

Gazzetta ufficiale C 312 dell'Unione europea



Edizione
in lingua italiana

Comunicazioni e informazioni

65° anno

17 agosto 2022

Sommario

II Comunicazioni

COMUNICAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI, DAGLI ORGANI E DAGLI ORGANISMI DELL'UNIONE EUROPEA

Commissione europea

2022/C 312/01	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata (Caso M.10835 — ALLIANZ / DALMORE / AMBER / TIDEWAY) ⁽¹⁾	1
2022/C 312/02	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata (Caso M.10718 — KINGSPAN / ONDURA) ⁽¹⁾	2
2022/C 312/03	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata (Caso M.10836 — EQUINOR / SSE / TRITON POWER) ⁽¹⁾	3

IV Informazioni

INFORMAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI, DAGLI ORGANI E DAGLI ORGANISMI DELL'UNIONE EUROPEA

Commissione europea

2022/C 312/04	Tassi di cambio dell'euro — 16 agosto 2022	4
---------------	--	---

V Avvisi

ALTRI ATTI

Commissione europea

2022/C 312/05	Pubblicazione del documento unico modificato a seguito dell'approvazione di una modifica minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, secondo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012	5
---------------	--	---

IT

⁽¹⁾ Testo rilevante ai fini del SEE.

II

*(Comunicazioni)*COMUNICAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI, DAGLI ORGANI E
DAGLI ORGANISMI DELL'UNIONE EUROPEA

COMMISSIONE EUROPEA

Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata**(Caso M.10835 — ALLIANZ / DALMORE / AMBER / TIDEWAY)****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2022/C 312/01)

Il 10 agosto 2022 la Commissione ha deciso di non opporsi alla suddetta operazione di concentrazione notificata e di dichiararla compatibile con il mercato interno. La presente decisione si basa sull'articolo 6, paragrafo 1, lettera b) del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽¹⁾. Il testo integrale della decisione è disponibile unicamente in lingua inglese e verrà reso pubblico dopo che gli eventuali segreti aziendali in esso contenuti saranno stati espunti. Il testo della decisione sarà disponibile:

- sul sito internet della Commissione europea dedicato alla concorrenza, nella sezione relativa alle concentrazioni (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Il sito offre varie modalità per la ricerca delle singole decisioni, tra cui indici per impresa, per numero del caso, per data e per settore,
- in formato elettronico sul sito EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=it>) con il numero di riferimento 32022M10835. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto dell'Unione europea.

⁽¹⁾ GUL 24 del 29.1.2004, pag. 1.

Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata**(Caso M.10718 — KINGSPAN / ONDURA)****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2022/C 312/02)

Il 8 agosto 2022 la Commissione ha deciso di non opporsi alla suddetta operazione di concentrazione notificata e di dichiararla compatibile con il mercato interno. La presente decisione si basa sull'articolo 6, paragrafo 1, lettera b) del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽¹⁾. Il testo integrale della decisione è disponibile unicamente in lingua inglese e verrà reso pubblico dopo che gli eventuali segreti aziendali in esso contenuti saranno stati espunti. Il testo della decisione sarà disponibile:

- sul sito internet della Commissione europea dedicato alla concorrenza, nella sezione relativa alle concentrazioni (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Il sito offre varie modalità per la ricerca delle singole decisioni, tra cui indici per impresa, per numero del caso, per data e per settore,
- in formato elettronico sul sito EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=it>) con il numero di riferimento 32022M10718. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto dell'Unione europea.

⁽¹⁾ GU L 24 del 29.1.2004, pag. 1.

Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata
(Caso M.10836 — EQUINOR / SSE / TRITON POWER)

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2022/C 312/03)

Il 11 agosto 2022 la Commissione ha deciso di non opporsi alla suddetta operazione di concentrazione notificata e di dichiararla compatibile con il mercato interno. La presente decisione si basa sull'articolo 6, paragrafo 1, lettera b) del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽¹⁾. Il testo integrale della decisione è disponibile unicamente in lingua inglese e verrà reso pubblico dopo che gli eventuali segreti aziendali in esso contenuti saranno stati espunti. Il testo della decisione sarà disponibile:

- sul sito internet della Commissione europea dedicato alla concorrenza, nella sezione relativa alle concentrazioni (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Il sito offre varie modalità per la ricerca delle singole decisioni, tra cui indici per impresa, per numero del caso, per data e per settore,
- in formato elettronico sul sito EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=it>) con il numero di riferimento 32022M10836. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto dell'Unione europea.

⁽¹⁾ GU L 24 del 29.1.2004, pag. 1.

IV

(Informazioni)

INFORMAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI, DAGLI ORGANI E
DAGLI ORGANISMI DELL'UNIONE EUROPEA

COMMISSIONE EUROPEA

Tassi di cambio dell'euro ⁽¹⁾

16 agosto 2022

(2022/C 312/04)

1 euro =

Moneta	Tasso di cambio	Moneta	Tasso di cambio		
USD	dollari USA	1,0131	CAD	dollari canadesi	1,3076
JPY	yen giapponesi	136,11	HKD	dollari di Hong Kong	7,9449
DKK	corone danesi	7,4368	NZD	dollari neozelandesi	1,6012
GBP	sterline inglesi	0,84218	SGD	dollari di Singapore	1,3980
SEK	corone svedesi	10,5365	KRW	won sudcoreani	1 329,66
CHF	franchi svizzeri	0,9625	ZAR	rand sudafricani	16,6556
ISK	corone islandesi	140,30	CNY	renminbi Yuan cinese	6,8767
NOK	corone norvegesi	9,8428	HRK	kuna croata	7,5100
BGN	lev bulgari	1,9558	IDR	rupia indonesiana	14 968,68
CZK	corone ceche	24,540	MYR	ringgit malese	4,5245
HUF	fiorini ungheresi	406,20	PHP	peso filippino	56,602
PLN	zloty polacchi	4,7043	RUB	rublo russo	
RON	leu rumeni	4,8820	THB	baht thailandese	35,930
TRY	lire turche	18,1994	BRL	real brasiliano	5,1835
AUD	dollari australiani	1,4463	MXN	peso messicano	20,1595
			INR	rupia indiana	80,3745

⁽¹⁾ Fonte: tassi di cambio di riferimento pubblicati dalla Banca centrale europea.

V

(Avvisi)

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione del documento unico modificato a seguito dell'approvazione di una modifica minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, secondo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012

(2022/C 312/05)

La Commissione europea ha approvato la presente modifica minore ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione ⁽¹⁾.

La domanda di approvazione della presente modifica minore può essere consultata nella banca dati e-Ambrosia della Commissione.

DOCUMENTO UNICO

«RIGOTTE DE CONDRIEU»

N. UE: PDO-FR-0782-AM02 — 11.5.2022

DOP (X) IGP ()

1. Denominazione

«Rigotte de Condrieu»

2. Stato membro o paese terzo

Francia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**3.1. Tipo di prodotto**

Classe 1.3. Formaggi

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

La «Rigotte de Condrieu» è un piccolo formaggio fabbricato a partire dal latte di capra crudo, intero e non standardizzato. È ottenuto a partire da una cagliata di tipo lattico. È un formaggio a pasta molle, non pressata.

Alla fine del periodo minimo di stagionatura (8 giorni a decorrere dal giorno di sformatura) si presenta sotto forma di un disco di piccole dimensioni da 4,2 a 5 cm di diametro, e da 1,9 a 2,4 cm di altezza. Il peso, a uno stadio prolungato di stagionatura, non può essere inferiore a 30 grammi.

Ha una flora di superficie composta da muffe di colore avorio, bianco o blu. Si tratta di un formaggio a pasta bianca, compatta e liscia contenente almeno 40 grammi di materia grassa per 100 grammi di formaggio dopo essiccazione completa e il tenore in sostanza secca non può essere inferiore a 40 grammi per 100 grammi di formaggio.

(1) GUL 179 del 19.6.2014, pag. 17.

Al momento della degustazione gli aromi sviluppati sono di tipo nocciola, sottobosco, siero di latte e il sapore è mediamente salato.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

La razione di base annuale delle capre è costituita essenzialmente da foraggi provenienti dalla zona geografica.

I foraggi sono costituiti da erba fresca, fieno secco, provenienti da pascoli permanenti o temporanei, e più in generale da vegetali consumati lungo gli spostamenti, da erba medica disidratata il cui tasso proteico è inferiore al 20 % e da altre colture foraggere non fermentate che non provocano cattivo sapore nel latte: i cereali non maturi, le colture proteiche, i semi oleosi, i tuberi e legumi, distribuiti come foraggio.

È autorizzato, in via complementare, l'impiego di balle di fieno nell'alimentazione delle capre, a condizione che quest'ultima contenga almeno il 55 % di sostanza secca e provenga da un unico sfalcio di ciascun prato dell'azienda.

Quando le condizioni atmosferiche lo consentono le capre pascolano o sono alimentate con foraggio verde proveniente dalla zona geografica, per una durata annuale di almeno 120 giorni.

Il quantitativo annuo di mangimi complementari distribuiti per capra non può essere superiore a 350 kg di prodotto greggio per capra. È prestabilito l'elenco degli alimenti complementari autorizzati. Nell'alimentazione degli animali sono ammessi solo vegetali, prodotti secondari e mangimi complementari provenienti da prodotti non transgenici.

È privilegiato l'approvvigionamento di foraggi e di alimenti complementari nella zona geografica.

I foraggi e gli alimenti complementari provenienti da fuori dalla zona geografica non possono costituire complessivamente oltre il 20 % della sostanza secca consumata dagli animali.

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

La produzione del latte, la sua trasformazione e la stagionatura dei formaggi devono effettuarsi nella zona geografica.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

—

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

Oltre alle indicazioni obbligatorie previste dalla normativa relativa all'etichettatura e alla presentazione dei prodotti alimentari, ogni formaggio che beneficia della denominazione di origine «Rigotte de Condrieu» o almeno ogni unità di vendita al consumatore è commercializzata munita di un'etichetta recante nello stesso campo visivo il nome della denominazione di origine, scritto a caratteri di dimensioni pari almeno ai due terzi di quelle dei caratteri più grandi che figurano sull'etichettatura e il simbolo DOP dell'Unione europea.

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La «Rigotte de Condrieu» è prodotta sul Massif du Pilat, situato a sud-ovest della città di Lione. Questo massiccio è a cavallo di due dipartimenti, il Rodano e la Loira. Esso fa parte della regione Rodano-Alpi (Rhône-Alpes). La produzione del latte, la sua trasformazione in formaggi e la loro stagionatura devono aver luogo nel territorio dei seguenti comuni: Comuni del dipartimento del Rodano:

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

Comuni parzialmente accettati, escludendo l'area urbanizzata: Givors, Saint-Romain-en-Gier.

Comuni del dipartimento della Loira:

Comuni completamente accettati: 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.

Comuni parzialmente accettati, escludendo l'area urbanizzata: Saint-Chamond, Saint-Étienne.

5. Legame con la zona geografica

Le caratteristiche naturali del Massif du Pilat, associate a una quota consistente di foraggi locali nell'alimentazione degli animali e ai metodi di trasformazione tradizionali, incidono sulla specificità e sugli aromi caratteristici di questo piccolo formaggio di capra, la Rigotte de Condrieu, che ha una reputazione di oltre un secolo.

La zona geografica di produzione della «Rigotte de Condrieu» è caratterizzata da determinanti fattori naturali e umani. Il carattere di massiccio conferisce al territorio diverse influenze climatiche, una geomorfologia caratterizzata da forti pendenze, suoli scuri, acidi, poco profondi e una notevole biodiversità.

Ne deriva un'eterogeneità delle produzioni agricole in cui l'allevamento caprino occupa tradizionalmente un posto importante e ha conservato un dinamismo notevole.

Il Massif du Pilat è un massiccio di mezza montagna delimitato da valli a nord-ovest e ad est (valli del Gier, dell'Ondaine e del Rodano) e dalla collina di Eteize a sud. Nell'insieme del Massiccio centrale rappresenta una struttura molto atipica di origine geologica complessa, dai terreni acidi e leggeri e dal paesaggio montuoso e con pendenze molto accentuate. Questo massiccio è caratterizzato dalla presenza di rocce antiche eruttive e metamorfiche. Sul sito si trovano i «chirats», formazioni geologiche rare formate da ammassi di rocce cementate caratteristiche. La composizione chimica di tali terreni è relativamente omogenea: ricchi di silice e poveri di ferro. Questi parametri sono favorevoli allo sviluppo di suoli acidi.

Il Pilat è un crocevia climatico dove si incontrano le influenze atlantiche, mediterranee e continentali. La temperatura e la pluviometria sono molto influenzate dal rilievo marcato della zona. La pluviometria rimane a valori moderati compresi tra 580 e 1000 mm, ripartita in modo irregolare nell'anno: l'estate è caratterizzata da siccità. Il clima del Pilat è inoltre caratterizzato dalla frequenza dei venti e dalla loro forza.

La copertura vegetale naturale della zona appartiene ai piani collinare e montuoso. Nonostante le altitudini modeste e una posizione continentale e meridionale, si conferma il carattere montano della vegetazione del Pilat.

Il paesaggio della zona è organizzato attorno al vertice. I villaggi sono raggruppati e situati sulle alture (promontori) tra le creste coperte da brughiera d'altitudine e da foreste di resinose e le valli incassate.

La metà del territorio è boschiva e la superficie agricola utile (SAU) rappresenta appena il 36 % del territorio ed è occupata per l'80 % circa da superfici foraggere di cui i due terzi sono costituiti da prati incolti.

La notevole varietà della flora osservata nel «Massif du Pilat» (da 40 a 60 specie per tipo di prato) ha permesso l'esistenza di numerosi habitat di prato riconosciuti di interesse comunitario a norma della direttiva «Habitat».

La flora appartiene in gran parte alla categoria delle acidofile e delle acidiline. Le specie più rappresentative sono le graminacee come l'avena, le leguminose come il ginestrino o altri tipi come il morso del diavolo o la scabiosa.

Il «Massif du Pilat» presenta omogeneità di condizioni in materia di tradizione caprina, nell'ambito di aziende di policoltura-allevamento, dove l'allevamento delle capre, inizialmente compito delle donne, ha consentito una diversificazione delle fonti di sussistenza.

L'allevamento caprino si è sviluppato sin dal XVIII secolo soprattutto nelle zone più secche del «Massif du Pilat», meno propizie all'allevamento bovino. Tradizionalmente, le aziende della zona fabbricavano formaggio di mucca e formaggio di capra. Il formaggio di mucca era principalmente destinato al consumo per i propri fabbisogni, per poter così vendere il formaggio caprino di più alta qualità.

Nei sistemi basati su una produttività limitata, la capra conferiva un supplemento di efficienza economica avendo bisogno di superfici inferiori rispetto ai bovini, permettendo così di produrre più latte sulla stessa superficie.

La prossimità dei luoghi di consumo (Lione e Saint-Étienne) spiega le piccole dimensioni del formaggio, che era adatto a un essiccamento seguito da una stagionatura rapida. La scelta delle dimensioni ridotte delle fuscelle, del diametro di 7 cm circa, permetteva di differenziare i formaggi di capra da quelli di vacca, modellati in fuscelle più grandi. Tale scelta è collegata anche alle piccole quantità di latte di capra per azienda a causa della presenza di piccole greggi.

In osservanza alla tradizione, il latte utilizzato è latte di capra crudo intero, non standardizzato. I processi di trasformazione sono adattati alla produzione di una cagliata di tipo lattico, con una maturazione del latte ed una sua acidificazione. L'inseminazione di batteri lattici avviene di preferenza a partire dal siero di latte proveniente da una precedente cagliata. La formatura deve rispettare la struttura della cagliata e non devono esserci affettature, presgocciolamenti, o filatura della cagliata. Un ribaltamento avviene entro dodici ore dalla formatura e si accompagna alla salatura a secco su entrambi i lati.

Dopo otto giorni dalla sformatura, la «Rigotte de Condrieu» esprime le sue caratteristiche specifiche.

La «Rigotte de Condrieu» è caratterizzata da:

- piccole dimensioni (piccolo disco di peso leggermente superiore a 30 g),
- flora di superficie fine, di colore bianco avorio o blu,
- struttura della pasta compatta, liscia, senza foro e che deve essere tenera in bocca,
- aromi di tipo nocciola, sottobosco, siero di latte e sapore mediamente salato.

I suoli acidi, sabbiosi, non molto profondi, caratteristici della zona, unitamente alle condizioni climatiche locali particolari e alle pratiche di allevamento hanno permesso la creazione e la manutenzione di praterie con flora assai diversificata e specifica degli ambienti acidi.

La diversità floreale delle praterie della zona geografica e la loro composizione botanica incidono sul contenuto e sulla composizione in composti liposolubili del latte. Esse consentono inoltre lo sviluppo di una flora microbica che si ritrova nei sieri utilizzati per l'inseminazione del latte prima della cagliatura e che permettono la maturazione dei formaggi e l'acquisizione degli aromi.

I metodi di allevamento utilizzati nell'ambito della produzione della «Rigotte de Condrieu» che privilegia l'uso di risorse locali, la produzione di foraggi locali, il pascolo o il foraggiamento verde e l'uscita all'aperto degli animali consentono pertanto di esprimere al meglio le specificità della zona.

La trasformazione di un latte crudo e intero e la semina preferenziale con siero di latte di una cagliata precedente mantengono inoltre tale flora del latte.

Il carattere lattico del processo di trasformazione con una forma che rispetta la struttura della cagliata permette di ottenere la consistenza omogenea e liscia della pasta della «Rigotte de Condrieu». Il ribaltamento previsto dopo la messa in forme e la salatura con sale secco sulle due facce permettono inoltre una buona ripartizione del sale. Tali tecniche di trasformazione consentono di avere un formaggio a pasta soda, omogenea, tenera in bocca.

La situazione geografica del Pilat a prossimità di centri importanti di consumo, il carattere ventoso della zona (storicamente, la «Rigotte de Condrieu» poteva essiccare in una «chasière», una sorta di armadio con griglia, all'aperto), nonché l'organizzazione delle aziende produttrici, hanno condotto alla produzione di formaggi di capra di piccole dimensioni. Le ridotte dimensioni del formaggio comportano un essiccamento abbastanza rapido, integrato da una fase di stagionatura.

Le caratteristiche dell'ambiente naturale, associate a una quota consistente di foraggi locali nell'alimentazione degli animali e al know-how delle successive fasi di trasformazione, che favoriscono lo sgocciolamento e preservano la flora del latte, permettono la formazione sulla superficie di questi piccoli formaggi (da 4,2 a 5 cm di diametro) di flora fine e di colore diversificato, in linea con la tradizione di commercializzazione di questo tipo di formaggi durante varie fasi di stagionatura, e lo sviluppo di aromi del tipo nocciola, sottobosco, siero di latte e un sapore mediamente salato.

Forte delle sue specificità, questo piccolo formaggio che si è sviluppato sul «Massif du Pilat» dalla fine del Settecento ha guadagnato poco a poco notorietà regionale. Si è denominato «Rigotte», in seguito «Rigotte de Condrieu», dal nome del cantone di Condrieu, che è stato fino allo sviluppo dei battelli a vapore a metà del secolo XIX un centro commerciale molto attivo rivolto verso il Rodano. Lo studio di Guicherd e Ponsart «L'agriculture du Rhône en 1926» del 1927 citava infatti già la «Rigotte de Condrieu» come uno dei due formaggi di capra importanti per il dipartimento del Rodano.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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

Pubblicazione di una domanda di approvazione di una modifica non minore del disciplinare di produzione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2022/C 312/06)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di modifica ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾ entro tre mesi dalla data di pubblicazione.

DOMANDA DI APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA NON MINORE DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DI UNA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA / DI UN'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Domanda di approvazione di una modifica ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, primo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

«Pitina»

n. UE: PGI-IT-02332-AM01 – 21.2.2022

DOP () IGP (X)

1. Gruppo richiedente e interesse legittimo

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

Tel. +39 3356987484

E-mail: info@pitina-igp.it

L'Associazione Produttori Pitina è legittimata a presentare domanda di modifica ai sensi dell'articolo 13, comma 1, del Decreto del ministero delle politiche agricole alimentari e forestali n. 12511 del 14 ottobre 2013.

2. Stato membro o paese terzo

Italia

3. Voce del disciplinare interessata dalla modifica

- Denominazione del prodotto
- Descrizione del prodotto
- Zona geografica
- Prova dell'origine
- Metodo di produzione
- Legame
- Etichettatura
- Altro []

4. Tipo di modifica

- Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.
- Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata, per cui il documento unico (o documento equivalente) non è stato pubblicato, da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

(1) GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

5. Modifica (modifiche)

5.1. Modifica di elementi critici: Descrizione del prodotto

Il punto 4 dell'articolo 2 (Descrizione del prodotto) del disciplinare e il punto 3.2 del Documento Unico (Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1) sono stati modificati nella parte relativa al contenuto massimo di sale e di proteine come segue.

Il valore limite del contenuto in sale è stato modificato da «< 3,5 %» a «< 5,3 %».

La modifica riguarda la correzione di un errore materiale del parametro «sale». Il valore attualmente in vigore è frutto di un errore di battitura con l'inversione delle due cifre. Lo dimostra chiaramente il raffronto con i valori indicati all'articolo 5 paragrafo 2, punto 5 del Disciplinare, che indica in minimo 15 grammi e massimo 32 grammi la quantità di sale ammessa nella concia per chilogrammo di impasto carneo: i 32 g di sale addizionati con la concia per ogni kg di carne fresca, con un calo peso in stagionatura del 30 % - 35 % diventano rispettivamente 47,5 g e 49,2 g di sale nella carne stagionata e rappresentano valori vicini al limite corretto di 5,3 % e non risulterebbero compatibili con il limite attualmente in vigore erroneamente riportato. Il dato corretto è coerente con un dosaggio del sale comunque contenuto, posto che alla funzione di conservante del cloruro di sodio si somma, tradizionalmente, quella dell'affumicatura.

Il valore limite del contenuto in proteine è stato modificato da «< 28 %» a «< 38 %».

La modifica riguarda l'adeguamento del parametro «proteine». Storicamente, per la produzione della Pitina si usava la carne di capi ovicaprini a fine carriera con età avanzata. Le sopravvenute variazioni del concetto di «fine carriera» hanno comportato via via l'impiego di animali più giovani, con la conseguenza di un tasso proteico tendenzialmente diverso e più elevato.

Una «Pitina» con meno del 28 % di proteina costituiva la norma all'epoca in cui vennero effettuate le prime valutazioni fisico-chimiche su campioni razionali, prodotti con carni di animali con età avanzata a basso contenuto proteico. L'allargamento della scala produttiva dovuto al progressivo sviluppo di consumi agroalimentari moderni, unitamente all'impiego di capi ottenuti da cicli di allevamento produttivo (da carne e da latte) hanno migliorato le caratteristiche qualitative della carne impiegata, normalizzando di conseguenza il tasso proteico sulla base dei caratteri delle carni più diffusamente impiegate, pur nel rispetto delle procedure storiche di trasformazione.

La tradizione ed i connotati originali della «Pitina» permangono intatti nella regolamentazione di un tasso di proteina «massimo» e non «minimo», come invece avviene per la prevalenza delle prescrizioni descrittive dei salumi e/o di altri prodotti a base di carne.

5.2. Modifica di elementi non critici: «Metodo di produzione»

Il paragrafo 2, punto 5 dell'articolo 5 (Fasi e metodi di lavorazione) e il punto 3.3 del Documento Unico (Mangimi e materie prime) sono stati modificati nella parte relativa all'uso di nitrati e nitriti nell'impasto della concia rendendo l'uso di questi due additivi non più obbligatorio ma facoltativo.

La modifica introduce il termine «facoltativo» in corrispondenza della specifica di utilizzo di nitriti e nitrati nell'impasto della concia.

La modifica ha il fine di contemplare in modo esplicito la possibilità di non impiegare nitriti e nitrati nella funzione di conservanti e/o stabilizzatori, pratica ritenuta da diversi produttori non essenziale per ottenere una «Pitina» conforme ai requisiti prescritti. La modifica non comporta variazioni alla descrizione del prodotto in quanto la disciplina descrittiva del prodotto finito indica la presenza di questi additivi con contenuti inferiori a 100 mg/kg di nitrati e inferiori a 25 mg/kg di nitriti permettendo, quindi, anche la loro assenza.

5.3. Modifica di elementi non critici: «Metodo di produzione»

Nel paragrafo 2, punti 6 e 7 dell'articolo 5 (Fasi e metodi di lavorazione) del Disciplinare di produzione sono state modificate e meglio dettagliate le specifiche delle fasi di affumicatura e asciugatura.

In particolare, nel paragrafo 6 si è precisato che l'operazione di affumicatura «può essere alternata con l'asciugatura» ed è stata variata la temperatura dell'ambiente di affumicatura da «18 e 30°C» a «non deve superare 30°C».

Nel paragrafo 7, è stato variato il preciso momento in cui si inizia a computare la durata dell'asciugatura passando dalle «ore 24 del giorno di inizio asciugatura» a «dall'ora di inizio asciugatura».

L'effetto combinato di queste modifiche rende esplicita la possibilità di alternare le fasi di asciugamento e di affumicatura, fermi i relativi requisiti già disciplinati. Il moderato tasso di affumicatura della «Pitina» e la delicatezza del percorso di asciugatura non definiscono necessariamente una rigida sequenza delle due operazioni quanto una combinazione di effetti necessari per la stagionatura stessa. Nella tecnica di produzione della «Pitina» è stata evidenziata la necessità talvolta di alternare l'affumicatura con l'asciugatura mantenendo comunque le originali tempistiche minime, massime e complessive di durata e di combustione, comunque precedenti alla stagionatura.

È stato eliminato il limite della temperatura minima dell'ambiente di affumicatura in quanto effettivamente non rappresenta un parametro tecnologico che influisce sugli esiti della produzione e permette di includere anche le temperature di fine processo che possono scendere al disotto dei 18°C soprattutto nelle stagioni invernali fredde. Per la corretta affumicatura e conservazione del prodotto l'unico limite di temperatura utile da tenere sotto controllo è la temperatura massima di 30 °C.

Infine, è stata corretta l'espressione della modalità di computo dell'inizio dell'asciugatura per eliminare l'errore redazionale dell'attuale disciplina che prevede, in modo anomalo, che il computo della fase di asciugatura inizi dopo 24 ore dall'effettivo suo inizio.

Le modifiche descritte non comportano variazioni della composizione e della descrizione del prodotto.

DOCUMENTO UNICO

«PITINA»

n. UE: PGI-IT-02332-AM01 – 21.2.2022

DOP () IGP (X)

1. Denominazione

«Pitina»

2. Stato membro o paese terzo

Italia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.2. Prodotti a base di carne (cotti, salati, affumicati ecc.)

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

La «Pitina» è ottenuta da un impasto costituito da:

- una frazione prevalentemente magra di carne di una delle seguenti specie animali: ovino, caprino, capriolo, daino, cervo, camoscio;
- una frazione prevalentemente grassa di pancetta e/o spallotto di suino.

La «Pitina» esternamente si presenta di forma semisferica, di colore compreso tra il giallo dorato ed il giallo bruno;

il colore interno al taglio è compreso tra il rosso vivace ed il bordeaux carico con la parte più esterna più scura. Al taglio l'impasto si presenta magro con grana molto fine. Il sapore è complesso e sapido con un caratteristico aroma di fumo.

La «Pitina» al momento dell'immissione al consumo presenta le seguenti caratteristiche chimico-fisiche:

Tenore di umidità: < 55 %

Sale < 5,3 %

Proteine: < 38 %

Nitrati < 100 mg/kg

Nitriti < 25 mg/kg

La «Pitina» ha peso compreso tra i 100 e i 300 grammi.

3.3. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

— Materia prima carnea:

La materia prima per la lavorazione della «Pitina» è costituita da carne di ovino o di caprino o di selvaggina ungulata limitatamente alle specie capriolo, daino, cervo, camoscio per la frazione prevalentemente magra e da pancetta e/o spallotto di suino per la frazione prevalentemente grassa.

La componente magra deve essere costituita con carni di un'unica specie animale compresa tra quelle sopraindicate.

La concia:

La concia è costituita da una miscela di sale marino o di salgemma ovvero da una miscela tra i medesimi, associata a pepe, aglio, vino ed erbe aromatiche con l'uso facoltativo di nitriti e nitrati.

Le erbe aromatiche ammesse sono: ginepro, kümmel o finocchio selvatico, semi di finocchio, achillea muscata.

Impanatura:

Farina di mais

La materia prima carnea presenta i seguenti requisiti:

- a) colore e caratteristiche della carne: colore rosso del magro, assenza di grasso di copertura e di microemorragie o di ematomi;
- b) colore e caratteristiche della pancetta e/o spallotto di suino: colore rosso-rosato del magro e bianco candido del grasso.

Non è ammessa carne separata meccanicamente.

La materia prima carnea deve osservare le seguenti percentuali di composizione:

	Minimo	Massimo
Componente magra	70 %	90 %
Componente grassa	10 %	30 %

3.4. Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata

Tutte le fasi di produzione della «Pitina», dalla mondatura della materia prima carnea fino alla stagionatura del prodotto, avvengono nella zona geografica di produzione.

3.5. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

La «Pitina» viene commercializzata intera, confezionata sottovuoto o in atmosfera modificata. Le operazioni di confezionamento della «Pitina» sono effettuate esclusivamente in laboratori situati nella zona di produzione e nel medesimo contesto della lavorazione. Limitare il confezionamento al contesto di lavorazione della «Pitina» è necessario al fine di garantire il mantenimento della specificità del prodotto. A differenza di altri prodotti stagionati, la «Pitina» non prevede una fase di insacco in budello dell'impasto. L'unico agente «avvolgente» e protettivo è costituito dalla farina di mais presente sulla superficie dell'impasto agglomerato a forma emisferica. Pertanto, confezionare il prodotto nel medesimo contesto della lavorazione evita sia la perdita della forma della «Pitina», sia un indurimento eccessivo del prodotto dovuto alla permanenza del prodotto in ambienti con condizioni di umidità e temperatura non controllati.

3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

Ogni confezione deve recare il logo del prodotto e il simbolo dell'Unione europea. La designazione dell'indicazione geografica protetta «Pitina» deve essere apposta sull'etichetta in caratteri chiari e indelebili, nettamente distinguibili da ogni altra scritta che compare in etichetta; essa deve essere immediatamente seguita dalla menzione «Indicazione geografica protetta» e/o dalla sigla I.G.P.

Il logo del prodotto è costituito dall'insieme grafico di simboli e parole di seguito raffigurato:



4. Delimitazione concisa della zona geografica

La «Pitina» è ottenuta esclusivamente nella provincia di Pordenone, nel territorio comunale dei Comuni di Andreis, Barcis, Cavasso Nuovo, Cimolais, Claut, Erto Casso, Frisanco, Maniago, Meduno, Montereale Valcellina, Tramonti di Sopra e Tramonti di Sotto.

5. Legame con la zona geografica

La specificità della «Pitina» si riscontra nelle qualità intrinseche e nell'originalità del prodotto, riassumibili nell'inusuale utilizzo di carni di selvaggina o ovicaprine, non riscontrabile in tutto l'arco alpino e nelle modalità di conservazione che, a differenza delle generiche preparazioni a base di carne, non prevedono il budello o la cotenna ma, uno strato sottile di farina di mais che, insieme ad un utilizzo sapiente dell'affumicatura, consente la stagionatura e impedisce l'essiccazione eccessiva del prodotto. La «Pitina» nasce in un territorio dalle condizioni eco-ambientali distintive, che l'Osservatorio meteorologico regionale (OSMER, 2011) ha definito «una enclave prealpina dal profilo meteorologico autonomo, segnata da medie annue di precipitazioni autenticamente da record, con frequente rimescolamento delle masse d'aria aggiunte alla specificità del contesto orografico che ospita il "più basso nevaio permanente delle Alpi"». Il territorio di produzione della «Pitina» sotto il profilo geografico si identifica in tre valli denominate Valcellina, Val Colvera e Val Tramontina, inserite nel comprensorio montuoso soprastante l'alta pianura friulana occidentale, racchiuso tra il corso dei fiumi Tagliamento e Piave. Parte del territorio ricade nel comprensorio del Parco Naturale Dolomiti Friulane. Si tratta di un territorio storicamente contrassegnato da povertà, emigrazione e da un'economia di sopravvivenza, nella quale la carne era un bene prezioso e dove erano rarissime le tracce dell'allevamento del maiale. La provvista di proteine animali derivava dalle carni di pecore e capre macellate per raggiunti limiti di età o perché ferite o cadute in un dirupo ovvero, saltuariamente, da carni di selvaggina ungueolata frutto di caccia esercitata quasi sempre di frodo. La necessità di conservare il più a lungo possibile soprattutto per i mesi invernali la poca carne disponibile ha fatto evolvere tecniche di conservazione, del resto comuni a tutto l'arco alpino e all'area del nord Europa, tra le quali l'affumicatura e la stabilizzazione con l'aggiunta del grasso di suino. Nel caso della «Pitina», le carni che non venivano consumate subito e, più in generale, le parti meno pregiate, venivano sgrossate, ripulite dalle componenti adipose e dai tendini, sminuzzate su un tagliere chiamato «pestadoria» con un pesante coltello chiamato «manarin» e quindi ricomposte in polpettine con l'aggiunta di sale, spezie (talvolta messe a macerare nel vino), finocchio selvatico. Le polpettine («pitine») venivano poi passate nella farina di mais e quindi messe ad asciugare al fumo del camino («fogher» o «fogolar»). Una serie di testimonianze orali, raccolte da studiosi locali a partire dal 1978 («La cultura popolare di Andreis e la sua valle» - tesi di laurea di Renata Vettorelli - Università degli studi di Urbino - anno accademico 1981-82) permettono di affermare con certezza che la preparazione ed il consumo della «Pitina» erano largamente diffusi all'inizio dell'800 in Val Tramontina e nelle vallate limitrofe. Appare importante la citazione della «Pitina» e delle sue caratteristiche peculiari nel volume «La valle del Colvera» (Mazzoli, Maniago, 1973): «... La pitina veniva preparata con carne di ovini e caprini...» e significativa la dettagliata descrizione presente nel volume «Civiltà contadina del Friuli - architettura spontanea e lavoro a Navarons» edito nel 1979: «Pitina — È una polpetta schiacciata (otto centimetri di diametro e tre di spessore) di carne di pecora o di montone, di capra o di becco o di camoscio. La carne è disossata, ripulita dal grasso, macinata a macchina o tritata a mano, salata e pepata e con l'aggiunta di aglio e di una percentuale di lardo. Il composto è ben amalgamato e passato nella farina di polenta. Le porzioni vengono affumicate su braci di legno di ginepro. Le "pitini" si possono conservare in luogo asciutto anche per oltre un anno» («pitini» costituisce il tentativo dell'autore di rappresentare al plurale la denominazione).

La tradizione della «Pitina» in val Tramontina è citata nella «Guida turistica» della V Comunità montana edita nel 1989. «... un particolare cenno merita la "pitina" a base di carne di montone affumicata con rare erbe aromatiche e dosata sapientemente con spezie secondo una antica ricetta di famiglia gelosamente custodita». Il nome «Pitina» si è originariamente diffuso nella Val Tramontina. In questo Comune fin dal 1969 la Pro Loco ha recuperato la tradizione locale organizzando la Festa della Pitina che da allora si ripete ogni anno in luglio. Tra il 1997 ed il 2000 la «Pitina»

viene inserita da Arcigola Slow Food nel primo elenco dei prodotti da salvare, contestualmente alla redazione di un video (Pieffe immagini, Maniago, 1999) ed alla fondazione di un apposito «presidio», per salvaguardarne tradizione e ricetta. Quasi contemporaneamente il prodotto viene inserito nel primo elenco del registro dei prodotti tradizionali redatto dalla Regione Friuli Venezia Giulia ai sensi del DM 350/99.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito internet: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

Oppure

accedendo direttamente all'home page del sito del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (www.politicheagricole.it), cliccando su «Qualità» (in alto a destra dello schermo), poi su Prodotti DOP IGP STG (di lato, sulla sinistra dello schermo) ed infine su "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE".

ISSN 1977-0944 (edizione elettronica)
ISSN 1725-2466 (edizione cartacea)



■ Ufficio delle pubblicazioni
dell'Unione europea
L-2985 Lussemburgo
LUSSEMBURGO

IT