawwija, għalkemm l-aroma tal-“bużbież selvaġġ” trid tibqa' predominanti.

Karatteristiċi Kimiċi u Kimikofiziċi:

Kontenut ta' xaħam bejn 18 u 35 %;

Umdità bejn 35 u 50 %;

Attività tal-ilma (Aw) massimu ta' 0,88;

pH bejn 5,4 u 5,8.

<sup>(1)</sup> ĠUL 343, 14.12.2012, p. 1.

### 3.3. Ghalf (għall-prodotti li joriġinaw mill-annimali biss) u materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)

Il-materja prima użata għall-produzzjoni tal-“Lucanica Picerno” ta’ IĠP tikkonsisti minn laham frisk miksub minn karkassi ta’ ħnieżer ta’ piż tqil, ikklassifikati bhala tali fl-ambitu tal-kategorija ta’ piż korrispondenti skont ir-Regolament (UE) Nru 1308/2013 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill (<sup>(1)</sup>); il-karkassi li jaslu fl-istabiliment jeħ-tieg li jissodisfaw il-klassijiet E, U, R u O kif previst fil-leġiżlazzjoni attwali tal-Unjoni Ewropea; il-ħnieżer tqal jitrabbew għal mill-inqas 9 xhur b’tali mod li jilhq u piżijiet tqal u jagħtu laham adattat għall-produzzjoni tal-“Lucanica di Picerno”.

Mhuwiex aċċettat laham li ġej minn:

- (1) ħnieżer b’karatteristiċi sfavorevoli, b’referenza partikolari għall-gene responsabbli għas-sindromu tal-istress tal-ħnieżer (PSS);
- (2) tipi ġenetiċi u annimali meqjusa mhux konformi mal-ispeċifikazzjoni ta’ dan il-prodott;
- (3) annimali ta’ razza pura fosthom il-Landrace Belġjana, il-Hampshire, il-Pietrain, id-Duroc u l-iSpotted Poland.

Il-ħnieżer fi stat tajjeb ta’ saħħa, jintbagħtu għat-tbiċċir mhux qabel ma jkollhom disa’ xhur. Iċ-ċingjali u l-ħnieżer nisa ma jintbagħtux għat-tbiċċir. Barra minn hekk, il-karkassi li ma jkunux ġew żvinati kif suppost jew li juru sinjali ċari ta’ mijopatija (PSE u DFD) jew sinjali evidenti ta’ infjammazzjoni jew trawma, ma jistgħux jintużaw.

Għall-produzzjoni tal-“Lucanica di Picerno” jistgħu jintużaw biss qatgħat bħall-ispalla (minghajr għadam u nervi-turi), l-għonq, il-parti taħt l-ispalla, iż-żaqq, it-tarf tal-flett u l-perżut ikkapuljat.

Fil-preparazzjoni tat-taħlita tal-laħam, huma permessi l-ingredjenti li ġejjin (espressi bhala perċentwal tal-piż totali tagħha):

- Melħ bejn 2,0 % u 2,5 %;
- Bżar felfel heġu jew pikkanti (*Capsicum annum*) bejn 0,1 % u 0,15 %;
- Żerriegħa tal-bużbież selvaġġ (*Foeniculum vulgare*) bejn 0,13 % u 0,18 %;
- Bżar iswed (*Piper nigrum*) bejn 0,05 % u 0,1 %;
- Destrożju u Sukrożju sa massimu ta’ 0,5 %.

Għall-preparazzjoni tat-taħlita tal-laħam, huma permessi wkoll l-aġġuvanti, l-addittivi u l-preżervattivi li ġejjin:

- Nitrit tas-Sodju (E 250);
- Nitrit tal-Potassju (E 252): sa 0,10 g/kg;
- Aċidu askorbiku (E 300) sa 0,1 % jew Askorbat tas-sodju (E 301) sa 0,1 %.

Fil-preparazzjoni tat-taħlita jistgħu jiġu miżjuda wkoll preparati ta’ kulturi ta’ mikrobi mahsuba biex jattivaw il-fermentazzjoni (starters mikrobiċi).

Huma esklużi ingredjenti bħal ħalib, prodotti tal-ħalib u ingredjenti ta’ OĠM.

### 3.4. Passi speċifiċi tal-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika ddefinita

L-istadji kollha tal-produzzjoni tal-“Lucanica di Picerno”, mit-tirqim tal-qatgħat tal-laħam sal-maturazzjoni tal-prodott, isiru fiż-żona ġeografika ddefinita.

### 3.5. Regoli speċifiċi dwar it-tqattigh, it-taħkik, l-ippakkjar, eċċ.

Il-“Lucanica di Picerno” jista’ jiġi kkummerċjalizzat ippakkjat jew mhux ippakkjat: f’vakwu jew fatmosfera rregolata, shiħ, f’biċċiet jew fi flieli.

### 3.6. Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar

It-tikketti jrid ikollhom fuqhom il-logo tal-“Lucanica di Picerno”. ta’ IĠP u s-simbolu Ewropew.

Huwa permess l-użu ta’ tags, sigilli u materjali oħra ta’ informazzjoni, sakemm dawn ma jkollhomx skop ta’ tifhir u ma jkunux mahsuba biex iqarrqu bil-konsumatur.

(<sup>1</sup>) ĠUL 347, 20.12.2013, p. 671.

Fuq it-tikketta jistgħu jidhru wkoll indikazzjonijiet oħra li jagħmlu riferiment għal kumpanji, ismijiet, ismijiet ta' ditti u marki privati, sakemm dawn ma jkollhomx skop ta' tifhir jew ikunu maħsuba biex iqarrqu bil-konsumatur.

Dan huwa l-logo tad-denominazzjoni:



#### 4. Definizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika

Iż-żona ta' produzzjoni tal-“Lucanica di Picerno” tinsab fit-territorji ta' Picerno, Tito, Satriano di Lucania, Savoia di Lucania, Vietri di Potenza, Sant'Angelo Le Fratte, Brienza, Balvano, Ruoti, Baragiano, Bella, Muro Lucano, Castelgrande u Sasso di Castalda.

#### 5. Rabta maż-żona ġeografika

It-talba għar-reġistrazzjoni tal-IĠP “Lucanica di Picerno” hija bbażata: fuq il-karatteristika tal-użu tal-bużbież selvaġġ fit-tahlita, li l-aroma tiegħu, minn analiżi sensorjali tal-prodott finali, tirriżulta predominanti fuq l-ingredjenti l-oħra; kif ukoll fuq il-karatteristika tal-ipproċessar lokali.

Il-“Lucanica di Picerno” ta' IĠP huwa tabilhaqq prodott skont il-metodi tradizzjonali u l-karatteristiċi tiegħu huma dovuti għal għadd ta' rabtiet mal-ambjent b'mod ġenerali u jinkludu l-fattur uman, il-metodu ta' preparazzjoni li ilu sekli shaħ u l-mod kif dawn jinteraġixxu.

L-ipproċessar fiż-żona kkonċernata għadda minn ġenerazzjoni għal oħra u mbagħad ġie żviluppat għar-fien speċifiku bis-saħħa tal-produtturi lokali li maż-żmien irfinaw il-ħiliet tekniċi tagħhom fl-istadji differenti, jiġifieri:

- it-tindif, jew aħjar, il-qtugħ ta' partijiet mhux tajbin biex jintużaw bħalma huma n-nervituri, it-tessuti konnettivi, ix-xaħam artab;
- it-tnaqqis f'porzjonijiet żgħar u t-thin tal-porzjonijiet tal-laħam li jinkisbu b'dan il-mod,
- il-hwawar tat-tahlita,
- it-tahlita tihalla toqghod għal perjodu ta' bejn 4 u 24 siegħa biex l-ingredjenti jithalltu flimkien b'mod ibbilanċjat;
- l-ippakkjar tat-tahlita f'budellat naturali li jagħti liz-zalzett il-forma klassika ta' “U”.

Il-“Lucanica di Picerno” għandu kulur aħmar skur u l-flieli tiegħu, li huma rotob u kompatti, jagħtu togħma intensa u predominanti ta' żerriegħa tal-bużbież flimkien mal-aroma mhawra tal-bżar iswed; dawn il-fatturi flimkien jikkontribwixxu għall-profil sensorjali distintiv tiegħu.

Il-profil sensorjali karatteristiku hareġ ċar minn analiżijiet li saru skont il-metodu “Flavour Profile”, li juru kif, fuq skala ta' valutazzjoni lineari u mhux strutturata ta' 100, li tirrappreżenta l-intensità perċepita, l-aroma tal-“bużbież selvaġġ” tippredomina fuq l-aroma “mhawra” u tal-“bżar felfel”.

Għaldaqstant, l-għażla tal-ingredjenti, l-ewwel fosthom il-bużbież selvaġġ, flimkien mat-talent indiskutibbli fiż-żona tal-produzzjoni tal-laħam ippreparat, jikkontribwixxu għall-holqien ta' prodott li huwa distingwibbli sew f'termini organolettiċi minn prodotti lokali oħrajn tal-istess tip.

Il-karatteristiċi klimatiċi taż-żona tipika tal-Appennino Lucano, li jikkonsistu minn sjuf shaħ u xotti segwiti minn staġuni b'ħafna xita, u xhur tax-xitwa ħafna drabi bil-borra. Dawn il-kundizzjonijiet tat-temperatura u tal-umdità huma l-fatturi prinċipali li jiffavorixxu t-tkabbir eżuberanti tal-bużbież, ingredjent li tradizzjonalment jintuża għall-produzzjoni tal-“Lucanica di Picerno”. Fil-fatt, ir-riċetta minn Picerno, li toriġina mit-tradizzjoni popolari tar-raħħala, tinvolvi l-użu ta' dan it-taħwir fi proporzjon ta' madwar mitt żerriegħa għal kull kilo ta' tahlita ta' laħam, li b'hekk jenfasizza l-aspett partikolari ta' dan il-prodott. Ta' minn jinnota li f'Picerno kien jeżisti suq veru u proprju tal-bużbież selvaġġ. Iż-żerriegħa ta' din il-pjanta aromatika perenni qadima kienet tingabar u tinbiegħ minn persuni anzjani. Bħalissa l-bużbież selvaġġ jinkiseb ġeneralment, iżda mhux neċessarjament, miż-żona ġeografika definita.

Barra minn hekk, il-mod kif iz-zalzett tal-“Lucanica di Picerno” jiġi tradizzjonalment imdendel fuq xtellieri matul il-maturazzjoni jagħtih il-forma karatteristika ta’ “U” li għadha tidistingwi l-prodott sal-lum il-ġurnata.

Il-produzzjoni tal-“Lucanica di Picerno” għandha għerūq sodi fiż-żona, kif turi biċ-ċar il-preżenza ta’ bosta operaturi li, skont il-metodi artiġjanali użati mill-antenati tagħhom, joqogħdu partikolarment attenti meta jagħżlu u jipproċessaw il-laħam u jimaturaw iz-zalzett, biex b’hekk johlqu prodott tipiku u jikkonfermaw ir-rabta li għaqqad il-produzzjoni tal-“Lucanica di Picerno” mill-orijini tiegħu sal-lum il-ġurnata.

### **Referenza għall-pubblikazzjoni tal-Ispesifikazzjoni tal-prodott**

(it-tieni subparagrafu tal-Artikolu 6(1) ta’ dan ir-Regolament)

Din l-Amministrazzjoni nediet il-proċedura nazzjonali ta’ oppożizzjoni permezz tal-pubblikazzjoni tal-proposta għal reġistrazzjoni tal-IGP “Lucanica di Picerno” fil-*Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* Nru 91 tad-19 ta’ April 2017.

It-test ikkonsolidat tal-ispesifikazzjoni tal-prodott jista’ jiġi kkonsultat fuq dan is-sit web:

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

Jew

inkella jista’ jiġi kkonsultat billi żżur direttament il-paġna ewlenija tas-sit tal-Ministeru tal-Politika Agrikola, tal-Ikel u tal-Forestrija ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)), tagħfas fuq “Qualità” (fuq in-naħa ta’ fuq, fuq il-lemin tal-iskrin), imbagħad tagħfas fuq “Prodotti DOP, IGP e STG” (fil-ġenb, fuq in-naħa tax-xellug tal-iskrin) u fl-aħhar nett tagħfas fuq “Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.

---