



*Ministero delle politiche agricole  
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DELLA QUALITA'  
AGROALIMENTARE IPPICHE E DELLA PESCA  
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITA' AGROALIMENTARE E  
DELL' IPPICA  
PQAI IV

**Disciplinare di produzione della Indicazione Geografica Protetta  
“Lucanica di Picerno”**

**Art 1. Denominazione**

L'Indicazione Geografica Protetta della “Lucanica di Picerno” è riservata al prodotto di salumeria che risponde alle disposizioni del presente disciplinare di produzione.

**Art 2. Descrizione del prodotto**

**2.1 Caratteristiche fisiche:**

La “Lucanica di Picerno” I.G.P. 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.

**2.2 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 annum*) 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”.

La prevalenza dell'aroma di “finocchio selvatico” sugli altri ingredienti è garantita dalla quantità di semi di finocchio selvatico utilizzata in relazione alla quantità degli altri ingredienti previsti dall' art. 5 del disciplinare di produzione.

**2.3 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.

#### 2.4 Materia prima:

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" I.G.P..

Ai fini previsti dal presente disciplinare non sono ammessi:

- 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.

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

Gli alimenti ammessi nella prima fase (fino ad 80 chilogrammi di peso vivo) sono, in idonea concentrazione tutti quelli utilizzabili nella seconda fase, nonché, con il vincolo che la sostanza secca da cereali non sia inferiore al 45% di quella totale: farina di estrazione di soia (fino ad un massimo del 20% della sostanza secca della razione); silomais (fino al 10% della sostanza secca della razione); semola glutinata di mais e/o corn gluten feed (fino al 5% della sostanza secca della razione); carrube denocciolate, distillers (fino al 3% della sostanza secca della razione); lipidi con punto di fusione superiore a 36°C (fino al 2% della sostanza secca della razione); farina di pesce, lisati proteici (fino al 1% della sostanza secca della razione); latticello fino ad un massimo di 6 litri per capo al giorno. Gli alimenti ammessi nella seconda fase di ingrasso, con il vincolo che la sostanza secca da cereali non sia inferiore al 55% di quella totale, sono: mais e pastone di granella e/o pannocchia (fino al 55% della sostanza secca della razione); sorgo, orzo (fino al 40% della sostanza secca della razione); frumento, triticale, avena e cereali minori ( fino al 25% della sostanza secca della razione); crusconi e altri prodotti della lavorazione del frumento (fino al 20% della sostanza secca della razione); patata disidratata, polpe di bietola surpressate ed insilate, farina di estrazione di soia (fino al 15% della sostanza secca della razione); farina di girasole (fino al 8% della sostanza secca della razione); manioca, melasso, farina di estrazione di cocco, farina di estrazione di germe di mais, pisello e/o altri semi di leguminose (fino al 5% della sostanza secca della razione); polpe secche esauste di bietola (fino al 4% della sostanza secca della razione); farina di sesamo (fino al 3% della sostanza secca della razione); expeller di lino, marco mele e pere, buccette d'uva o di pomodori quali veicoli di integratori, farina disidratata di medica, lievito di birra e/o di torula, lipidi con punto di fusione superiore a 40°C (fino al 2% della sostanza secca della razione); siero di latte fino ad un apporto massimo di 15 litri capo/giorno; latticello fino ad un apporto massimo di 250 gr capo/giorno di sostanza secca.

- E' consentita una presenza massima di acido linoleico pari al 2% della sostanza secca della dieta.
- Sono ammesse tolleranze massime del 10%.
- Siero e latticello insieme non devono superare i 15 litri capo/giorno.
- Se associato a borlande il contenuto totale di azoto deve essere inferiore al 2%.
- Patata disidratata e manioca insieme non devono superare il 15% della sostanza secca della razione.
- Per "latticello" si intende il sottoprodotto della lavorazione del burro e per siero di latte il sottoprodotto di cagliate.

I suini, in ottimo stato sanitario, sono inviati alla macellazione non prima che sia trascorso il nono

mese. Ai fini del presente disciplinare, 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.

Il peso medio della singola partita (peso vivo) inviata alla macellazione deve corrispondere a kg 160, più o meno 10%.

### **Art 3. Zona di produzione**

La zona di produzione della “Lucanica di Picerno” I.G.P. 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.

### **Art 4. Prova dell'origine**

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, degli allevatori, macellatori, sezionatori, produttori, stagionatori e dei confezionatori, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e del relativo piano di controllo.

### **Art 5. Metodo di produzione**

Per la produzione della Lucanica di Picerno I.G.P. si possono utilizzare esclusivamente i tagli quali spalla disossata e snervata, collo, sottospalla, pancetta, punta di filetto e triti di prosciutto. Le spalle da avviare alla mondata devono essere di peso non inferiore a 5 kg. Le carni sono avviate alla trasformazione se conformi ad un valore di pH compreso tra 5,4 e 5,8.

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

- Sale da 2,0 % a 2,5 %;
- Peperoncino dolce o piccante (*Capsicum 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);
- Nitrate 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).

Per la fase di insacco sono utilizzati esclusivamente budelli naturali ed aventi un calibro compreso fra 40 e 44 mm.

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

#### **5.1 Metodo di elaborazione:**

I tagli delle carni, secondo il metodo tradizionale, vengono inizialmente mondati eliminando il tessuto adiposo molle e le parti connettivali. Successivamente le carni, adeguatamente preparate, vengono macinate negli appositi tritacarne, utilizzando stampi con fori di dimensione tra i 10-14 mm, che permettono la produzione di impasti a grana medio-grossa. A seguito della fase di macinatura, si prosegue alla preparazione della concia aggiungendo tutti gli ingredienti così da comporre un impasto ben amalgamato. Al termine della sua preparazione, l'impasto viene fatto

sostare dalle 4 alle 24 ore ad una temperatura massima di 8°C favorendo così l'assorbimento completo di tutti gli ingredienti.

Nella successiva fase dell'insacco, l'impasto viene racchiuso in budello naturale.

#### 5.2 Asciugatura:

L'asciugatura prevede una prima fase di sgocciolamento per 5 ore nelle condizioni di Umidità Relativa (UR) pari al 90% ed ad una temperatura (T°) massima di 22°C. Al termine dello sgocciolamento ha luogo l'asciugatura vera e propria che ha una durata minima di 3 giorni fino ad un massimo di 7 giorni. La coesistenza di tutti questi fattori favorisce la naturale disidratazione del prodotto. Al termine di questa fase la Lucanica di Picerno deve aver subito una perdita in peso del 15% +/- 2% ed aver raggiunto un pH compreso tra 4.8 e 5.3.

#### 5.3 Stagionatura:

La stagionatura deve essere condotta in locali in cui l'UR è compresa tra il 75 e l' 85% e la temperatura è compresa tra 13°C e i 18°C

La stagionatura dura non meno di 18 giorni. Al termine di questa fase l'attività dell'acqua Aw non dovrà essere superiore a 0,88.

#### 5.4 Affettamento e Confezionamento:

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

### **Art.6 Legame con l'ambiente**

La Lucanica di Picerno I.G.P. viene realizzata secondo metodi consolidati e storici e deve le sue caratteristiche ad una serie di collegamenti con l'ambiente in senso lato e comprensivi del fattore umano, della secolare metodologia di preparazione e del loro interagire. Nell'insieme, queste quattordici realtà amministrative dell'Appennino lucano delimitano un territorio altamente omogeneo sotto diversi profilo (storico, geografico, idrografico).

Il caratteristico aroma di semi di finocchio selvatico presente nell'impasto nonché la locale e sapiente lavorazione caratterizzano la Lucanica di Picerno I.G.P..

La Lucanica di Picerno I.G.P. 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 dal Prof. Erminio Monteleone dell'Università degli Studi della Basilicata, 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. La presenza del finocchio selvatico influenza il gusto e l'aroma dell'insaccato, differenziandola dagli altri prodotti analoghi sul mercato, come storicamente è sempre stato. 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. Tradizionalmente queste particolari condizioni climatiche favorivano la stagionatura attraverso il raffreddamento delle carni e le proliferazioni microbiche poco acidificanti nelle frazioni interne ed esterne del salume

conferendo le caratteristiche di aroma e sapore proprie del prodotto. Anche la sospensione della Lucanica di Picerno secondo il metodo tradizionale, lasciando disidratare l'insaccato sugli appositi carrelli, permetteva di ottenere la caratteristica forma "U", che tutt'oggi la distingue e mostra un'evidente prova della specificità del prodotto.

Esiste 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. Il forte radicamento della realizzazione dell'insaccato nel territorio delimitato dall' Art. 3 del presente Disciplinare, nel tempo si è esteso ad una produzione industriale, ma sempre nel rispetto dei metodi di lavorazione artigianale.

La tipica ricetta tradizionale, così come oggi è conosciuta, si è evoluta nel corso dei secoli, come documentato nel lavoro del prof. Ettore Bove (ordinario di Economia e politica agraria all'Università degli Studi della Basilicata) "La Lucanica di Picerno" (pubblicato da EditricErmes). Dallo studio del prof. Bove, emerge che i primi popoli italici a cimentarsi con questo tipo d'insaccato siano stati i lucani, gli abitanti della Lucania preromana. Le fonti storiche dell'epoca (Marco Terenzio Varrone, Marziale, Apicio, Cicerone), infatti, testimoniano che i romani quando parlavano di "Luganega" si riferivano all'insaccato da loro scoperto in terra lucana. A quei tempi, la Lucania, molto più estesa dell'attuale Basilicata, delimitava un territorio coperto da boschi, particolarmente ricchi di specie quercine, dove il maiale trovava condizioni ideali di crescita e riproduzione nutrendosi di ghiande. Le citazioni nei canti popolari sono un'ulteriore testimonianza dell'evoluzione della ricetta dell'insaccato che nel nome, conosciuto anche al di fuori dei confini nazionali, rimanda alla Lucania romana.

Quando, quasi mezzo secolo fa, in Basilicata partono le prime, significative, iniziative di preparazione di salumi anche su scala non familiare, i lucani si riappropriano del nome originario dell'insaccato luganega associandolo al territorio di provenienza. Così, con l'insediamento, agli inizi degli anni '70 del secolo scorso, di un primo piccolo salumificio a Picerno, il generico nome di salsiccia attribuito dai consumatori all'insaccato scoperto dai romani, in terra lucana, inizia a perdere posizioni nel linguaggio corrente per essere sostituito da "Lucanica di Picerno".

Da allora, l'attività di trasformazione della carne suina nel piccolo centro del Melandro si è allargata, nel rispetto di norme consolidate nel tempo, l'insaccato apprezzato e conosciuto dai consumatori come "Lucanica di Picerno".

Infatti, numerose sono le recensioni che legano la Lucanica di Picerno alla gastronomia delle aree interne, citandola come uno dei più apprezzati insaccati presenti sul mercato dei salumi. Occorre sottolineare che la bontà di questa tanto decantata salsiccia conosciuta fin dal tempo dei romani, rimane inevitabilmente legata alla sua tradizione sviluppatasi e mantenutasi intatta nella zona omogenea, sotto diversi profili, delimitata dall' Art. 3 del presente Disciplinare. A questo si aggiungano anche le numerose manifestazioni e gli eventi che continuano ad essere organizzati sia in Italia che all'estero dalle autorità locali e regionali in onore della Lucanica di Picerno con allestimento di stand di degustazione e divulgazione di materiale informativo sulle caratteristiche e sulla storica produzione realizzata nei salumifici di Picerno.

Tutti gli aspetti descritti, primo fra tutti l'utilizzo del finocchio selvatico, che per caratteristiche organolettiche e quantità utilizzata esalta in maniera distintiva il sapore e l'aroma della Lucanica di Picerno, dimostrano l'esigenza di conservare e preservare il legame di questa salsiccia con la storia, la tradizione e la realtà territoriale delimitata dall' Art. 3.

#### **Art 7. Controlli**

La verifica del rispetto del disciplinare è svolta conformemente a quanto stabilito dall'art.37 del Reg. (UE) n. 1151/2012. L'organismo di controllo preposto alla verifica del disciplinare di produzione è:

Nome e Indirizzo: Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Potenza.  
Corso XVIII Agosto n° 34 – 85100 Potenza

Telefono: 0971/412111 – Fax: 0971/412248

Mail: cciaa.potenza@pz.legalmail.camcom.it - sito internet : <http://www.pz.camcom.it>

### **Art 8. Etichettatura**

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

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.

E' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva o laudativa diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi: tipo, gusto, uso, selezionato, scelto e similari.

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 è composto da una linea curva che intrecciandosi su se stessa forma una grande lettera "L". La lettera, che non ha un inizio né una fine, gira intorno ad un ovale, contornandolo completamente. L'ovale è leggermente rotato verso destra, proprio per seguire l'inclinazione della "L". La dicitura "Lucanica di Picerno" segue l'andamento dei due elementi precedenti e, sia nella parte superiore, che in quella inferiore del marchio, contorna l'ovale con la stessa inclinazione, creando un effetto rotatorio. Sul fondo troviamo una barra di colore leggermente più chiaro. La dicitura "Lucanica di Picerno" dovrà essere realizzata con le seguenti caratteristiche:

1. carattere: textile regular;
2. colore caratteri: PANTONE 207C;
3. contorno ovale: PANTONE 207C;
4. fondo ovale: PANTONE 207C al 50% di opacità;
5. fondo barra: PANTONE 207C al 20% di opacità.



Il rapporto tra la base e l'altezza della figura è pari a 0,51.