



Dansk udgave

Meddelelser og oplysninger

65. årgang

17. august 2022

Indhold

II *Meddelelser*

MEDDELELSER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER, ORGANER, KONTORER OG AGENTURER

**Europa-Kommissionen**

2022/C 312/01	Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion (Sag M.10835 — ALLIANZ / DALMORE / AMBER / TIDEWAY) <sup>(1)</sup> .....	1
2022/C 312/02	Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion (Sag M.10718 — KINGSPAN / ONDURA) <sup>(1)</sup> .....	2
2022/C 312/03	Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion (Sag M.10836 — EQUINOR / SSE / TRITON POWER) <sup>(1)</sup> .....	3

IV *Oplysninger*

OPLYSNINGER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER, ORGANER, KONTORER OG AGENTURER

**Europa-Kommissionen**

2022/C 312/04	Euroens vekselkurs — 16. august 2022 .....	4
---------------	--	---

V *Øvrige meddelelser*

ANDET

**Europa-Kommissionen**

2022/C 312/05	Offentliggørelse af enhedsdokument med ændringer efter godkendelse af en ændring af mindre omfang i overensstemmelse med artikel 53, stk. 2, andet afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012 .....	5
---------------	--	---

DA

<sup>(1)</sup> EØS-relevant tekst.



## II

*(Meddelelser)*MEDDELELSER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER, ORGANER,  
KONTORER OG AGENTURER

## EUROPA-KOMMISSIONEN

**Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion**  
**(Sag M.10835 — ALLIANZ / DALMORE / AMBER / TIDEWAY)****(EØS-relevant tekst)**

(2022/C 312/01)

Den 10. august 2022 besluttede Kommissionen ikke at gøre indsigelse mod ovennævnte anmeldte fusion og erklære den forenelig med det indre marked. Beslutningen er truffet efter artikel 6, stk. 1, litra b), i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 <sup>(1)</sup>. Beslutningens fulde ordlyd foreligger kun på engelsk og vil blive offentliggjort, efter at eventuelle forretningshemmeligheder er udeladt. Den vil kunne ses:

- under fusioner på Kommissionens websted for konkurrence (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Dette websted giver forskellige muligheder for at finde de konkrete fusionsbeslutninger, idet de er opstillet efter bl.a. virksomhedens navn, sagsnummer, dato og sektor
- i elektronisk form på EUR-Lex-webstedet (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=da>) under dokumentnummer 32022M10835. EUR-Lex giver onlineadgang til EU-retten.

---

<sup>(1)</sup> EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1.

**Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion****(Sag M.10718 — KINGSPAN / ONDURA)****(EØS-relevant tekst)**

(2022/C 312/02)

Den 8. august 2022 besluttede Kommissionen ikke at gøre indsigelse mod ovennævnte anmeldte fusion og erklære den forenelig med det indre marked. Beslutningen er truffet efter artikel 6, stk. 1, litra b), i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 <sup>(1)</sup>. Beslutningens fulde ordlyd foreligger kun på engelsk og vil blive offentliggjort, efter at eventuelle forretningshemmeligheder er udeladt. Den vil kunne ses:

- under fusioner på Kommissionens websted for konkurrence (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Dette websted giver forskellige muligheder for at finde de konkrete fusionsbeslutninger, idet de er opstillet efter bl.a. virksomhedens navn, sagsnummer, dato og sektor
- i elektronisk form på EUR-Lex-webstedet (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=da>) under dokumentnummer 32022M10718. EUR-Lex giver onlineadgang til EU-retten.

---

---

<sup>(1)</sup> EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1.

**Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion**  
**(Sag M.10836 — EQUINOR / SSE / TRITON POWER)**

(EØS-relevant tekst)

(2022/C 312/03)

Den 11. august 2022 besluttede Kommissionen ikke at gøre indsigelse mod ovennævnte anmeldte fusion og erklære den forenelig med det indre marked. Beslutningen er truffet efter artikel 6, stk. 1, litra b), i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004<sup>(1)</sup>. Beslutningens fulde ordlyd foreligger kun på engelsk og vil blive offentliggjort, efter at eventuelle forretningshemmeligheder er udeladt. Den vil kunne ses:

- under fusioner på Kommissionens websted for konkurrence (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Dette websted giver forskellige muligheder for at finde de konkrete fusionsbeslutninger, idet de er opstillet efter bl.a. virksomhedens navn, sagsnummer, dato og sektor
- i elektronisk form på EUR-Lex-webstedet (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=da>) under dokumentnummer 32022M10836. EUR-Lex giver onlineadgang til EU-retten.

---

<sup>(1)</sup> EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1.

## IV

(Oplysninger)

OPLYSNINGER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER, ORGANER,  
KONTORER OG AGENTURER

## EUROPA-KOMMISSIONEN

Euroens vekselkurs <sup>(1)</sup>

16. august 2022

(2022/C 312/04)

1 euro =

Valuta	Kurs	Valuta	Kurs		
USD	amerikanske dollar	1,0131	CAD	canadiske dollar	1,3076
JPY	japanske yen	136,11	HKD	hongkongske dollar	7,9449
DKK	danske kroner	7,4368	NZD	newzealandske dollar	1,6012
GBP	pund sterling	0,84218	SGD	singaporeanske dollar	1,3980
SEK	svenske kroner	10,5365	KRW	sydkoreanske won	1 329,66
CHF	schweiziske franc	0,9625	ZAR	sydafrikanske rand	16,6556
ISK	islandske kroner	140,30	CNY	kinesiske renminbi yuan	6,8767
NOK	norske kroner	9,8428	HRK	kroatiske kuna	7,5100
BGN	bulgarske lev	1,9558	IDR	indonesiske rupiah	14 968,68
CZK	tjekkiske koruna	24,540	MYR	malaysiske ringgit	4,5245
HUF	ungarske forint	406,20	PHP	filippinske pesos	56,602
PLN	polske zloty	4,7043	RUB	russiske rubler	
RON	rumænske leu	4,8820	THB	thailandske bath	35,930
TRY	tyrkiske lira	18,1994	BRL	brasilianske real	5,1835
AUD	australske dollar	1,4463	MXN	mexicanske pesos	20,1595
			INR	indiske rupee	80,3745

<sup>(1)</sup> Kilde: Referencekurs offentliggjort af Den Europæiske Centralbank.

## V

(Øvrige meddelelser)

## ANDET

## EUROPA-KOMMISSIONEN

**Offentliggørelse af enhedsdokument med ændringer efter godkendelse af en ændring af mindre omfang i overensstemmelse med artikel 53, stk. 2, andet afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012**

(2022/C 312/05)

Europa-Kommissionen har godkendt denne ændring af mindre omfang i overensstemmelse med artikel 6, stk. 2, tredje afsnit, i Kommissionens delegerede forordning (EU) nr. 664/2014 <sup>(1)</sup>.

Ansøgningen om godkendelse af denne ændring af mindre omfang findes i Kommissionens eAmbrosia-database.

## ENHEDSDOKUMENT

## »RIGOTTE DE CONDRIEU«

EU-nr.: PDO-FR-0782-AM02 — 11.5.2022

BOB (X) BGB ( )

1. **Betegnelse**

»Rigotte de Condrieu«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Frankrig

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevareren**3.1. *Produkttype*

Kategori 1.3 Oste

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

»Rigotte de Condrieu« er en lille ost lavet på rå ikkestandardiseret gedeseødmælk. Der er tale om en blød ost, lavet på surmælk, som ikke presses.

Osten modnes i mindst 8 dage, efter at den er kommet ud af den form, der giver osten dens runde form på 4,2-5 cm i diameter og 1,9-2,4 cm i højden. Den skal veje mindst 30 gram, også efter en længere modningsperiode.

Overfladefloraen består af elfenbenshvid, hvid eller blå skimmel. Ostemassen er hvid til elfenbensfarvet, fast og glat. Den indeholder mindst 40 gram fedt pr. 100 gram efter endt tørring, og indholdet af tørstof skal være mindst 40 gram pr. 100 gram.

(<sup>1</sup>) EUT L 179 af 19.6.2014, s. 17.

Osten har en aroma af hasselnød, skovbund og valle, og smagen er en anelse salt.

### 3.3. *Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

Gedernes basisfoder består overvejende af grovfoder fra det geografiske område.

Grovfoderet omfatter frisk græs, hø fra permanente græsarealer eller græsarealer i omdrift, alle de planter, som gederne indtager, når de græsser, tørret lucerne med et proteinindhold på under 20 % og andre ikkefermenterede fodertyper, som ikke giver mælken en dårlig smag, f.eks. umodent korn, proteinafgrøder, olieafgrøder, rodknolde og bælgfrugter.

Derudover er det tilladt at bruge græsensilage i gedernes foder, forudsat at det indeholder mindst 55 % tørstof og stammer fra én høst på hver af bedriftens marker.

Gederne græsser på eller fodres med grøntfoder fra det geografiske område, når vejrforholdene tillader det, i mindst 120 dage om året.

Den årlige mængde tilskudsfoder må ikke overstige 350 kg råvare pr. ged. Der findes en liste over tilladte typer tilskudsfoder. Kun planter, biprodukter og tilskudsfoder fra ikkegenmodificerede produkter er tilladt.

Foder og tilskudsfoder fra det geografiske område foretrækkes.

Foder og tilskudsfoder, der ikke kommer fra det geografiske område, må højst udgøre 20 % af den mængde tørstof, som det enkelte dyr indtager.

### 3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Mælkeproduktionen og forarbejdning og modning af osten skal foregå i det geografiske område.

### 3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

—

### 3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Foruden de obligatoriske oplysninger, som lovgivningen om mærkning og præsentation af fødevarer foreskriver, skal hver enkelt ost med oprindelsesbetegnelsen »Rigotte de Condrieu« eller som minimum hver salgsenhed markedsføres med en etiket med navnet på den beskyttede oprindelsesbetegnelse skrevet med bogstaver, der er mindst lige så store som to tredjedele af de største bogstaver på etiketten, samt Den Europæiske Unions BOB-symbol i samme synsfelt.

## 4. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

»Rigotte de Condrieu« fremstilles på Pilatmassivet, der ligger sydvest for byen Lyon. Massivet breder sig over to de departementer Rhône og Loire og hører under regionen Rhône-Alpes. Mælkeproduktionen, forarbejdningen til ost og modningen skal finde sted inden for følgende kommuner: Kommuner i departementet Rhône:

Kommuner, som er fuldstændigt omfattet: Ampuis, Condrieu, Echallas, Les Haies, Loire-sur-Rhône, Longes, Sainte-Colombe, Saint-Cyr-sur-Rhône, Saint-Romain-en-Gal, Trèves og Tupin-et-Semons.

Kommuner, som er delvist omfattet, eksklusive byzonen: Givors og Saint-Romain-en-Gier.

Kommuner i departementet Loire:

Kommuner, som er fuldstændigt omfattet: Le Bessat, Bessey, Bourg-Argental, Burdigues, La Chapelle-Villars, Châteauneuf, Chavanay, Chuyer, Colombier, Doizieux, Farnay, Graix, Lupe, Maclas, Malleval, Pavezin, Pelussin, Planfoy, Roisey, Saint-Appolinard, Sainte-Croix-en-Jarez, Saint-Julien-Molin-Molette, Saint-Michel-Sur-Rhône, Saint-Paul-en-Jarez, Saint-Pierre-de-Boeuf, Saint-Sauveur-en-Rue, Tarentaise, La Terrasse-sur-Dorlay, Thélis-la-Combe, La Valla-en-Gier, Veranne, Verin og La Versanne.



Kommuner, som er delvist omfattet, eksklusiv byzonen: Saint-Chamond og Saint-Etienne.

## 5. Tilknytning til det geografiske område

Pilatmassivets naturlige karakteristika såvel som den store andel af lokalt foder i dyrenes kost og de traditionelle forarbejdningsmetoder har indflydelse på de særlige egenskaber og karakteristiske aromaer ved denne lille gedeost, »Rigotte de Condrieu«, hvis omdømme går mere end et århundrede tilbage.

Det geografiske område for fremstilling af »Rigotte de Condrieu« kendetegnes ved nogle særlige geografiske og menneskelige faktorer. Da der er tale om et massiv, har området et varieret klima og mange stejle skråninger, sur og fladgrundet brunjord og en stor biologisk mangfoldighed.

Landbrugsproduktion og gedeopdræt spiller traditionelt set en stor rolle og har været med til at bevare en bemærkelsesværdig dynamik i området.

Pilatmassivet er et område midt på bjerget omgivet af dale mod nordvest og øst (Gier-, Ondaine- og Rhônedalene) og mod syd af stigningen Eteize. Området er en del af Centralmassivet, men er som massiv meget atypisk med en kompleks geologi med lette surjorder, et bjergrigt landskab og særdeles bratte fald. Massivet kendetegnes ved meget gamle metamorfe og vulkanske bjergarter. Man støder her på de sjældne geologiske formationer af sammenkilede klipper, der kaldes »chirats«. Jordbundens kemiske sammensætning er forholdsvis homogen. Den er rig på kisel og fattig på jern. Disse parametre fremmer udviklingen af sur jord.

På Pilatmassivet støder forskellige vejrtyper sammen, og klimaet i området påvirkes således både af Atlanten, Middelhavsområdet og kontinentet. Det bjergrige terræn indvirker i særdeleshed på temperaturen og nedbørmængden. Der falder en moderat mængde regn på mellem 580 og 1000 mm, som er ulige fordelt over året, og sommeren er således meget tør. Desuden blæser der ofte kraftige vinde i Pilatområdet.

Den naturlige plantevækst er typisk for bakke- og bjerglandskaber. På trods af den moderate højde og den kontinentale og sydlige placering er plantevæksten i området typisk for bjergområder.

Landbrugsområderne ligger koncentreret omkring bjergtoppene. Landsbyerne ligger i klynger på bjergskråningerne, der er dækket af hede og fyrreskove, mellem de bratte fald og dalene.

Halvdelen af området er dækket af skov, og 80 % af det dyrkbare landbrugsareal, som i alt udgør blot 36 % af området, bruges til at dyrke foder, hvoraf to tredjedele kommer fra naturlige græsarealer.

Den bemærkelsesværdigt mangfoldige flora på Pilatmassivet (40-60 arter på de forskellige typer græsareal) har ført til, at et stort antal er blevet optaget som typer af fællesskabsbetydning i direktivet om bevaring af naturtyper.

Floraen består overvejende af arter, der foretrækker eller tolererer en sur jordbund. De mest typiske arter er græsser som draphavre, bælgeplanter som kællingetand eller andre arter som djævelsbid eller blåhat.

Pilatmassivet har en lang tradition for gedeopdræt på blandede bedrifter, hvor gedeopdræt, som oprindeligt var et arbejde for kvinder, med tiden førte til en større diversificering.

Optræt af geder udviklede sig fra det 18. århundrede overvejende i de tørreste områder, hvor det var sværere at holde kvæg. Oprindeligt blev der både fremstillet ko- og gedeost på bedrifterne i området. Man spiste selv koosten og solgte gedeosten, da den gav et højere afkast.

I områder med begrænset produktionskapacitet var gedeopdræt rentabelt, da det lod sig gøre på jord, der ikke var egnet til kvægoptæt. Man kunne dermed også producere mere mælk på de samme kvadratmeter.

På grund af den korte afstand til afsætningsområdet (Lyon og Saint-Étienne) fremstillede man små oste, der tørrede og modnede hurtigt. Valget af små osteforme på ca. 7 cm i diameter gjorde det desuden muligt at skelne gedeostene fra koosten, der blev formet i større forme. Valget skyldes endvidere, at gedemælk produceres i mindre mængder, da gedebesætninger naturligt er små.

I henhold til traditionen anvendes der rå, ikkestandardiseret gedeseødmælk. Forarbejdningen foregår således, at der først fremstilles en surmælk, der efterfølgende modnes og syrnes. Der tilsættes fortrinsvist mælkesyrebakterier fra tidligere syrekoaguleringer. Formen skal passe til ostemassens struktur, som ikke skæres, drænes eller presses. Senest 12 timer efter at osten er blevet lagt i formen, vendes den og tørsaltes på begge sider.

Inden for 8 dage efter formningen har »Rigotte de Condrieu« fået sine særlige kendetegn.

»Rigotte de Condrieu« kendetegnes ved:

- den lille størrelse (en lille skive, der vejer lidt over 30 gram)
- den elfenbenshvide, hvide eller blå overfladeflora
- ostemassens konsistens, der er fast, glat, uden huller, og som føles blød i munden
- aromaen af hasselnødder, skovbund og valle og den let salte smag.

Den sure, sandede og fladgrundede jordbund, der kendetegner området, samt klimaforholdene og opdrætsmetoden har resulteret i græsarealer med en særdeles rig flora, der typisk trives godt i sure miljøer.

Den mangfoldige flora og dennes botaniske sammensætning påvirker indholdet og sammensætningen af de fedtopløselige forbindelser i mælken. Disse forbindelser gør det desuden muligt at udvikle en mikroflora, som sidenhen findes i den valle, der tilsættes mælken inden koaguleringen, og som hjælper med at modne osten og udvikle dens aroma.

Metoden til fremstilling af »Rigotte de Condrieu«, der fremmer anvendelsen af lokale ressourcer, lokalfremstillingen af foder, brugen af de lokale græsarealer og dyrenes adgang til det fri, er således medvirkende til, at områdets ressourcer udnyttes optimalt.

Forarbejdningen af rå sødmælk og tilsætningen af bakteriekulturer fra tidligere syrekoaguleringer sikrer mælkens flora.

Mælkens egenskaber efter forarbejdningen og formningen, der respekterer ostemassens struktur, gør det muligt at opnå en ensartet konsistens. Ved at vende osten, efter at den er blevet formet, og salte den med tørsalt på begge sider, sikres en god saltfordeling. Disse forarbejdningsmetoder resulterer i en ost med en fast og ensartet masse, der føles blød i munden.

Pilatmassivets centrale placering i nærheden af vigtige handelscentre, den karakteristiske blæst (tidligere blev »Rigotte de Condrieu« tørret udenfor i en slags kurveskabe med gitterværk) og producentsammenslutningerne har været befordrende for fremstillingen af disse små gedeoste. Som følge af sin ringe størrelse tørrer osten forholdsvis hurtigt, hvorefter den modnes.

Naturen, dyrenes lokalproducerede foder og forarbejdnings teknikken, som fremmer valleafdrypningen og bevarer mælkens flora, er alt sammen med til at give de små oste (på 4,2-5 cm i diameter) en fin overfladeflora i forskellige farver. I overensstemmelse med traditionen afsættes denne ost, der har en aroma af hasselnød, skovbund, valle og en let salt smag, på forskellige modningsstadier.

Denne lille ost, der med sine særlige egenskaber er blevet fremstillet på Pilatmassivet siden slutningen af det 18. århundrede, har med tiden vundet regional hævd. Først blev den kaldt »Rigotte« og siden »Rigotte de Condrieu« efter navnet på kantonen Condrieu, som indtil udviklingen af dampskibene i midten af det 19. århundrede var et meget aktivt handelscentrum i Rhôneområdet. I Guicherd og Ponsarts værk »L'Agriculture du Rhône en 1926« fra 1927 nævnes »Rigotte de Condrieu« således allerede som en af de to bemærkelsesværdige gedeoste fra departementet Rhône.

### **Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen**

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-423d5444-b239-4166-96ee-327fe057d3a2](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-423d5444-b239-4166-96ee-327fe057d3a2)

---

**Offentliggørelse af en ansøgning om godkendelse af en væsentlig ændring af en varespecifikation i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer**

(2022/C 312/06)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen om ændring, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 <sup>(1)</sup>, senest tre måneder efter datoen for offentliggørelsen af denne meddelelse.

ANSØGNING OM GODKENDELSE AF EN VÆSENTLIG ÆNDRING AF VARESPECIFIKATIONEN FOR EN BESKYTTET OPRINDELSBETEGNELSE ELLER EN BESKYTTET GEOGRAFISK BETEGNELSE

**Ansøgning om godkendelse af en ændring, jf. artikel 53, stk. 2, første afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012**

»Pitina«

EU-nr.: PGI-IT-02332-AM01 — 21.2.2022

BOB ( ) BGB (X)

**1. Ansøgende sammenslutning og legitim interesse**

Associazione Produttori Pitina  
Via Roma, 1 — 33092 Meduno — PN  
ITALIA

Tlf. +39 3356987484

E-mail: info@pitina-igp.it

Associazione Produttori Pitina [producentsammenslutningen for »Pitina«] er berettiget til at indgive en ansøgning om ændring i henhold til artikel 13, stk. 1, i dekret nr. 12511 af 14. oktober 2013 fra det italienske ministerium for landbrug, fødevarer og skovbrug.

**2. Medlemsstat eller tredjeland**

Italien

**3. Afsnit i varespecifikationen, som berøres af ændringen**

- Produktets betegnelse
- Beskrivelse af produktet
- Geografisk område
- Bevis for oprindelse
- Produktionsmetode
- Tilknytning
- Mærkning
- Andet [angives nærmere]

**4. Type ændring**

- Ændring — der ikke kan betegnes som en mindre ændring, jf. artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012 — af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB.
- Ændring — der ikke kan betegnes som en mindre ændring, jf. artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012 — af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB, for hvilken der ikke er offentliggjort et enhedsdokument (eller tilsvarende).

<sup>(1)</sup> EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

## 5. Ændring(er)

### 5.1. Ændring af væsentlige elementer: Beskrivelse af produktet

Det maksimale salt- og proteinindhold, der er angivet i artikel 2, stk. 4, i varespecifikationen (»Beskrivelse af produktet«) og i punkt 3.2 i enhedsdokumentet (»Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1«), er ændret som følger:

Grænseværdien for saltindholdet er blevet ændret fra »< 3,5 %« til »< 5,3 %«.

Med ændringen rettes en skrivefejl i parameteren for »salt«. Den nuværende værdi skyldes en tastefejl, hvor der blev byttet om på de to tal. Dette ses tydeligt ved at sammenligne med de tal, der er angivet i artikel 5, stk. 2, nr. 5, i varespecifikationen, som viser, at det tilladte saltindhold i krydderiblandingen er mindst 15 g og højst 32 g pr. kilo kødmasse. Eftersom vægten reduceres med 30-35 % under modningen, bliver de 32 g salt, der tilføjes med krydderiblandingen for hvert kilo fersk kød, til 47,5-49,2 g salt i det modnede kød. Dette er tæt på den rigtige grænseværdi på 5,3 % og ville ikke være kompatibelt med den forkerte grænseværdi, der i øjeblikket er gældende. Det rigtige tal er stadig ensbetydende med en lav dosis salt, eftersom natriumchlorid traditionelt fungerer som konserveringsmiddel i kombination med røgning.

Grænseværdien for proteinindholdet er ændret fra »< 28 %« til »< 38 %«.

Ændringen består i en ændring af parameteren for »protein«. Historisk set var de får og geder, hvis kød blev anvendt til at fremstille »Pitina«, gamle og udtjente dyr. Efterfølgende ændringer af, hvornår dyrene blev anset for at være »udtjente«, førte gradvist til brugen af yngre dyr, hvilket gjorde, at proteinindholdet blev højere.

Det var normen, at Pitina skulle indeholde under 28 % protein på det tidspunkt, hvor de første fysisk-kemiske vurderinger blev foretaget af rationelle prøver af produkter fremstillet af kødet fra gamle dyr med et lavt proteinindhold. Udvidelsen af produktionen som reaktion på den stabile udvikling i de moderne forbrugsvaner for landbrugsfødevarer samt brugen af dyr, der stammer fra husdyrhold til produktion (kød og mælk), har forbedret kvaliteten af det anvendte kød og dermed ført til en standardisering af proteinindholdet i henhold til egenskaberne ved det mest almindeligt anvendte kød, samtidig med at de traditionelle forarbejdningsmetoder stadig respekteres.

Traditionen for »Pitina« og dens oprindelige egenskaber er forblevet intakte som følge af regler, der fastlægger et maksimalt proteinindhold i stedet for en minimumsværdi, sådan som det til gengæld er tilfældet for størstedelen af de deskriptive krav til charcuteri og/eller andre kødprodukter.

### 5.2. Ændring af elementer, som ikke er væsentlige: Produktionsmetode

Punkt 5 i artikel 5, stk. 2, i varespecifikationen (»Forarbejdningsstadier og -metoder«) og punkt 3.3 i enhedsdokumentet (»Foder og råvarer«) er blevet ændret med hensyn til brugen af nitrater og nitritter i krydderiblandingen, så det bliver frivilligt og ikke obligatorisk at anvende disse to tilsætningsstoffer.

Med ændringen medtages ordet »frivilligt« i varespecifikationen i forbindelse med brugen af nitritter og nitrater i krydderiblandingen.

Formålet med ændringen er udtrykkeligt at give mulighed for ikke at anvende nitritter og nitrater som konserveringsmidler og/eller stabilisatorer, da en række producenter ikke anser denne praksis for at være nødvendig for at fremstille »Pitina« i overensstemmelse med kravene. Ændringen kræver ikke en ændring af produktbeskrivelsen, eftersom der i beskrivelsen af det færdige produkt står, at produktet indeholder disse tilsætningsstoffer i mængder på under 100 mg/kg for nitrats vedkommende og under 25 mg/kg for nitrits vedkommende, hvilket også giver mulighed for, at tilsætningsstofferne er helt fraværende.

### 5.3. Ændring af elementer, som ikke er væsentlige: Produktionsmetode

Punkt 6 og 7 i artikel 5, stk. 2, i varespecifikationen (»Forarbejdningsstadier og -metoder«) er blevet ændret for at give en mere detaljeret beskrivelse af røgnings- og tørringsstadierne.

Det gælder navnlig punkt 6, som er blevet ændret for at præcisere, at produktet »skiftevis kan røges og tørres«, og rumtemperaturen ved røgning er ændret fra »18-30 °C« til »højst 30 °C«.

I punkt 7 er starttidspunktet for beregning af tørringens varighed blevet ændret fra »kl. 24:00 på den dag, hvor tørringen starter« til »fra det tidspunkt, hvor tørringen starter«.

Sammen giver disse ændringer udtrykkeligt mulighed for at skifte mellem tørrings- og røgningsstadierne, uden at det berører de allerede angivne tilsvarende krav. Den lette røgning, som »Pitina« undergår, og tørringsprocessens delikate karakter kræver ikke en nøje fastlagt rækkefølge af de to operationer, men snarere en kombination af virkningerne, som er nødvendig for modningsstadiet. I produktionsprocessen for »Pitina« er det undertiden nødvendigt at skifte mellem tørrings- og røgningsstadierne, idet den oprindelige minimums- og maksimumsvarighed og den samlede varighed og forbrændingstid overholdes. Disse stadier skal under alle omstændigheder gå forud for modningsstadiet.

Minimumstemperaturen for røgningsområdet udgår, da det ikke er en teknologisk parameter, som har indflydelse på produktionsprocessens resultater, og dette gør det muligt også at medtage temperaturerne ved processens afslutning, der kan komme under 18 °C, navnlig i de kolde vintermåneder. For at sikre en korrekt røgning og konservering af produktet er den eneste vigtige temperaturgrænse, der skal overholdes, maksimumstemperaturen på 30 °C.

Endelig er ordlyden i forbindelse med beregningsmetoden for tørringsstadiets start blevet rettet med henblik på at fjerne formuleringsfejlen i den nuværende varespecifikation, hvor der fejlagtigt står, at beregningen af tørringsstadiet begynder 24 timer efter, at tørringen reelt starter.

De beskrevne ændringer medfører ingen ændringer af produktets sammensætning eller beskrivelse.

## ENHEDSDOKUMENT

»PITINA«

EU-nr.: PGI-IT-02332-AM01 — 21.2.2022

BOB ( ) BGB (X)

### 1. **Betegnelse**

»Pitina«

### 2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Italien

### 3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren**

#### 3.1. *Produkttype*

Kategori 1.2. Kødprodukter (opvarmet, saltet, røget m.m.)

#### 3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

»Pitina« er fremstillet af en masse, der indeholder:

- en overvejende mager del af kød fra en eller flere af følgende dyrearter: får, geder, rådyr, dådyr, kronhjorte eller gemser
- en overvejende fed del af svinemave eller -skulder.

Den er formet som en halvkugle med en ydre farve, som varierer mellem gylden gul og gulbrun.

Når den skæres i skiver, ses farver, der varierer mellem rød og dyb bordeaux, der bliver mørkere i kanten. Når massen skæres i skiver, er den mager og har en fin tekstur. Den har en kraftig og aromatisk smag med en karakteristisk røget aroma.

Ved markedsføringen skal »Pitina« have følgende kemiske og fysiske egenskaber:

Vandindhold: < 55 %

Salt: < 5,3 %

Protein: < 38 %

Nitrater: < 100 mg/kg

Nitritter: < 25 mg/kg

Den vejer mellem 100 g og 300 g.

### 3.3. Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)

— Råvare (kød):

Råvaren til fremstilling af »Pitina« er kød fra får eller geder eller fra klovbærende vildt begrænset til rådyr, dådyr, kronhjorte eller gemser til den overvejende magre del og fra svinemave og/eller -skulder til den overvejende fede del.

Den magre del skal bestå af kød fra en enkelt af arterne angivet ovenfor.

Krydderier:

Dette er en blanding af havsalt eller stensalt eller en blanding af de to sammen med peber, hvidløg, vin og krydderurter. Det er frivilligt at anvende nitritter og nitrater.

Følgende krydderurter er tilladt: enebær, kommen eller vild fennikel, fennikelfrø, moskusrøllike.

Overflade:

Majsmel

Råvarerne skal opfylde følgende krav:

- kødets farve og egenskaber: magert, rødt kød, intet fedtlag, ingen mikrobielblødninger eller hæmatomer
- svinemavens og/eller -skulderens farve og egenskaber: rødt til lyserødt magert kød og helt hvidt fedt.

Maskinsepareret kød er ikke tilladt.

Råvarerne skal overholde følgende procentangivelser:

	Minimum	Maksimum
Mager del	70 %	90 %
Fed del	10 %	30 %

### 3.4. Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område

Alle faser af produktionen af »Pitina« fra fjernelsen af det ydre fedtlag fra råvaren til modningen af produktet finder sted i det geografiske produktionsområde.

### 3.5. Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til

»Pitina« sælges hel, enten vakuumpakket eller færdigpakket i en modificeret atmosfære. Den må kun emballeres i produktionsområdet og som en del af den samme produktionsproces. Det er nødvendigt at begrænse emballeringen på denne måde for at garantere produktets særlige egenskaber. I modsætning til andre modnede produkter er massen til »Pitina« ikke i en tarm. Den eneste »indpakning« og det eneste beskyttende middel er majsmålet på den halvkugleformede masse. Derfor er emballeringen af produktet i løbet af produktionsprocessen med til at sikre, at »Pitina« bevarer sin form og ikke bliver alt for hård, fordi den udsættes for fugt og ukontrollerede temperaturer.

### 3.6. Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til

Alle emballager skal være forsynet med produktets logo og EU-symbolet. Den beskyttede geografiske betegnelse »Pitina« skal fremgå af etiketten med tydelige bogstaver, der ikke kan slettes, og som nemt kan skelnes fra enhver anden tekst på etiketten, og efterfølges af ordene »Indicazione Geografica Protetta« (beskyttet geografisk betegnelse) og/eller forkortelsen »IGP« (BGB).

Produktets logo er angivet nedenfor:



#### 4. Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning

»Pitina« produceres udelukkende i provinsen Pordenone i kommunerne Andreis, Barcis, Cavasso Nuovo, Cimolais, Claut, Erto Casso, Frisanco, Maniago, Meduno, Montereale Valcellina, Tramonti di Sopra og Tramonti di Sotto.

#### 5. Tilknytning til det geografiske område

Særegenheden ved »Pitina« er produktets iboende egenskaber og originalitet, der kan sammenfattes i den usædvanlige anvendelse af vildt-, fåre- eller gedekød, som ikke ses andre steder i Alperne, og i konserveringsmetoder, der i modsætning til andre forarbejdningsmetoder baseret på kød ikke er i tarm eller har en skorpe, men et tyndt lag majsmel, som sammen med en passende røgning gør det muligt for produktet at modnes og forhindrer det i at tørre ud. »Pitina« produceres i et område med særlige økologiske og miljømæssige betingelser, som det regionale meteorologiske institut (OSMER, 2011) har defineret som »en foralpin enklave med en særegen klimaprofil, der er karakteriseret ved en rekordhøj gennemsnitsnedbør med hyppig blanding af luftmasserne sammen med særegenheden ved det bjergrige landskab, der er hjemsted for »det lavest liggende permanente sneområde i Alperne««. Geografisk set er produktionsområdet for »Pitina« placeret i tre dale — Valcellina, Val Colvera og Val Tramontina — inden for den bjergrige region over højsletten i det vestlige Friuli, mellem floderne Tagliamento og Piave. En del af området ligger inden for naturparken Dolomiti Friuliane. Denne region har i tidens løb været ramt af fattigdom, emigration og en subsistensøkonomi, hvor kød var et værdifuldt produkt, og svineavl var ekstremt sjældent. Der blev leveret animalsk protein fra slagtning af får og geder, der havde nået den påkrævede alder, eller som eventuelt var blevet såret eller dræbt i bjergkløfter, eller af og til fra klovbærende vildt, som i de fleste tilfælde blev nedlagt af krybskytter. Behovet for at konservere den smule kød, der var til rådighed, så længe som muligt, særligt i vinterperioden, førte til udviklingen af konserveringsteknikker, der i øvrigt er fælles for hele Alpeområdet og Nordeuropa, såsom røgning af kød og stabilisering heraf med svinefedt. Hvad angår »Pitina«, blev restkød, som ofte er de mindre populære udskæringer, skåret groft op, fedtet og senerne blev fjernet, og kødet blev skåret ud på et bræt kaldet et »pestadoria« med en tung kniv kaldet en »manarin«. Massen blev formet til kødboller med tilsætning af salt og krydderier (nogle gange opblødt i vin) og vild fennikel. Kødbollerne (»pitine«) blev så rullet i majsmel og røget i ildstedet (»fogher« eller »fogolar«). En række mundtlige overleveringer indsamlet fra lokale historikere fra 1978 og fremefter (i afhandlingen fra Renata Ventorelli med titlen »La cultura popolare di Andreis e la sua valle« (populærkultur i Andreis og dens dal), Urbino universitet, det akademiske år 1981-1982) har gjort det muligt at konstatere med sikkerhed, at »Pitina« blev forarbejdet og spist i vid udstrækning i Val Tramontina og de nærliggende dale i starten af 1800-tallet. Det er også vigtigt at bemærke henvisningen til »Pitina« og dens særlige egenskaber i bogen »La valle del Colvera« (Mazzoli, Maniago, 1973): »... Pitina blev fremstillet af fåre- og gedekød ...«, samt den mere detaljerede beskrivelse, som findes i bogen »Civiltà contadina del Friuli — architettura spontanea e lavoro a Navarons« (landsbyliv i Friuli — spontan arkitektur og arbejde i Navarons), der blev udgivet i 1979: »Pitina er en rullet kugle (otte centimeter i diameter og tre centimeter tyk) af fåre-, bukke-, gede- eller gemsekød. Kødet er udbenet, det ydre fedtlag er fjernet, og kødet er hakket i en maskine eller i hånden, derefter er det krydret med salt, peber og hvidløg, og en bestemt mængde fedt er tilføjet. Massen blandes godt sammen og rulles i majsmel. Kuglerne røges over gløder fra enebærtræ. »Pitini« kan opbevares et tørt sted i mere end et år« (»pitini« er forfatterens forsøg på at sætte betegnelsen i flertal).

Traditionen for »Pitina« i Val Tramontina nævnes i turistguiden for V Comunità Montana fra 1989: »... især »pitina« bør nævnes ... fremstillet af bukkekød, som er røget med sjældne aromatiske krydderurter og krydderier, der tilføjes med omhu i henhold til en gammel nidkært bevogtet familieopskrift.« Betegnelsen »Pitina« stammer fra Val Tramontina. De første personer, der producerede den, er i henhold til historisk dokumentation landsbyboerne i Inglnagna og Frasanit i kommunen Tramonti di Sopra, og det er her, hvor Pro Loco-sammenslutningen fra 1969 og

fremefter genoplevede den lokale tradition ved at organisere »Pitina«-festivalen, der siden da er blevet holdt hvert år i juli. Fra 1997 til 2000 var »Pitina« medtaget på Arcigola Slow Foods første liste over truede produkter. Der blev produceret en video (Pieffe immagini, Maniago, 1999), og der blev nedsat et »udvalg« for at beskytte traditionen og opskriften. Næsten samtidig blev produktet medtaget på den første liste over traditionelle produkter udarbejdet af regionen Friuli-Venezia Giulia i overensstemmelse med ministerielt dekret nr. 350/99.

#### **Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen**

Varespecifikationens fulde tekst er tilgængelig på webstedet: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

eller:

ved at gå direkte til hjemmesiden for ministeriet for landbrug, fødevarer og skovbrug ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)), klikke på »Qualità« (øverst til højre på skærmen), dernæst på »Prodotti DOP IGP STG« (til venstre på skærmen) og til sidst på »Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE«.

---





ISSN 1977-0871 (elektronisk udgave)  
ISSN 1725-2393 (papirudgave)



Den Europæiske Unions  
Publikationskontor  
L-2985 Luxembourg  
LUXEMBOURG

DA