C/2025/5170

23.9.2025

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/5170)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(Článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Lucanica di Picerno“

PGI-IT-02313-AM01 – 30.6.2025

1. **Název produktu**

„Lucanica di Picerno“

2. **Druh zeměpisného označení**

☐ Chráněné označení původu (CHOP)

☒ Chráněné zeměpisné označení (CHZO)

☐ Zeměpisné označení (ZO)

3. **Oblast politiky**

☒ Zemědělské produkty

☐ Vína

☐ Lihoviny

4. **Členský stát, ke kterému zeměpisná oblast patří**

Itálie

5. **Orgán členského státu sdělující standardní změnu**

Ministero dell'agricoltura della sovranità alimentare e delle foreste – Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica (Ministerstvo zemědělství, potravinové soběstačnosti a lesnictví – odbor potravinové soběstačnosti a jezdectví)

6. **Důvod pro standardní změnu**

Změny specifikace produktu CHZO „Lucanica di Picerno“

— nezahrnují změnu názvu chráněného označení původu či chráněného zeměpisného označení nebo změnu v používání tohoto názvu;

— nemohou způsobit narušení souvislosti uvedené v čl. 5 odst. 1 písm. b) pro chráněná označení původu, nebo souvislosti uvedené v čl. 5 odst. 2 písm. b) ohledně chráněných zeměpisných označení nebo

— nevedou k dalším omezením pro uvádění produktu na trh.

([1]) Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Popis schválené změny (schválených změn)**

1. *Změna článku 2*

Změna č. 1

Změna se týká čl. 2.4 prvního pododstavce specifikace produktu a bodu 3.3 jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se zavádí rozmezí hmotnosti jatečně upraveného těla prasete těžké hmotnostní kategorie mezi 110,1 a 180,0 kg, které nahrazuje kritérium průměrné živé hmotnosti na šarži uvedené v čl. 2.4 posledním pododstavci specifikace.

Odůvodnění: touto změnou se vypouští odkaz na méně přesný parametr živé hmotnosti kusu a zavádí se parametr hmotnosti jednotlivého jatečně upraveného těla, objektivně a přesně kontrolovaný u každého prasete při porážce. Nárůst hmotnosti souvisí se současným trendem v evropském chovu prasat, který je výsledkem zlepšení genetiky, dobrých životních podmínek zvířat a krmení.

Změna se týká jednotného dokumentu.

2. *Změna článku 2*

Změna č. 2

Změna se týká čl. 2.4 čtvrtého pododstavce specifikace a nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se definuje „růst“ jako první fáze krmení ve stávající specifikaci produktu, a upřesňuje se, že tato fáze nastává po kojení a odstavení.

Odůvodnění: definicí „růstu“ se zdůrazňuje, že tato fáze následuje po fázi kojení a fázi odstavení, v nichž mohou být prasata krmena všemi surovinami povolenými platnými předpisy, tak aby byly zajištěny jejich nutriční potřeby, dobré životní podmínky a zdraví.

Změna se netýká jednotného dokumentu.

3. *Změna článku 2*

Změna č. 3

Změna se týká čl. 2.4 čtvrtého pododstavce specifikace a nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se zvyšuje maximální hmotnost prasat na konci první fáze, nyní označované jako „růst“, z 80 kilogramů na 85 kilogramů.

Odůvodnění: zvýšení je spojeno s vývojem genetiky, výživy a uplatňování pravidel pro dobré životní podmínky zvířat (směrnice 2008/120/ES), které obecně zlepšily růstovou schopnost prasat.

Změna se netýká jednotného dokumentu.

4. *Změna článku 2*

Změna č. 4

Změna se týká čl. 2.4 čtvrtého a pátého pododstavce specifikace a nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se sjednocují dvě části, které uvádějí „krmiva povolená v první fázi“ a „krmiva povolená ve druhé fázi – výkrmu“ do „tabulky povolených surovin“, která je zařazena do fáze růstu a využívána i pro fázi výkrmu.

S ohledem na nomenklaturu stanovenou v právních předpisech Evropské unie, konkrétně v nařízení (EU) č. 68/2013 ve znění nařízení (EU) 2017/1017, byl změněn název těchto surovin:

— italský výraz pro kukuřici byl změněn z „mais“ na „granturco“,

— „krupice (semola)“ se označuje jako „mouka“,

— „dehydratovaná mouka z vojtěšky“ se označuje jako „horkovzdušně sušená vojtěška“

— „lněné výlisky“ se označují jako „lněné expelery“, k čemuž se doplňují „lněné expelery krmné“, „lněný extrahovaný šrot (moučka)“, „lněný extrahovaný šrot (moučka) krmný“,

— „výlisky jablek a hrušek, slupky z hroznového vína nebo rajských jablek podporující průchodnost střev“ jsou uvedeny jako „ovocné a rajčatové výlisky jako nosiče premixu“,

— „pivovarské a/nebo lihovarské kvasnice (torula)“ se označují jako „kvasnice“,

— „extrahovaný šrot z kukuřičných klíčků“ se označuje jako „moučka z kukuřičných klíčků“,

— „distillers“ se označují jako „sušená zrna a výpalky z destilace“.

Vypouští se tyto suroviny:

— „rohovník (svatojánský chléb) bez semen“,

— „proteinové lyzáty“,

— „dehydratované brambory“,

— „maniok“,

— „lisované silážované řepné řízky“,

— „extrahovaný šrot ze sezamu“,

— „extrahovaný šrot z kokosu“.

Výraz „oves“ v kategorii „méně významné obiloviny“ se vypouští.

Mění se množství těchto surovin:

— „podmáslí“ pouze ve fázi růstu (zvyšuje se na nejvýše 250 g sušiny na kus a den),

— „kukuřičný lepek (gluten) krmný a/nebo krmivo na bázi kukuřičného lepku (corn gluten feed) (z až 5 % na až 10 %),

— „kukuřice“ (z až 55 % na až 65 %),

— „čirok“ (z až 40 % na až 55 %),

— „ječmen“ (z až 40 % na až 55 %),

— „pšenice“ (z až 25 % na až 55 %),

— „tritikále“ (z až 25 % na až 55 %),

— „dehydratované cukrovarské řízky“ (z až 4 % na až 10 %),

— „horkovzdušně sušená vojtěška“ (2 % až 4 %).

Doplňují se tyto suroviny:

— „kukuřičný lepek (gluten) krmný a/nebo krmivo na bázi kukuřičného lepku (corn gluten feed)“, rovněž ve fázi výkrmu,

— „kukuřičná siláž“, rovněž ve fázi výkrmu,

— „kukuřičný šrot z celých klasů“,

— „sušená zrna a výpalky z destilace“, rovněž ve fázi výkrmu,

— „lněné expelery krmné, lněný extrahovaný šrot (moučka), lněný extrahovaný šrot (moučka) krmný“,

— „tuky s bodem tání vyšším než 36 °C“, rovněž ve fázi výkrmu,

— „výrobky získané při extrakci řepkových semen“,

— „pražené celé sójové boby a/nebo sójové expelery“, pouze ve fázi růstu.

Surovina „hrách a/nebo jiná semena luštěnin“ byla rozdělena do dvou položek: „hrách“ a „jiná semena luštěnin“, jejichž množství se zvyšuje („hrách“ až do 25 % a „jiná semena luštěnin“ až do 10 %).

Pokud jde o „kukuřičný šrot a/nebo šrot z kukuřičných palic“, mění se italský výraz pro „šrot z kukuřičných palic“ z „pannocchia“ na „pannocchia di granturco“.

„Extrahovaný šrot ze sóji“ se mění na „výrobky získané při extrakci sójových bobů“, jejichž používání se ve fázi růstu a ve fázi výkrmu sjednocuje – až do 20 %.

„Šrot ze slunečnice“ se mění na „výrobky získané při extrakci slunečnicových semen“, jejichž používání se zvyšuje – až do 10 %.

Pro výrobky získané při extrakci sójových bobů, slunečnicových semen a řepkových semen se v poznámce 4 k tabulce stanoví maximální obsah hrubého tuku nejvýše 2,5 % sušiny.

Mění se odkaz na přípustné odchylky u jednotlivých surovin v souladu s čl. 17 odst. 2 písm. b) nařízení (ES) č. 767/2009 tím, že se vypouští procentní podíl ve výši 10 %.

Zahrnuje se možnost použití minerálních látek, vitamínů a přídatných látek.

Doplňuje se odkaz na suchou formu obchodní úpravy potraviny.

V poznámce 2 je vyjasněna definice suroviny „sušená zrna a výpalky z destilace“.

Kromě maximálního obsahu kyseliny linolové ve výši 2 % zavádí změna maximální obsah hrubého tuku ve výši 5 % sušiny v potravě.

Odůvodnění: zahrnutí jednotné „tabulky povolených surovin“ pro fáze růstu a výkrmu usnadňuje čtení specifikace produktu.

Nomenklatura surovin se mění v souladu s ustanoveními nařízení (EU) č. 68/2013 ve znění nařízení Komise (EU) 2017/1017. Tato revize terminologie byla nutná pro jasnější určení typu suroviny, na kterou se odkazuje.

Odkaz na „oves“ jakožto suroviny v kategorii „méně významné obiloviny“ se vypouští.

Vypouští se „rohovník (svatojánský chléb) bez semen“, „proteinové lyzáty“, „dehydratované brambory“, „maniok“, „lisované silážované řepné řízky“, „extrahovaný šrot ze sezamu“, „extrahovaný šrot z kokosu“ a „výpalky v kombinaci se syrovátkou a podmáslím“, protože jsou z technických nebo kvalitativních důvodů ke krmení prasat těžké hmotnostní kategorie málo využívány nebo jsou vzácné nebo mají nízkou výživovou kvalitu.

Zvyšuje se procentní podíl použití suroviny „kukuřičný lepek (gluten) krmný a/nebo krmivo na bázi kukuřičného lepku (corn gluten feed)“, neboť se jedná o surovinu, která se vyznačuje vysokým obsahem bílkovin, je užitečná ve stravě (hrubý protein) a je velmi dobře stravitelná.

„Podmáslí“ (ve fázi růstu), „kukuřice“, „čirok“, „ječmen“, „pšenice“, „tritikále“, „dehydratované cukrovarské řízky“, „horkovzdušně sušená vojtěška“, „výrobky získané při extrakci sójových bobů“ a „výrobky získané při extrakci slunečnicových semen“ jsou suroviny, jejichž používání se zvýšilo, neboť byly vždy základem tradiční výživy prasat těžké hmotnostní kategorie a s ohledem na zlepšení, k němuž došlo v odvětví krmiv v posledním desetiletí, rovněž zlepšují přísun vlákniny a životně důležité funkce prasat.

Použití „tuků s bodem tání vyšším než 36 °C“ je stanoveno jak pro fázi růstu, tak pro fázi výkrmu, neboť doplněním požadavku na nejvýše 5 % tuku v sušině v potravě k limitu 2 % pro kyselinu linolovou se zajišťuje, aby v případě použití vepřového sádla během fáze výkrmu existovala přiměřená úroveň protučnělosti prasete.

Vkládají se „pražené celé sójové boby a/nebo sójové expelery“, neboť ve fázi růstu poskytují energii, která je nezbytná pro uspokojení energetických potřeb prasat.

„Kukuřičný šrot z celých klasů“ je velmi vláknitá surovina, která se používá jako alternativa k otrubám pro dodávání vlákniny zvířatům.

Zvýšení procentního podílu „hrachu“ zajišťuje dostatečný stupeň protučnělosti prasete, neboť na rozdíl od jiných luštěnin se vyznačuje nízkou koncentrací antinutričních faktorů.

Zařazují se „lněné expelery krmné“, „lněný extrahovaný šrot (moučka)“ a „lněný extrahovaný šrot (moučka) krmný“, neboť se jedná o suroviny, které se podobají „lněným expelerům“ — zachovaným ve specifikaci — a jsou uvedeny v nařízení Komise (EU) 2017/1017.

„Kukuřičná siláž“ a „sušená zrna a výpalky z destilace“, která jsou bohatá na vitamín B, jsou nyní rovněž zahrnuty do fáze výkrmu a představují vynikající surovinu, která zajišťuje dostatečný stupeň protučnělosti prasat, a vzhledem k tomu, že jsou tato krmiva vysoce vláknitým produktem, jsou lépe trávena dospělými zvířaty než mladými prasaty.

Pokud jde o „produkty získané extrakcí ze semen řepky“, byla „řepka“ nově zařazena do seznamu surovin, neboť genetické zlepšování umožnilo vyšlechtit nové odrůdy bez glukosinolátů a kyseliny erukové (antinutriční faktory); znění položky odpovídá struktuře použité u sójových a slunečnicových produktů.

Výrobky, které byly původně podle nařízení (EU) č. 575/2011 zahrnuty pod jednu společnou položku, jako například „řepkový extrahovaný šrot (moučka)“, byly v roce 2013 podle nařízení (EU) č. 68/2013 ve znění nařízení Komise (EU) 2017/1017 rozděleny na dvě položky: „řepkový extrahovaný šrot (moučka)“ a „řepkový extrahovaný šrot (moučka) krmný“. V nařízení Komise (EU) 2017/1017 je vyjmenováno mnoho různých výrobků získaných při extrakci řepkových semen; není reálné sestavit seznam všech krmných surovin, které se v případě aktualizací nařízení Komise (EU) 2017/1017 mohou změnit. Pro zajištění vhodné protučnělosti prasat se stanoví maximální obsah hrubého tuku ve výši 2,5 % sušiny a tento požadavek je uveden v poznámkách k tabulce povolených surovin.

Pokud jde o „výrobky získané při extrakci sójových bobů“, sjednocuje se procentní podíl ve výši 20 % jak pro fázi růstu, tak pro fázi výkrmu, aby se zajistila co nejlepší protučnělost prasat k výrobě produktu „Lucanica di Picerno“; vzhledem k tomu, že obsah hrubého tuku v surovině je nezbytnou charakteristikou, je stanoven maximální obsah hrubého tuku 2,5 % sušiny. Tento požadavek je uveden v poznámkách vložených za tabulku. Výrobky, které byly původně podle nařízení Komise (EU) č. 575/2011 zahrnuty pod jednu společnou položku, jako například „sójový extrahovaný šrot (moučka)“, byly v roce 2013 podle nařízení Komise (EU) č. 68/2013 ve znění nařízení Komise (EU) 2017/1017 rozděleny na dvě položky: „sójový extrahovaný šrot (moučka)“ a „sójový extrahovaný šrot (moučka) krmný“. V nařízení Komise (EU) 2017/1017 je vyjmenováno mnoho různých výrobků získaných při extrakci sójových bobů; není reálné sestavit seznam všech výše uvedených krmných surovin, které se v případě aktualizací/změn nařízení Komise (EU) 2017/1017 mohou navíc změnit.

Pokud jde o „výrobky získané při extrakci slunečnicových semen“ (pro které je nyní stanoveno 10 %): k zajištění správné protučnělosti prasat pro získání suroviny vhodné k výrobě „Lucanica di Picerno“ je důležitý obsah hrubého tuku v surovině: v poznámkách k tabulce je proto uveden maximální obsah hrubého tuku 2,5 % v sušině. Výrobky, které byly původně podle nařízení Komise (EU) č. 575/2011 zahrnuty pod jednu společnou položku, jako například „slunečnicový extrahovaný šrot (moučka)“, byly v roce 2013 podle nařízení Komise (EU) č. 68/2013 ve znění nařízení Komise (EU) 2017/1017 rozděleny na dvě položky: „slunečnicový extrahovaný šrot (moučka)“ a „slunečnicový extrahovaný šrot (moučka) krmný“. V nařízení Komise (EU) 2017/1017 je vyjmenováno mnoho různých výrobků získaných při extrakci slunečnicových semen. Není reálné sestavit seznam všech výše uvedených krmných surovin, které se v případě aktualizací/změn nařízení Komise (EU) 2017/1017 mohou navíc změnit.

Odkaz na přípustné odchylky u jednotlivých surovin umožňuje přizpůsobit se platným právním předpisům v oblasti krmiv odkazem na čl. 17 odst. 2 písm. b) nařízení (ES) č. 767/2009.

Díky možnosti podávání suché formy krmiva si chovatel může zvolit, jakou formu použije.

Začlenění vitaminů a minerálních látek do stravy a používání přídatných látek zajišťují správnou tvorbu svalů a podporují trávení a vstřebávání živin.

Definice suroviny „sušená zrna a výpalky z destilace“ byla vyjasněna odkazem na bod 1.12.9 nařízení Komise (EU) 2017/1017.

Změna se netýká jednotného dokumentu.

5. *Změna článku 2*

Změna č. 5

Změna se týká čl. 2.4 čtvrtého a pátého pododstavce specifikace a nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se při úpravě krmení prasat ve fázi výkrmu stanoví odkaz na „tabulku přípustných surovin“ zařazenou do fáze růstu s určitými specifikacemi nezbytnými pro fázi výkrmu.

Odůvodnění: tato změna poskytuje jasný obraz krmiva povoleného rovněž ve fázi výkrmu.

Změna se netýká jednotného dokumentu.

6. *Změna článku 2*

Změna č. 6

Změna se týká čl. 2.4 posledního pododstavce specifikace a nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se požadavek na hmotnost prasat přesouvá do prvního pododstavce článku 2.4 a nahrazuje kritérium průměrné živé hmotnosti jednotlivých šarží 160 kilogramů plus minus 10 % parametrem hmotnosti jednotlivého jatečně upraveného těla mezi 110,1 a 180,0 kilogramu.

Odůvodnění: tato změna umožňuje přesně uvádět hodnoty hmotnosti jednotlivých jatečně upravených těl prasat těžké hmotnostní kategorie namísto průměrné živé hmotnosti šarže160 kilogramů plus minus 10 %, aby bylo možné provést podrobnější kontrolu požadavků na způsobilost pro každé poražené prase.

Změna se netýká jednotného dokumentu.

7. *Změna článku 7*

Změna č. 7

Tato změna se týká článku 7 specifikace produktu a nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se zrušuje článek 7 (Kontroly).

Odůvodnění: zrušení je nezbytné v souladu se stávajícími právními předpisy Evropské unie – článkem 49 nařízení (EU) 2024/1143.

Změna se netýká jednotného dokumentu.

8. *Změna článku 8*

Změna č. 8

Tato změna se týká článku 8 specifikace produktu a nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se mění číslování článku 8 na článek 7, přičemž obsah zůstává beze změny.

Odůvodnění: změna je nezbytná s ohledem na nové uspořádání specifikace produktu v článcích.

Změna se netýká jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Lucanica di Picerno“

EU č.: PGI-IT-02313-AM01 — 30.6.2025

CHOP ( ) CHZO (X)

1. **Název (názvy) ((CHOP či CHZO))**

„Lucanica di Picerno“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Itálie

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1 *Kód kombinované nomenklatury*

• 16 – PŘÍPRAVKY Z MASA, RYB, KORÝŠŮ, MĚKKÝŠŮ NEBO JINÝCH VODNÍCH BEZOBRATLÝCH NEBO HMYZU

3.2 *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

Chráněné zeměpisné označení „Lucanica di Picerno“ je vyhrazeno uzenářským výrobkům, které splňují tyto vlastnosti:

Fyzické vlastnosti:

Produkt „Lucanica Picerno“ má typický zakřivený tvar v podobě písmene „U“. Hmotnost produktu se pohybuje od 250 do 350 gramů, průměr od 3,0 do 3,6 cm a délka od 20 do 35 cm.

Produkt „Lucanica di Picerno“ určený k nakrájení má hmotnost až 1,2 kg, průměr od 3,0 do 3,6 cm a délku 40 až 70 cm.

Organoleptické vlastnosti:

barva: produkt na řezu vykazuje kompaktní plátek rubínově červené barvy s tukovou frakcí,

vůně a chuť: specifické senzorické vlastnosti produktu vyplývají z převládajícího aromatu „planě rostoucího fenyklu“ (*Foeniculum vulgare*) definovaného jako vůně a dochuť fenyklových semen spolu s „kořeněným“ aromatem definovaným jako vůně a dochuť pepře (*Piper nigrum*) a aromatem „papriky seté“ (*Capsicum annuum*) definovaným jako vůně a dochuť vloček nebo semen papriky seté. V popisné senzorické analýze se „kořeněné“ aroma a aroma „papriky seté“ uvádí jako méně intenzivní než aroma „planě rostoucího fenyklu“.

Povolená je i pikantní varianta produktu, u níž je intenzivněji vnímáno aroma „papriky seté“, avšak i v tomto případě musí převládat aroma „planě rostoucího fenyklu“.

Chemické a chemicko-fyzikální vlastnosti:

obsah tuku 18 až 35 %,

vlhkost 35 až 50 %,

aktivita vody (Aw) maximálně 0,88,

pH 5,4 až 5,8.

3.3 *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

K výrobě uzeniny s CHZO „Lucanica di Picerno“ se jako surovina používá čerstvé maso získané z jatečně upravených těl prasat těžké hmotnostní kategorie v rozmezí 110,1 kilogramu až 180,0 kilogramu, která jsou do příslušné hmotnostní kategorie zařazena na základě nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013. Jatečně upravená těla přijatá zpracovatelskými zařízeními musí v souladu s platnými právními předpisy Evropské unie odpovídat třídám E, U, R a O. Prase těžké hmotnostní kategorie se chová po dobu alespoň 9 měsíců, aby dosáhlo vysoké hmotnosti a masa vhodného pro výrobu uzeniny „Lucanica di Picerno“.

Nezpůsobilé je maso pocházející z:

1) prasat nesoucích neodpovídající znaky, zejména s ohledem na gen ovlivňující odolnost vůči stresu (PSS);

2) genetických typů a zvířat, která nejsou považovaná za způsobilá pro účely této specifikace produkce;

3) čistokrevných zvířat plemen Landrace Belga, Hampshire, Pietrain, Duroc a Spotted Poland.

Prasata ve výborném zdravotním stavu jdou na porážku nejdříve po uplynutí devátého měsíce věku. Chovní kanci a prasnice jsou z porážky vyňati. Kromě toho je zakázáno používat jatečně upravená těla, která nebyla důkladně vykrvena nebo jatečně upravená těla se zjevnou myopatií (maso PSE a DFD) a zjevnými následky předchozích zánětlivých a traumatických procesů.

Uzenina „Lucanica di Picerno“ se může vyrábět pouze z těchto druhů masa: plece (vykostěné a s odstraněnými nervy), krku, plecka, boku, panenky a mleté šunky.

Pro přípravu masové hmoty jsou povoleny tyto složky (v procentech celkové hmotnosti masové hmoty):

— sůl 2,0 až 2,5 %,

— sladká nebo pikantní chilli paprička (*Capsicuum annum*) 0,1 až 0,15 %,

— semena planě rostoucího fenyklu (*Foeniculum vulgare*) 0,13 až 0,18 %,

— černý pepř (*Piper nigrum*) 0,05 až 0,1 %,

— dextróza a sacharóza nejvýše 0,5 %.

Do masové hmoty lze rovněž přidat níže uvedené pomocné látky, přídatné látky a konzervační přísady:

— dusitan sodný (E 250),

— dusičnan draselný (E 252): nejvýše 0,10 g/kg,

— kyselina askorbová (E 300) nejvýše 0,1 % nebo askorban sodný (E 301) nejvýše 0,1 %.

Kromě toho se do masové hmoty mohou přidat přípravky mikrobiálních kultur pro spuštění fermentace (mikrobiální startovací kultury).

Přísady jako mléko, mléčné výrobky a přísady GMO nejsou povoleny.

Uzenina „Lucanica di Picerno“ se může vyrábět pouze z těchto druhů masa: plece (vykostěné a s odstraněnými nervy), krku, plecka, boku, panenky a mleté šunky.

3.4 *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Všechny fáze produkce uzeniny „Lucanica di Picerno“ od odřezání masa po zrání probíhají ve vymezené zeměpisné oblasti.

3.5 *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Produkt „Lucanica di Picerno“ lze na trh uvádět nebalený nebo zabalený (vakuově nebo v ochranné atmosféře), a to vcelku, porcovaný nebo na plátky.

3.6 *Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Na etiketě musí být zobrazeno logo názvu s CHZO „Lucanica di Picerno“ a grafický symbol Evropské unie.

Je povoleno používat štítky, pečetě a jiné informační materiály, pokud nemají pochvalný charakter nebo nejsou s to uvést spotřebitele v omyl.

Dále je na etiketách povoleno použití označení, která odkazují na podniky, názvy, obchodní firmy či soukromé značky, pokud taková označení nemají pochvalný charakter a nejsou s to uvést spotřebitele v omyl.

Logo označení má tuto podobu:



4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Oblast produkce uzeniny „Lucanica di Picerno“ spadá do území obcí Picerno, Tito, Satriano di Lucania, Savoia di Lucania, Vietri di Potenza, Sant'Angelo Le Fratte, Brienza, Balvano, Ruoti, Baragiano, Bella, Muro Lucano, Castelgrande a Sasso di Castalda.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Žádost o zápis CHZO „Lucanica di Picerno“ se opírá o charakteristické použití planě rostoucího fenyklu v masové hmotě. Senzorickou analýzou konečného produktu se prokázalo, že aroma planě rostoucího fenyklu převládá nad ostatními složkami. Dalším faktorem je zpracování masové hmoty na místě.

Uzenina s CHZO „Lucanica di Picerno“ se skutečně vyrábí podle zavedených tradičních metod. Za své vlastnosti v širším slova smyslu vděčí celé řadě spojitostí s prostředím, jež zahrnují lidský faktor, starobylou metodu přípravy a vzájemné působení uvedených činitelů.

Místní producenti si v dané zeměpisné oblasti předávali způsob zpracování masové hmoty z generace na generaci a rozvíjeli specifické dovednosti, přičemž v průběhu času zdokonalovali své technické znalosti využitelné v různých fázích produkce, tj při:

— očištění, tj. ořezání nevyužitelných částí, jako jsou nervy, pojivové tkáně a měkký tuk,

— krájení na malé kusy a mletí těchto kusů masa,

— okořenění masové hmoty,

— odležení masové hmoty po dobu 4 až 24 hodin, aby se všechny složky vyváženě prolnuly,

— naplnění do přírodního střívka a následné vytvarování do klasické podoby písmene „U“.

Produkt „Lucanica di Picerno“ má rubínově červené zbarvení. Nakrájený na plátky, které jsou jemné a soudržné, má na jazyku intenzivní a převažující chuť semen fenyklu, s níž se mísí kořeněné aroma černého pepře, a spolu tak přispívají k osobitému senzorickému profilu produktu.

Charakteristický senzorický profil dosvědčují analýzy provedené metodou „Flavour Profile“, které ukazují, že na lineární, nestrukturované hodnotící stupnici do 100 jednotek, která představuje vnímanou intenzitu chuti, převažuje aroma „planě rostoucího fenyklu“ nad „kořeněným“ aromatem a aromatem „papriky seté“.

Výběr složek, v první řadě planě rostoucího fenyklu, spolu s nespornou uzenářskou tradicí tak přispívají k tomu, že vzniká produkt, jenž se organoleptickými aspekty jednoznačně odlišuje od jiných místních produktů téhož druhu.

Pro oblast Appennino lucano jsou typické klimatické podmínky s horkým a suchým létem následovaným obdobím bohatým na srážky, jež se v zimních měsících často projevuje sněhovou pokrývkou. Tyto teplotní a vlhkostní podmínky jsou hlavními faktory podporujícími bujný růst fenyklu, jenž se pro výrobu uzeniny „Lucanica di Picerno" tradičně používá. Recept z Picerna vycházející z domácké venkovské tradice totiž vyžaduje použití tohoto koření v poměru přibližně sta semen na kilogram masové hmoty, čímž je zdůrazněna jedinečnost tohoto produktu. V tomto ohledu je třeba poznamenat, že v Picernu se pořádal skutečný trh s planě rostoucím fenyklem. Semena této staré trvanlivé byliny se nacházela všude a starší lidé je sbírali a prodávali. V současné době se obvykle používá fenykl planě rostoucí ve vymezené zeměpisné oblasti, avšak není to podmínkou.

Rovněž tradiční způsob zavěšení zrajících klobás „Lucanica di Picerno" na speciální stojany jim dodává jejich typický tvar písmene „U", jímž se dodnes produkt vyznačuje.

Výroba uzeniny „Lucanica di Picerno" má tedy v oblasti silné kořeny, což dokazují mnozí výrobci, kteří v souladu s řemeslnými metodami svých předků věnují zvláštní pozornost výběru a zpracování masa a dozrávání klobás. Takto dávají vzniknout typickému produktu, v jehož případě se potvrzuje souvislost propojující výrobu klobásy „Lucanica di Picerno" se zmíněnými faktory od jejích počátků až po současnost.

Odkaz na zveřejnění specifikace

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252F8%252Fe%252FD.2a7f5ebb6a8ab465236b/P/BLOB%3AID%3D18907/E/pdf?mode=download