

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu, która nie jest zmianą nieznaczną, zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2022/C 312/06)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

„Pitina”

Nr UE: PGI-IT-02332-AM01 – 21.2.2022

ChNP () ChOG (X)

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Associazione Produttori Pitina
Via Roma, 1 - 33092 Meduno – PN
ITALIA

Tel. +39 3356987484

E-mail: info@pitina-igp.it

Associazione Produttori Pitina (Stowarzyszenie producentów Pitina) jest uprawnione do złożenia wniosku o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 13 ust. 1 rozporządzenia Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej nr 12511 z dnia 14 października 2013 r.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne [określić]

4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

5. **Zmiany**

5.1. *Zmiana elementów krytycznych: Opis produktu*

Maksymalna zawartość soli wskazana w art. 2 ust. 4 specyfikacji produktu (Opis produktu) oraz w pkt 3.2 jednolitego dokumentu (Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1) otrzymała następujące brzmienie:

Wartość graniczną zawartości soli zmieniono z „< 3,5 %” na „< 5,3 %”.

Zmiana dotyczy omyłki pisarskiej w parametrze „sól”. Obecna wartość wynika z błędu pisarskiego polegającego na przestawieniu dwóch cyfr. Można to jasno stwierdzić, porównując z liczbami wskazanymi w art. 5 ust. 2 i 5 specyfikacji produktu, w którym wskazano, że minimalnie 15 g i maksymalnie 32 g soli jest dozwolone do przyprawienia kilograma mięsa: Biorąc pod uwagę redukcję masy o 30–35 % podczas dojrzewania, 32 g soli dodane do przyprawienia każdego kilograma świeżego mięsa stanowi 47,5–49,2 g soli w mięsie poddanym dojrzewaniu, co daje wartość zbliżoną do prawidłowej wartości granicznej 5,3 % i nie jest niezgodne z aktualnie obowiązującą wartością graniczną. Prawidłowa wartość jest nadal zgodna z małą zawartością soli, jako że chlorek sodu tradycyjnie działa jako środek konserwujący w połączeniu z wędzeniem.

Wartość graniczną zawartości białka zmieniono z „< 28 %” na „< 38 %”.

Zmiana dotyczy modyfikacji parametru „białko”. Tradycyjnie owce i kozy, których mięso wykorzystywano do produkcji „Pitina”, były to zwierzęta stare, znajdujące się u schyłku cyklu produkcyjnego. Zmiany, jakie zaszły następnie w rozumieniu terminu „znajdujące się u schyłku cyklu produkcyjnego”, doprowadziły do wykorzystywania młodszych zwierząt, co prowadzi do zwykle wyższej zawartości białka.

W czasie, kiedy przeprowadzano pierwsze oceny fizykochemiczne na racjonalnie wybranych próbach produktu wytworzonego z mięsa starych zwierząt o niskiej zawartości białka, normą dla „Pitina” był poziom białka niższy niż 28 %. Ekspansja produkcji nastąpiła w wyniku ciągłych zmian we współczesnych nawykach w zakresie konsumpcji produktów rolno-spożywczych i w wykorzystywaniu zwierząt z cykli produkcji hodowlanej (mięsnej i mlecznej), co poprawiło jakość stosowanego mięsa i doprowadziło do normalizacji zawartości białka zgodnie z właściwościami mięsa najczęściej stosowanego, przy jednoczesnym poszanowaniu tradycyjnych metod przetwarzania.

„Pitina” i oryginalne właściwości tego produktu nie zmieniły się dzięki przepisom, które określały raczej maksymalną zawartość białka niż jego minimalny poziom, inaczej niż ma to miejsce w przypadku większości wymogów opisowych dla wędlin lub innych przetworów mięsnych.

5.2. *Zmiana elementów niekrytycznych: Metoda produkcji*

Zmieniono art. 5 ust. 2 pkt 5 specyfikacji produktu (Etapy i metody przetwarzania) i pkt 3.3 jednolitego dokumentu (Pasza i surowce), jeśli chodzi o stosowanie azotanów i azotynów w mieszance przyprawowej, tak aby stosowanie tych dwóch dodatków było dobrowolne, a nie obowiązkowe.

Zmiana polega na wprowadzeniu w specyfikacji terminu „dobrowolne” w odniesieniu do stosowania azotanów i azotynów w mieszance przyprawowej.

Celem zmiany jest doprecyzowanie przepisu dotyczącego możliwości niestosowania azotanów i azotynów jako środków konserwujących lub stabilizujących, jako że liczni producenci nie uważają tej praktyki za istotną w produkcji „Pitina” zgodnej z wymogami. Poprawka nie wymaga zmiany opisu produktu, gdyż w opisie produktu końcowego określa się, że te dodatki są obecne w ilościach poniżej 100 mg/kg dla azotanów i poniżej 25 mg/kg dla azotynów, co ma również miejsce, kiedy dodatki te są całkowicie nieobecne.

5.3. *Zmiana elementów niekrytycznych: Metoda produkcji*

Zmieniono art. 5 ust. 2 pkt 6 i 7 specyfikacji produktu (Etapy i metody przetwarzania), aby doprecyzować etap wędzenia i suszenia.

Zmieniono w szczególności pkt 6, aby doprecyzować, że wędzenie „może być naprzemienne z suszeniem”, a temperaturę otoczenia dla wędzenia zmieniono z „18–30 °C” na temperaturę, która „nie może przekraczać 30 °C”.

W pkt 7 początek obliczania czasu suszenia zmieniono z godziny „24:00 w dniu, kiedy zaczyna się suszenie” na „godzinę, kiedy zaczyna się suszenie”.

Te zmiany razem mają na celu stworzenie możliwości naprzemiennych, oddzielnych etapów suszenia i wędzenia, bez uszczerbku dla odpowiednich wymogów, które już zostały określone. Słabe wędzenie, jakiemu poddaje się „Pitina” i delikatny charakter procesu suszenia nie wymagają, aby te dwie czynności następowały po sobie w ściśle określonym rytmie w celu połączenia efektów koniecznych na etapie dojrzewania. W procesie produkcji „Pitina” konieczne jest czasem przechodzenie z etapu wędzenia do suszenia, przy jednoczesnym przestrzeganiu wartości minimalnych, maksymalnych i łącznego czasu trwania spalania; musi to w każdym przypadku poprzedzać etap dojrzewania.

Dolna granica temperatury otoczenia została usunięta, gdyż nie jest to parametr techniczny, który wpływałby na wyniki procesu produkcji, i pozwala to na uwzględnienie również temperatury końcowej całego procesu, która może spaść poniżej 18 °C, szczególnie zimą. Aby zapewnić prawidłowe wędzenie i zachowanie właściwości produktu, jedyna istotna granica temperatury, której należy przestrzegać, to maksymalna temperatura wynosząca 30 °C.

Ponadto brzmienie zapisu dotyczącego metody obliczania początku etapu suszenia poprawiono, aby usunąć błąd redakcyjny w aktualnej specyfikacji produktu, w której nieprawidłowo określono, że obliczanie rozpoczyna się 24 godziny po tym, jak faktycznie rozpoczyna się etap suszenia.

Opisane zmiany nie modyfikują składu lub opisu produktu.

JEDNOLITY DOKUMENT

„PITINA”

Nr UE: PGI-IT-02332-AM01 – 21.2.2022

ChNP () ChOG (X)

1. **Nazwa lub nazwy**

„Pitina”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Włochy

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Typ produktu*

Klasa 1.2. Produkty wytworzone na bazie mięsa (podgotowanego, solonego, wędzonego itd.)

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

„Pitina” jest wytwarzana z masy zawierającej:

- część głównie chudą, z mięsa jednego z następujących gatunków zwierząt: owiec, kóz, saren, danieli, jeleni lub kozic;
- część głównie tłustą, składającą się z boczku wieprzowego lub łopatki wieprzowej.

Jest to produkt o kształcie półkolistym, którego zewnętrzna część ma barwę od złotożółtej do żółtobrązowej;

po przekrojeniu ma on barwę od jasnoczerwonej do ciemnobordowej, z mięsem ciemniejącym w kierunku zewnętrznej krawędzi. Przekrojona masa składa się z chudego mięso o bardzo drobnoziarnistej strukturze. Produkt ma pełny, bogaty smak i charakterystyczny dymny aromat.

W momencie wprowadzenia do obrotu „Pitina” musi posiadać następujące chemiczne i fizyczne właściwości:

zawartość wilgoci: < 55 %

Sól: < 5.3 %

Białko: < 38 %

Azotany: < 100 mg/kg

Azotyny: < 25 mg/kg

Masa produktu wynosi od 100 do 300 g.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

— Surowiec (mięso):

surowcem stosowanym do wytwarzania części głównie chudej produktu „Pitina” jest mięso owiec lub kóz, lub zwierząt łownych kopytnych takich jak sarny, daniela, jelenie lub kozice, natomiast surowcem stosowanym do wytwarzania części głównie tłustej jest boczek wieprzowy lub łopata wieprzowa.

Część chuda musi być wytworzona z mięsa jednego spośród wyżej wymienionych gatunków zwierząt.

Przyprawy:

mięso jest doprawiane solą morską lub solą kamienną, lub mieszanką obu tych przypraw, pieprzem, czosnkiem, winem i ziołami aromatycznymi; dobrowolnie można również wykorzystywać azotyny i azotany.

Dopuszczalne jest stosowanie następujących ziół aromatycznych: jałowca, kminku lub dzikiego kopru włoskiego, nasion kopru włoskiego, krwawnika piżmowego.

Panierka:

mąka kukurydziana

Surowiec musi spełniać następujące wymogi:

- a) barwa i właściwości mięsa: mięso musi być chude i czerwone, bez warstwy tłuszczu lub jakichkolwiek mikrobydroczyn krwi czy krwiaków;
- b) barwa i właściwości boczku wieprzowego lub łopatki wieprzowej: czerwonoróżowe chude mięso i śnieżnobiały tłuszcz.

Niedozwolone jest stosowanie mechanicznie oddzielonego mięsa.

Surowiec musi mieć następujący skład procentowy:

	Wartość minimalna	Wartość maksymalna
Część chuda	70 %	90 %
Część tłusta	10 %	30 %

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Wszystkie etapy produkcji „Pitina”, począwszy od usunięcia zewnętrznej warstwy tłuszczu z surowca po dojrzewanie produktu, odbywają się na geograficznym obszarze produkcji.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

„Pitina” jest sprzedawana w całości, zapakowana próżniowo lub w atmosferze kontrolowanej. Pakowanie może odbywać się wyłącznie na obszarze produkcji i w ramach tego samego procesu produkcji. Tego rodzaju ograniczenia dotyczące pakowania są konieczne, by zagwarantować szczególne cechy produktu. W przeciwieństwie do innych dojrzających produktów masa, z której wytwarza się produkt „Pitina”, nie jest otoczona osłonką. Jedyną „otoczkę” i czynnik ochronny stanowi panierka z mąki kukurydzianej na powierzchni masy uformowanej w półkule. Pakowanie produktu w trakcie procesu produkcji zapobiega zatem utracie kształtu przez produkt „Pitina” i jego nadmiernemu stwardnieniu na skutek narażenia produktu na działanie wilgoci i niekontrolowanych temperatur.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Na każdym opakowaniu musi widnieć logo produktu i symbol UE. Chronione oznaczenie geograficzne „Pitina” musi być umieszczone na etykiecie czytelną i nieusuwalną czcionką, którą można łatwo odróżnić od wszelkich innych napisów widniejących na etykiecie; bezpośrednio po oznaczeniu muszą nastąpić sformułowanie „chronione oznaczenie geograficzne” lub skrót „ChOG”.

Logo produktu przedstawiono poniżej:



4. Zwięźle określenie obszaru geograficznego

„Pitina” jest wytwarzana wyłącznie na terenie prowincji Pordenone, w następujących gminach: Andreis, Barcis, Cavasso Nuovo, Cimolais, Claut, Erto Casso, Frisanco, Maniago, Meduno, Montereale Valcellina, Tramonti di Sopra oraz Tramonti di Sotto.

5. Związek z obszarem geograficznym

Specyfika produktu „Pitina” opiera się na jego unikalnych właściwościach i oryginalności, które polegają na niespotykanym w innych rejonach Alp, nietypowym wykorzystaniu mięsa zwierząt łownych, owiec lub kóz oraz na metodach konserwacji, które – w przeciwieństwie do innych wyrobów na bazie mięsa – nie obejmują stosowania osłonek ani skórki, zamiast których stosuje się cienką warstwę mąki kukurydzianej w połączeniu z procesem odpowiedniego wędzenia, co umożliwia dojrzewanie produktu i zapobiega jego wysychaniu. „Pitina” jest wytwarzana na obszarze o szczególnych warunkach ekologiczno-środowiskowych, który regionalne obserwatorium meteorologiczne (OSMER, 2011 r.) określiło jako „przedalpejską enklawę o odrębnym profilu klimatycznym charakteryzującym się rekordowymi rocznymi średnimi opadami deszczu i częstym mieszaniem się mas powietrza oraz o charakterystycznych właściwościach krajobrazu górskiego obejmującego »najniżej położone tereny zawsze pokryte śniegiem w Alpach«. Jeżeli chodzi o ukształtowanie terenu, obszar produkcji „Pitina” obejmuje trzy doliny – Valcellina, Val Colvera i Val Tramontina – położone w górskim regionie powyżej zachodnich płaskowyżów Friuli, między rzeką Tagliamento a rzeką Piawą. Część tego obszaru położona jest na terenie rezerwatu przyrody w Dolomitach we Friuli (Parco Naturale Dolomiti Friulane). W przeszłości negatywny wpływ w regionie wywierały ubóstwo, emigracja i gospodarka niskotowarowa, w ramach której mięso stanowiło cenny towar, a hodowla trzody chlewnej należała do rzadkości. Białka zwierzęce pozyskiwano z mięsa owiec i kóz, których ubój następował w momencie osiągnięcia przez zwierzę wymaganego wieku, lub też z mięsa owiec i kóz, które zostały ranne lub zginęły w wąwozach, lub czasem z mięsa zwierząt łownych kopytnych, ginących w większości przypadków z rąk kłusowników. Konieczność zakonserwowania niewielkich dostępnych ilości mięsa na jak najdłuższy okres, szczególnie zimą, doprowadziła do opracowania technik konserwacji, które w tym względzie są wspólne dla całego regionu alpejskiego i północnej części Europy, takich jak wędzenie mięsa i stabilizacja mięsa tłuszczem ze świni. Jeżeli chodzi o wytwarzanie produktu „Pitina”, niewykorzystane mięso – najczęściej mniej cenione kawałki tusz – było krojone na duże części, oczyszczane z tłuszczu i ścięgien oraz siekane na desce do krojenia zwanej „pestadoria” ciężkim nożem o nazwie „manarin”; z uzyskanej w ten sposób masy formowano klopsiki, które doprawiano solą, przyprawami (czasem namoczonymi w winie) i dzikim koprem włoskim. Następnie klopsiki („pitine”) były obtaczane w mące kukurydzianej i wędzone w piecu („fogher” lub „fogolar”). Seria przekazów ustnych gromadzonych przez miejscowych historyków od 1978 r. (w pracy dyplomowej autorstwa Renaty Ventorelli pt. *La cultura popolare di Andreis e la sua valle* [Kultura popularna na obszarze Andreis i w jego dolinie], Uniwersytet Urbino, rok akademicki 1981–1982) utwierdziła nas w przekonaniu, że produkt „Pitina” był powszechnie przygotowywany i spożywany w Val Tramontina i w sąsiednich dolinach na początku XIX w. Należy również odnotować odniesienie do produktu „Pitina” i jego specyficznych właściwości w książce pt. *„La valle del Colvera”* [Dolina Colvery] (Mazzoli, Maniago, 1973): „Pitinę wytwarzano z mięsa owiec i kóz (...), a także bardziej szczegółowy opis znajdujący się w wydanej w 1979 r. książce pt. *„Civiltà contadina del Friuli – architettura spontanea e lavoro a Navarons”* [Życie ludności wiejskiej w Friuli – spontaniczna architektura i praca w Navarons]: „Pitina to rodzaj klopsa (o średnicy ośmiu centymetrów i grubości trzech centymetrów) wytwarzanego z mięsa owiec, tryków, kóz, kozłów lub kozic. Mięso oczyszcza się z kości i zewnętrznej warstwy tłuszczu, mieli w maszynce lub ręcznie, a następnie doprawia solą, pieprzem i czosnkiem i dodaje się do niego określoną ilość tłuszczu. Następnie masa jest dokładnie mieszana i obtaczana w mące kukurydzianej. Uzyskane w ten sposób klopsiki wędzi się nad żarzącymi się węgielkami drewna jałowca. »Pitini« można przechowywać w suchym miejscu przez ponad rok” (autor użył formy „pitini”, starając się utworzyć liczbę mnogą nazwy).

O tradycji wytwarzania produktu „Pitina” w Val Tramontina wspomniano w przewodniku turystycznym V Comunità Montana z 1989 r.: „(...) na szczególną uwagę zasługuje »pitina« – produkt wytwarzany z mięsa tryka, wędzonego z domieszką rzadkich ziół aromatycznych i przypraw, dodanych w sposób umietyny według starej, starannie strzeżonej receptury rodzinnej”. Nazwa „Pitina” pochodzi z Val Tramontina. Z dowodów historycznych wynika, że po raz pierwszy produkt ten był wytwarzany przez mieszkańców wiosek Inglnagna i Frasaneit w gminie Tramonti di Sopra i to właśnie tu w 1969 r. stowarzyszenie Pro Loco przywróciło lokalną tradycję organizowania święta Pitina, które od

tamtej pory corocznie odbywa się w lipcu. W latach 1997–2000 „Pitina” widniała na pierwszej liście produktów zagrożonych Arcigola Slow Food, nagrano materiał filmowy (Pieffe immagini, Maniago, 1999 r.) i utworzono „komitet”, aby chronić tradycję wytwarzania tego produktu i jego recepturę. Niemal równocześnie produkt ten został umieszczony na pierwszej liście produktów tradycyjnych, sporządzonej w Regionie Autonomicznym Friuli-Wenecja Julijska zgodnie z dekretem ministerialnym nr 350/99.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

Specyfikacja produktu jest dostępna na stronie internetowej: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

lub

bezpośrednio na stronie głównej Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej (www.politicheagricole.it) po otwarciu zakładki „Qualità” (na górze po prawej stronie ekranu), kliknięciu „Prodotti DOP IGP e STG” (po lewej stronie ekranu), a następnie odnośnika „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.
