



Sommaire

II *Communications*

COMMUNICATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS, ORGANES ET ORGANISMES DE L'UNION EUROPÉENNE

Commission européenne

2022/C 312/01	Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire M.10835 — ALLIANZ / DALMORE / AMBER / TIDEWAY) ⁽¹⁾	1
2022/C 312/02	Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire M.10718 — KINGSPAN / ONDURA) ⁽¹⁾	2
2022/C 312/03	Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire M.10836 — EQUINOR / SSE / TRITON POWER) ⁽¹⁾	3

IV *Informations*

INFORMATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS, ORGANES ET ORGANISMES DE L'UNION EUROPÉENNE

Commission européenne

2022/C 312/04	Taux de change de l'euro — 16 août 2022	4
---------------	---	---

V *Avis*

AUTRES ACTES

Commission européenne

2022/C 312/05	Publication du document unique modifié à la suite de l'approbation d'une modification mineure conformément à l'article 53, paragraphe 2, deuxième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012	5
---------------	--	---

Publication d'une demande d'approbation d'une modification non mineure d'un cahier des charges, en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

II

*(Communications)*COMMUNICATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS, ORGANES ET
ORGANISMES DE L'UNION EUROPÉENNE

COMMISSION EUROPÉENNE

Non-opposition à une concentration notifiée**(Affaire M.10835 — ALLIANZ / DALMORE / AMBER / TIDEWAY)****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2022/C 312/01)

Le 10 août 2022, la Commission européenne a décidé de ne pas s'opposer à la concentration notifiée susmentionnée et de la déclarer compatible avec le marché intérieur. Cette décision se fonde sur l'article 6, paragraphe 1, point b), du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽¹⁾. Le texte intégral de la décision n'est disponible qu'en anglais et sera rendu public après suppression des secrets d'affaires qu'il pourrait contenir. Il pourra être consulté:

- dans la section consacrée aux concentrations, sur le site internet de la direction générale de la concurrence de la Commission (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ce site permet de rechercher des décisions concernant des opérations de concentration à partir du nom de l'entreprise, du numéro de l'affaire, de la date ou du secteur d'activité,
- sur le site internet EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=fr>), qui offre un accès en ligne au droit de l'Union européenne, sous le numéro de document 32022M10835.

⁽¹⁾ JOL 24 du 29.1.2004, p. 1.

Non-opposition à une concentration notifiée
(Affaire M.10718 — KINGSPAN / ONDURA)

(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)

(2022/C 312/02)

Le 8 août 2022, la Commission européenne a décidé de ne pas s'opposer à la concentration notifiée susmentionnée et de la déclarer compatible avec le marché intérieur. Cette décision se fonde sur l'article 6, paragraphe 1, point b), du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽¹⁾. Le texte intégral de la décision n'est disponible qu'en anglais et sera rendu public après suppression des secrets d'affaires qu'il pourrait contenir. Il pourra être consulté:

- dans la section consacrée aux concentrations, sur le site internet de la direction générale de la concurrence de la Commission (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ce site permet de rechercher des décisions concernant des opérations de concentration à partir du nom de l'entreprise, du numéro de l'affaire, de la date ou du secteur d'activité,
- sur le site internet EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=fr>), qui offre un accès en ligne au droit de l'Union européenne, sous le numéro de document 32022M10718.

⁽¹⁾ JO L 24 du 29.1.2004, p. 1.

Non-opposition à une concentration notifiée
(Affaire M.10836 — EQUINOR / SSE / TRITON POWER)

(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)

(2022/C 312/03)

Le 11 août 2022, la Commission européenne a décidé de ne pas s'opposer à la concentration notifiée susmentionnée et de la déclarer compatible avec le marché intérieur. Cette décision se fonde sur l'article 6, paragraphe 1, point b), du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽¹⁾. Le texte intégral de la décision n'est disponible qu'en anglais et sera rendu public après suppression des secrets d'affaires qu'il pourrait contenir. Il pourra être consulté:

- dans la section consacrée aux concentrations, sur le site internet de la direction générale de la concurrence de la Commission (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ce site permet de rechercher des décisions concernant des opérations de concentration à partir du nom de l'entreprise, du numéro de l'affaire, de la date ou du secteur d'activité,
- sur le site internet EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=fr>), qui offre un accès en ligne au droit de l'Union européenne, sous le numéro de document 32022M10836.

⁽¹⁾ JO L 24 du 29.1.2004, p. 1.

IV

(Informations)

INFORMATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS, ORGANES ET
ORGANISMES DE L'UNION EUROPÉENNE

COMMISSION EUROPÉENNE

Taux de change de l'euro ⁽¹⁾

16 août 2022

(2022/C 312/04)

1 euro =

Monnaie	Taux de change	Monnaie	Taux de change		
USD	dollar des États-Unis	1,0131	CAD	dollar canadien	1,3076
JPY	yen japonais	136,11	HKD	dollar de Hong Kong	7,9449
DKK	couronne danoise	7,4368	NZD	dollar néo-zélandais	1,6012
GBP	livre sterling	0,84218	SGD	dollar de Singapour	1,3980
SEK	couronne suédoise	10,5365	KRW	won sud-coréen	1 329,66
CHF	franc suisse	0,9625	ZAR	rand sud-africain	16,6556
ISK	couronne islandaise	140,30	CNY	yuan ren-min-bi chinois	6,8767
NOK	couronne norvégienne	9,8428	HRK	kuna croate	7,5100
BGN	lev bulgare	1,9558	IDR	rupiah indonésienne	14 968,68
CZK	couronne tchèque	24,540	MYR	ringgit malais	4,5245
HUF	forint hongrois	406,20	PHP	peso philippin	56,602
PLN	zloty polonais	4,7043	RUB	rouble russe	
RON	leu roumain	4,8820	THB	baht thaïlandais	35,930
TRY	livre turque	18,1994	BRL	real brésilien	5,1835
AUD	dollar australien	1,4463	MXN	peso mexicain	20,1595
			INR	roupie indienne	80,3745

⁽¹⁾ Source: taux de change de référence publié par la Banque centrale européenne.

V

(Avis)

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication du document unique modifié à la suite de l'approbation d'une modification mineure conformément à l'article 53, paragraphe 2, deuxième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012

(2022/C 312/05)

La Commission européenne a approuvé cette modification mineure conformément à l'article 6, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement délégué (UE) n° 664/2014 de la Commission ⁽¹⁾.

La demande d'approbation de cette modification mineure peut être consultée dans la base de données eAmbrosia de la Commission.

DOCUMENT UNIQUE

« RIGOTTE DE CONDRIEU »

N° UE: PDO-FR-0782-AM02 — 11.5.2022

AOP (X) IGP ()

1. Dénomination(s)

«Rigotte de Condrieu»

2. État membre ou pays tiers

France

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**3.1. Type de produit**

Classe 1.3 Fromages

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

La « Rigotte de Condrieu » est un petit fromage fabriqué à partir de lait de chèvre cru, entier, non standardisé. Il est obtenu à partir d'un caillé de type lactique. C'est un fromage à pâte molle, non pressée.

Au terme de la période minimale d'affinage (8 jours à compter du jour du démoulage), il se présente sous la forme d'un petit palet circulaire, de 4,2 à 5 cm de diamètre, de 1,9 à 2,4 cm de hauteur. Son poids à un stade prolongé d'affinage ne peut être inférieur à 30 grammes.

Il présente une flore de surface composée de moisissures de couleur ivoire, blanches ou bleues. C'est un fromage à pâte blanche à ivoire, ferme et lisse. Il renferme au moins 40 g de matière grasse pour 100 g de fromage après complète dessiccation et sa teneur en matière sèche ne peut être inférieure à 40 g pour 100 g de fromage.

(1) JOL 179 du 19.6.2014, p. 17.

À la dégustation, les arômes développés sont de type noisette, sous-bois, petit lait et la saveur est moyennement salée.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

La ration de base annuelle des chèvres est constituée essentiellement de fourrages grossiers issus de l'aire géographique.

Les fourrages grossiers sont constitués de l'herbe fraîche, du foin sec, issus de prairies permanentes ou temporaires, et plus généralement des végétaux consommés sur les parcours, de luzerne déshydratée dont le taux protéique est inférieur à 20 % et d'autres cultures fourragères non fermentées qui n'induisent pas de mauvais goûts dans le lait : les céréales immatures, les protéagineux, les oléagineux, les tubercules et les légumineuses, distribués en fourrage.

En appoint, l'utilisation d'herbe enrubannée dans l'alimentation des chèvres est autorisée, à condition que cette dernière contienne au minimum 55 % de matière sèche et soit issue d'une seule coupe de chaque prairie de l'exploitation.

Les chèvres pâturent ou sont affouragées avec du fourrage vert provenant de l'aire géographique, quand les conditions climatiques le permettent, et pendant une durée annuelle d'au minimum 120 jours.

La quantité annuelle d'aliments complémentaires distribués aux chèvres ne peut excéder 350 kg de matière brute par chèvre. La liste des aliments complémentaires autorisés est fixée. Seuls sont autorisés dans l'alimentation des animaux les végétaux, co-produits et aliments complémentaires issus de produits non transgéniques.

L'approvisionnement en fourrages et en aliments complémentaires sur l'aire géographique est privilégié.

Les fourrages et les aliments complémentaires provenant de l'extérieur de l'aire géographique ne peuvent représenter ensemble plus de 20 % de la matière sèche consommée par les animaux

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

La production du lait, sa transformation et l'affinage des fromages doivent se dérouler dans l'aire géographique.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

—

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, chaque fromage bénéficiant de l'appellation d'origine « Rigotte de Condrieu » ou au minimum chaque unité de vente au consommateur est commercialisée muni d'un étiquetage comportant le nom de l'appellation d'origine inscrit en caractères de dimensions au moins égales aux deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage et le symbole AOP de l'Union européenne, dans le même champ visuel.

4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

La « Rigotte de Condrieu » est produite sur le massif du Pilat, situé au sud ouest de la ville de Lyon. Ce massif chevauche deux départements, le Rhône et la Loire. Il appartient à la Région Rhône-Alpes. La production du lait, sa transformation en fromages et l'affinage de ceux-ci doivent être réalisés dans le territoire des communes suivantes : Communes du département du Rhône :

Communes retenues en totalité: Ampuis, Condrieu, Echalas, Les Haies, Loire-sur-Rhône, Longes, Sainte- Colombe, Saint-Cyr-sur-Rhône, Saint-Romain-en-Gal, Trèves, Tupin-et-Semons.

Communes retenues en partie, excluant la zone urbanisée: Givors, Saint-Romain-en-Gier.

Communes du département de la Loire :

Communes retenues en totalité : 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, La Versanne.

Communes retenues en partie, excluant la zone urbanisée : Saint-Chamond, Saint-Étienne.

5. Lien avec l'aire géographique

Les caractéristiques naturelles du massif du Pilat, associées à la part importante des fourrages locaux dans l'alimentation des animaux et aux méthodes de transformation traditionnelles, influent sur la spécificité et les arômes caractéristiques de ce petit fromage de chèvre, la Rigotte de Condrieu, qui bénéficie d'une réputation de plus d'un siècle.

L'aire géographique de production de la « Rigotte de Condrieu » se caractérise par des facteurs naturels et humains déterminants. Le caractère de massif confère au territoire des influences climatiques variées, une géomorphologie marquée par la pente, des sols bruns, acides peu profonds et une biodiversité importante.

Il en découle une mixité des productions agricoles où l'élevage caprin occupe traditionnellement une place importante et a conservé un dynamisme remarquable.

Le Massif du Pilat est un massif de moyenne montagne délimité par des vallées au nord-ouest et à l'est (vallées du Gier, de l'Ondaine et du Rhône) et par la colline d'Eteize au sud. Il constitue dans l'ensemble du Massif Central un massif très atypique, à la géologie complexe, aux sols acides et légers et au paysage véritablement montagnard et aux pentes très marquées. Ce massif est caractérisé par la présence de roches anciennes éruptives et métamorphiques. On y trouve des « chirats », formations géologiques rares formées d'amas de roches cimentées caractéristiques. La composition chimique de ces sols est assez homogène: riche en silice et pauvre en fer. Ces paramètres sont favorables au développement de sols acides.

Le Pilat est un carrefour climatique où les influences atlantiques, méditerranéennes et continentales se rencontrent. La température et la pluviométrie sont très influencées par le relief marqué de la zone. La pluviométrie reste dans des valeurs modérées comprises entre 580 et 1000 mm, et est répartie de façon irrégulière dans l'année: l'été est caractérisé par sa sécheresse. Le climat du Pilat se caractérise également par la fréquence des vents et leur puissance.

La couverture végétale naturelle de la zone appartient aux étages collinéen et montagnard. Malgré des altitudes modestes et une position continentale et méridionale, le caractère montagnard de la végétation du Pilat est affirmé.

Les paysages de la zone s'organisent autour du sommet. Les villages sont groupés et situés sur les hauteurs (promontoires) entre les « crêts » couverts de landes d'altitudes et de forêts de résineux et les vallées encaissées.

La moitié du territoire est boisée et la surface agricole utile (SAU), qui représente seulement 36 % du territoire, est occupée à près de 80 % par des surfaces fourragères dont les deux tiers sont constitués de prairies naturelles.

La diversité floristique remarquable observée dans le massif du Pilat (40 à 60 espèces par type de prairie) a permis l'établissement d'un bon nombre d'habitats prairiaux reconnus d'intérêt communautaire au titre de la directive « Habitats naturels ».

La flore relève très majoritairement de la catégorie des acidophiles et acidiphiles. Les espèces les plus emblématiques sont des graminées comme le fromental, des légumineuses comme le lotier ou d'autres types comme la succise ou la knautie.

Le massif du Pilat présente une unité en matière de tradition caprine, au sein d'exploitations de polyculture-élevage, où l'atelier caprin, dévolu initialement aux femmes, a permis une diversification.

L'élevage caprin s'est développé surtout dans les zones plus sèches du massif du Pilat, les moins propices à l'élevage bovin, et cela dès le XVIII^e siècle. Traditionnellement, les exploitations de la zone fabriquaient à la fois du fromage de vache et du fromage de chèvre. Le fromage de vache était autoconsommé en priorité afin de vendre le fromage de chèvre de plus grande valeur.

Dans des systèmes à productivité limitée, la chèvre apportait un supplément d'efficacité économique en utilisant des surfaces médiocres pour les bovins. Elle permettait ainsi de produire plus de lait sur une même surface.

La proximité des lieux de consommation (Lyon et Saint-Étienne) explique la petite taille de ce fromage, qui était adapté à un séchage suivi d'un affinage rapide. Le choix de la petite taille des faisselles, d'environ 7 cm de diamètre, permettait de différencier les fromages de chèvres de ceux de vaches, moulés dans des faisselles plus grandes. Ce choix est aussi lié aux faibles quantités de lait de chèvre par exploitation du fait de la présence de petits troupeaux.

Conformément à la tradition, le lait utilisé est du lait de chèvre cru, entier, non standardisé. Les procédés de transformation sont adaptés à la production d'un caillé de type lactique, avec une maturation du lait et une acidification de celui-ci. L'ensemencement en bactéries lactiques se fait préférentiellement à partir de lactosérum provenant d'un caillage précédent. Le moulage doit respecter la structure du caillé et il ne doit pas y avoir tranchage, pré-égouttage ou malaxage du caillé. Un retournement est réalisé dans les douze heures après moulage et s'accompagne du salage à sec sur les deux faces.

Dès 8 jours après le démoulage, la Rigotte de Condrieu présente ses caractéristiques spécifiques.

La « Rigotte de Condrieu » se caractérise par:

- sa petite taille (petit palet de poids légèrement supérieur à 30 g),
- sa flore de surface fine et de couleur blanche, ivoire ou bleue,
- la texture de sa pâte, qui est ferme, lisse, sans trou et qui doit être souple en bouche,
- ses arômes de type noisette, sous-bois, petit lait et sa saveur est moyennement salée.

Les sols acides, sablonneux, peu profonds, qui sont caractéristiques de l'aire, ainsi que les conditions climatiques locales particulières, et les pratiques d'élevages ont permis l'établissement et l'entretien de prairies à la flore très diversifiée et spécifique des milieux acides.

La diversité floristique des prairies de l'aire géographique et leur composition botanique influent sur la teneur et la composition en composés liposolubles des laits. Elles permettent en outre le développement d'une flore microbienne que l'on retrouve ensuite dans les sérums utilisés pour l'ensemencement des laits avant caillage et qui permettent la maturation des fromages et la naissance des arômes.

Les méthodes d'élevage utilisées dans le cadre de la production de « Rigotte de Condrieu » qui privilégient l'utilisation des ressources locales, la production de fourrages locaux, le pâturage ou l'affouragement en vert, et la sortie des animaux permettent donc l'expression optimale des spécificités de l'aire.

La transformation d'un lait cru et entier, et l'ensemencement préférentiel par du lactosérum d'un caillage précédent, préservent en outre cette flore du lait.

Le caractère lactique du procédé de transformation, avec un moulage respectant la structure du caillé, permet d'obtenir la texture homogène et lisse de la pâte de la « Rigotte de Condrieu ». Le retournement prévu après moulage et le salage au sel sec sur les deux faces permettent en outre une bonne répartition du sel. Ces techniques de transformation permettent l'obtention d'un fromage à pâte ferme, homogène, souple en bouche.

La situation géographique du Pilat à proximité de centres importants de consommation, le caractère venté de la zone (historiquement, la « Rigotte de Condrieu » était mise à sécher dans une « chasière », sorte d'armoire grillagée, à l'air libre), ainsi que l'organisation des exploitations productrices, a conduit à l'élaboration de fromages de chèvres de petite taille. Cette petite taille du fromage induit un séchage assez rapide, complété par une phase d'affinage.

Les caractéristiques du milieu naturel, associées à la part importante des fourrages locaux dans l'alimentation des animaux et aux savoir-faire de transformation, qui favorisent l'égouttage et préservent la flore du lait, confèrent à ces petits fromages (de 4,2 à 5 cm de diamètre) une flore de surface fine et de couleur diversifiée, conforme à la tradition de commercialisation de ce type de fromages à des stades d'affinage variés, ainsi que des arômes développés de type noisette, sous-bois, petit lait et une saveur moyennement salée.

Fort de ses spécificités, ce petit fromage qui s'est développé sur le massif du Pilat depuis la fin du XVIII^e siècle, a gagné petit à petit en notoriété régionale. Il s'est appelé « Rigotte » puis « Rigotte de Condrieu », du nom du canton de Condrieu, qui a été, jusqu'au développement des bateaux à vapeur au milieu du XIX^e siècle, un centre commercial très actif tourné vers le Rhône. L'étude de Guicherd et Ponsart « L'agriculture du Rhône en 1926 » de 1927 citait en effet déjà la Rigotte de Condrieu comme un des deux fromages de chèvre remarquables du département du Rhône.

Référence à la publication du cahier des charges

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

Publication d'une demande d'approbation d'une modification non mineure d'un cahier des charges, en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(2022/C 312/06)

La présente publication confère un droit d'opposition à la demande de modification, conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾ dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

DEMANDE D'APPROBATION D'UNE MODIFICATION NON MINEURE CONCERNANT LE CAHIER DES CHARGES
D'UNE APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE OU D'UNE INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

Demande d'approbation d'une modification conformément à l'article 53, paragraphe 2, premier alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012.

«Pitina»

N° UE: PGI-IT-02332-AM01 – 21.2.2022

AOP () IGP (X)

1. Groupement demandeur et intérêt légitime

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

Tél. +39 3356987484

Courriel: info@pitina-igp.it

L'Associazione Produttori Pitina est habilitée à présenter une demande de modification au titre de l'article 13, paragraphe 1, du décret n° 12511 du Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali du 14 octobre 2013.

2. État membre ou pays tiers

Italie

3. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la/des modification(s)

- Dénomination du produit
- Description du produit
- Aire géographique
- Preuve de l'origine
- Méthode de production
- Lien
- Étiquetage
- Autres [à préciser]

4. Type de modification(s)

- Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée ne pouvant être considérée comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012
- Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée, pour laquelle un document unique (ou équivalent) n'a pas été publié, ne pouvant être considérée comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

5. Modification(s)

5.1. Modification d'éléments critiques: Description du produit

L'article 2 (Description du produit), point 4, du cahier des charges et le point 3.2 du document unique (Description du produit portant la dénomination visée au point 1) ont été modifiés dans la partie relative à la teneur maximale en sel et en protéines, comme suit:

La valeur limite de la teneur en sel passe de «< 3,5 %» à «< 5,3 %».

La modification concerne la correction d'une erreur matérielle du paramètre «sel». La valeur actuellement en vigueur résulte d'une faute de frappe, les deux chiffres ayant été inversés. La comparaison avec les valeurs indiquées à l'article 5, paragraphe 2, point 5, du cahier des charges le démontre clairement, lequel indique un minimum de 15 grammes et un maximum de 32 grammes comme quantité de sel admise dans l'enveloppe par kilogramme de pâte carnée: les 32 g de sel ajoutés avec l'enveloppe pour chaque kg de viande fraîche, à la suite d'une baisse de poids de 30 % à 35 % au cours de la maturation, deviennent respectivement 47,5 g et 49,2 g de sel dans la viande affinée, valeurs non compatibles avec la limite actuellement en vigueur indiquée par erreur, mais bien proches de la limite corrigée de 5,3 %. Le chiffre correct est cohérent avec un dosage de sel de toute façon limité, étant donné que le fumage vient traditionnellement compléter la fonction de conservateur du chlorure de sodium.

La valeur limite de la teneur en protéines passe de «< 28 %» à «< 38 %».

La modification concerne l'ajustement du paramètre «protéines». Historiquement, pour la production de la «Pitina», on utilisait de la viande d'ovins et de caprins de réforme d'un âge avancé. La notion d'animaux «de réforme» a ensuite connu une évolution, ce qui a entraîné petit à petit l'utilisation d'animaux plus jeunes, comportant par conséquent un taux de protéines généralement différent et plus élevé.

Une «Pitina» avec une teneur en protéines de moins de 28 % était la norme à l'époque où les premières évaluations physico-chimiques ont été effectuées sur des échantillons rationnels produits à partir de viandes d'animaux âgés présentant une faible teneur en protéines. L'élargissement de l'échelle de production due au développement progressif de la consommation agro-alimentaire moderne, conjuguée à l'utilisation d'animaux (de boucherie et en lactation) issus de cycles d'élevage, a amélioré les caractéristiques qualitatives de la viande employée, normalisant ainsi le taux protéique sur la base des caractéristiques des viandes les plus largement utilisées, tout en respectant les procédures historiques de transformation.

La réglementation d'un taux de protéines «maximal», et non «minimal» comme c'est en revanche le cas pour la plupart des prescriptions descriptives des charcuteries et/ou d'autres produits à base de viande, n'altère ni la tradition ni les caractéristiques originales de la «Pitina».

5.2. Modification d'éléments non critiques: Méthode de production

L'article 5, paragraphe 2 (Phases et méthodes de transformation), point 5, du cahier des charges et le point 3.3 du document unique (Aliments pour animaux et matières premières) ont été modifiés dans la partie relative à l'utilisation de nitrates et de nitrites dans la pâte de l'enveloppe, rendant l'utilisation de ces deux additifs non plus obligatoire mais facultative.

La modification introduit l'adjectif «facultative» relativement à l'utilisation des nitrites et des nitrates dans la pâte de l'enveloppe.

La modification vise à prévoir explicitement la possibilité de ne pas utiliser de nitrites et de nitrates en tant que conservateurs et/ou stabilisateurs, pratique que plusieurs producteurs considèrent comme non essentielle pour obtenir une «Pitina» conforme aux exigences requises. Cette modification n'entraîne pas de modification de la description du produit, étant donné que la description réglementaire du produit fini indique une teneur en nitrates inférieure à 100 mg/kg et une teneur en nitrites inférieure à 25 mg/kg, permettant ainsi également l'absence de ces additifs.

5.3. Modification d'éléments non critiques: Méthode de production

L'article 5, paragraphe 2 (Phases et méthodes de transformation), points 6 et 7, du cahier des charges, a été modifié afin de mieux détailler les phases de fumage et de séchage.

En particulier, le point 6 précise à présent que l'opération de fumage «peut être entrecoupée par le séchage» et la température ambiante de fumage «18 à 30 °C» a été remplacée par «ne doit pas dépasser 30 °C».

Au point 7, le moment précis auquel on commence à calculer la durée du séchage a été modifié comme suit: «à compter de l'heure du début du séchage», au lieu de «24 heures après le début du séchage».

Ces modifications ont pour effet combiné de prévoir explicitement la possibilité d'alterner les phases de séchage et de fumage, tout en tenant compte des exigences déjà réglementées. Le taux de fumage modéré de la «Pitina» et la délicatesse de la procédure de séchage ne nécessitent pas obligatoirement que les deux opérations se suivent de manière rigide, mais plutôt qu'elles combinent les effets nécessaires à la maturation. Dans la technique de production de la «Pitina», il a été souligné qu'il était parfois nécessaire d'alterner le fumage et le séchage tout en conservant les durées minimales, maximales et totales de temps et de combustion, quoi qu'il en soit antérieures à la maturation.

La limite minimale de la température ambiante pour l'opération de fumage a été supprimée, étant donné qu'elle ne constitue effectivement pas un paramètre technologique pouvant influencer les résultats de la production; cette suppression permet d'inclure également des températures de fin de processus inférieures à 18 °C, en particulier pendant les saisons hivernales froides. Pour assurer une bonne procédure de fumage et de conservation du produit, la seule limite de température qu'il est utile de contrôler est la température maximale de 30 °C.

Enfin, l'expression relative au mode de calcul du temps de séchage a été corrigée afin d'éliminer l'erreur rédactionnelle contenue dans la réglementation actuelle qui prévoit, de manière anormale, que l'on commence à compter la durée de la phase de séchage 24 heures après son début effectif.

Les modifications décrites ne comportent aucun changement de la composition et de la description du produit.

DOCUMENT UNIQUE

«PITINA»

N° UE: PGI-IT-02332-AM01 – 21.2.2022

AOP () IGP (X)

1. Dénomination(s)

«Pitina»

2. État membre ou pays tiers

Italie

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire

3.1. Type de produit

Classe 1.2. Produits à base de viande (cuits, salés, fumés, etc.)

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

La «Pitina» s'obtient à partir d'une pâte composée:

- d'une part essentiellement maigre de viande d'une des espèces animales suivantes: ovine, caprine, chevreuil, daim, cerf, chamois,
- d'une part essentiellement grasse de poitrine (*pancetta*) ou d'épaule de porc.

L'aspect extérieur de la «Pitina» se présente sous une forme semi-sphérique, de couleur variant entre le jaune doré et le jaune-brun;

une fois découpée, à l'intérieur, sa couleur varie entre le rouge vif et le bordeaux soutenu, la partie plus extérieure étant plus foncée. À la découpe, la pâte est maigre, son grain très fin. La saveur est complexe et prononcée, avec un arôme de fumé caractéristique.

Lors de sa mise à la consommation, la «Pitina» présente les caractéristiques physico-chimiques suivantes:

Pourcentage d'humidité: < 55 %

Sel < 5,3 %

Protéines: < 38 %

Nitrates < 100 mg/kg

Nitrites < 25 mg/kg

La «Pitina» a un poids compris entre 100 et 300 grammes.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

— Matière première carnée:

La matière première utilisée pour la transformation de la «Pitina» est constituée de viande ovine ou caprine ou de gibier ongulé se limitant aux espèces suivantes: chevreuil, daim, cerf, chamois pour la partie essentiellement maigre, et de poitrine et/ou d'épaule de porc pour la partie essentiellement grasse.

La partie maigre doit être constituée de viandes d'une seule espèce animale comprise parmi celles susmentionnées.

Enveloppe:

L'enveloppe est constituée d'un mélange de sel marin et de sel gemme ou d'un mélange des deux, auquel on ajoute du poivre, de l'ail, du vin et des herbes aromatiques; à titre facultatif, des nitrites et des nitrates sont également utilisés.

Les herbes aromatiques admises sont les suivantes: genévrier, carvi ou fenouil sauvage, graines de fenouil, achillée musquée.

Panure:

Farine de maïs

La matière première carnée doit répondre aux caractéristiques suivantes:

- a) couleur et caractéristiques de la viande: la partie maigre est de couleur rouge, absence de graisse de couverture et de microhémorragies ou d'hématomes;
- b) couleur et caractéristiques de la poitrine et/ou de l'épaule de porc: la partie maigre est de couleur rouge-rosé et la partie grasse est de couleur blanc pur.

Il est interdit d'utiliser de la viande séparée mécaniquement.

La composition de la matière première carnée doit respecter les pourcentages suivants:

	Valeur minimale	Valeur maximale
Partie maigre	70 %	90 %
Partie grasse	10 %	30 %

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Toutes les étapes de production de la «Pitina», du parage de la matière première carnée à la maturation du produit, se déroulent à l'intérieur de l'aire géographique de production.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

La «Pitina» est commercialisée entière, conditionnée sous vide ou sous atmosphère modifiée. Les opérations de conditionnement de la «Pitina» sont effectuées exclusivement dans des ateliers situés dans l'aire de production et font partie de l'opération de transformation. Il est nécessaire de restreindre le conditionnement de la «Pitina» de la sorte, afin de préserver la spécificité du produit. À la différence d'autres produits affinis, la pâte n'est pas embossée dans un boyau. Le produit est «enveloppé» et protégé exclusivement par la farine de maïs présente sur la superficie de la pâte agglomérée sous une forme semi-sphérique. C'est pourquoi le fait de conditionner le produit lors de l'opération de transformation permet à la fois de conserver la forme de la «Pitina» et d'éviter un durcissement excessif du produit en raison de son séjour dans des environnements où l'humidité et la température ne sont pas contrôlées.

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

Chaque conditionnement doit porter le logo du produit et le symbole de l'Union européenne. L'appellation de l'indication géographique protégée «Pitina» doit figurer sur l'étiquette en caractères lisibles et indélébiles qui se distinguent nettement de toute autre mention présente sur l'étiquette; celle-ci doit être immédiatement suivie de la mention «Indicazione geografica protetta» et/ou de l'abréviation «IGP».

Le logo du produit est constitué de l'ensemble graphique incluant les symboles et les termes présentés ci-après:



4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

La «Pitina» est produite exclusivement dans la province de Pordenone, sur le territoire des communes d'Andreis, Barcis, Cavasso Nuovo, Cimolais, Claut, Erto Casso, Frisanco, Maniago, Meduno, Montereale Valcellina, Tramonti di Sopra et Tramonti di Sotto.

5. Lien avec l'aire géographique

Le caractère spécifique de la «Pitina» se traduit par ses qualités intrinsèques et son originalité, à savoir l'utilisation inhabituelle de la viande de gibier ou ovine ou caprine que l'on ne retrouve nulle part ailleurs dans l'arc alpin et le mode de conservation du produit qui, contrairement à ce qui est prévu pour les préparations génériques à base de viande, remplace le boyau ou la couenne par une fine couche de farine de maïs laquelle, combinée à une utilisation habile du fumage, permet d'affiner le produit sans séchage excessif. Le territoire d'origine de la «Pitina» présente des conditions éco-environnementales distinctes que l'Observatoire météorologique régional (OSMER, 2011) définit comme une «enclave préalpine au profil météorologique et climatique autonome, caractérisé par de véritables précipitations annuelles moyennes types, un brassage fréquent des masses d'air dues à la spécificité du relief où l'on trouve le névé permanent le plus bas des Alpes». D'un point de vue géographique, le territoire de production de la «Pitina» correspond à celui des trois vallées de Valcellina, Val Colvera et Val Tramontina, compris dans la zone de montagne surplombant la grande plaine occidentale du Frioul et s'étendant entre les fleuves Tagliamento et Piave. Une partie du territoire est située dans la zone du Parc naturel des Dolomites frioulanes. L'histoire de ce territoire est marquée par la pauvreté, l'émigration et une économie de subsistance dans laquelle la viande était une denrée rare et l'élevage de porcs pratiquement inexistant. L'approvisionnement en protéines animales se faisait à partir de viandes de brebis et de chèvres abattues parce qu'elles avaient atteint leur limite d'âge, qu'elles avaient été blessées ou étaient tombées dans un ravin, ou quelquefois, à partir de viandes de gibier ongulé abattu dans la plupart des cas par des braconniers. La nécessité de conserver le plus longtemps possible, surtout pour les mois d'hiver, le peu de viande disponible a fait évoluer les techniques de conservation que l'on retrouve d'ailleurs partout dans l'arc alpin et dans le nord de l'Europe, parmi lesquelles le fumage et la stabilisation par l'ajout de graisse de porc. Dans le cas de la «Pitina», les viandes qui n'étaient pas consommées immédiatement et de manière plus générale, les parties les moins appréciées, étaient dégrossies, la graisse et les tendons écartés; elles étaient émincées sur une planche appelée «pestadoria» à l'aide d'un lourd couteau appelé «manarin», pour être reformées en boulettes additionnées de sel, d'épices (éventuellement laissées à macérer dans du vin) et de fenouil sauvage. Les boulettes («pitine») étaient ensuite roulées dans la farine de maïs et mises à sécher, au-dessus de l'âtre («fogher» ou «fogolar»). Une série de témoignages oraux, recueillis par des spécialistes locaux depuis 1978 («La cultura popolare di Andreis e la sua valle» - mémoire de Renata Vettorelli - Università degli studi di Urbino - année 1981-82), permettent d'affirmer avec certitude que la préparation et la consommation de la «Pitina» étaient largement répandues depuis le début du XIX^e siècle dans le Val Tramontina et les vallées limitrophes. Il est important de souligner la mention de la «Pitina» et de ses caractéristiques particulières dans l'ouvrage «La valle del Colvera» (Mazzoli, Maniago, 1973): «[...] La pitina était préparée à partir de viande d'ovins et de caprins [...]» et la description détaillée figurant dans l'ouvrage «Civiltà contadina del Friuli – architettura spontanea e lavoro a Navarons» publié en 1979 est significative: «Pitina — Il s'agit d'une boulette écrasée (huit centimètres de diamètre et trois centimètres d'épaisseur) à base de viande de brebis ou de bélier, de chèvre ou de bouc ou de chamois. La viande est désossée, débarrassée de sa graisse, hachée à la machine ou à la main, salée et poivrée, additionnée d'ail et d'une certaine quantité de lard. L'ensemble est bien amalgamé et roulé dans la farine de maïs. Les portions sont fumées sur des braises de bois de genévrier. Les «pitini» peuvent être conservés dans un endroit sec pendant plus d'un an» (l'auteur a tenté d'accorder le terme au pluriel en utilisant «pitini»).

La tradition de la «Pitina» dans le Val Tramontina est mentionnée dans le guide touristique de la V Comunità Montana, publié en 1989. «[...] la «Pitina» mérite une mention particulière. Composée de viande de bélier fumée et d'herbes aromatiques rares, elle fait l'objet d'un savant dosage d'épices appartenant à une ancienne recette de famille jalousement gardée». La dénomination «Pitina» était à l'origine répandue dans le Val Tramontina. On a retracé les premiers producteurs parmi les habitants des hameaux d'Inglagna et Frasaneit, situés dans la commune de

Tramonti di Sopra. C'est dans cette même commune que depuis 1969, l'association Pro Loco fait revivre la tradition locale en organisant, chaque année, en juillet, la «Fête de la Pitina». Entre 1997 et 2000, lorsque la «Pitina» a été ajoutée par Arcigola Slow Food sur la première liste des produits à protéger, elle a fait l'objet du tournage d'une vidéo (Pieffe immagini, Maniago, 1999) et est à l'origine de la fondation d'un «comité» de protection de la tradition et de la recette. C'est quasiment au même moment que le produit a été ajouté dans le premier registre des produits traditionnels élaboré par la Regione Friuli Venezia Giulia, conformément au décret ministériel n° 350/99.

Référence à la publication du cahier des charges

Le texte consolidé du cahier des charges de production peut être consulté sur le site internet: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ou encore

en accédant directement à la page d'accueil du site du Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (www.politicheagricole.it) et en cliquant sur «Qualità» [Qualité] (en haut, à droite de l'écran), puis sur «Prodotti DOP IGP STG» [Produits AOP IGP STG] (sur le côté, à gauche de l'écran) et enfin sur «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE» [Cahiers des charges soumis à l'examen de l'Union européenne].

ISSN 1977-0936 (édition électronique)
ISSN 1725-2431 (édition papier)



Office des publications
de l'Union européenne
L-2985 Luxembourg
LUXEMBOURG

FR