

Objava zahtevka v skladu s členom 50(2)(a) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil

(2018/C 153/06)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta⁽¹⁾ je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper zahtevek.

ENOTNI DOKUMENT

„LUCANICA DI PICERNO“

EU št.: PGI-IT-02313 – 5.6.2017

ZOP () ZGO (X)

1. Ime

„Lucanica di Picerno“

2. Država članica ali tretja država

Italija

3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila

3.1 Vrsta proizvoda

Skupina 1.2 Mesni proizvodi (kuhani, soljeni, dimljeni itn.)

3.2 Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1

Zaščitena geografska označba „Lucanica di Picerno“ se uporablja za pripravljene mesne proizvode z naslednjimi značilnostmi:

Fizične lastnosti:

Proizvod „Lucanica di Picerno“ je značilno ukrivljen v obliki črke „U“, tehta od 250 do 350 g, ima premer od 3,0 do 3,6 cm in je dolg od 20 do 35 cm.

Proizvod „Lucanica di Picerno“, namenjen rezanju na rezine, tehta do 1,2 kg, ima premer od 3,0 do 3,6 cm in je dolg od 40 do 70 cm.

Organoleptične lastnosti:

Barva: rezine narezanega proizvoda vsebujejo maščobno tkivo ter so čvrste in rubinasto rdeče barve.

Vonj in okus: proizvodu daje organoleptično izrazitost prevladujoča aroma „koromača“ (*Foeniculum vulgare*), opredeljena kot vonj in pookus semena koromača, ki se povezuje s „pikantno“ aromo, opredeljeno kot vonj in pookus popra (*Piper nigrum*), in aromo „čili paprike“ (*Capsicum annuum*), opredeljeno kot vonj in pookus čilijevih kosmičev ali semen. V opisni organoleptični oceni sta „pikantna“ aroma in aroma „čili paprike“ manj močni kot aroma „koromača“.

Dovoljena je pikantna različica proizvoda, pri kateri je zaznana intenzivnost arome „čili paprike“ večja, čeprav mora kljub temu prevladovati aroma „koromača“.

Kemične in kemično-fizikalne lastnosti:

vsebnost maščobe od 18 % do 35 %,

vsebnost vlage od 35 % do 50 %,

vodna aktivnost (Aw) največ 0,88,

rednost pH med 5,4 in 5,8.

⁽¹⁾ UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

3.3 Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)

Surovina, iz katere se proizvaja ZGO „Lucanica di Picerno“, je sveže meso, pridobljeno iz trupov težkih prašičev, ki so kot taki razvrščeni v ustrezne kategorije teže v skladu z Uredbo (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽¹⁾; trupi, ki jih prejmejo proizvodni obrati, morajo spadati v razrede E, U, R in O v skladu z veljavno zakonodajo Evropske unije; težki prašiči se redijo vsaj devet mesecev na način, s katerim se doseže velika teža in pridobi meso, ki je ustrezno za proizvodnjo proizvoda „Lucanica di Picerno“.

Ni dovoljena uporaba mesa naslednjih kategorij živali:

- (1) prašičev z neželenimi lastnostmi, zlasti z genom, ki povzroča občutljivost na stres (sindrom stresa pri prašičih ali PSS);
- (2) genetskih tipov in živali, ki se sicer štejejo za neskladne za namene te specifikacije proizvoda;
- (3) čistopasemskih živali pasem Belgian Landrace, Hampshire, Piétrain, Duroc in Spotted Poland.

Prašiči vrhunškega zdravja so poslani v zakol, ko dopolnijo devet mesecev starosti. Merjasci in svinje niso zaklani. Poleg tega je prepovedana uporaba trupov, ki niso temeljito izkravavljeni, ali trupov z očitnimi miopatijami (PSE in DFD) ali očitnimi znaki vnetij ali poškodb.

„Lucanica di Picerno“ se lahko proizvaja samo iz kosov mesa, kot so plečeta (z odstranjenimi kostmi in živci), vratovina, rebra, trebuh, ožji del fileja in mleta šunka.

Pri pripravi mešanice mesa so dovoljene naslednje sestavine (izražene kot delež skupne teže):

- sol od 2,0 % do 2,5 %,
- blaga ali pekoča čili paprika (*Capsicum annuum*) od 0,1 % do 0,15 %,
- semena koromača (*Foeniculum vulgare*) od 0,13 % do 0,18 %,
- črni poper (*Piper nigrum*) od 0,05 % do 0,1 %,
- dekstroza in saharoza največ 0,5 %.

Pri pripravi mešanice mesa so dovoljeni tudi naslednji dodatki, aditivi in konzervansi:

- natrijev nitrit (E250),
- magnezijev nitrat (E252): do 0,10 g/kg,
- askorbinska kislina (E300) do 0,1 % ali natrijev askorbat (E301) do 0,1 %.

Pri pripravljanju mešanice mesa se lahko dodajo tudi pripravki mikrobnih kultur, namenjenih začetku fermentacije (mikrobna starterska kultura).

Sestavine, kot so mleko, mlečni proizvodi in GSO, niso dovoljene.

3.4 Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju

Vse faze proizvodnje „Lucanica di Picerno“, od obrezovanja kosov mesa do zorenja proizvoda, potekajo na opredeljenem geografskem območju.

3.5 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

Proizvod „Lucanica di Picerno“ se lahko trži nepakiran ali pakiran v vakuumski embalaži ali v kontrolirani atmosferi; trži se lahko cel, v kosih ali narezan na rezine.

3.6 Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

Etikete morajo vsebovati logotip ZGO „Lucanica di Picerno“ in evropski simbol.

Uporaba oznak, pečatov in drugega informativnega gradiva je dovoljena, če ne hvalijo proizvoda in ne zavajajo potrošnika.

⁽¹⁾ UL L 347, 20.12.2013, str. 671.

Na etiketah je dovoljena tudi uporaba imen, imen kmetijskih gospodarstev, podjetij ali zasebnih blagovnih znamk, če ne hvalijo proizvoda in ne zavajajo potrošnika.

Logotip označbe je:



4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

„Lucanica di Picerno“ se proizvaja v krajih Picerno, Tito, Satriano di Lucania, Savoia di Lucania, Vietri di Potenza, Sant'Angelo Le Fratte, Brienza, Balvano, Ruoti, Baragiano, Bella, Muro Lucano, Castelgrande in Sasso di Castalda.

5. Povezava z geografskim območjem

Zahteva za registracijo ZGO „Lucanica di Picerno“ temelji na značilni uporabi koromača, prisotnega v mešanici mesa, katerega aroma prevladuje nad drugimi sestavinami, kot je dokazala organoleptična ocena končnega proizvoda, in na lokalni predelavi.

Proizvod ZGO „Lucanica di Picerno“ se proizvaja po uveljavljenih tradicionalnih metodah, pri čemer njegove značilnosti izhajajo iz več povezav z okoljem v širšem pomenu in zajemajo človeški dejavnik, več stoletij staro proizvodno metodo in njun medsebojni vpliv.

Predelava na zadevnem območju se prenaša iz generacije v generacijo, razvilo pa se je tudi posebno strokovno znanje po zaslugi lokalnih proizvajalcev, ki so sčasoma izpopolnili svoje tehnične veščine v različnih fazah predelave, kot so:

- obrezovanje, pri katerem se odrežejo deli, ki jih ni mogoče uporabiti, kot so živci, vezno tkivo in mehka maščoba,
- rezanje na majhne koščke in mletje tako pridobljenih koščkov,
- dodajanje začimb mešanici mesa,
- počivanje mešanice od 4 do 24 ur, da se sestavine uravnoteženo združijo,
- pakiranje mešanice v naravni ovoji, zaradi česar ima klobasa klasično obliko črke „U“.

Proizvod „Lucanica di Picerno“ je rubinasto rdeče barve, njegove rezine, ki so mehke in čvrste, pa imajo močan in prevladujoč okus po koromaču, ki ga spremlja pikantna aroma črnega popra; ti dejavniki skupaj prispevajo k njegovemu izrazitemu organoleptičnemu profilu.

Njegov izraziti organoleptični profil potrjujejo analize, izvedene z metodo „profila arom“, ki kažejo, da na linearni, nestrukturirani lestvici ocenjevanja do 100, ki predstavlja zaznano intenzivnost, aroma „koromača“ prevladuje nad „pikantno“ aromo in aromo „čili paprike“.

Izbira sestavin, zlasti koromača, skupaj z nedvomno nadarjenostjo za proizvodnjo pripravljenega mesa na tem območju tako prispeva k nastanku proizvoda, ki ga je mogoče organoleptično zlahka ločiti od drugih tovrstnih lokalnih proizvodov.

Podnebne razmere na območju so tipične za Lukanski Apenin, saj so poletja vroča in suha, sledijo pa jim sezone z obilnim deževjem in pogosto zasneženimi zimskimi meseci. Takšne temperature in vlažnost so glavni dejavniki, ki spodbujajo izredno rast koromača, sestavine, ki se tradicionalno uporablja za proizvodnjo „Lucanica di Picerno“. Recept iz Picerna, ki izvira iz kmečke gospodinske tradicije, je zajemal uporabo te začimbe v razmerju približno sto semen na kilogram mešanice mesa, s čimer se je poudarila izstopajoča aroma tega proizvoda. Opozoriti je treba, da je v Picernu cvetel trg s koromačem. Semena te trajne starodavne aromatične rastline so bila prisotna povsod, zbirali in prodajali pa so jih starejši. Danes se koromač na splošno nabira na opredeljenem geografskem območju, vendar to ni nujno.

Poleg tega imajo klobase „Lucanica di Picerno“ zaradi tradicionalnega načina obešanja na posebna stojala med zorenjem značilno obliko črke „U“, zaradi česar ta proizvod še dandanes izstopa.

Proizvodnja klobas „Lucanica di Picerno“ je torej na območju močno zakoreninjena, kar dokazuje prisotnost številnih proizvajalcev, ki v skladu z obrtnimi metodami svojih prednikov posebno previdno izbirajo in predelujejo meso ter zorijo klobase, da tako nastane izstopajoč proizvod. To potrjuje povezavo med sodobno proizvodnjo „Lucanica di Picerno“ in njenimi začetki.

Sklic na objavo specifikacije

(drugi pododstavek člena 6(1) te uredbe)

Ministrstvo je uvedlo nacionalni postopek ugovora z objavo vloge za registracijo ZGO „Lucanica di Picerno“ v Uradnem listu Italijanske republike št. 91 z dne 19. aprila 2017.

Celotno prečiščeno besedilo specifikacije proizvoda je na voljo na spletnem naslovu:

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

ali

neposredno na domači strani ministrstva za kmetijske, živilske in gozdarske politike (www.politicheagricole.it), kjer izbere „Prodotti DOP IGP“ (v zgornjem desnem kotu zaslona), nato „Prodotti DOP IGP STG“ (ob robu na levi strani zaslona), nazadnje pa „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE“.
