

Diario Oficial de la Unión Europea

C 312



Edición
en lengua española

Comunicaciones e informaciones

65.º año

17 de agosto de 2022

Sumario

II Comunicaciones

COMUNICACIONES PROCEDENTES DE LAS INSTITUCIONES, ÓRGANOS Y ORGANISMOS DE LA UNIÓN EUROPEA

Comisión Europea

2022/C 312/01	No oposición a una concentración notificada (Asunto M.10835 — ALLIANZ / DALMORE / AMBER / TIDEWAY) ⁽¹⁾	1
2022/C 312/02	No oposición a una concentración notificada (Asunto M.10718 — KINGSPAN / ONDURA) ⁽¹⁾	2
2022/C 312/03	No oposición a una concentración notificada (Asunto M.10836 — EQUINOR / SSE / TRITON POWER) ⁽¹⁾	3

IV Información

INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LAS INSTITUCIONES, ÓRGANOS Y ORGANISMOS DE LA UNIÓN EUROPEA

Comisión Europea

2022/C 312/04	Tipo de cambio del euro — 16 de agosto de 2022	4
---------------	--	---

V Anuncios

OTROS ACTOS

Comisión Europea

2022/C 312/05	Publicación del documento único modificado a raíz de la aprobación de una modificación menor con arreglo al artículo 53, apartado 2, párrafo segundo, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012	5
---------------	---	---

ES

⁽¹⁾ Texto pertinente a efectos del EEE.

Publicación de una solicitud de aprobación de una modificación que no se considera menor de un pliego de condiciones, de conformidad con el artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

II

(Comunicaciones)

COMUNICACIONES PROCEDENTES DE LAS INSTITUCIONES, ÓRGANOS Y ORGANISMOS DE LA UNIÓN EUROPEA

COMISIÓN EUROPEA

No oposición a una concentración notificada**(Asunto M.10835 — ALLIANZ / DALMORE / AMBER / TIDEWAY)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2022/C 312/01)

El 10 de agosto de 2022, la Comisión decidió no oponerse a la concentración notificada que se cita en el encabezamiento y declararla compatible con el mercado interior. Esta decisión se basa en el artículo 6, apartado 1, letra b), del Reglamento (CE) n° 139/2004 del Consejo ⁽¹⁾. El texto íntegro de la decisión solo está disponible en inglés y se hará público una vez que se elimine cualquier secreto comercial que pueda contener. Estará disponible:

- en la sección de concentraciones del sitio web de competencia de la Comisión (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Este sitio web permite localizar las decisiones sobre concentraciones mediante criterios de búsqueda tales como el nombre de la empresa, el número de asunto, la fecha o el sector de actividad,
- en formato electrónico en el sitio web EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=es>) con el número de documento 32022M10835. EUR-Lex da acceso al Derecho de la Unión en línea.

⁽¹⁾ DO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

No oposición a una concentración notificada
(Asunto M.10718 — KINGSPAN / ONDURA)

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2022/C 312/02)

El 8 de agosto de 2022, la Comisión decidió no oponerse a la concentración notificada que se cita en el encabezamiento y declararla compatible con el mercado interior. Esta decisión se basa en el artículo 6, apartado 1, letra b), del Reglamento (CE) n° 139/2004 del Consejo ⁽¹⁾. El texto íntegro de la decisión solo está disponible en inglés y se hará público una vez que se elimine cualquier secreto comercial que pueda contener. Estará disponible:

- en la sección de concentraciones del sitio web de competencia de la Comisión (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Este sitio web permite localizar las decisiones sobre concentraciones mediante criterios de búsqueda tales como el nombre de la empresa, el número de asunto, la fecha o el sector de actividad,
- en formato electrónico en el sitio web EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=es>) con el número de documento 32022M10718. EUR-Lex da acceso al Derecho de la Unión en línea.

⁽¹⁾ DO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

No oposición a una concentración notificada
(Asunto M.10836 — EQUINOR / SSE / TRITON POWER)

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2022/C 312/03)

El 11 de agosto de 2022, la Comisión decidió no oponerse a la concentración notificada que se cita en el encabezamiento y declararla compatible con el mercado interior. Esta decisión se basa en el artículo 6, apartado 1, letra b), del Reglamento (CE) n° 139/2004 del Consejo ⁽¹⁾. El texto íntegro de la decisión solo está disponible en inglés y se hará público una vez que se elimine cualquier secreto comercial que pueda contener. Estará disponible:

- en la sección de concentraciones del sitio web de competencia de la Comisión (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Este sitio web permite localizar las decisiones sobre concentraciones mediante criterios de búsqueda tales como el nombre de la empresa, el número de asunto, la fecha o el sector de actividad,
- en formato electrónico en el sitio web EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=es>) con el número de documento 32022M10836. EUR-Lex da acceso al Derecho de la Unión en línea.

⁽¹⁾ DO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

IV

(Información)

INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LAS INSTITUCIONES, ÓRGANOS Y ORGANISMOS DE LA UNIÓN EUROPEA

COMISIÓN EUROPEA

Tipo de cambio del euro ⁽¹⁾

16 de agosto de 2022

(2022/C 312/04)

1 euro =

Moneda	Tipo de cambio	Moneda	Tipo de cambio		
USD	dólar estadounidense	1,0131	CAD	dólar canadiense	1,3076
JPY	yen japonés	136,11	HKD	dólar de Hong Kong	7,9449
DKK	corona danesa	7,4368	NZD	dólar neozelandés	1,6012
GBP	libra esterlina	0,84218	SGD	dólar de Singapur	1,3980
SEK	corona sueca	10,5365	KRW	won de Corea del Sur	1 329,66
CHF	franco suizo	0,9625	ZAR	rand sudafricano	16,6556
ISK	corona islandesa	140,30	CNY	yuan renminbi	6,8767
NOK	corona noruega	9,8428	HRK	kuna croata	7,5100
BGN	leva búlgara	1,9558	IDR	rupia indonesia	14 968,68
CZK	corona checa	24,540	MYR	ringit malayo	4,5245
HUF	forinto húngaro	406,20	PHP	peso filipino	56,602
PLN	esloti polaco	4,7043	RUB	rublo ruso	
RON	leu rumano	4,8820	THB	bat tailandés	35,930
TRY	lira turca	18,1994	BRL	real brasileño	5,1835
AUD	dólar australiano	1,4463	MXN	peso mexicano	20,1595
			INR	rupia india	80,3745

⁽¹⁾ Fuente: tipo de cambio de referencia publicado por el Banco Central Europeo.

V

(Anuncios)

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación del documento único modificado a raíz de la aprobación de una modificación menor con arreglo al artículo 53, apartado 2, párrafo segundo, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012

(2022/C 312/05)

La Comisión Europea ha aprobado esta modificación menor con arreglo al artículo 6, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 de la Comisión ⁽¹⁾.

La solicitud de aprobación de la presente modificación menor puede consultarse en la base de datos eAmbrosia de la Comisión.

DOCUMENTO ÚNICO

«RIGOTTE DE CONDRIEU»

N.º UE: PDO-FR-0782-AM02 - 11.5.2022

DOP (X) IGP ()

1. Nombre(s)

«Rigotte de Condrieu»

2. Estado miembro o tercer país

Francia

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto

Clase 1.3 Quesos

3.2. Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1

«Rigotte de Condrieu» designa un queso pequeño elaborado con leche de cabra cruda, entera, no normalizada. Se obtiene a partir de una cuajada láctica. Es un queso de pasta blanda, no prensada.

Al final del período mínimo de maduración (8 días a partir del día del desmoldado), presenta la forma de un pequeño disco, con un diámetro de entre 4,2 y 5 cm y una altura de entre 1,9 y 2,4 cm. Su peso, en una fase prolongada de maduración, no puede ser inferior a 30 gramos.

Presenta una flora de superficie compuesta de mohos de color marfil, blanco o azul. Es un queso de pasta blanca o marfil, firme y lisa. Tras su desecación completa contiene al menos 40 g de materia grasa por 100 gramos de queso y su contenido en materia seca no puede ser inferior a 40 g por 100 g de queso.

(1) DO L 179 de 19.6.2014, p. 17.

En el momento de la degustación, desprende aromas de tipo avellana, sotobosque, lactosuero y su sabor es moderadamente salado.

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)*

La ración de base anual de las cabras está constituida esencialmente por forrajes bastos procedentes de la zona geográfica.

Los forrajes bastos están constituidos por hierba fresca y heno seco, procedentes de prados permanentes o temporales, y más generalmente de la vegetación consumida durante los recorridos, de alfalfa deshidratada cuyo porcentaje de contenido en proteínas es inferior al 20 % y de otros cultivos forrajeros sin fermentar que no provocan sabores desagradables en la leche: cereales inmaduros, proteaginosas, semillas oleaginosas, tubérculos y leguminosas, distribuidos en forraje.

Como complemento, se autoriza el uso de hierba encintada en la alimentación de las cabras, a condición de que esta última contenga al menos un 55 % de materia seca y proceda de un primer corte de las praderas de la explotación.

Cuando las condiciones meteorológicas lo permiten y durante un período anual mínimo de 120 días, las cabras pastan o son alimentadas con forrajes verdes procedentes de la zona geográfica.

La cantidad anual de alimentos complementarios distribuidos a las cabras no puede ser superior a 350 kg de materia bruta por cabra. Se ha elaborado una lista de los complementos alimenticios autorizados. En la alimentación de los animales solo se autorizan vegetales, coproductos y alimentos complementarios derivados de productos no transgénicos.

Se da prioridad al abastecimiento de forrajes y alimentos complementarios de la zona geográfica.

Los forrajes y los alimentos complementarios procedentes del exterior de la zona geográfica no pueden suponer, en conjunto, más del 20 % de la materia seca que estos consumen.

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

La producción de la leche, su transformación y la maduración de los quesos deben llevarse a cabo en la zona geográfica.

3.5. *Normas especiales para el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere la denominación registrada*

—

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere la denominación registrada*

Además de las indicaciones obligatorias previstas en la normativa relativa al etiquetado y presentación de los productos alimenticios, cada queso que se beneficia de la denominación de origen «Rigotte de Condrieu» o, como mínimo, cada unidad de venta al consumidor se comercializa provista de una etiqueta con el nombre de la denominación de origen inscrito en caracteres de dimensiones al menos iguales a dos tercios de las de los caracteres de mayor tamaño de la etiqueta, y el símbolo de DOP de la Unión Europea, en el mismo campo visual.

4. **Descripción sucinta de la delimitación de la zona geográfica**

El «Rigotte de Condrieu» se produce en el macizo de Pilat, situado al sudoeste de Lyon. Este macizo está a caballo entre dos departamentos, el Rhône y Loire. Pertenece a la región Ródano-Alpes La producción de leche, su transformación en quesos y la maduración de estos deben llevarse a cabo en el territorio de los municipios siguientes: Municipios del departamento de Rhône:

La totalidad de los municipios de: Ampuis, Condrieu, Echallas, Les Haies, Loire-sur-Rhône, Longes, Sainte-Colombe, Saint-Cyr-sur-Rhône, Saint-Romain-en-Gal, Trèves y Tupin-et-Semons.

Una parte de los municipios de Givors y Saint-Romain-en-Gier, salvo las zonas urbanizadas.

Municipios del Departamento de Loire:

La totalidad de los municipios de: 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 y La Versanne.

Una parte de los municipios de Saint-Chamond y Saint-Etienne, salvo las zonas urbanizadas.

5. Vínculo con la zona geográfica

Las características naturales del macizo de Pilat, asociadas a la importante proporción de forrajes locales en la alimentación de los animales y a los métodos de transformación tradicionales, influyen en la especificidad y en los aromas característicos de este pequeño queso de cabra, el «Rigotte de Condrieu», que goza de una buena reputación desde hace más de un siglo.

La zona geográfica de producción del «Rigotte de Condrieu» se caracteriza por factores naturales y humanos determinantes. El carácter del macizo confiere al territorio influencias climáticas variadas, una geomorfología marcada por la pendiente, los suelos pardos, ácidos poco profundos y una biodiversidad importante.

De ello se deriva una mezcla de producciones agrarias donde la cría de ganado caprino ocupa tradicionalmente un lugar importante y ha conservado un dinamismo destacable.

El macizo de Pilat es un macizo de media montaña delimitado por valles al noroeste y al este (Valles del Gier, del Ondaine y del Ródano) y por la colina de Eteize al sur. Constituye en el conjunto del Macizo Central un macizo muy atípico, de geología compleja, con suelos ácidos y ligeros y un paisaje verdaderamente montañoso y con pendientes muy acusadas. Este macizo se caracteriza por la presencia de rocas antiguas eruptivas y metamórficas. Allí se encuentran los denominados «chirats», formaciones geológicas raras formadas por amasijos de rocas cimentadas características. La composición química de estos suelos es bastante homogénea: rica en sílice y pobre en hierro. Estos parámetros son favorables para el desarrollo de suelos ácidos.

El Pilat constituye una encrucijada climática donde confluyen las influencias atlánticas, mediterráneas y continentales. La temperatura y la pluviometría están muy influidas por el relieve montañoso de la zona. La pluviometría se mantiene dentro de unos valores moderados comprendidos entre 580 y 1000 mm, y se distribuye de forma irregular a lo largo del año: el verano se caracteriza por su sequía. El clima de Pilat se caracteriza, asimismo, por la frecuencia y la fuerza de los vientos.

La cobertura vegetal natural de la zona pertenece a los estratos de colina y de montaña. A pesar de las altitudes modestas y de una posición continental y meridional, impera el carácter montañoso de la vegetación.

El paisaje de la zona se organiza en torno a la cumbre. Los pueblos se agrupan y se sitúan en las alturas (promontorios) entre las «crestas» cubiertas de landas de altitud y bosques de resinosas y los valles encajados.

La mitad del territorio está poblado de árboles y la superficie agrícola útil (SAU), que solo representa el 36 % del territorio, está ocupada casi en un 80 % por superficies forrajeras, de las cuales dos tercios son pastos naturales.

La notable diversidad de la flora observada en el macizo de Pilat (de 40 a 60 especies por tipo de prado) ha permitido la implantación de un buen número de hábitats pratenses cuyo interés comunitario ha sido reconocido en virtud de la Directiva sobre hábitats naturales.

La flora pertenece mayoritariamente a la categoría de plantas acidófilas y plantas que toleran bien la acidez. Las especies más emblemáticas son gramíneas como el fromental, leguminosas como el loto o de otros tipos como la succise o la knautie.

El macizo de Pilat presenta una uniformidad en materia de tradición caprina, en explotaciones de pluricultivo-explotación pecuaria, donde la cría de cabras, tarea inicialmente femenina, permitió una diversificación.

Desde el siglo XVIII, la cría de ganado caprino se desarrolló especialmente en las zonas más secas del macizo de Pilat, menos propicias para la cría de bovinos. Tradicionalmente, las explotaciones de la zona fabricaban a la vez queso de vaca y queso de cabra. El queso de vaca se destinaba prioritariamente al consumo propio y el de cabra se destinaba a la venta ya que su valor era superior.

En los sistemas de productividad limitada, la cabra aportaba un suplemento de eficacia económica, utilizando superficies mediocres para los bovinos. Ello permitía producir más leche en la misma superficie.

La proximidad de los lugares de consumo (Lyon y Saint-Étienne) explica el pequeño tamaño de este queso, que se adaptaba a un secado seguido de una maduración rápida. La elección del pequeño tamaño de los escurridores, de un diámetro aproximado de 7 cm, permitía diferenciar los quesos de cabra de los de vaca, moldeados en escurridores más grandes. Esta elección también está ligada a las pequeñas cantidades de leche de cabra por explotación debido a la presencia de pequeños rebaños.

De acuerdo con la tradición, la leche utilizada es leche de cabra cruda, entera y no normalizada. Los procedimientos de transformación están adaptados a la producción de una cuajada láctica, con maduración y acidificación de la leche. La inoculación de bacterias lácticas se realiza preferentemente a partir de lactosuero procedente de una coagulación anterior. El moldeado debe respetar la estructura de la cuajada y esta no debe cortarse en lonchas, desuerarse previamente ni batirse. Doce horas después del moldeado se realiza un vuelco y el queso se sala en seco por las dos caras.

A partir del octavo día tras el desmoldado, el «Rigotte de Condrieu» presenta sus características específicas.

El «Rigotte de Condrieu» se caracteriza por:

- su pequeño tamaño (pequeño disco de peso ligeramente superior a 30 g),
- su flora de superficie fina y de color blanco, marfil o azul,
- la textura de su pasta, firme, lisa, sin agujero y que debe ser flexible en la boca,
- sus aromas de tipo avellana, sotobosque, lactosuero y su sabor moderadamente salado.

Los suelos ácidos, arenosos y poco profundos que caracterizan la zona, así como las condiciones climáticas locales específicas, y las prácticas de cría han permitido el establecimiento y el mantenimiento de prados con flora muy diversificada y específica de los medios ácidos.

La diversidad de la flora de los prados de la zona geográfica y su composición botánica influyen en el contenido y la composición en compuestos liposolubles de la leche. Permiten, además, el crecimiento de una flora microbiana que se encuentra posteriormente en los sueros utilizados para inocular la leche antes de la coagulación y que permiten la maduración de los quesos y el nacimiento de los aromas.

Los métodos de cría utilizados en la producción del «Rigotte de Condrieu», que dan prioridad al empleo de los recursos locales, la producción de forrajes locales, el pastoreo o la alimentación con forrajes verdes, y la salida de los animales favorecen, por tanto, la expresión óptima de las especificidades de la zona.

La transformación de una leche cruda y entera, y la inoculación preferencial con suero lácteo de una coagulación anterior, preservan, además, esta flora de la leche.

El carácter láctico del proceso de transformación, con un moldeado que respeta la estructura de la cuajada, permite obtener la textura homogénea y lisa de la pasta del «Rigotte de Condrieu». El vuelco previsto tras el moldeado y la salazón con sal seca por las dos caras permiten, asimismo, una buena distribución de la sal. Estas técnicas de transformación permiten la obtención de un queso de pasta firme, homogéneo, blando en la boca.

La situación geográfica de Pilat, cerca de importantes centros de consumo, el carácter ventoso de la zona (históricamente, el «Rigotte de Condrieu» se ponía a secar en una «chasière», una especie de armario con rejilla, al aire libre), así como la organización de las explotaciones productoras, dio lugar a la elaboración de quesos de cabra de pequeño tamaño. Este pequeño tamaño propicia un secado bastante rápido, completado por una fase de maduración.

Las características del entorno natural, asociadas a la importancia de los forrajes locales en la alimentación de los animales y a los conocimientos técnicos de transformación, que favorecen el goteo y preservan la flora de la leche, confieren a estos pequeños quesos (de 4,2 a 5 cm de diámetro) una flora de superficie fina y de color diverso, conforme a la tradición de comercialización de este tipo de quesos en distintas fases de maduración, así como aromas desarrollados de tipo avellana, sotobosque, lactosuero y un sabor moderadamente salado.

Gracias a sus características específicas, este pequeño queso, que se ha desarrollado en el macizo de Pilat desde finales del siglo XVIII, ganó poco a poco notoriedad regional. Primero se denominó «Rigotte» y después «Rigotte de Condrieu», por el nombre del cantón de Condrieu, que ha sido, hasta la creación de los barcos de vapor a mediados del siglo XIX, un centro comercial muy activo orientado hacia el Ródano. El estudio de Guicherd y Ponsart «L'Agriculture du Rhône en 1926», de 1927, ya citaba el «Rigotte de Condrieu» como uno de los dos quesos de cabra notables del departamento de Rhône.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-423d5444-b239-4166-96ee-327fe057d3a2

Publicación de una solicitud de aprobación de una modificación que no se considera menor de un pliego de condiciones, de conformidad con el artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(2022/C 312/06)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud de modificación, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾, en un plazo de tres meses a partir de su publicación.

SOLICITUD DE APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN QUE NO SE CONSIDERA MENOR DEL PLIEGO DE CONDICIONES DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS O DE LAS INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

Solicitud de aprobación de una modificación de conformidad con el artículo 53, apartado 2, párrafo primero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012.

«Pitina»

N.º UE: PGI-IT-02332-AM01 de 21.2.2022

DOP () IGP (X)

1. Agrupación solicitante e interés legítimo

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

Tel. +39 3356987484

Correo electrónico: info@pitina-igp.it

La Associazione Produttori Pitina [«Asociación de Productores de “Pitina”»] ostenta un interés legítimo en presentar una solicitud de modificación con arreglo al artículo 13, párrafo primero, del Decreto del Ministerio de Políticas Agrícolas, Alimentarias y Forestales n.º 12511 de 14.10.2013.

2. Estado miembro o tercer país

Italia

3. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación

- Nombre del producto
- Descripción del producto
- Zona geográfica
- Prueba del origen
- Método de obtención
- Vínculo
- Etiquetado
- Otros [especifíquense]

4. Tipo de modificación

- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, no se considera menor.
- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada, cuyo documento único (o equivalente) no ha sido publicado y que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, no se considera menor.

(1) DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

5. Modificaciones

5.1. *Modificación de elementos críticos: Descripción del producto*

El contenido máximo de sal y proteínas indicado en el artículo 2, apartado 4, del pliego de condiciones del producto (Descripción del producto) y en el punto 3.2 del documento único (Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1) se modifica como sigue.

El valor límite para el contenido de sal se ha modificado de «< 3,5 %» a «< 5,3 %».

La modificación consiste en la corrección de un error material en el parámetro de «sal». El valor actual es resultado de un error de redacción, por el cual se invirtieron ambos dígitos. Este error se puede apreciar claramente al comparar dicho valor con las cifras señaladas en el artículo 5, apartado 2, punto 5, del pliego de condiciones, que indican que se permite un mínimo de 15 g y un máximo de 32 g de sal en la corteza por kilogramo de masa de carne: dada la reducción del 30-35 % del peso que tiene lugar durante el curado, los 32 g de sal añadidos con la corteza por cada kilogramo de carne fresca se convierten en 47,5-49,2 g de sal por kilogramo de carne curada, cifra que se acerca al límite correcto del 5,3 % y no sería compatible con el límite incorrecto actualmente en vigor. La cifra correcta sigue siendo coherente con una baja dosis de sal, ya que el cloruro de sodio se utiliza tradicionalmente como conservante en combinación con el ahumado.

El valor límite para el contenido de proteínas se ha modificado de «< 28 %» a «< 38 %».

La modificación afecta al parámetro de «proteínas». Históricamente, los ovinos y caprinos cuya carne se usaba para elaborar «Pitina» eran animales viejos, al final de su vida útil. La evolución posterior de lo que se considera el «final de la vida útil» ha conducido gradualmente al uso de animales más jóvenes, lo que hace que el contenido de proteínas tienda a ser mayor.

La norma exigía que la «Pitina» contuviera menos del 28 % de proteínas en la época en que se realizaron las primeras evaluaciones fisicoquímicas de subgrupos racionales de productos elaborados a partir de carne de animales viejos con un bajo contenido de proteínas. La expansión de la producción en respuesta a la constante evolución de los hábitos de consumo agroalimentario modernos y el uso de animales procedentes de ciclos de cría para la producción (cárnica y láctea) han mejorado la calidad de la carne utilizada y, en consecuencia, han llevado a la normalización del contenido de proteínas en función de las características de la carne más utilizada, respetando en todo momento los métodos tradicionales de elaboración.

La tradición de la «Pitina» y sus características originales se conservan intactas gracias a que las normativas especifican el contenido máximo de proteínas en lugar de un valor mínimo, que es lo habitual en la mayoría de requisitos descriptivos para la charcutería y otros productos cárnicos.

5.2. *Modificación de elementos no críticos: Método de obtención*

El artículo 5, apartado 2, punto 5, del pliego de condiciones (Fases y métodos de la transformación) y el punto 3.3 del documento único (Piensos y materias primas) se han modificado en lo que respecta al uso de nitratos y nitritos en la mezcla de ingredientes para la corteza, de forma que el uso de estos dos aditivos sea opcional, en lugar de obligatorio.

La modificación consiste en la introducción de la palabra «opcionalmente» en las condiciones relativas al uso de nitritos y nitratos en la mezcla de ingredientes para la corteza.

El objetivo de la modificación es contemplar explícitamente la posibilidad de no usar nitritos y nitratos como conservantes o estabilizantes, ya que algunos productores consideran que esta práctica no es esencial para la elaboración de «Pitina» que cumpla los requisitos. La modificación no implica cambio alguno en la descripción del producto, ya que la descripción del producto acabado especifica que estos aditivos están presentes en cantidades inferiores a 100 mg/kg para los nitratos e inferiores a 25 mg/kg para los nitritos, lo que también es coherente con la ausencia total de los aditivos.

5.3. *Modificación de elementos no críticos: Método de obtención*

Se han modificado los puntos 6 y 7 del artículo 5, apartado 2, del pliego de condiciones (Fases y métodos de transformación) para proporcionar especificaciones más detalladas sobre las fases de ahumado y secado.

En particular, se ha modificado el punto 6 para especificar que el ahumado «puede alternarse con el secado» y la temperatura ambiente para el ahumado se ha cambiado de «18-30 °C» a «no debe superar los 30 °C».

En el punto 7, la hora de inicio para calcular la duración del secado se ha cambiado de «a partir de las 24:00 del día de inicio del secado» a «a partir de la hora de inicio del secado».

El efecto combinado de estas modificaciones es que se hace explícita la posibilidad de alternar las etapas de secado y ahumado, sin perjuicio de los requisitos correspondientes ya especificados. El bajo nivel de ahumado al que se somete la «Pitina» y la naturaleza delicada del proceso de secado no requieren una secuencia rígida de ambas operaciones, sino más bien una combinación de los efectos necesarios para la fase de curado. Durante el proceso de elaboración de la «Pitina», a veces es necesario alternar las fases de ahumado y secado, que en todo caso deben preceder a la fase de curado, y respetando siempre la duración mínima, máxima y total y los tiempos de combustión originales.

Se ha eliminado el límite mínimo de temperatura para el espacio de ahumado, ya que no se trata de un parámetro tecnológico que afecte a los resultados del proceso de elaboración y, de este modo, se puede abarcar las temperaturas que se dan al final del proceso, que pueden ser inferiores a 18 °C, en particular en los meses más fríos del invierno. Para asegurar el ahumado y la conservación correctos del producto, el único límite de temperatura que se debe tener en cuenta es el máximo de 30 °C.

Por último, se ha corregido la descripción del método de cálculo del inicio de la fase de secado para eliminar el error de redacción en el actual pliego de condiciones, que indica incorrectamente que el cálculo de la fase de secado comienza 24 horas después de que esta haya comenzado realmente.

La modificación descrita no implica cambio alguno en la composición o la descripción del producto.

DOCUMENTO ÚNICO

«PITINA»

N.º UE: PGI-IT-02332-AM01 de 21.2.2022

DOP () IGP (X)

1. Nombre

«Pitina»

2. Estado miembro o tercer país

Italia

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto

Clase 1.2, Productos cárnicos (cocidos, en salazón, ahumados, etc.)

3.2. Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1

La «Pitina» se obtiene a partir de una masa compuesta por:

- una parte, predominantemente magra, de carnes de las siguientes especies de animales: ovinos, caprinos, corzos, gamos, ciervos y gamuzas;
- una parte, predominantemente grasa, de panceta o de lardo (*spallotto*) de cerdo.

Exteriormente, la «Pitina» tiene forma semiesférica y su color oscila entre el amarillo dorado y el color ámbar;

el color interior en el corte está comprendido entre el rojo brillante y el color burdeos, siendo más oscura la parte más exterior. Al corte, la masa es magra, con un grano muy fino. El sabor es complejo y sabroso, con un característico aroma ahumado.

En el momento de su comercialización, la «Pitina» presenta las características fisicoquímicas siguientes:

Humedad < 55 %

Sal < 5,3 %

Proteínas < 38 %

Nitratos < 100 mg/kg

Nitritos < 25 mg/kg

El peso de la «Pitina» está comprendido entre 100 y 300 gramos.

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)*

— Materia prima cárnica:

la materia prima para la elaboración de la «Pitina» la constituyen, en lo que respecta a la parte predominantemente magra, la carne de ovino o de caprino, o bien la carne de caza de animales ungulados de especies tales como corzos, gamos, ciervos y gamuzas exclusivamente y, en lo que respecta a la parte predominantemente grasa, la panceta y/o lardo (*spallotto*) de cerdo.

Las carnes de la parte magra deben proceder de una sola especie animal de entre las mencionadas anteriormente.

La corteza:

es una mezcla elaborada con sal marina o sal gema, o bien con ambas, a la que se añade pimienta, ajo, vino y hierbas aromáticas; opcionalmente, también se utilizan nitritos y nitratos.

Las hierbas aromáticas autorizadas son las siguientes: enebro, alcaravea o comino de prado, semillas de hinojo, milenrama (*Achillea moschata*).

Recubrimiento:

harina de maíz.

La materia prima cárnica cumple los siguientes requisitos:

- a) color y características de la carne: color rojo de la carne magra, ausencia de grasa de cobertura y de pequeñas hemorragias o de hematomas;
- b) color y características de la panceta y/o lardo (*spallotto*) de cerdo: color rojo rosado de la carne magra y blanco puro de la grasa.

No está permitido utilizar carne separada mecánicamente.

La materia prima cárnica debe respetar los siguientes porcentajes de composición:

	Mínimo	Máximo
Parte magra	70 %	90 %
Parte grasa	10 %	30 %

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Todas las fases de producción de la «Pitina», desde la extracción de la materia prima cárnica hasta el curado, se realizan en la zona geográfica de producción.

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

La «Pitina» se comercializa entera, envasada al vacío o en atmósfera modificada. Las operaciones de envasado de la «Pitina» se llevan a cabo exclusivamente en instalaciones situadas en la zona de producción y en el mismo contexto de la elaboración. Es necesario que el envasado se realice en el contexto de la elaboración de la «Pitina» para garantizar que se mantienen las características específicas del producto. A diferencia de otros productos curados, en la elaboración de la «Pitina» no hay una fase de embutido de la masa en una tripa. El único elemento que «envuelve» y protege el producto es la harina de maíz con que se recubre la superficie de la masa moldeada de forma semiesférica. Por lo tanto, el hecho de envasarlo en el mismo contexto de la elaboración evita bien que se pierda la forma de la «Pitina», bien que se produzca un endurecimiento excesivo del producto a consecuencia de haber permanecido en entornos con unas condiciones de humedad y temperatura no controladas.

3.6. *Normas específicas sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

Cada envase debe llevar el logotipo del producto y el símbolo de la Unión Europea. El nombre de la indicación geográfica protegida «Pitina» debe figurar en la etiqueta en caracteres claros e indelebles que se distingan perfectamente de cualquier otra indicación escrita que aparezca en ella; esta debe ir seguida inmediatamente de la mención «Indicazione Geografica Protetta» y/o de la sigla «IGP».

El logotipo del producto se compone de los símbolos y términos que se reproducen a continuación:



4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La «Pitina» se elabora exclusivamente en la provincia de Pordenone, en el territorio de los municipios de Andreis, Barcis, Cavasso Nuovo, Cimolais, Claut, Erto Casso, Frisanco, Maniago, Meduno, Montereale Valcellina, Tramonti di Sopra y Tramonti di Sotto.

5. Vínculo con la zona geográfica

El carácter específico de la «Pitina» reside en la calidad intrínseca y en la originalidad del producto, debido a la inhabitual utilización de carne de caza o de carne de ovino o caprino, ausente en el resto de la región alpina, y a las técnicas de conservación, pues, a diferencia de los preparados de carne ordinarios, el producto no se embute ni está recubierto de una corteza de grasa, sino de una fina capa de harina de maíz que, junto con una aplicación apropiada del ahumado, hace posible el curado e impide que el producto se deseeque en exceso. La «Pitina» surge en un territorio que presenta unas condiciones ecológicas y medioambientales diferentes, que el Observatorio Regional de Meteorología (OSMER, 2011) ha definido en estos términos: un enclave prealpino con un perfil meteorológico y climático autónomo, que se caracteriza por unas precipitaciones medias anuales que alcanzan niveles récord, con masas de aire que se entremezclan con frecuencia, lo que se añade a una orografía peculiar que alberga el nevero más bajo de los Alpes. El territorio de producción de la «Pitina» en este entorno geográfico se localiza en tres valles denominados Valcellina, Val Colvera y Val Tramontina, ubicados en la zona montañosa situada más arriba de la meseta friulana occidental, entre el curso de los ríos Tagliamento y Piave. Parte del territorio pertenece a la zona del Parco Naturale Dolomiti Friulane. Es un territorio caracterizado históricamente por la pobreza, la emigración y una economía de supervivencia, en que la carne era un bien precioso y la cría de ganado porcino era totalmente marginal. Las proteínas animales se obtenían de la carne de animales de las especies ovina y caprina, sacrificados por haber llegado a una edad determinada, haber sufrido heridas o haberse despeñado, o bien, en ocasiones, de carne de animales unguados procedente de la caza, practicada casi siempre de manera furtiva. La necesidad de preservar el mayor tiempo posible, especialmente para los meses de invierno, la escasa carne disponible propició el desarrollo de técnicas de conservación tales como el ahumado y la estabilización mediante la adición de grasa de cerdo, por lo demás comunes a toda la región alpina y el norte de Europa. En el caso de la «Pitina», las carnes que no se consumían de inmediato, y, más en general, las partes menos apreciadas, se limpiaban, eliminándose los elementos adiposos y los tendones, y se picaban en un tajo (*pestadoria*) con un pesado cuchillo (*manarin*); a continuación se añadían sal, especias (a veces maceradas en vino) e hinojo silvestre al picado, que se amasaba en pequeñas albóndigas (*polpettine*). Las *polpettine* (de ahí, «pitine») se rebozaban en la harina de maíz y se ponían a secar al humo de la chimenea (*fogher* o *fogolar*). Toda una serie de testimonios orales, recogidos por académicos locales a partir de 1978 [véase *La cultura popolare di Andreis e la sua valle*, («Cultura popular en Andreis y su valle», no disponible en español) tesis doctoral de Renata Vettorelli, de la Universidad de Urbino, curso académico 1981-1982], permite afirmar con certeza que la preparación y el consumo de la «Pitina» estaban ampliamente difundidos a principios del siglo XIX en Val Tramontina y en los valles limítrofes. Reviste importancia la mención de la «Pitina» y sus peculiaridades en la obra *La valle del Colvera* (Mazzoli, Maniago, 1973): «[...] La pitina se elaboraba con carne de ovino y de caprino [...], y destaca la descripción detallada que figura en la obra *Civiltà contadina del Friuli-architettura spontanea e lavoro a Navarons* publicada en 1979: «La Pitina es una albóndiga achatada (ocho centímetros de diámetro y tres de grosor) elaborada con carne de oveja o de carnero, de cabra, de chivo o de gamuza. La carne se deshuesa, se limpia de grasa, se tritura a máquina o se pica a mano, se le añaden sal y pimienta, así como ajo y cierta cantidad de lardo. La mezcla se amasa bien y se reboza en harina de polenta. Las porciones se ahúman en brasas de leña de enebro. Las «pitini» se pueden conservar en un lugar seco incluso durante más de un año» (con la palabra «pitini» el autor intenta formar el plural del nombre).

La tradición de la «Pitina» en Val Tramontina se reseña en la *Guida turistica de la V Comunità Montana*, editada en 1989: «[...] mención especial merece la «pitina», elaborada a base de carne de carnero ahumada con hierbas aromáticas raras y especias sabiamente dosificadas, siguiendo una receta familiar celosamente guardada». El nombre «Pitina» empezó a utilizarse en Val Tramontina. Los primeros productores de los que se tiene noticia fueron los habitantes de las pedanías de Inglnagna y Frasaneit, en el municipio de Tramonti di Sopra. En este municipio, desde 1969 la asociación

Pro Loco ha recuperado la tradición local, organizando todos los años en el mes de julio la Festa della Pitina. Entre 1997 y 2000, la «Pitina» fue incluida por la organización Arcigola Slow Food en la primera lista de productos que era necesario rescatar, en el contexto de la elaboración de un vídeo (*Pieffe immagini*, Maniago, 1999) y la creación del correspondiente «presidio», para salvaguardar la tradición y la receta. Casi simultáneamente, el producto se incorporó a la primera lista del registro de productos tradicionales elaborada por la Región de Friuli Venezia Giulia, de conformidad con el Decreto Ministerial 350/99.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

El texto íntegro del pliego de condiciones puede consultarse en el siguiente sitio web: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>,

o bien:

accediendo directamente a la página de inicio del sitio del Ministerio de Políticas Agrícolas, Alimentarias y Forestales (www.politicheagricole.it), haciendo clic después en «Qualità» [Calidad] (en la parte superior derecha de la pantalla), a continuación en «Prodotti DOP IGP STG» [Productos DOP/IGP/STG] (lateral izquierdo de la pantalla) y por último en «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE» [Pliegos de condiciones sometidos al examen de la UE].

ISSN 1977-0928 (edición electrónica)
ISSN 1725-244X (edición papel)



Oficina de Publicaciones
de la Unión Europea
L-2985 Luxemburgo
LUXEMBURGO

ES