C/2025/5170

23.9.2025

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 [1]

(C/2025/5170)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Lucanica di Picerno“

PGI-IT-02313-AM01 – 30.6.2025

1. **Názov výrobku**

„Lucanica di Picerno“

2. **Druh zemepisného označenia**

☐ Chránené označenie pôvodu (CHOP)

☒ Chránené zemepisné označenie (CHZO)

☐ Zemepisné označenie (ZO)

3. **Odvetvie**

☒ Poľnohospodárske výrobky

☐ Vína

☐ Liehoviny

4. **Členský štát, ku ktorému zemepisná oblasť patrí**

Taliansko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Ministerstvo poľnohospodárstva, potravinovej sebestačnosti a lesníctva – Odbor potravinovej sebestačnosti a jazdeckého športu

6. **Vysvetlenie, prečo ide o štandardnú zmenu**

Zmeny špecifikácie výrobku s CHZO „Lucanica di Picerno“:

— nezahŕňajú zmenu názvu chráneného označenia pôvodu alebo chráneného zemepisného označenia ani zmenu v používaní tohto názvu

— nepredstavujú riziko, že sa nimi odstráni spojenie uvedené v článku 5 ods. 1 písm. b) vzťahujúce sa na chránené označenia pôvodu alebo spojenie uvedené v článku 5 ods. 2 písm. b) vzťahujúce sa na chránené zemepisné označenia a

— neprinášajú ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

[1] Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis schválenej zmeny (schválených zmien)**

1. *Zmena článku 2*

Zmena 1

Zmena sa týka článku 2.4 ods. 1 špecifikácie výrobku a bodu 3.3 jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa zavádza hmotnostné rozpätie od 110,1 kg do 180,0 kg pre jatočné telá ťažkých ošípaných, ktoré nahrádza kritérium priemernej živej hmotnosti na dávku stanovené v článku 2.4 poslednej vete špecifikácie výrobku.

Dôvod: Zmenou sa odstraňuje parameter živej hmotnosti na dávku ošípaných, ktorý je menej presný, a nahrádza sa parametrom hmotnosti jednotlivých jatočných tiel, ktorý sa objektívne a presne kontroluje pri zabití jednotlivých ošípaných. Zvýšenie hmotnosti súvisí so súčasným trendom v európskom chove ošípaných, ktorý vyplýva z vylepšených genetických vlastností, dobrých životných podmienok zvierat a výživy.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

2. *Zmena článku 2*

Zmena 2

Táto zmena sa týka článku 2.4 ods. 4 špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa ako „rastová fáza“ vymedzuje fáza, ktorá je opísaná v súčasnej špecifikácii výrobku ako „prvá fáza“ kŕmenia, pričom sa spresňuje, že rastová fáza je fáza po dojčení a odstave.

Dôvod: Vymedzenie tejto fázy ako „rastová fáza“ je vhodné, aby bolo jasné, že táto fáza nasleduje po fázach dojčenia a odstavu, počas ktorých sa ošípané môžu kŕmiť všetkými surovinami povolenými platnými predpismi, aby sa zaistilo splnenie ich potrieb v súvislosti s výživou, dobrými životnými podmienkami zvierat a so zdravím.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

3. *Zmena článku 2*

Zmena 3

Táto zmena sa týka článku 2.4 ods. 4 špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa zvyšuje maximálna hmotnosť na konci prvej fázy – ktorá sa teraz nazýva „rastová fáza“ – z 80 kg na 85 kg.

Dôvod: Toto zvýšenie súvisí s vývojom v oblasti genetiky a výživy a s uplatňovaním noriem v oblasti dobrých životných podmienok zvierat (smernica 2008/120/ES), ktoré priniesli všeobecné zlepšenie rastovej kapacity ošípaných.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

4. *Zmena článku 2*

Zmena 4

Táto zmena sa týka článku 2.4 ods. 4 a 5 špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa dve časti týkajúce sa „Krmív povolených v prvej fáze“ a „Krmív povolených v druhej, záverečnej fáze výkrmu“ zlučujú do jednej „Tabuľky povolených surovín“, ktorá sa zaviedla v súvislosti s rastovou fázou a má sa používať aj v súvislosti so záverečnou fázou výkrmu.

Zmenili sa názvy týchto surovín s ohľadom na nomenklatúru uvedenú v pravidlách Európskej únie stanovených v nariadení (EÚ) č. 68/2013, aktualizovanom nariadením (EÚ) 2017/1017:

— „kukurica“ sa v taliančine už neoznačuje ako „*mais*“, ale ako „*granturco*“,

— „krupica“ sa odteraz označuje ako „múčka“,

— „dehydrovaná lucernová múčka“ sa odteraz označuje ako „lucerna (sušená pri vysokej teplote)“,

— v taliančine sa „*ľanové výlisky*“ už neoznačujú ako „*expeller di lino*“, ale ako „*panello di lino*“, a doplnilo sa: „krmivo z ľanových výliskov“, „ľanový extrahovaný šrot“, „krmivo z ľanového extrahovaného šrotu“,

— „jablkové a hruškové výlisky, hroznové alebo paradajkové šupky ako nosiče výživových doplnkov“ sa odteraz označujú ako „ovocná dužina a paradajková dužina (paradajkové výlisky) ako nosiče premixu“,

— „pivovarské kvasnice a/alebo kvasnice torula“ sa odteraz označujú ako „kvasnice“,

— „extrakčná múčka z kukuričných klíčkov“ (v taliančine sa používa slovo „*mais*“) sa odteraz označuje ako „múčka z kukuričných klíčkov“ (v taliančine sa používa slovo „*granturco*“),

— „liehovarské mláto“ sa odteraz označuje ako „sušené liehovarské mláto s výpalkami“.

Vypustili sa tieto suroviny:

— „svätojánsky chlieb bez semien“,

— „bielkovinové lyzáty“,

— „dehydrované zemiaky“,

— „maniok“,

— „lisované a silážované repné rezky“,

— „sezamová múčka“,

— „kokosová extrakčná múčka“.

Z kategórie „menej významné obilniny“ bolo vypustené slovo „ovos“.

Zmenili sa množstvá týchto surovín:

— „cmar“ len v rastovej fáze (pričom dávka sa mení na najviac 250 g sušiny na ošípanú za deň),

— „kukuričná gluténová múčka a/alebo krmivo s kukuričným gluténom“ (z 5 % na 10 %),

— „kukurica“ (z 55 % na 65 %),

— „cirok“ (zo 40 % na 55 %),

— „jačmeň“ (zo 40 % na 55 %),

— „pšenica“ (z 25 % na 55 %),

— „tritikale“ (z 25 % na 55 %),

— „dehydratované repné rezky“ (zo 4 % na 10 %),

— „lucerna sušená pri vysokej teplote“ (z 2 % na 4 %).

Pridávajú sa tieto suroviny:

— „kukuričná gluténová múčka a/alebo krmivo s kukuričným gluténom“, a to aj počas záverečnej fázy výkrmu,

— „kukuričná siláž“, a to aj počas záverečnej fázy výkrmu,

— „múčka z celého kukuričného klasu“,

— „sušené liehovarské mláto s výpalkami“, a to aj počas záverečnej fázy výkrmu,

— „krmivo z ľanových výliskov, ľanový extrahovaný šrot, krmivo z ľanového extrahovaného šrotu“,

— „tuky s teplotou topenia vyššou ako 36 °C“, a to aj počas záverečnej fázy výkrmu,

— „produkty získané extrakciou semena repky olejnej“,

— „toastované celé sójové bôby a/alebo sójové výlisky“, len na fázu rastu.

Surovina „hrach a/alebo semená ostatných strukovín“ bola rozdelená na dve položky: „hrach“ a „semená ostatných strukovín“ a zvýšili sa množstvá („hrach“ na 25 % a „semená ostatných strukovín“ na 10 %).

Pokiaľ ide o „šrot zo zrna a/alebo klasu“, upresňuje sa, že ide o „kukuričné zrno a/alebo kukuričný klas“.

Výraz „sójová extrakčná múčka“ sa zmenil na „produkty získané extrakciou sójových bôbov“ a percentuálny podiel použitia počas fázy rastu aj výkrmu sa štandardizoval na 20 %.

Výraz „slnečnicový šrot“ sa zmenil na „výrobky získané extrakciou zo semien slnečnice“, ktorých použitie sa zvýšilo na 10 %.

V poznámke 4 k tabuľke sa stanovuje maximálny obsah surového tuku nepresahujúci 2,5 % sušiny pre produkty získané extrakciou sójových bôbov, slnečnicových semien a semena repky olejnej.

Zmenil sa odkaz na tolerancie jednotlivých surovín v súlade s článkom 17 ods. 2 písm. b) nariadenia (ES) č. 767/2009, pričom sa vypustil odkaz na percentuálnu hodnotu 10 %.

Pridala sa možnosť používať minerály, vitamíny a kŕmne doplnkové látky.

Vložil sa odkaz na podávanie suchého krmiva.

V poznámke 2 sa spresnilo vymedzenie pojmu „sušené liehovarské mláto s výpalkami“.

Okrem maximálneho limitu 2 % pre kyselinu linolovú sa zmenou zavádza maximálny limit pre surový tuk vo výške 5 % sušiny v strave.

Dôvod: Vložením zlúčenej „Tabuľky povolených surovín“, ktorá sa vzťahuje na rastovú fázu aj na záverečnú fázu výkrmu, sa uľahčuje čítanie špecifikácie výrobku.

Názvy surovín boli zmenené v súlade s ustanoveniami nariadenia Komisie (EÚ) č. 68/2013 zmeneného nariadením (EÚ) 2017/1017. Aktualizácia terminológie je potrebná, aby sa jasnejšie označil druh suroviny, na ktorú sa odkazuje.

Odkaz na „ovos“ sa vypustil, pretože patrí do kategórie „menej významné obilniny“.

„Svätojánsky chlieb bez semien“, „bielkovinové lyzáty“, „dehydrované zemiaky“, „maniok“, „lisované a silážované repné rezky“, „sezamová múčka“ a „kokosová extrakčná múčka“ sa vypustili, pretože tieto suroviny sa v krmivách pre ťažké ošípané takmer nepoužívajú, a to z technických alebo kvalitatívnych dôvodov alebo preto, že sa ťažko získavajú alebo majú nízku výživovú hodnotu.

Zvýšil sa percentuálny podiel, v ktorom sa môže používať „kukuričná gluténová múčka a/alebo krmivo s kukuričným gluténom“, pretože ide o surovinu s vysokým obsahom bielkovín, ktorá je z hľadiska stravy prospešná (dusíkaté látky) a je vysoko stráviteľná.

Zvýšilo sa používanie „cmaru“ (počas rastovej fázy), „kukurice“, „ciroku“, „pšenice“, „tritikale“, „dehydrovaných repných rezkov“, „lucerny (sušenej pri vysokej teplote)“ a „produktov získaných extrakciou semien slnečnice“, pretože tieto suroviny sú odnepamäti základom tradičnej stravy ťažkých ošípaných a zároveň vzhľadom na zlepšenia, ktoré sa v poslednom desaťročí dosiahli v sektore krmív, pomáhajú zlepšiť príjem vlákniny a životné funkcie ošípaných.

Zaviedlo sa používanie „tukov s teplotou topenia vyššou ako 36 °C“ v rastovej fáze aj v záverečnej fáze výkrmu, pretože vďaka doplneniu 2 % limitu pre kyselinu linolovú o nový 5 % limit pre tuk v sušine v strave sa zabezpečuje, aby mali ošípané dostatočnú mieru pretučnenosti, pokiaľ sa v záverečnej fáze výkrmu používa bravčová masť.

Doplnili sa „toastované celé sójové bôby a/alebo sójové výlisky“, pretože počas rastovej fázy poskytujú energiu, ktorá je nevyhnutná na splnenie energetických potrieb ošípaných.

Používa sa „múčka z celého kukuričného klasu“, ktorá je veľmi bohatá na vlákninu, a to ako alternatíva k otrubám na podávanie vlákniny zvieratám.

Zvýšený podiel „hrachu“ zabezpečuje primeranú mieru pretučnenosti ošípaných, pretože hrach na rozdiel od iných strukovín obsahuje nízku koncentráciu antinutričných faktorov.

Doplnilo sa „krmivo z ľanových výliskov“, „ľanový extrahovaný šrot“ a „krmivo z ľanového extrahovaného šrotu“, keďže ide o suroviny podobné „ľanovým výliskom“, ktoré boli v špecifikácii výrobku ponechané a sú zahrnuté v nariadení Komisie (EÚ) 2017/1017.

„Kukuričná siláž“ a „sušené liehovarské mláto s výpalkami“, ktoré sú bohaté na vitamín B, sa teraz dopĺňajú aj v prípade záverečnej fázy výkrmu; ide o ideálne suroviny, ktoré zabezpečujú dostatočnú mieru pretučnenosti ošípaných, pričom vďaka vysokému obsahu vlákniny sú oveľa lepšie stráviteľné pre dospelé ošípané ako pre mladé ošípané.

Pokiaľ ide o „produkty získané extrakciou semena repky olejnej“, „semeno repky olejnej“ sa novo začlenilo do zoznamu surovín, pretože pokrok v genetike umožnil výber nových odrôd, ktoré neobsahujú glukozinoláty a kyselinu erukovú (antinutričné faktory); položka je sformulovaná tak, aby zodpovedala členeniu výrobkov zo sóje a slnečnicových semien.

Na tieto výrobky sa predtým v nariadení (EÚ) č. 575/2011 vzťahovala jedna položka, napr. „repkový extrahovaný šrot“, a potom sa v roku 2013 v nariadení (EÚ) č. 68/2013 zmenenom nariadením Komisie (EÚ) 2017/1017 rozdelila na dve položky, „repkový extrahovaný šrot“ a „krmivo z repkového extrahovaného šrotu“. V nariadení Komisie (EÚ) 2017/1017 sa uvádza mnoho rôznych produktov získavaných extrakciou semena repky olejnej. Nie je možné uviesť všetky krmne suroviny a v prípade aktualizácií nariadenia Komisie (EÚ) 2017/1017 sa môžu takisto meniť. V poznámkach k tabuľke povolených surovín sa stanovuje maximálny obsah surového tuku 2,5 % sušiny, aby sa zabezpečila primeraná miera pretučnenosti.

Pokiaľ ide o „produkty získané extrakciou sójových bôbov“, ich percentuálny podiel sa štandardizoval na 20 % v rastovej fáze aj v záverečnej fáze výkrmu s cieľom zabezpečiť, aby mali ošípané ideálnu mieru pretučnenosti na výrobu výrobku „Lucanica di Picerno“. Keďže obsah surového tuku v surovine je kľúčovou charakteristikou, stanovil sa maximálny obsah surového tuku 2,5 % sušiny a tento limit sa uvádza v poznámkach vložených za tabuľkou. Na tieto produkty sa predtým v nariadení (EÚ) č. 575/2011 vzťahovala jedna položka, napr. „sójový extrahovaný šrot“, a potom sa v roku 2013 v nariadení (EÚ) č. 68/2013 zmenenom nariadením (EÚ) 2017/1017 rozdelila na dve položky, „sójový extrahovaný šrot“ a „krmivo zo sójového extrahovaného šrotu“. V nariadení (EÚ) 2017/1017 sa uvádza viacero rôznych produktov získavaných extrakciou sójových bôbov. Nie je možné uviesť všetky tieto produkty a v prípade aktualizácií/zmien nariadenia Komisie (EÚ) 2017/1017 sa môžu takisto zmeniť.

Pokiaľ ide o „produkty získané extrakciou semien slnečnice“ (podiel sa teraz stanovuje na 10 %): obsah surového tuku v surovine je dôležitý v záujme zabezpečenia, aby mali ošípané vhodnú mieru pretučnenosti na výrobu výrobku „Lucanica di Parma“, preto sa v poznámkach k tabuľke uvádza maximálny obsah surového tuku 2,5 % sušiny. Na tieto produkty sa predtým v nariadení (EÚ) č. 575/2011 vzťahovala jedna položka, napr. „extrahovaný šrot zo slnečnicového semena“, a potom sa v roku 2013 v nariadení (EÚ) č. 68/2013 zmenenom nariadením (EÚ) 2017/1017 rozdelila na dve položky, „extrahovaný šrot zo slnečnicového semena“ a „krmivo z extrahovaného šrotu zo slnečnicového semena“. V nariadení Komisie (EÚ) 2017/1017 sa uvádza mnoho rôznych produktov získavaných extrakciou slnečnicových semien. Nie je možné uviesť všetky tieto produkty a v prípade aktualizácií/zmien nariadenia Komisie (EÚ) 2017/1017 sa môžu takisto zmeniť.

Odkaz na tolerancie pri jednotlivých surovinách umožňuje zosúladenie s platnými právnymi predpismi o krmivách, konkrétne s článkom 17 ods. 2 písm. b) nariadenia (ES) č. 767/2009.

Odkaz na podávanie suchého krmiva umožňuje poľnohospodárom vybrať si, ktorú metódu použijú.

Používaním vitamínových a minerálnych doplnkov a kŕmnych doplnkových látok sa zabezpečuje správny rast svalov a pomáha sa tráveniu a vstrebávaniu živín.

Objasnilo sa vymedzenie pojmu „sušené liehovarské mláto s výpalkami“, a to použitím znenia uvedeného v bode 1.12.9 nariadenia Komisie (EÚ) 2017/1017.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

5. *Zmena článku 2*

Zmena 5

Táto zmena sa týka článku 2.4 ods. 4 a 5 špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa v pravidlách kŕmenia ošípaných týkajúcich sa záverečnej fázy výkrmu odkazuje na „Tabuľku povolených surovín“ pre fázu rastu, s určitými špecifikáciami potrebnými pre záverečnú fázu výkrmu.

Dôvod: Zmenou sa poskytuje jasný prehľad krmív povolených aj v záverečnej fáze výkrmu.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

6. *Zmena článku 2*

Zmena 6

Táto zmena sa týka článku 2.4 posledného odseku špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

Opis: Touto zmenou sa ustanovenie týkajúce sa požiadavky na hmotnosť ošípaných presúva z prvého odseku článku 2.4, pričom sa kritérium priemernej živej hmotnosti na dávku 160 kg ± 10 % nahrádza kritériom individuálnej hmotnosti jatočného tela v rozsahu od 110,1 kg do 180,0 kg.

Dôvod: Táto zmena umožňuje presne uvádzať hodnoty hmotnosti jednotlivých jatočných tiel ťažkých ošípaných namiesto priemernej živej hmotnosti na dávku 160 kg ± 10 %, čo umožňuje presnejšiu kontrolu, či každá zabitá ošípaná spĺňa požiadavky na oprávnenosť.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

7. *Zmena článku 7*

Zmena 7

Táto zmena sa týka článku 7 špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa vypúšťa článok 7 (Kontroly).

Dôvod: Vypustenie je nevyhnutné, aby sa zabezpečil súlad s platnými právnymi predpismi Európkej únie – článkom 49 nariadenia (EÚ) 2024/1143.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

8. *Zmena článku 8*

Zmena 8

Táto zmena sa týka článku 8 špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa článok 8 prečísluje na článok 7, pričom jeho obsah sa nemení.

Dôvod: Zmena je potrebná vzhľadom na novú štruktúru článkov špecifikácie výrobku.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Lucanica di Picerno“

EÚ č.: PGI-IT-02313-AM01 – 30.6.2025

CHOP ( ) CHZO (X)

1. **Názov (názvy) výrobku (CHOP alebo CHZO)**

„Lucanica di Picerno“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Taliansko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

• 16 – PRÍPRAVKY Z MÄSA, RÝB, KÔROVCOV, MÄKKÝŠOV ALEBO OSTATNÝCH VODNÝCH BEZSTAVOVCOV ALEBO HMYZU

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

Chránené zemepisné označenie „Lucanica di Picerno“ je vyhradené pre spracovaný mäsový výrobok s týmito vlastnosťami:

Fyzické vlastnosti:

Výrobok „Lucanica di Picerno“ má typicky zakrivený tvar písmena U. Hmotnosť výrobku sa pohybuje od 250 do 350 g, priemer od 3,0 do 3,6 cm a dĺžka od 20 do 35 cm.

Výrobok „Lucanica di Picerno“, ktorý je určený na nakrájanie na plátky, má hmotnosť max. 1,2 kg, priemer od 3,0 do 3,6 cm a dĺžku od 40 do 70 cm.

Organoleptické vlastnosti:

Farba: keď je výrobok nakrájaný, plátky sú pevné, majú rubínovočervenú farbu a obsahujú tukové tkanivo.

Vôňa a chuť: typické senzorické vlastnosti výrobku vyplývajú z prevládajúcej arómy „feniklu divokého“ (*Foeniculum vulgare*), t. j. vône a príchuti feniklových semien, z pridruženej „korenistej“ arómy, t. j. vône a príchuti čierneho korenia (*Piper nigrum*), a z arómy „čili“ (*Capsicum annuum*), t. j. vône a príchuti vločiek alebo semien čili. V opisnej senzorickej analýze sa „korenistá“ a „čili“ aróma uvádza ako menej intenzívna než aróma „feniklu divokého“.

Povolená je aj pikantná verzia výrobku, pri ktorej je vnímaná intenzita „čili“ arómy vyššia, aj v tomto prípade však musí prevládať aróma „fenikla divokého“.

Chemické a fyzikálno-chemické vlastnosti:

Obsah tuku od 18 % do 35 %;

Obsah vlhkosti od 35 % do 50 %;

Aktivita vody (Aw) max. 0,88;

ph 5,4 až 5,8

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

Na výrobu výrobku s CHZO „Lucanica di Picerno“ sa ako surovina používa čerstvé mäso získané z jatočných tiel ťažkých ošípaných, ktoré sú do príslušnej hmotnostnej kategórie od 110,1 kg do 180,0 kg zaradené na základe nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013; jatočné telá prijaté výrobnými zariadeniami musia byť v súlade s platnými právnymi predpismi Európskej únie zaradené do tried E, U, R a O; ťažké ošípané sa chovajú minimálne deväť mesiacov tak, aby sa dosiahli vysoké hmotnosti a aby sa získalo mäso, ktoré je vhodné na výrobu „Lucanica di Picerno“.

Nie je povolené mäso z týchto zvierat:

1. ošípané s nepriaznivými znakmi, osobitne pokiaľ ide o gén zodpovedný za citlivosť na stres;

2. genetické typy a zvieratá, ktoré sa z iných dôvodov považujú za nevyhovujúce na účely tejto špecifikácie výrobku;

3. čistokrvné plemená Belgická landrace, Hampshire, Piétrain, Duroc a Poľské škvrnité.

Ošípané vo výbornom zdravotnom stave sa posielajú na zabitie po dosiahnutí veku deväť mesiacov. Chovné prasnice a kance sa nezabíjajú. Okrem toho je zakázané používať jatočné telá, ktoré neboli dôkladne odkrvené, alebo jatočné telá s preukázanými prejavmi myopatie (PSE a DFD) alebo zrejmými príznakmi zápalu či zranenia.

„Lucanica di Picerno“ sa môže vyrábať len z týchto kusov mäsa: plece (vykostené a s odstránenými nervami), krk, lopatka, brucho, špička sviečkovice a mletá šunka.

Na prípravu mäsovej zmesi sú povolené tieto prísady (vyjadrené ako percento celkovej hmotnosti):

— soľ: od 2,0 % do 2,5 %,

— jemná alebo štipľavá čili paprička (*Capsicuum annum*): od 0,1 % do 0,15 %,

— semená feniklu divokého (*Foeniculum vulgare*): od 0,13 % do 0,18 %,

— čierne korenie (*Piper nigrum*): od 0,05 % do 0,1 %,

— dextróza a sacharóza: max. 0,5 %.

Do mäsovej zmesi možno pridať aj tieto pomocné, prídavné a konzervačné látky:

— dusitan sodný (E250),

— dusičnan draselný (E252): max. 0,10 g/kg;

— kyselina askorbová (E300): max. 0,1 % alebo askorbát sodný (E301): max. 0,1 %.

Okrem toho sa na prípravu mäsovej zmesi môžu použiť aj prípravky mikrobiálnych kultúr určené na spustenie fermentácie (mikrobiálne štartovacie kultúry).

Zložky ako mlieko, mliečne výrobky a zložky GMO nie sú povolené.

„Lucanica di Picerno“ sa môže vyrábať len z týchto kusov mäsa: plece (vykostené a s odstránenými nervami), krk, lopatka, brucho, špička sviečkovice a mletá šunka.

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Všetky kroky výroby „Lucanica di Picerno“, od orezania kusov mäsa až po zrenie výrobku, sa uskutočňujú vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Výrobok „Lucanica di Picerno“ sa môže na trh uvádzať nezabalený alebo zabalený vo vákuových obaloch alebo v ochrannej atmosfére, pričom sa môže predávať celý alebo nakrájaný na kusy či plátky.

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Na etikete musí byť uvedené logo CHZO „Lucanica di Picerno“ a európsky symbol.

Je povolené používať štítky, pečate a iný informačný materiál za predpokladu, že nemá pochvalný význam a nezavádza spotrebiteľa.

Na etiketách je takisto povolené používať mená, názvy chovu, názvy spoločnosti alebo súkromné ochranné známky za predpokladu, že nemajú pochvalný význam a nezavádzajú spotrebiteľa.

Logo označenia je:



4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Výrobná oblasť „Lucanica di Picerno“ sa nachádza na územiach 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. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Žiadosť o registráciu CHZO „Lucanica di Picerno“ je založená na charakteristickom použití feniklu divokého v mäsovej zmesi. Senzorickou analýzou hotového výrobku sa preukázalo, že aróma feniklu divokého prevláda nad ostatnými zložkami. Okrem toho sa žiadosť opiera aj o skutočnosť, že klobása sa vyrába na lokálnej úrovni.

Výrobok s CHZO „Lucanica di Picerno“ sa skutočne vyrába starými, historickými metódami. Jeho vlastnosti vyplývajú z mnohých prepojení s prostredím, ktoré sú všeobecne známe a zahŕňajú ľudský faktor, stáročnú výrobnú metódu a interakciu medzi nimi.

Výroba sa v danej oblasti odovzdávala z generácie na generáciu, pričom miestni výrobcovia v priebehu času nadobudli špecifické odborné znalosti a zdokonalili svoje technické zručnosti v rôznych fázach výroby, ako je:

— orezávanie, t. j. orezanie častí, ktoré sa nedajú použiť, ako sú nervy, spojivové tkanivo a mäkký tuk,

— krájanie na malé kúsky a mletie takto získaných kusov,

— okorenenie mäsovej zmesi,

— odpočinutie zmesi počas 4 až 24 hodín, aby sa zložky mohli vyvážene spojiť,

— balenie zmesi do prírodného čreva, v dôsledku čoho klobása získava svoj klasický tvar písmena U.

Výrobok „Lucanica di Picerno“ má rubínovočervenú farbu; jeho plátky, ktoré sú jemné a pevné, majú na jazyku intenzívnu, dominantnú chuť feniklových semien, ako aj korenistú arómu čierneho korenia, pričom tieto faktory spoločne prispievajú k osobitému senzorickému profilu výrobku.

Dôkaz o charakteristickom senzorickom profile pochádza z analýz vykonaných metódou „chuťový profil“, z ktorých vyplýva, že na lineárnej, neštruktúrovanej hodnotiacej stupnici do 100, ktorá predstavuje vnímanú intenzitu chuti, prevažuje aróma „feniklu divokého“ nad arómami „korenisté“ a „čili“ arómy.

Výber zložiek, predovšetkým feniklu divokého, spolu s nesporným talentom v oblasti spracovania mäsa prispievajú tak prispievajú k vytvoreniu výrobku, ktorého organoleptické vlastnosti ho ľahko odlišujú od iných miestnych výrobkov toho istého druhu.

Klimatické podmienky v oblasti s horúcimi, suchými letami nasledovanými obdobiami bohatými na zrážky a často zasneženými zimnými mesiacmi sú typické pre Lukánske Apeniny. Tieto teplotné a vlhkostné podmienky sú hlavnými faktormi podporujúcimi rýchly rast feniklu, ktorý sa tradične používa na výrobu „Lucanica di Picerno“. Recept z Picerna, ktorý skutočne vychádza z domáckej roľníckej tradície, zahŕňal použitie tejto koreniny v pomere približne stovky semien na kilogram mäsovej zmesi, čo potvrdzuje charakteristickú vlastnosť tohto výrobku. Stojí za zmienku, že v Picerne existoval naozajstný trh s feniklom divokým. Semená tejto starej celoročnej aromatickej rastliny boli rozšírené na celom území a zbierali a predávali ich starší ľudia. V súčasnosti fenikel divoký vo všeobecnosti, ale nie nevyhnutne, pochádza z vymedzenej zemepisnej oblasti.

Navyše tradičný spôsob zavesenia klobás „Lucanica di Picerno“ na špeciálnych stojanoch počas ich dozrievania im dodáva typický tvar písmena U, ktorý je dodnes ich charakteristickou vlastnosťou.

Výroba „Lucanica di Picerno“ je teda v oblasti silne zakorenená, čo dokazuje existencia mnohých prevádzkovateľov, ktorí v súlade s remeselnými metódami svojich predkov, venujú osobitnú pozornosť výberu a spracovaniu mäsa a dozrievaniu klobás. Takto vytvárajú osobitný výrobok a utvrdzujú tradíciu výroby „Lucanica di Picerno“ od jej vzniku až po súčasnosť.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

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