

**Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**

(2018/C 153/06)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012<sup>(1)</sup>.

JEDNOLITY DOKUMENT

**„LUCANICA DI PICERNO”**

**N° UE: PGI-IT-02313 – 5.6.2017**

**ChNP ( ) ChOG ( X )**

**1. Nazwa lub nazwy**

„Lucanica di Picerno”

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Włochy

**3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

**3.1. Typ produktu**

Klasa 1.2. Produkty wytworzone na bazie mięsa (podgotowanego, solonego, wędzonego itd.)

**3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1**

Chronione oznaczenie geograficzne „Lucanica di Picerno” jest zastrzeżone dla produktów wędliniarskich posiadających niżej określone właściwości.

**Właściwości fizyczne**

„Lucanica di Picerno” ma charakterystyczny, zakrzywiony kształt litery „U”. Masa produktu wynosi 250–350 gramów. Jego średnica wynosi 3,0–3,6 cm, a długość 20–35 cm.

Masa produktu „Lucanica di Picerno” przeznaczonego do krojenia na plastry wynosi do 1,2 kg, jego średnica wynosi 3,0–3,6 cm, a długość 40–70 cm.

**Właściwości organoleptyczne**

Barwa: produkt pokrojony ma formę rubinowych zwartych plastrów zawierających kawałki tłuszczu.

Zapach i smak: produkt zawdzięcza swoją specyfikę organoleptyczną wyrazistemu aromatu „dzikiego kopru włoskiego” (*Foeniculum vulgare*), określanemu jako zapach i posmak nasion kopru włoskiego, w połączeniu z aromatem „przypraw”, określanym jako zapach i posmak pieprzu (*Piper nigrum*) oraz aromatem „papryki” (*Capsicum annuum*), określanym jako zapach i posmak sproszkowanej papryki lub nasion papryki. Z opisowej analizy organoleptycznej wynika, że aromaty „przypraw” i „papryki” są mniej intensywne niż aromat „dzikiego kopru włoskiego”.

Dopuszcza się pikantną odmianę produktu, w której wzmocniona jest odczuwalna intensywność aromatu „papryki”, przy czym aromat „dzikiego kopru włoskiego” pozostaje jednak dominujący.

**Właściwości chemiczne i fizykochemiczne**

Zawartość tłuszczu wynosi 18–35 %.

Wilgotność wynosi 35–50 %.

Maksymalna aktywność wody wynosi 0,88.

Wartość pH wynosi 5,4–5,8.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Surowcem stosowanym do produkcji produktów objętych ChOG „Lucanica di Picerno” jest świeże mięso pochodzące z tusz tuczników należących do odpowiedniej kategorii masy zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013<sup>(1)</sup>; tusze przywożone do zakładu produkcyjnego muszą odpowiadać klasom E, U, R i O, określonym w obowiązującym prawodawstwie Unii Europejskiej; chów tuczników trwa przez co najmniej 9 miesięcy, aby osiągnęły one dużą masę, co pozwala na uzyskanie mięsa odpowiedniego do produkcji kielbasy „Lucanica di Picerno”.

Nie dopuszcza się mięsa pochodzącego od:

- 1) świń posiadających niepożądane cechy, w szczególności związane z genem odpowiedzialnym za zespół stresu świń (PSS);
- 2) typów genetycznych i zwierząt uznanych za niezgodne z niniejszą specyfikacją produktu;
- 3) zwierząt czystorasowych z ras Landrace Belga, Hampshire, Pietrain, Duroc i Spotted Poland.

Zdrowe tuczniki wysyła się do rzeźni dopiero po ukończeniu dziewięciu miesięcy. Do uboju nie wysyła się knurów i loch. Zabrania się ponadto wykorzystywania tusz, które nie zostały odpowiednio wykrwawione lub u których występują zgłoszone choroby mięśni (PSP i DFD) lub widoczne skutki procesów zapalnych i urazów.

Do produkcji kielbasy „Lucanica di Picerno” można wykorzystywać wyłącznie kawałki takie jak odżyłowana łopatka bez kości, karkówka, oddzielone żebra, boczek, polędwica i mielona szynka.

W celu przygotowania masy dopuszcza się stosowanie następujących składników (w ilości określonej jako udział procentowy w masie całkowitej masy mięsnej):

- sól: 2–2,5 %,
- papryka słodka lub ostra (*Capsicum annum*): 0,1–0,15 %,
- nasiona dzikiego kopru włoskiego (*Foeniculum vulgare*): 0,13–0,18 %,
- pieprz czarny (*Piper nigrum*): 0,05–0,1 %,
- dekstroza i sacharoza maksymalnie 0,5 %.

Do przygotowania masy można również wykorzystać następujące substancje pomocnicze, dodatki i konserwanty:

- azotyn sodu (E250),
- azotan potasu (E252): do 0,10 g/kg,
- kwas askorbinowy (E300) do 0,1 % lub askorbinian sodu (E301) do 0,1 %.

Do przygotowywanej masy można również dodać preparaty zawierające kultury bakteryjne wywołujące proces fermentacji (kultury starterowe).

Zabrania się stosowania składników takich jak mleko, przetwory mleczne i składniki zmodyfikowane genetycznie.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Wszystkie etapy produkcji kielbasy „Lucanica di Picerno”, od obróbki porozbiorowej kawałków mięsa do dojrzewania produktu, odbywają się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Kielbasa „Lucanica di Picerno” może być sprzedawana w opakowaniu lub bez opakowania; może być ona pakowana próżniowo lub w atmosferze ochronnej, w całości, w kawałkach lub w plastrach.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Na etykietach musi znajdować się logo nazwy ChOG „Lucanica di Picerno” i europejski symbol graficzny.

Użycie przywieszek, pieczęci i innych materiałów informacyjnych jest dozwolone, o ile nie mają one charakteru reklamy i nie wprowadzają konsumenta w błąd.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

Dopuszcza się ponadto umieszczenie na etykiecie oznaczeń odnoszących się do przedsiębiorstw, nazw lub nazwisk, nazw przedsiębiorstw, prywatnych znaków towarowych, pod warunkiem że oznaczenia te nie mają charakteru reklamy i nie wprowadzają konsumenta w błąd.

Logo nazwy jest następujące:



#### 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar produkcji kielbasy „Lucanica di Picerno” obejmuje terytorium gmin Picerno, Tito, Satriano di Lucania, Savoia di Lucania, Vietri di Potenza, Sant’Angelo Le Fratte, Brienza, Balvano, Ruoti, Baragiano, Bella, Muro Lucano, Castelgrande i Sasso di Castalda.

#### 5. Związek z obszarem geograficznym

Wniosek o rejestrację ChOG „Lucanica di Picerno” opiera się na fakcie, że produkcja objętego nią produktu charakteryzuje się dodawaniem do masy mięsnej dzikiego kopru włoskiego, którego aromat dominuje nad aromatem innych składników, co potwierdza się przez przeprowadzenie analizy organoleptycznej produktu końcowego, oraz że produkcja ta odbywa się w ramach typowego lokalnego procesu przetwarzania.

Produkt objęty ChOG „Lucanica di Picerno” jest bowiem produkowany zgodnie z utrwalonymi, historycznymi metodami i zawdzięcza swoje właściwości szeregowi czynników wskazujących na jego związek z szeroko rozumianym środowiskiem, w tym czynnikowi ludzkiemu, dawnej metodzie przygotowywania i ich wzajemnym oddziaływaniami.

Przetwarzanie odbywało się nieprzerwanie na wyznaczonym obszarze, co pozwoliło miejscowym producentom na rozwijanie szczególnych umiejętności, które z biegiem czasu przyczyniły się do udoskonalenia wiedzy technicznej dotyczącej poszczególnych etapów produkcji, takich jak:

- oczyszczanie, czyli oddzielanie części nienadających się do wykorzystania, takich jak nerwy, tkanka łączna, miękki tłuszcz,
- rozdrabnianie na małe kawałki i mielenie otrzymanych w ten sposób kawałków mięsa,
- przyprawianie masy,
- leżakowanie masy, trwające przez okres 4–24 godzin i umożliwiające zrównoważone połączenie składników,
- wtlaczanie masy do jelita naturalnego w celu późniejszego nadania produktowi typowego kształtu litery „U”.

Kielbasa „Lucanica di Picerno” ma kolor rubinowej czerwieni; zwarty i miękki plaster pozostawia w ustach intensywny, bardzo silny posmak nasion kopru włoskiego połączony z aromatem czarnego pieprzu, które razem tworzą wyróżniający profil smakowo-zapachowy produktu.

Typowy profil smakowo-zapachowy potwierdza się poprzez analizy przeprowadzane zgodnie z metodą „flavour profile”, które prowadzą do określenia przeważającego charakteru aromatu „dzikiego kopru” w stosunku do aromatu „przypraw” i „papryki” na skali liniowej o wartościach bezwymiarowych do 100, określającej odczuwaną intensywność.

Określony dobór składników, wśród których najważniejszy jest dziki koper włoski, w połączeniu z wyraźną specjalizacją regionu w dziedzinie produkcji wędlin przyczynia się do przygotowania produktu, który poprzez swoje aspekty organoleptyczne wyraźnie wyróżnia się spośród innych lokalnych produktów tego rodzaju.

Na wyznaczonym obszarze występują warunki klimatyczne typowe dla Apeninu Lukańskiego, gdzie po ciepłych i suchych latach następują okresy charakteryzujące się obfitymi opadami deszczu oraz częstymi opadami śniegu w miesiącach zimowych. Temperatura i wilgotność stanowią główne czynniki sprzyjające silnemu wzrostowi kopru, który jest tradycyjnym składnikiem stosowanym w produkcji kielbasy „Lucanica di Picerno”. Przepis z Picerno, opierający się na wiejskiej tradycji rodzinnej, przewiduje wykorzystanie około stu nasion tej przyprawy na kilogram masy, co wzmacnia wyjątkowość tego produktu. W związku z tym należy podkreślić, że w Picerno istniał prawdziwy rynek dzikiego kopru włoskiego. Osoby starsze zbierały i sprzedawały występujące wszędzie nasiona tej dawnej i trwałej rośliny aromatycznej. Obecnie dziki koper włoski pochodzi na ogół, chociaż nie zawsze, z wyznaczonego obszaru geograficznego.

Tradycja zawieszania kiełbasy „Lucanica di Picerno” na specjalnie przeznaczonych do tego wózkach na etapie dojrzewania pozwala na uzyskanie charakterystycznego kształtu litery „U”, który obecnie jest czynnikiem wyróżniającym ten produkt.

Istnieje zatem głębokie zakorzenienie produkcji kiełbasy „Lucanica di Picerno” na wyznaczonym obszarze, o czym świadczy obecność licznych podmiotów gospodarczych, które, zgodnie z rzemieślniczymi metodami stosowanymi przez przodków, z wielką starannością dokonują wyboru mięsa oraz przeprowadzają procesy przetwarzania i dojrzewania, aby przygotować w ten sposób typowy produkt, co potwierdza istnienie związku łączącego produkcję kiełbasy „Lucanica di Picerno” od jej początków do dziś.

### **Odesłanie do publikacji specyfikacji**

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

Właściwy organ administracji wszczął krajową procedurę sprzeciwu, publikując wniosek o rejestrację ChOG „Lucanica di Picerno” w Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej nr 91 z 19.4.2017.

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji można znaleźć na stronie internetowej:

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

lub

bezpośrednio na stronie głównej Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)) po wybraniu zakładki „Prodotti DOP e IGP” [produkty ChNP i ChOG] (z prawej strony na górze ekranu), następnie zakładki „Prodotti DOP, IGP e STG” [produkty ChNP, ChOG i GTS] (z lewej strony z boku ekranu), a następnie „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE” [Specyfikacje objęte kontrolą UE].

---