



### Índice

#### II Comunicações

##### COMUNICAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

###### Comissão Europeia

2022/C 312/01	Não oposição a uma concentração notificada (Processo M.10835 — ALLIANZ / DALMORE / AMBER / TIDEWAY) <sup>(1)</sup> .....	1
2022/C 312/02	Não oposição a uma concentração notificada (Processo M.10718 — KINGSPAN / ONDURA) <sup>(1)</sup> .....	2
2022/C 312/03	Não oposição a uma concentração notificada (Processo M.10836 — EQUINOR / SSE / TRITON POWER) <sup>(1)</sup> .....	3

#### IV Informações

##### INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

###### Comissão Europeia

2022/C 312/04	Taxas de câmbio do euro — 16 de agosto de 2022 .....	4
---------------	--	---

#### V Avisos

##### OUTROS ATOS

###### Comissão Europeia

2022/C 312/05	Publicação de um documento único alterado no seguimento da aprovação de uma alteração menor nos termos do artigo 53.º, n.º 2, segundo parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 .....	5
---------------	--	---



## II

(Comunicações)

COMUNICAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO  
EUROPEIA

COMISSÃO EUROPEIA

**Não oposição a uma concentração notificada**

**(Processo M.10835 — ALLIANZ / DALMORE / AMBER / TIDEWAY)**

**(Texto relevante para efeitos do EEE)**

(2022/C 312/01)

Em 10 de agosto de 2022, a Comissão decidiu não se opor à concentração notificada e declará-la compatível com o mercado interno. Esta decisão baseia-se no artigo 6.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho <sup>(1)</sup>. O texto integral da decisão apenas está disponível na língua inglesa e será tornado público após terem sido suprimidos quaisquer segredos comerciais que possa conter. Poderá ser consultado:

- no sítio *web* Concorrência da Comissão, na secção consagrada à política da concorrência (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Este sítio permite aceder às decisões respeitantes às operações de concentração a partir da denominação da empresa, do número do processo, da data e do setor de atividade,
- em formato eletrónico, no sítio Web EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=pt>), que proporciona o acesso em linha ao direito da UE, através do número de documento 32022M10835.

---

<sup>(1)</sup> JO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

**Não oposição a uma concentração notificada**  
**(Processo M.10718 — KINGSPAN / ONDURA)**

**(Texto relevante para efeitos do EEE)**

(2022/C 312/02)

Em 8 de agosto de 2022, a Comissão decidiu não se opor à concentração notificada e declarou-la compatível com o mercado interno. Esta decisão baseia-se no artigo 6.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho <sup>(1)</sup>. O texto integral da decisão apenas está disponível na língua inglesa e será tornado público após terem sido suprimidos quaisquer segredos comerciais que possa conter. Poderá ser consultado:

- no sítio *web* Concorrência da Comissão, na secção consagrada à política da concorrência (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Este sítio permite aceder às decisões respeitantes às operações de concentração a partir da denominação da empresa, do número do processo, da data e do setor de atividade,
- em formato eletrónico, no sítio Web EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=pt>), que proporciona o acesso em linha ao direito da UE, através do número de documento 32022M10718.

---

<sup>(1)</sup> JO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

**Não oposição a uma concentração notificada**  
**(Processo M.10836 — EQUINOR / SSE / TRITON POWER)**

**(Texto relevante para efeitos do EEE)**

(2022/C 312/03)

Em 11 de agosto de 2022, a Comissão decidiu não se opor à concentração notificada e declará-la compatível com o mercado interno. Esta decisão baseia-se no artigo 6.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho <sup>(1)</sup>. O texto integral da decisão apenas está disponível na língua inglesa e será tornado público após terem sido suprimidos quaisquer segredos comerciais que possa conter. Poderá ser consultado:

- no sítio *web* Concorrência da Comissão, na secção consagrada à política da concorrência (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Este sítio permite aceder às decisões respeitantes às operações de concentração a partir da denominação da empresa, do número do processo, da data e do setor de atividade,
- em formato eletrónico, no sítio Web EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=pt>), que proporciona o acesso em linha ao direito da UE, através do número de documento 32022M10836.

---

<sup>(1)</sup> JO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

## IV

(Informações)

## INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

## COMISSÃO EUROPEIA

Taxas de câmbio do euro <sup>(1)</sup>

16 de agosto de 2022

(2022/C 312/04)

1 euro =

Moeda	Taxas de câmbio	Moeda	Taxas de câmbio		
USD	dólar dos Estados Unidos	1,0131	CAD	dólar canadiano	1,3076
JPY	iene	136,11	HKD	dólar de Hong Kong	7,9449
DKK	coroa dinamarquesa	7,4368	NZD	dólar neozelandês	1,6012
GBP	libra esterlina	0,84218	SGD	dólar singapurense	1,3980
SEK	coroa sueca	10,5365	KRW	won sul-coreano	1 329,66
CHF	franco suíço	0,9625	ZAR	rand	16,6556
ISK	coroa islandesa	140,30	CNY	iuane	6,8767
NOK	coroa norueguesa	9,8428	HRK	kuna	7,5100
BGN	lev	1,9558	IDR	rupia indonésia	14 968,68
CZK	coroa checa	24,540	MYR	ringgit	4,5245
HUF	forint	406,20	PHP	peso filipino	56,602
PLN	złóti	4,7043	RUB	rublo	
RON	leu romeno	4,8820	THB	baht	35,930
TRY	lira turca	18,1994	BRL	real	5,1835
AUD	dólar australiano	1,4463	MXN	peso mexicano	20,1595
			INR	rupia indiana	80,3745

<sup>(1)</sup> Fonte: Taxas de câmbio de referência publicadas pelo Banco Central Europeu.

V

(Avisos)

OUTROS ATOS

## COMISSÃO EUROPEIA

**Publicação de um documento único alterado no seguimento da aprovação de uma alteração menor nos termos do artigo 53.º, n.º 2, segundo parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012**

(2022/C 312/05)

A Comissão Europeia aprovou esta alteração menor nos termos do artigo 6.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 da Comissão <sup>(1)</sup>.

O pedido de aprovação desta alteração menor pode ser consultado na base de dados eAmbrosia da Comissão.

DOCUMENTO ÚNICO

«RIGOTTE DE CONDRIEU»

N.º UE: PDO-FR-0782-AM02 – 11.5.2022

DOP (X) IGP ( )

**1. Nome**

«Rigotte de Condrieu»

**2. Estado-Membro ou país terceiro**

França

**3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício****3.1. Tipo de produto**

Classe 1.3 Queijos

**3.2. Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1**

«Rigotte de Condrieu» designa um queijo pequeno fabricado com leite de cabra cru, inteiro, não normalizado. Obtém-se a partir de coalho de tipo lácteo. É um queijo de pasta mole, não prensada.

Decorrido o período mínimo de cura (8 dias a partir do dia de desencinamento), apresenta forma de disco pequeno, de 4,2 a 5 cm de diâmetro e 1,9 a 2,4 cm de altura. Após cura prolongada, não pode apresentar peso inferior a 30 gramas.

Apresenta flora de superfície composta por bolores de cor marfinosa, branca ou azul. É um queijo de pasta branca ou ligeiramente amarelada, firme e lisa. Possui teor mínimo de 40 g de matéria gorda por 100 g de queijo no extrato seco, que não pode ser inferior a 40 g por 100 g de queijo.

(<sup>1</sup>) JOL 179 de 19.6.2014, p. 17.

Na degustação apresenta aromas desenvolvidos do tipo avelã, mato e soro, de sabor um pouco salgado.

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

A ração de base anual das cabras é constituída essencialmente por forragens provenientes da área geográfica.

As forragens são constituídas por erva fresca e feno seco de prados permanentes ou temporários e, de uma forma mais geral, por vegetação consumida ao longo dos percursos, luzerna desidratada de teor proteico inferior a 20 % e outras culturas forrageiras não fermentadas que não provocam sabor desagradável no leite: cereais imaturos, proteaginosas, oleaginosas, tubérculos e leguminosas distribuídos em forragem.

Em complemento, autoriza-se o feno enfardado na alimentação das cabras, desde que contenha 55 %, no mínimo, de matéria seca e provenha de uma única ceifa de cada um dos prados da exploração.

As cabras pastam ou são alimentadas com forragens verdes provenientes da área geográfica, quando as condições climáticas o permitem, durante, no mínimo, 120 dias/ano.

A quantidade de alimentos complementares distribuídos anualmente não pode exceder 350 kg de matéria bruta por cabra. Estabeleceu-se uma lista de complementos alimentares autorizados. Na alimentação dos animais, apenas são autorizados vegetais, coprodutos e alimentos complementares derivados de produtos não transgénicos.

Privilegia-se o abastecimento em forragens e alimentos complementares da área geográfica.

As forragens e alimentos complementares provenientes do exterior não podem representar mais de 20 % da matéria seca consumida pelos animais.

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

A produção do leite, o fabrico e a cura dos queijos têm de ocorrer na área geográfica.

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc. do produto a que o nome registado se refere*

—

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

Além das menções obrigatórias previstas pela regulamentação relativa à rotulagem e à apresentação dos géneros alimentícios, todas as unidades abrangidas pela denominação de origem «Rigotte de Condrieu» ou, pelo menos, as de venda ao consumidor, são comercializadas munidas de rótulo com a denominação de origem inscrita em caracteres de dimensões iguais, no mínimo, a dois terços das de maiores dimensões que figurem nos rótulos, acompanhadas do logótipo DOP da União Europeia.

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

O queijo «Rigotte de Condrieu» é um produto do maciço de Pilat, situado a sudoeste da cidade de Lyon. O maciço abrange duas divisões administrativas: os departamentos de Rhône e de Loire. Pertence à região Rhône-Alpes. A produção do leite, a transformação em queijo e a cura do mesmo devem ocorrer no território dos seguintes municípios: Municípios do departamento de Rhône:

Todo o território dos seguintes municípios: Ampuis, Condrieu, Echalas, Les Haies, Loire-sur-Rhône, Longes, Sainte-Colombe, Saint-Cyr-sur-Rhône, Saint-Romain-en-Gal, Trèves, Tupin-et-Semons.

Municípios parcialmente abrangidos, excluindo as zonas urbanizadas: Givors, Saint-Romain-en-Gier.

Municípios do departamento de Loire:

Todo o território dos seguintes municípios: Le Bessat, Bessey, Bourg-Argental, Burdignes, 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.

Municípios parcialmente abrangidos, excluindo as zonas urbanizadas: Saint-Chamond, Saint-Etienne.

## 5. Relação com a área geográfica

As características naturais do maciço de Pilat, juntamente com a parte significativa de forragens locais na alimentação dos animais e os métodos tradicionais de transformação, influenciam o carácter distintivo e os aromas deste pequeno queijo de cabra, o «Rigotte de Condrieu», que goza de boa reputação há mais de um século.

A área geográfica de produção do «Rigotte de Condrieu» caracteriza-se por fatores naturais e humanos determinantes. O carácter do maciço confere ao território influências climáticas variadas, geomorfologia marcada por encostas, solos castanhos, ácidos e pouco profundos e grande biodiversidade.

Dele deriva o carácter misto da produção agrícola, tradicionalmente marcado pela importância da criação de caprinos, que aí conservou extraordinário dinamismo.

O maciço de Pilat caracteriza-se por montanhas de média altitude delimitadas por vales a noroeste e a este (vales do Gier, Ondaine e Ródano) e pela colina de Eteize, a sul. No seu conjunto, constitui um maciço muito atípico inserido no Maciço Central, de geologia complexa, solos ácidos e leves e paisagem verdadeiramente montanhosa, de encostas íngremes. O maciço caracteriza-se pela presença de rochas antigas eruptivas e metamórficas. A área apresenta formações geológicas raras denominadas «chirats», constituídas por acumulação de rochas cimentadas características. A composição química destes solos é bastante homogénea: rica em silício e pobre em ferro. Estes parâmetros são propícios ao desenvolvimento de solos ácidos.

O maciço de Pilat constitui um cruzamento climático de influências atlânticas, mediterrânicas e continentais. A temperatura e a pluviosidade são muito influenciadas pelo relevo acentuado da zona. A segunda regista valores moderados compreendidos entre 580 e 1000 mm, repartida irregularmente ao longo do ano: o verão é dominado pela seca. O clima do maciço de Pilat distingue-se ainda pela frequência e força do vento.

A cobertura vegetal natural da zona insere-se nas faixas de colinas e de montanha. Apesar da baixa altitude e de uma posição continental e meridional, impera o carácter montanhoso da vegetação.

A paisagem da área identificada organiza-se em torno da cumeeira. As aldeias estão agrupadas e situadas em altura (promontórios), entre as «cumeadas» cobertas de charneca de altitude e de florestas de resinosas e os vales escarpados.

Metade do território é arborizada e a superfície agrícola útil (SAU), que representa apenas 36 % do território, é ocupada, aproximadamente a 80 %, por superfícies de forragens, das quais dois terços são prados naturais.

A diversidade florística extraordinária observada no maciço de Pilat (40 a 60 espécies por tipo de prado) permitiu a instalação de uma grande quantidade de *habitats* pradosos cujo interesse comunitário é reconhecido pela Diretiva «Habitats naturais».

A flora insere-se maioritariamente na categoria acidófilos e tolerantes à acidez. As espécies mais emblemáticas são as gramíneas, como o *Arrhenatherum elatius*, as leguminosas, como o *Lotus*, ou outros tipos, como a *Succisa pratensis* ou a *Knautia*.

O maciço de Pilat apresenta grande unidade em matéria de tradição caprina, no seio das explorações de policultura-pecuária, onde a criação de cabras, inicialmente tarefa feminina, permitiu a diversificação.

A criação de caprinos desenvolveu-se sobretudo nas zonas mais secas do maciço de Pilat, menos propícias à criação de bovinos, e data do século XVIII. Tradicionalmente, as explorações da área geográfica fabricavam simultaneamente queijo de vaca e de cabra. O queijo de vaca destinava-se prioritariamente ao consumo próprio, para permitir a venda do queijo de cabra, cujo valor era superior.

Nos sistemas de produtividade limitada, a cabra contribuía com um suplemento de eficácia económica, utilizando superfícies medíocres para os bovinos. Permitia assim produzir mais leite na mesma superfície.

A proximidade dos locais de consumo (Lyon e Saint-Étienne) explica as pequenas dimensões do queijo, adaptado a secagem e cura rápidas. A escolha das pequenas dimensões dos cinchos, de aproximadamente 7 cm de diâmetro, permitia diferenciar o queijo de cabra do de vaca, de cinchos maiores. Esta escolha prende-se igualmente com as pequenas quantidades de leite de cabra por exploração, devido à pequena dimensão dos rebanhos.

De acordo com a tradição, utiliza-se leite de cabra cru, inteiro, não normalizado. Os processos de transformação são adaptados à produção de coalhada de tipo lácteo, com maturação e acidificação do leite. A inoculação ocorre preferencialmente com soro proveniente de coalhadas precedentes. O encinchamento tem de respeitar a estrutura da coalhada, a qual não é cortada, escorrida nem amassada. No prazo de doze horas após encinchamento, o queijo é virado e salgado à superfície.

A partir do oitavo dia após desencinchamento, o «Rigotte de Condrieu» apresenta as suas características específicas.

Características do «Rigotte de Condrieu»:

- Pequenas dimensões (pequeno disco com pouco mais de 30 g),
- Flora de superfície fina, de cor branca, marfinosa ou azul,
- Textura da massa: firme, lisa, sem olhos e macia no palato,
- Aromas: tipo avelã, mato e soro e sabor ligeiramente salgado.

Os solos ácidos, arenosos e pouco profundos que caracterizam a área identificada, bem como as condições climáticas locais especiais, aliadas às práticas de criação, permitiram o estabelecimento e manutenção de prados de flora diversificada e específica dos meios ácidos.

A diversidade florística dos prados da área geográfica e a sua composição botânica influenciam o teor e a composição (compostos lipossolúveis) do leite. Além disso, permitem o desenvolvimento de uma flora microbiana detetada no soro utilizado para inocular o leite antes da coalhada, permitindo a maturação do queijo e o desenvolvimento dos aromas.

Os métodos de criação utilizados no âmbito do fabrico do «Rigotte de Condrieu», que privilegiam os recursos locais, a produção forrageira local, as pastagens ou alimentação com forragens verdes e a saída dos animais permitem a expressão ideal das especificidades da área geográfica.

Além do mais, a transformação do leite cru e inteiro e a inoculação preferencial por soro de coalhada precedente preservam esta flora do leite.

O caráter lácteo do processo de transformação, com encinchamento que respeita a estrutura da coalhada, permite obter a estrutura homogénea e lisa da pasta do «Rigotte de Condrieu». A viragem depois do encinchamento e a salga com sal seco por aplicação nas duas faces permitem, nomeadamente, a boa distribuição do sal. Estas técnicas de transformação permitem obter um queijo de pasta firme, homogénea e macia ao palato.

A situação geográfica do Pilat, próxima de importantes centros de consumo, o caráter ventoso da região (historicamente, o «Rigotte de Condrieu» era posto a secar numa «chasière», uma espécie de armário de rede, ao ar livre), bem como a organização das explorações produtoras, estão na origem do fabrico de queijo de cabra de pequenas dimensões. A dimensão pequena do queijo propicia uma secagem bastante rápida, completada por uma fase de cura.

As características do meio natural, aliadas ao papel importante das forragens locais na alimentação dos animais e ao saber local sobre transformação, que propicia o dessoramento e preserva a flora do leite, conferem a estes pequenos queijos (de 4,2 a 5 cm de diâmetro) uma flora de superfície fina e de cor diversificada, conforme com a tradição de comercialização deste tipo de queijo em estados de cura diversos, bem como aromas desenvolvidos do tipo avelã, mato e soro e sabor ligeiramente salgado.

Graças às suas especificidades, este pequeno queijo desenvolveu-se no maciço de Pilat desde finais do século XVIII, tendo progressivamente adquirido reputação regional. Começou por se chamar «Rigotte» e, mais tarde, «Rigotte de Condrieu», derivado do nome da subdivisão administrativa (cantão) de Condrieu, que foi, até ao aparecimento dos barcos a vapor, em meados do século XIX, um centro comercial muito ativo virado para o Ródano. O estudo de Guicherd e Ponsart «L'Agriculture du Rhône en 1926», de 1927, citava já o «Rigotte de Condrieu» como um dos queijos de cabra que se distinguiam no departamento de Rhône.

### Referência à publicação do caderno de especificações

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

**Publicação de um pedido de aprovação de alterações não menores do caderno de especificações nos termos do artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios**

(2022/C 312/06)

A presente publicação confere direito de oposição ao pedido de alteração nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho <sup>(1)</sup>, no prazo de três meses a contar desta data.

**PEDIDO DE APROVAÇÃO DE ALTERAÇÕES NÃO MENORES DO CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES DE DENOMINAÇÕES DE ORIGEM PROTEGIDAS/INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS**

**Pedido de aprovação de alterações nos termos do artigo 53.º, n.º 2, primeiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012.**

«Pitina»

N.º UE: PGI-IT-02332-AM01 – 21.2.2022

DOP ( ) IGP (X)

**1. Grupo requerente e interesse legítimo**

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

Tel. +39 3356987484

Endereço eletrónico: info@pitina-igp.it

A Associazione Produttori Pitina [Associação de Produtores de «Pitina»] está habilitada a apresentar um pedido de alteração nos termos do artigo 13.º, n.º 1, do Decreto n.º 12511 do Ministério das Políticas Agrícolas, Alimentares e Florestais, de 14 de outubro de 2013.

**2. Estado-membro ou país terceiro**

Itália

**3. Rubrica do caderno de especificações objeto das alterações**

- Nome do produto
- Descrição do produto
- Área geográfica
- Prova de origem
- Método de obtenção
- Relação
- Rotulagem
- Outras (especificar)

**4. Tipo de alterações**

- Alteração do caderno de especificações de DOP ou IGP registada que, nos termos do artigo 53.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, não é considerada menor.
- Alteração do caderno de especificações de DOP ou IGP registada, mas cujo documento único (ou equivalente) não foi publicado, não considerada menor nos termos do artigo 53.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

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

## 5. Alterações

### 5.1. Alteração de elementos críticos: Descrição do produto

O teor máximo de sal e de proteínas indicado no artigo 2.º, n.º 4, do caderno de especificações (Descrição do produto) e no ponto 3.2 do documento único (Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1) foi alterado do modo que se apresenta de seguida.

O valor-limite para o teor de sal foi alterado de «< 3,5 %» para «< 5,3 %».

A alteração diz respeito à correção de um erro tipográfico no parâmetro «sal». O valor atual é o resultado de um erro de digitação que inverteu os dois dígitos, o que se pode verificar claramente a partir de uma comparação com os valores indicados no artigo 5.º, n.º 2, ponto 5 do caderno de especificações, segundo os quais é permitido um mínimo de 15 g e um máximo de 32 g de sal no tempero por quilograma de pasta de carne: dada a redução do peso de 30 %-35 % durante a maturação, os 32 g de sal adicionados com o tempero por cada quilograma de carne fresca passam a ser de 47,5 g a 49,2 g de sal na carne curada, o que está próximo do limite correto de 5,3 % e não seria compatível com o limite incorreto atualmente em vigor. O valor correto continua a ser coerente com uma baixa dosagem de sal, uma vez que o cloreto de sódio atua tradicionalmente como conservante juntamente com a fumagem.

O valor-limite para o teor de proteínas foi alterado de «< 28 %» para «< 38 %».

A alteração diz respeito a uma alteração do parâmetro «proteínas». Historicamente, os ovinos e caprinos cuja carne era utilizada para a produção da «Pitina» eram animais idosos e no final da fase produtiva. As alterações subsequentes ao que se entende por «final da fase produtiva» conduziram gradualmente à utilização de animais mais jovens, pelo que o teor de proteínas tende a ser mais elevado.

A regra era que a «Pitina» contivesse menos de 28 % de proteínas aquando das primeiras avaliações físico-químicas de amostras racionais de produtos obtidos a partir de carne de animais idosos com baixo teor proteico. A expansão da produção em resposta à evolução constante dos hábitos modernos de consumo agroalimentar e a utilização de animais provenientes dos ciclos de produção animal (carne e leite) melhoraram a qualidade da carne utilizada e, por conseguinte, conduziram à normalização do teor de proteínas de acordo com as características da carne mais utilizada, sem deixar de respeitar os métodos de transformação tradicionais.

A tradição da «Pitina» e as suas características originais mantêm-se intactas por via de regulamentos que especificam um teor máximo de proteínas e não um valor mínimo, ao invés da maioria dos requisitos descritivos para a charcutaria e/ou outros produtos à base de carne.

### 5.2. Alteração de elementos não críticos: Método de obtenção

O ponto 5 do artigo 5.º, n.º 2, do caderno de especificações (Fases e métodos de transformação) e o ponto 3.3 do documento único (Alimentos para animais e matérias-primas) foram alterados no que diz respeito à utilização de nitratos e nitritos na mistura de condimentos, a fim de tornar a utilização destes dois aditivos facultativa, em vez de obrigatória.

A alteração introduz o termo «opcionalmente» no caderno de especificações no que respeita à utilização de nitritos e nitratos na mistura condimentada.

O objetivo da alteração é prever explicitamente a possibilidade de não utilizar nitritos e nitratos como conservantes e/ou estabilizadores, uma vez que vários produtores não consideram esta prática essencial para uma produção de «Pitina» que cumpra os requisitos. A alteração não exige que se altere a descrição do produto, uma vez que a descrição do produto acabado especifica que estes aditivos estão presentes em quantidades inferiores a 100 mg/kg para os nitratos e inferiores a 25 mg/kg para os nitritos, o que também é coerente com a ausência total dos aditivos.

### 5.3. Alteração de elementos não críticos: Método de obtenção

Os pontos 6 e 7 do artigo 5.º, n.º 2, do caderno de especificações (Fases e métodos de transformação) foram alterados a fim de fornecer especificações mais pormenorizadas no que respeita às fases de fumagem e secagem.

Em especial, o ponto 6 foi alterado para especificar que a fumagem «pode ser alternada com secagem» e a temperatura ambiente para a fumagem foi alterada de «18 °C-30 °C» para «não deve exceder 30 °C».

No ponto 7, a hora de início para o cálculo da duração da secagem foi alterada de «24:00 no dia do início da secagem» para «a partir da hora de início da secagem».

O efeito combinado destas alterações é tornar explícita a possibilidade de alternar as fases de secagem e fumagem, sem prejuízo dos requisitos correspondentes já especificados. O baixo nível de fumagem que a «Pitina» sofre e a natureza delicada do processo de secagem não exigem uma sequência rígida das duas operações, mas sim uma combinação dos efeitos necessários para a fase de maturação. No processo de produção da «Pitina», verifica-se, por vezes, a necessidade de alternar as fases de fumagem e secagem, mantendo ao mesmo tempo a duração mínima, máxima e total inicial e os tempos de combustão, que devem, para todos os efeitos, preceder a fase de maturação.

O limite mínimo de temperatura para o espaço de fumagem foi eliminado, uma vez que não se trata de um parâmetro tecnológico que afete os resultados do processo de produção, o que permite cobrir também as temperaturas no final do processo, que podem ser inferiores a 18 °C, especialmente durante os meses frios de inverno. A fim de assegurar a correta fumagem e conservação do produto, o único limite de temperatura importante a observar é a temperatura máxima de 30 °C.

Por último, a redação relativa ao método de cálculo do início da fase de secagem foi corrigida para eliminar o erro de redação no atual caderno de especificações, que indica erradamente que o cálculo da fase de secagem começa 24 horas após o início efetivo da secagem.

As alterações descritas não implicam que se altere a composição ou a descrição do produto.

## DOCUMENTO ÚNICO

### «PITINA»

N.º UE: PGI-IT-02332-AM01 – 21.2.2022

### DOP ( ) IGP (X)

#### 1. Nome(s)

«Pitina»

#### 2. Estado-Membro ou país terceiro

Itália

#### 3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício

##### 3.1. Tipo de produto

Classe 1.2. Produtos à base de carne (aquecidos, salgados, fumados, etc.)

##### 3.2. Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1

A «Pitina» é obtida a partir de uma pasta composta por:

- uma parte de carne predominantemente magra de uma das seguintes espécies animais: ovinos, caprinos, cabrito-montês, gamo, veado ou camurça,
- uma parte de carne predominantemente gorda de peito (*pancetta*) ou pá de porco.

Exteriormente, a «Pitina» apresenta uma forma semiesférica e uma cor que varia entre o amarelo-dourado e o amarelo-acastanhado;

uma vez cortada, no interior, a cor varia entre o vermelho-vivo e o vermelho-escuro, sendo mais escura na zona mais exterior. Ao corte, a pasta é magra, de textura muito fina. O sabor é forte e complexo, com um aroma característico a fumo.

Aquando da sua introdução no consumo, a «Pitina» apresenta as seguintes características físico-químicas:

Humidade < 55 %

Sal < 5,3 %

Proteínas < 38 %

Nitratos < 100 mg/kg

Nitritos < 25 mg/kg

O peso da «Pitina» varia entre 100 e 300 gramas.

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

— Matéria-prima cárnea:

A matéria-prima utilizada na elaboração da «Pitina» é constituída por carne de ovino, de caprino ou de ungulados de caça, que só pode provir das espécies seguintes: cabrito-montês, gamo, veado, camurça, no caso da parte predominantemente magra, e por peito e/ou pá de porco, no caso da parte predominantemente gorda.

A parte magra deve ser constituída por carnes de uma única espécie animal incluída entre as acima indicadas.

Salmoura:

A salmoura é constituída por uma mistura de sal marinho ou sal-gema, ou ambos, bem como pimenta, alho, vinho e ervas aromáticas, opcionalmente com utilização de nitritos e nitratos.

São admitidas as seguintes ervas aromáticas: zimbro, alcaravia ou funcho selvagem, sementes de funcho e milefólio.

Cobertura:

Farinha de milho

A matéria-prima cárnea deve apresentar as seguintes características:

- a) Cor e características da carne: a parte magra deve ter uma coloração vermelha, sem gordura de cobertura nem micro-hemorragias ou hematomas;
- b) Cor e características do peito e/ou da pá de porco: a parte magra deve ter uma cor vermelha-rosada e a parte gorda uma cor branca pura.

É proibido utilizar carne desmanchada mecanicamente.

A composição da matéria-prima cárnea deve respeitar as seguintes percentagens:

	Valor mínimo	Valor máximo
Parte magra	70 %	90 %
Parte gorda	10 %	30 %

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada*

Todas as fases de produção da «Pitina», desde a preparação da matéria-prima cárnea até à cura do produto, são realizadas na área geográfica de produção.

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere*

A «Pitina» é comercializada inteira e embalada em vácuo ou em atmosfera modificada. As operações de embalagem da «Pitina» são exclusivamente efetuadas em estabelecimentos situados na área de produção e fazem parte do processo de transformação. Esta restrição à embalagem da «Pitina» é necessária para preservar a especificidade do produto. Ao contrário de outros produtos curados, a pasta de carne não é ensacada em tripa. O produto é «envolvido» e exclusivamente protegido pela farinha de milho presente na superfície da pasta condensada numa forma semiesférica. Por conseguinte, o facto de o produto ser embalado no âmbito da operação de transformação permite conservar a forma característica da «Pitina» e evitar um endurecimento excessivo do produto devido à permanência em ambientes cujas humidade e temperatura não sejam controladas.

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

Cada embalagem deve apresentar o logótipo do produto e o símbolo da União Europeia. A denominação da indicação geográfica protegida «Pitina» deve figurar no rótulo em caracteres legíveis e indeléveis, que se destaquem claramente de outras menções do rótulo, e imediatamente seguida da menção «Indicação Geográfica Protegida» e/ou da sigla «IGP».

O logótipo do produto é reproduzido a seguir:



#### 4. Delimitação concisa da área geográfica

A «Pitina» é exclusivamente produzida na província de Pordenone, nos municípios de Andreis, Barcis, Cavasso Nuovo, Cimolais, Claut, Erto Casso, Frisanco, Maniago, Meduno, Montereale Valcellina, Tramonti di Sopra e Tramonti di Sotto.

#### 5. Relação com a área geográfica

A especificidade da «Pitina» está patente nas suas qualidades intrínsecas e na sua originalidade, ou seja, a utilização pouco habitual de carne de caça ou de ovino ou caprino, que não se encontra em qualquer outro lugar do arco alpino, e o modo de conservação do produto em que, ao contrário do habitual nos preparados genéricos à base de carne, a tripa ou o courato são substituídos por uma fina camada de farinha de milho, a qual, conjugada com uma hábil utilização da fumagem, permite curar o produto sem o secar excessivamente. O território de origem da «Pitina» apresenta condições ecoambientais distintas, que o observatório meteorológico regional (OSMER, 2011) define como um «enclave pré-alpino com um perfil meteorológico e climático autónomo, caracterizado por uma precipitação média anual excecional e uma agitação frequente das massas de ar resultantes da especificidade do relevo, onde se encontram as neves eternas mais baixas dos Alpes». Em termos geográficos, o território de produção da «Pitina» corresponde aos três vales de Valcellina, Val Colvera e Val Tramontina, inseridos na zona montanhosa que se eleva sobre o grande planalto friulano ocidental entre os rios Tagliamento e Piave. Uma parte do território está situada no parque natural das Dolomitas friulanas. A história deste território está marcada pela pobreza, a emigração e uma economia de subsistência em que a carne era um alimento escasso e a criação de porcos praticamente inexistente. O aprovisionamento de proteínas animais provinha da carne de ovelhas e cabras abatidas por terem atingido o limite de idade, ou por terem ficado feridas ou caído numa ravina, bem como, por vezes, da carne de ungulados selvagens abatidos, na maioria dos casos, por caçadores furtivos. A necessidade de conservar a pouca carne disponível durante o máximo de tempo possível, para os meses de inverno, levou ao desenvolvimento de técnicas de conservação, aliás comuns a todo o arco alpino e ao norte da Europa, entre as quais figuram a fumagem e a estabilização mediante a adição de gordura de porco. No caso da «Pitina», as carnes que não eram imediatamente consumidas e, de um modo mais geral, as partes menos apreciadas, eram desbastadas, limpas de gordura e tendões, picadas sobre uma tábua denominada «pestadoria», utilizando uma pesada faca denominada «manarin», e moldadas em forma de esfera, com adição de sal, especiarias (eventualmente maceradas em vinho) e funcho selvagem. Em seguida, as bolas de carne («pitine») eram envoltas em farinha de milho e defumadas por cima da lareira («fogher» ou «fogolar»). Vários testemunhos orais recolhidos por especialistas locais desde 1978 («La cultura popolare di Andreis e la sua valle» — tese de Renata Vettorelli — Università degli studi di Urbino, ano de 1981-1982), permitem afirmar com segurança que a preparação e o consumo da «Pitina» estavam amplamente difundidos desde o início do século XIX, em Val Tramontina e nos vales limítrofes. Importa sublinhar a referência à «Pitina» e às suas características específicas na obra «La valle del Colvera» (Mazzoli, Maniago, 1973): «[...] A *Pitina* era preparada com carne de ovinos e caprinos [...]» e a sua descrição pormenorizada na obra «Civiltà contadina del Friuli — architettura spontanea e lavoro a Navarons», publicada em 1979: «*Pitina*» — Trata-se de uma bola achatada (oito centímetros de diâmetro e três centímetros de espessura) à base de carne de ovelha, cabra ou gamo. A carne é desossada, limpa de gordura, picada com máquina ou à mão e temperada com sal e pimenta. Adiciona-se ainda alho e toucinho, misturando bem e envolvendo o preparado em farinha de polenta. As bolas são fumadas sobre brasas de madeira de zimbro. As «pitini» podem ser conservadas num local seco durante mais de um ano» (o autor tentou pôr o termo no plural utilizando a forma «pitini»).

A tradição da «Pitina» em Val Tramontina é mencionada no guia turístico da V Comunità Montana, publicado em 1989: «[...] a «Pitina» merece uma menção especial [...] composta por carne de carneiro fumada com ervas aromáticas raras e sabiamente condimentada com especiarias, segundo uma antiga receita de família zelosamente guardada». O nome «Pitina» difundiu-se inicialmente em Val Tramontina. Os primeiros produtores terão sido habitantes dos povoados de Inglnagna e Frasanait, situados no município de Tramonti di Sopra. É nesse mesmo município que, desde 1969, a associação Pro Loco faz reviver a tradição local organizando anualmente, no mês de

julho, a «Festa da Pitina». Entre 1997 e 2000, quando a Arcigola Slow Food adicionou a «Pitina» à primeira lista de produtos a proteger, este produto foi tema de um vídeo (Pieffe immagini, Maniago, 1999) e deu origem à fundação de um «comité» de proteção da tradição e da receita. Praticamente na mesma altura, a «Pitina» foi aditada ao primeiro registo de produtos tradicionais elaborado pela *Regione Friuli Venezia Giulia*, em conformidade com o Decreto ministerial n.º 350/99.

#### **Referência à publicação do caderno de especificações**

O texto consolidado do caderno de especificações pode ser consultado no seguinte sítio Web: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ou, em alternativa:

accedendo diretamente à página principal do *Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali* ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)), clicando em «Qualità» (no canto superior direito do ecrã), depois em «Prodotti DOP IGP STG» (à esquerda do ecrã) e, por fim, em «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».

---



ISSN 1977-1010 (edição eletrónica)  
ISSN 1725-2482 (edição em papel)