

**Uverejnenie žiadosti podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny**

(2018/C 153/06)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„LUCANICA DI PICERNO“

EÚ č.: PGI-IT-02313 – 5.6.2017

CHOP ( ) CHZO ( X )

1. **Názov**

„Lucanica di Picerno“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Taliansko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Druh výrobku*

Trieda 1.2. Mäsové výrobky (tepelne spracované, solené, údené atď.)

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:

Fyzikálne 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 vložiek 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 chemicko-fyzikálne vlastnosti:

Obsah tuku od 18 % do 35 %;

Obsah vlhkosti od 35 % do 50 %;

Aktivita vody (Aw) max. 0,88;

pH od 5,4 do 5,8.

<sup>(1)</sup> Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

### 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 zaradené na základe nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013<sup>(1)</sup>; 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 9 mesiacov takým spôsobom, aby sa dosiahli vysoké hmotnosti a aby sa získalo mäso, ktoré je vhodné na výrobu „Lucanica di Picerno“.

Nie je povolené mäso z takýchto 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 škrvnité.

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 zrejmiými 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 (*Capsicum 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.

### 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.

<sup>(1)</sup> Ú. v. EÚ L 347, 20.12.2013, s. 671.

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 spojiť vyváženým spôsobom,
- 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 sensorickému profilu výrobku.

Dôkaz o charakteristickom sensorickom 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 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 vlhkosťové podmienky sú hlavnými faktormi podporujúcimi rýchly rast feniklu, ktorý sa tradične používa na výrobu „Lucanica di Picerno“. Recept z Picerna, ktorý skutočne vychádza z domácej 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 vyzretých klobás „Lucanica di Picerno“ na špeciálnych stojanoch im dáva ich 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**

(článok 6 ods. 1 druhý pododsek tohto nariadenia)

Ministerstvo začalo vnútroštátne námietkové konanie uverejnením žiadosti o registráciu CHZO „Lucanica di Picerno“ v Úradnom vestníku Talianskej republiky č. 91 z 19. apríla 2017.

Konsolidované znenie špecifikácie výrobku je k dispozícii na nahliadnutie na tomto webovom sídle:

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

alebo:

priamo na domovskej stránke ministerstva poľnohospodárskej, potravinárskej a lesníckej politiky ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)), po kliknutí na odkaz „Qualità“ (v pravom hornom rohu obrazovky), potom na odkaz „Prodotti DOP, IGP a STG“ (na ľavej strane obrazovky) a napokon na odkaz „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“.

---