

Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2018/C 153/06)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

"LUCANICA DI PICERNO"

EU-nr: PGI-IT-02313 – 5.6.2017

SUB () SGB (X)

1. Namn

"Lucanica di Picerno"

2. Medlemsstat eller tredjeland

Italien

3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet

3.1 Produkttyp

Klass 1.2 Köttprodukter (värmebehandlade, saltade, rökta etc.)

3.2 Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt

Den skyddade geografiska beteckningen "Lucanica di Picerno" är förbehållen en charkuteriprodukt som har följande egenskaper:

Fysiska egenskaper:

"Lucanica di Picerno" har en karakteristisk krökt U-form. Produktens vikt varierar mellan 250 och 350 g. Diametern är mellan 3,0 och 3,6 cm och längden mellan 20 och 35 cm.

"Lucanica di Picerno" som är avsedd att skivas får väga upp till 1,2 kg, ha en diameter på mellan 3,0 och 3,6 cm och en längd på mellan 40 och 70 cm.

Organoleptiska egenskaper:

Färg: Produktens snittyta är fast och rubinröd med insprängda bitar av fett.

Doft och smak: Det som särskilt kännetecknar produkten är en mycket tydlig arom av "vild fänkål" (*Foeniculum vulgare*), som definieras som en doft och eftersmak av fänkålsfrön, tillsammans med en "kryddig" arom, som definieras som en doft och eftersmak av svartpeppar (*Piper nigrum*) samt en arom av "chili" (*Capsicum annum*), som definieras som en doft och eftersmak av hackad chilifrukt eller chilifrön. Av den beskrivande sensoriska analysen framgår att aromerna "kryddig" och "chili" är mindre intensiva än aromen "vild fänkål".

En starkare variant av produkten är tillåten, i vilken man förstärker den upplevda chilismaken, medan fänkålsaromen dock förblir dominerande.

Kemiska och fysikalisk-kemiska egenskaper:

Fetthalt: 18–35 %.

Vattenhalt: 35–50 %.

Vattenaktivitet (aw): högst 0,88.

pH-värde: 5,4–5,8.

⁽¹⁾ EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

3.3 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)

Råvaran som används vid produktion av den skyddade geografiska beteckningen "Lucanica di Picerno" består av färskt kött från tunga grisar, klassificerade som sådana i motsvarande viktkategori enligt Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013⁽¹⁾. De slaktkroppar som kommer till produktionsanläggningen ska motsvara klasserna E, U, R och O i enlighet med gällande EU-lagstiftning. Tungar grisar föds upp under minst nio månader för att få en hög vikt och för att köttet ska lämpa sig för produktion av "Lucanica di Picerno".

Följande typer av kött får inte användas:

1. Kött från djur med oönskade egenskaper, särskilt djur som bär på genen för PSS (porcine stress syndrome).
2. Kött från genetiska typer och djur som inte anses överensstämma med produktspecifikationens syfte.
3. Kött från renrasiga djur av raserna Landrace Belga, Hampshire, Pietrain, Duroc och Spotted Poland.

Grisarna ska vara vid god hälsa och får inte slaktas innan de är nio månader gamla. Kött från galtar och suggor får inte användas. Det är dessutom förbjudet att använda slaktkroppar som inte blivit korrekt avblodade eller som visar tydliga tecken på myopati (PSP och DFD) eller tydliga följdverkningar av inflammatoriska processer eller trauman.

För produktion av "Lucanica di Picerno" får endast styckningsdetaljer som urbanad bog utan senor, karré, urbanad kotlettrad, sida, filé och hackad skinka användas.

Vid tillverkning av smeten är följande ingredienser tillåtna (uttryckt i procent i förhållande till smetens totalvikt):

- Salt: 2–2,5 %.
- Mild eller stark chilifrukt (*Capsicum annum*): 0,1–0,15 %.
- Frö av vild fänkål (*Foeniculum vulgare*): 0,13–0,18 %.
- Svartpeppar (*Piper nigrum*): 0,05–0,1 %.
- Dextros och sackaros: högst 0,5 %.

Vid beredning av smeten får även följande tillsatser och konserveringsmedel användas:

- Natriumnitrit (E250).
- Kaliumnitrat (E252): högst 0,10 g/kg.
- Askorbinsyra (E300) högst 0,1 % eller natriumaskorbat (E301) högst 0,1 %.

I smeten får även mikrobiologiska kulturer tillsättas för att få igång fermenteringen (startkultur).

Ingredienser som mjölk eller andra mejeriprodukter och genetiskt modifierade ingredienser får inte användas.

3.4 Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området

Alla steg i produktionen av "Lucanica di Picerno", från putsning av köttet till mognadslagring av produkten, ska äga rum i det avgränsade geografiska området.

3.5 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser

"Lucanica di Picerno" får saluföras med eller utan förpackning, vakuumpförpackad eller förpackad i skyddande atmosfär, hel, i bitar eller i skivor.

3.6 Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser

Etiketterna ska innehålla logotypen för den skyddade geografiska beteckningen "Lucanica di Picerno" och den grafiska EU-symbolen.

Det är tillåtet att använda brickor, sigill och andra informationsbärare, förutsatt att dessa inte är av lovordande karaktär eller kan vilseleda konsumenten.

⁽¹⁾ EUT L 347, 20.12.2013, s. 671.

På etiketten får dessutom uppgifter som hänvisar till företag, namn, firmanamn och privata varumärken förekomma, förutsatt att dessa uppgifter inte är av lovordande karaktär eller kan vilseleda konsumenten.

Den skyddade beteckningens logotyp ser ut som följer:



4. Kort beskrivning av det geografiska området

Produktionsområdet för "Lucanica di Picerno" omfattar Picerno, Tito, Satriano di Lucania, Savoia di Lucania, Vietri di Potenza, Sant'Angelo Le Fratte, Brienza, Balvano, Ruoti, Baragiano, Bella, Muro Lucano, Castelgrande och Sasso di Castalda.

5. Samband med det geografiska området

Ansökan om registrering av den skyddade geografiska beteckningen "Lucanica di Picerno" grundas på den karakteristiska kryddningen av smeten med vild fänkål, vars arom – enligt en sensorisk analys av den färdiga produkten – dominerar i förhållande till de övriga ingredienserna, samt på den typiska lokala förädlingsprocessen.

"Lucanica di Picerno" tillverkas enligt väl etablerade historiska metoder. Produktens särskilda kännetecken har åtskilliga kopplingar till miljön i bred bemärkelse, som omfattar mänskliga faktorer, den traditionella framställningsmetoden och samverkan mellan dessa.

Förädlingen sker fortfarande inom det geografiska området där de lokala producenterna med tidens gång utvecklat specifika kunskaper och förfinat det yrkeskunnande som är kopplat till produktionens olika faser, vilka innefattar följande:

- Köttet putsas, dvs. oanvändbara delar som senor, bindväv och mjukt fett avlägsnas.
- Köttet skärs i bitar och grovmals.
- Korvsmeten kryddas.
- Korvsmeten får vila mellan 4 och 24 timmar för att alla ingredienser ska blanda sig på ett balanserat sätt.
- Korven stoppas i naturtarm för att sedan böjas till den klassiska U-formen.

"Lucanica di Picerno" har en rubinröd färg. Korvskivorna är mjälla och fasta och ger en tydlig och intensiv smak i munnen av fänkålsfrön, som tillsammans med den kryddiga smaken av svartpeppar skapar produktens utmärkande sensoriska profil.

Den typiska sensoriska profilen har styrkts med analyser enligt metoden "Flavour Profile" som på en icke strukturerad skala med linjära värden på 100 som representerar den upplevda intensiteten visade att den vilda fänkålen dominerar över den kryddiga pepparsmaken och chilismaken.

Valet av ingredienser, där den viktigaste är den vilda fänkålen, har alltså i kombination med regionens specialisering på charkuterier bidragit till utvecklingen av en produkt som genom sin distinkta smak särskiljer sig tydligt från annan lokal produktion av liknande slag.

Det geografiska områdets klimat, som är typiskt för de lukaniska Apenninerna, präglas av varma och torra somrar, följda av perioder med mycket regn och ofta snö under vintermånaderna. Temperatur- och nederbördsförhållandena är idealiska för den vilda fänkålen, som traditionellt används vid tillverkningen av "Lucanica di Picerno". Enligt receptet från Picerno, som är en familjetradition på landsbygden, ska det vara så mycket som ett hundratal fänkålsfrön per kilo korvsmet, vilket gör att smaken blir mycket framträdande. I sammanhanget kan nämnas att det i Picerno fanns en veritabel marknad för fänkål. Denna gamla perenna kryddväxt växer överallt och förr var det de äldre på landsbygden som skördade och sålde fröna. I dag kommer fänkålen oftast, men inte alltid, från det avgränsade geografiska området.

Traditionen att hänga upp "Lucanica di Picerno" på särskilda vagnar under mognadslagringen ger korvarna den karakteristiska U-formen som än i dag kännetecknar produkten.

Produktionen av "Lucanica di Picerno" har alltså djupa rötter i regionen. Det framgår inte minst av det stora antalet aktörer som med samma hantverksmetoder som användes av deras förfäder lägger stor omsorg på valet av kött, liksom på förädlingen och mognadslagringen, för att ta fram denna typiska produkt som bekräftar sambandet mellan produktionen av "Lucanica di Picerno" och dess ursprung fram till våra dagar.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

(artikel 6.1 andra stycket i denna förordning)

De italienska myndigheterna har inlett det nationella förfarandet för invändningar genom att offentliggöra ansökan om erkännande av "Lucanica di Picerno" som skyddad geografisk beteckning i Italiens officiella tidning (*Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana*) nr 91 av den 19 april 2017.

Den konsoliderade produktspecifikationen finns på följande webbplats:

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

Den kan också nå direkt från startsidan på webbplatsen för ministeriet för jordbruks-, livsmedels- och skogsbrukspolitik (www.politicheagricole.it). Klicka på "Qualità" (längst upp på skärmen) och sedan på "Prodotti DOP, IGP e STG" (till vänster på skärmen) och "Disciplinari di produzione all'esame dell'UE".
