Ref. Ares(2017)2903880 - 09/06/2017

DOCUMENTO UNICO

"Lucanica di Picerno"

n. UE:

DOP ( ) **IGP (X)**

1. DENOMINAZIONE (DENOMINAZIONI)

" Lucanica di Picerno "

2. STATO MEMBRO O PAESE TERZO

Italia

3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO AGRICOLO O ALIMENTARE

3.1. Tipo di prodotto [cfr. allegato XI]

Classe 1.2: Prodotti a base di carne (cotti, salati, affumicati ecc…)

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

L'Indicazione Geografica Protetta della “Lucanica di Picerno” è riservata al prodotto di salumeria che risponde alle seguenti caratteristiche:

Caratteristiche fisiche:

La “Lucanica di Picerno” in tranci o intera, presenta la caratteristica forma ricurva ad “U”. Il peso del prodotto varia da 250 grammi a 350 grammi. Il diametro varia da 3,0 a 3,6 cm, mentre la lunghezza varia da 20 a 35 cm.

La Lucanica di Picerno destinata all’affettamento, ha un peso fino 1,2 kg, un diametro tra 3,0 e 3,6 cm, una lunghezza compresa tra 40 e 70 cm.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: il prodotto al taglio presenta una fetta compatta di colore rosso rubino, con presenza di frazione adiposa;

Odore e Gusto: la specificità sensoriale del prodotto è data da una prevalenza dell'aroma di “finocchio selvatico” (Foeniculum vulgare), definito come odore e retrogusto di seme di finocchio, associato all'aroma di “speziato”, definito come odore e retrogusto di pepe (Piper nigrum), e all'aroma di “peperone” (Capsicum annuum) definito come odore e retrogusto di peperone in scaglie o semi. All'analisi sensoriale descrittiva le intensità dell'aroma di “speziato” e di “peperone” risultano minori rispetto all'aroma di “finocchio selvatico”.

E' ammessa la variante piccante del prodotto, per la quale aumenta il valore d'intensità percepita dell'aroma “peperone”, rimanendo comunque prevalente l'aroma di “finocchio selvatico”.

Caratteristiche Chimiche e Chimico-Fisiche:

Contenuto in grasso da 18 a 35%;

Umidità da 35 a 50%;

Attività dell’acqua Aw max 0,88;

pH compreso tra 5,4 e 5,8

3.3. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

Le tecniche di allevamento, gli alimenti consentiti, le loro quantità e modalità d'impiego sono finalizzate ad ottenere un suino pesante, obbiettivo che deve essere perseguito nel tempo attraverso moderati accrescimenti giornalieri ed un'alimentazione conforme alla disciplina generale in vigore.

La materia prima adoperata per la produzione della "Lucanica di Picerno" I.G.P. consiste in carni fresche ottenute da carcasse di suino pesante, come tali classificate nell'ambito della corrispondente categoria di peso ai sensi del Reg. (CE) n° 1308 del 17 dicembre 2013; le carcasse che giungono agli stabilimenti devono rispondere alle classi E, U, R ed O secondo quanto previsto dalla vigente normativa dell'Unione europea; il suino pesante viene allevato per almeno 9 mesi, in modo tale da raggiungere pesi elevati e carni idonee alla produzione della "Lucanica di Picerno".

Non sono ammessi carni derivanti da:

1) suini portatori di caratteri antitetici, con particolare riferimento al gene responsabile della sensibilità agli stress (PSS);

2) tipi genetici ed animali comunque ritenuti non conformi ai fini del presente disciplinare;

3) animali in purezza delle razze Landrace Belga, Hampshire, Pietrain, Duroc e Spotted Poland.

I suini, in ottimo stato sanitario, sono inviati alla macellazione non prima che sia trascorso il nono mese. Dalla macellazione è escluso l'impiego di verri e scrofe. Inoltre, è vietato l'impiego di carcasse non ben dissanguate ovvero caratterizzate dalla presenza di miopatie conclamate (PSE e DFD) o di postumi evidenti di processi flogistici e traumatici.

Per la produzione della Lucanica di Picerno si possono utilizzare esclusivamente i tagli quali spalla disossata e snervata, collo, sottospalla, pancetta, punta di filetto e triti di prosciutto.

Per la preparazione dell'impasto gli ingredienti ammessi sono i seguenti (espressi in percentuale rispetto al peso complessivo dell'impasto):

- Sale da 2,0 % a 2,5 %;

- Peperoncino dolce o piccante (*Capsicuum annum*) da 0,1 % a 0,15%;

- Semi di finocchio selvatico (*Foeniculum vulgare*) da 0,13 % a 0,18 %;

- Pepe nero (*Piper nigrum*) da 0,05 % a 0,1 %;

- Destrosio e Saccarosio al max 0,5 %.

Per la preparazione dell'impasto sono altresì ammessi i seguenti coadiuvanti, additivi e conservanti come di seguito riportato:

- Nitrito di Sodio (E 250);

- Nitrato di Potassio (E 252): fino a 0,10 g/kg;

- Acido ascorbico (E 300) fino a 0,1 % o Ascorbato di sodio (E 301) fino a 0,1 %.

Possono, inoltre, essere aggiunti nella preparazione dell'impasto preparati di colture microbiche di avviamento alla fermentazione (Starter microbici).

Sono esclusi ingredienti quali latte, derivati del latte e ingredienti OGM.

3.4. Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata

Tutte le fasi di produzione della "Lucanica di Picerno" dall'operazione di mondatura dei tagli di carne alla stagionatura del prodotto avvengono nell'area geografica delimitata.

3.5. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

La "Lucanica di Picerno" può essere commercializzata non confezionata o confezionata: sottovuoto o in atmosfera protettiva, intera, in tranci o affettata.

3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

Nelle etichette deve comparire il logo della denominazione dell'I.G.P. "Lucanica di Picerno" e il simbolo grafico europeo.

E' consentito l'utilizzo di pendagli, sigilli e altri materiali informativi purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

In etichetta è altresì consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento ad aziende, nomi, ragioni sociali, marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

Il logo della denominazione è il seguente:



4. DELIMITAZIONE CONCISA DELLA ZONA GEOGRAFICA

La zona di produzione della "Lucanica di Picerno" ricade nei territori di Picerno, Tito, Satriano di Lucania, Savoia di Lucania, Vietri di Potenza, Sant'Angelo Le Fratte, Brienza, Balvano, Ruoti, Baragiano, Bella, Muro Lucano, Castelgrande e Sasso di Castalda.

5. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

La Lucanica di Picerno viene realizzata secondo metodi consolidati e tradizionali.

Il caratteristico aroma di semi di finocchio selvatico presente nell'impasto nonché la locale lavorazione caratterizzano la “Lucanica di Picerno”.

La “Lucanica di Picerno” presenta una colorazione rosso rubino e la fetta morbida e compatta assume al palato un gusto intenso e prevalente di seme di finocchio unito all'aroma di speziato del pepe nero contribuendo nel complesso a delineare il suo profilo sensoriale distintivo.

Il caratteristico profilo sensoriale è testimoniato da analisi effettuate secondo il metodo “Flavour Profile”, che mostrano come, da una scala di valutazione lineare non strutturata di 100, che rappresenta l'intensità percepita, l'aroma di “finocchio selvatico”, è prevalente sugli aromi “speziato” e “peperone”.

La scelta degli ingredienti, primo fra tutti il finocchio selvatico, unitamente alla indubbia vocazione salumiera dell'area, contribuisce quindi alla creazione di un prodotto ben distinguibile per aspetti organolettici dalle altre produzioni locali dello stesso genere.

Le condizioni climatiche della zona, tipiche dell'Appennino lucano, consistenti in estati calde e siccitose a cui seguono stagioni con precipitazioni abbondanti, assumono di sovente carattere nevoso nei mesi invernali. Tali condizioni termo-igrometriche costituiscono i fattori principali che favoriscono la rigogliosa crescita del finocchio, ingrediente utilizzato tradizionalmente per la produzione della “Lucanica di Picerno”. Infatti la ricetta picernese, proveniente dalla tradizione casalinga contadina prevedeva l'utilizzo di questa spezia nel rapporto di un centinaio di semi per kg d'impasto, a sottolineare l'aspetto peculiare di questo prodotto. A tal proposito, va rilevato che a Picerno esisteva un vero e proprio mercato del finocchio selvatico. Presenti ovunque, i semi di questa antica pianta aromatica perenne, venivano raccolti e venduti da persone anziane.

Anche la tradizionale sospensione della “Lucanica di Picerno” nella fase di stagionatura su appositi carrelli, permette di ottenere la caratteristica forma “U”, che tutt'oggi distingue il prodotto.

Esiste quindi, un forte radicamento della produzione della “Lucanica di Picerno” sul territorio, manifestato dalla presenza di numerosi operatori che, secondo i metodi artigianali utilizzati dai loro progenitori, prestano particolare cura alla scelta delle carni, alla loro lavorazione ed alla stagionatura, realizzando così un prodotto tipico, a conferma di un legame che unisce la produzione della “Lucanica di Picerno” dalle sue origini fino ad oggi.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

Questa Amministrazione ha attivato la procedura nazionale di opposizione pubblicando la proposta registrazione della IGP «Lucanica di Picerno» nella Gazzetta ufficiale della Repubblica Italiana n. 91 del 19.04.2017.

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito internet:

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

Oppure

accedendo direttamente all'home page del sito del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (www.politicheagricole.it), cliccando su "Prodotti DOP IGP" (in alto a destra dello schermo), poi su Prodotti DOP IGP STG (di lato, sulla sinistra dello schermo) ed infine su "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE.