

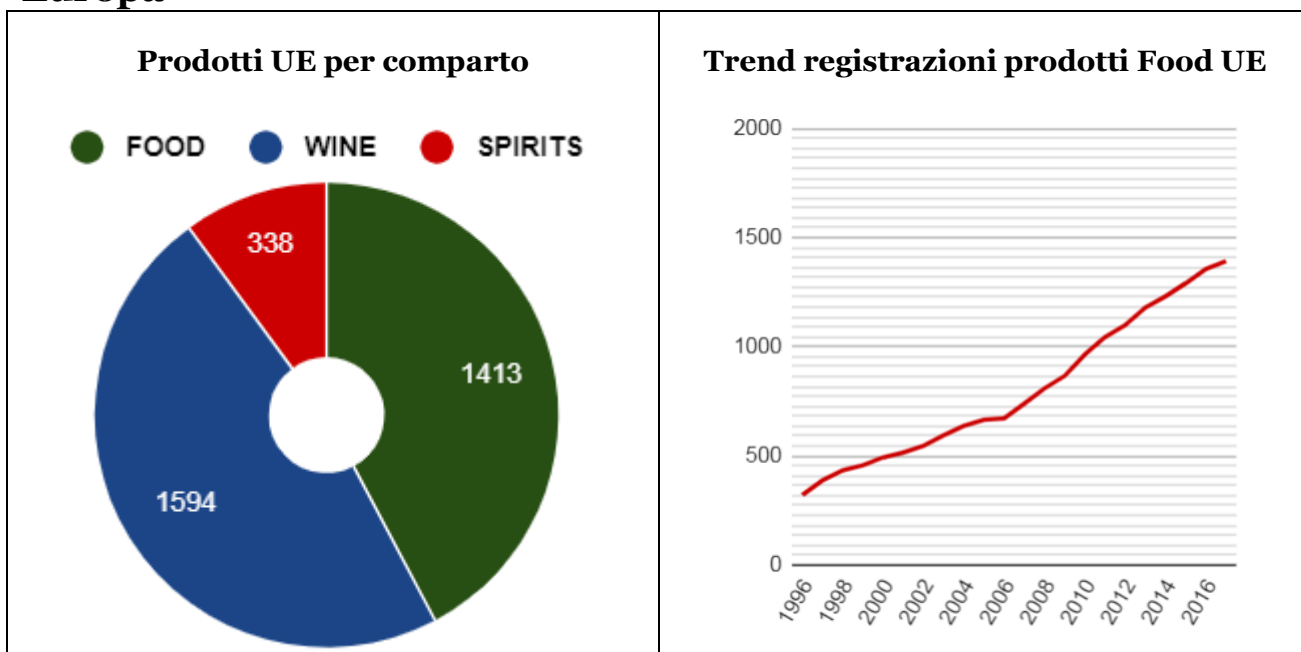
# Lucanica di Picerno IGP: l'Italia sale a 299 prodotti Food IG

*Raggiungono quota 1.413 le IG Food in EU*

## Europa

Con la registrazione del nuovo prodotto, l'Europa raggiunge quota **1.413 IG Food** – di cui 626 DOP, 728 IGP e 59 STG – ai quali si aggiungono i **26 prodotti nei paesi Extra-UE**, per un totale di **1.439 denominazioni**. Il comparto Food rappresenta una fetta pari al 42,2% delle IG complessive in EU.

## Europa

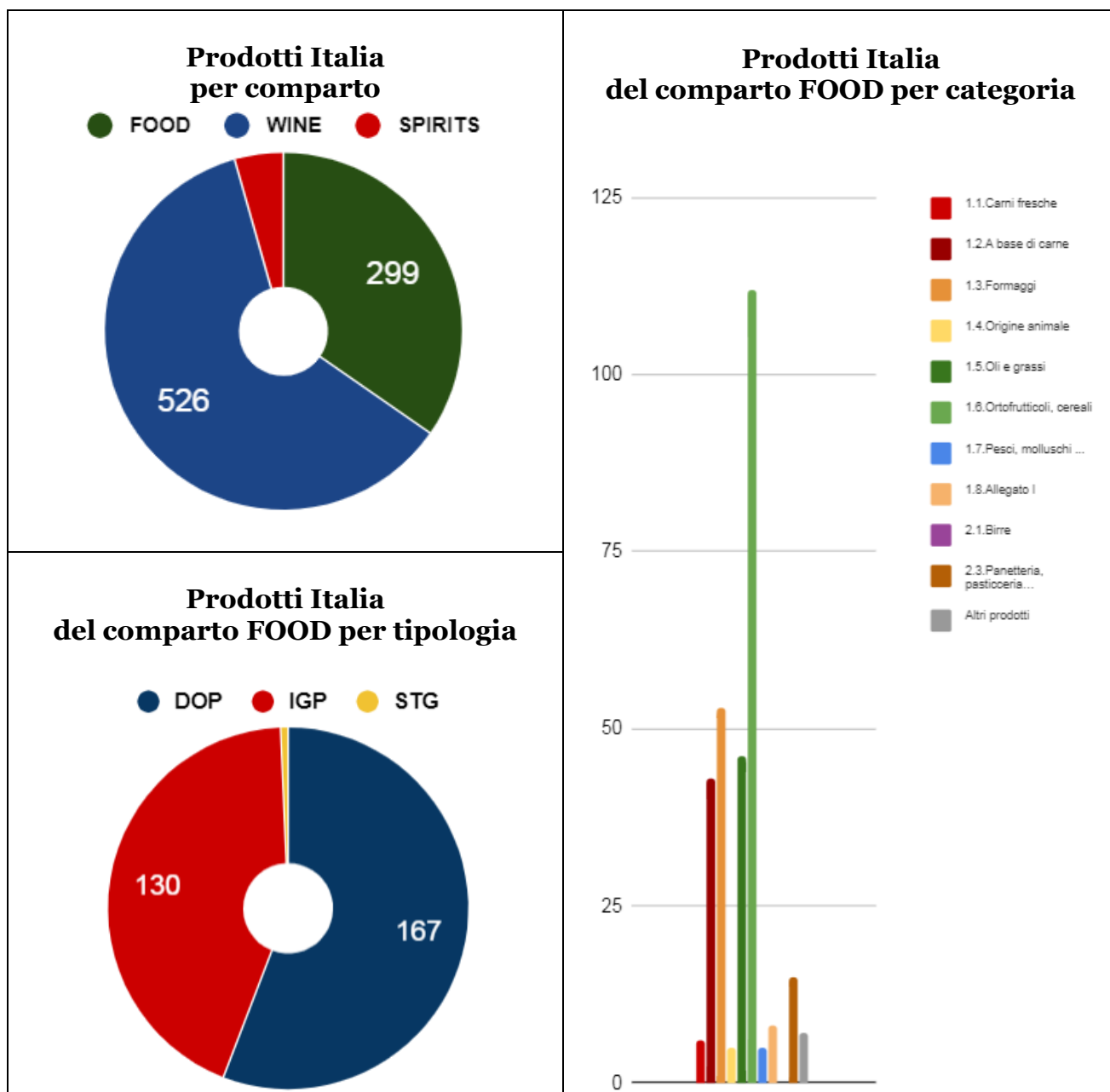


<http://www.qualivita.it/statistiche-eu-dop-igp-stg/>

## Italia

L'Italia ha in totale **825** denominazioni Food&Wine di cui **575 DOP**, **248 IGP**, **2 STG** e **38 IG Spirits** per un totale di 863 Indicazioni Geografiche.

**Comparto Food:** conta **299 denominazioni** di cui **167 DOP**, **130 IGP** e **2 STG**. Il prodotto registrato è il primo (in Italia e nel mondo) appartenente alla Classe 1.2. Prodotti a base di carne (riscaldati, salati, affumicati, ecc.).

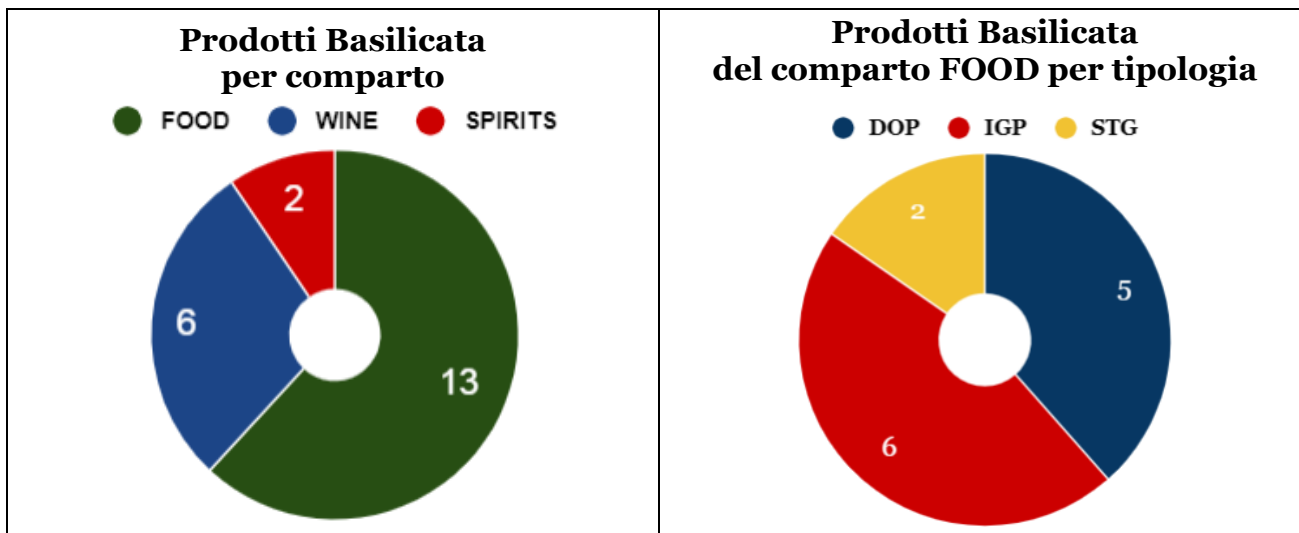


<http://www.qualivita.it/statistiche-italia/>

## Basilicata

La Basilicata ha in totale **19** denominazioni Food&Wine di cui **10 DOP**, **7 IGP** e **2 STG** e **2 IG Spirits** per un totale di 21 Indicazioni Geografiche.

**Comparto Food:** conta **13 denominazioni** di cui **5 DOP**, **6 IGP** e **2 STG**. Il prodotto registrato è il primo appartenente alla Classe 1.2. Prodotti a base di carne (riscaldati, salati, affumicati, ecc.).



<http://www.qualivita.it/statistiche-basilicata/>



### Lucanica di Picerno IGP - Italia

Classe 1.2. Prodotti a base di carne (riscaldati, salati, affumicati)  
Reg. 2018/1615 del 22/10/2018 – GUUE L 270 del 29/10/2018

**DESCRIZIONE PRODOTTO:** L'Indicazione Geografica Protetta della Lucanica di Picerno è riservata al prodotto di salumeria prodotta con i tagli di carne di maiale di spalla disossata e snervata, collo, sottospalla, pancetta, punta di filetto e triti di prosciutto, con l'aggiunta di sale peperoncino dolce o piccante semi di finocchio selvatico pepe nero.

**ZONA DI PRODUZIONE:** La zona di produzione Lucanica di Picerno IGP 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, in provincia di Potenza, nella regione Basilicata.

**ASPETTO E SAPORE:** La Lucanica di Picerno IGP ha una forma caratteristica ad "U". Il peso del prodotto varia da 250 g a 350 g. Il diametro varia da 3,0 a 3,6 cm, mentre la lunghezza varia da 20 a 35 cm. Al taglio si presenta con una fetta morbida e compatta di colore rosso rubino, con presenza di frazione adiposa. La particolarità della Lucanica di Picerno IGP è data da una prevalenza predominante dell'aroma di finocchio selvatico, associato all'aroma speziato con un retrogusto di pepe e peperone. È ammessa la variante piccante del prodotto, per la quale aumenta il valore d'intensità percepita dell'aroma peperone.

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