

Europeiska unionens officiella tidning

C 312



Svensk utgåva

Meddelanden och upplysningar

sextiofemte årgången

17 augusti 2022

Innehållsförteckning

II *Meddelanden*

MEDDELANDEN FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

Europeiska kommissionen

| | | |
|---------------|--|---|
| 2022/C 312/01 | Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration (Ärende M.10835 – ALLIANZ / DALMORE / AMBER / TIDEWAY) ⁽¹⁾ | 1 |
| 2022/C 312/02 | Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration (Ärende M.10718 – KINGSPAN / ONDURA) ⁽¹⁾ | 2 |
| 2022/C 312/03 | Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration (Ärende M.10836 – EQUINOR / SSE / TRITON POWER) ⁽¹⁾ | 3 |

IV *Upplysningar*

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

Europeiska kommissionen

| | | |
|---------------|--|---|
| 2022/C 312/04 | Eurons växelkurs — 16 augusti 2022 | 4 |
|---------------|--|---|

V *Yttranden*

ÖVRIGA AKTER

Europeiska kommissionen

| | | |
|---------------|---|---|
| 2022/C 312/05 | Offentliggörande av det ändrade sammanfattande dokumentet efter godkännande av en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 andra stycket i förordning (EU) nr 1151/2012 | 5 |
|---------------|---|---|

SV

⁽¹⁾ Text av betydelse för EES.

II

*(Meddelanden)*MEDDELANDEN FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER
OCH ORGAN

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration**(Ärende M.10835 – ALLIANZ / DALMORE / AMBER / TIDEWAY)****(Text av betydelse för EES)**

(2022/C 312/01)

Kommissionen beslutade den 10 augusti 2022 att inte göra invändningar mot den anmälda koncentrationen ovan och att förklara den förenlig med den inre marknaden. Beslutet grundar sig på artikel 6.1 b i rådets förordning (EG) nr 139/2004⁽¹⁾. Beslutet i sin helhet finns bara på engelska och kommer att offentliggöras efter det att eventuella affärshemligheter har tagits bort. Det kommer att finnas

- under rubriken koncentrationer på kommissionens webbplats för konkurrens (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Denna webbplats gör det möjligt att hitta enskilda beslut i koncentrationsärenden, uppgifter om företag, ärendenummer, datum och sektorer,
- i elektronisk form på webbplatsen EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=sv>) under Celexnummer 32022M10835. EUR-Lex ger tillgång till unionslagstiftningen via internet.

⁽¹⁾ EUT L 24, 29.1.2004, s. 1.

Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration
(Ärende M.10718 – KINGSPAN / ONDURA)

(Text av betydelse för EES)

(2022/C 312/02)

Kommissionen beslutade den 8 augusti 2022 att inte göra invändningar mot den anmälda koncentrationen ovan och att förklara den förenlig med den inre marknaden. Beslutet grundar sig på artikel 6.1 b i rådets förordning (EG) nr 139/2004⁽¹⁾. Beslutet i sin helhet finns bara på engelska och kommer att offentliggöras efter det att eventuella affärshemligheter har tagits bort. Det kommer att finnas

- under rubriken koncentrationer på kommissionens webbplats för konkurrens (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Denna webbplats gör det möjligt att hitta enskilda beslut i koncentrationsärenden, uppgifter om företag, ärendenummer, datum och sektorer,
- i elektronisk form på webbplatsen EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=sv>) under Celexnummer 32022M10718. EUR-Lex ger tillgång till unionslagstiftningen via internet.

⁽¹⁾ EUT L 24, 29.1.2004, s. 1.

Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration
(Ärende M.10836 – EQUINOR / SSE / TRITON POWER)

(Text av betydelse för EES)

(2022/C 312/03)

Kommissionen beslutade den 11 augusti 2022 att inte göra invändningar mot den anmälda koncentrationen ovan och att förklara den förenlig med den inre marknaden. Beslutet grundar sig på artikel 6.1 b i rådets förordning (EG) nr 139/2004⁽¹⁾. Beslutet i sin helhet finns bara på engelska och kommer att offentliggöras efter det att eventuella affärshemligheter har tagits bort. Det kommer att finnas

- under rubriken koncentrationer på kommissionens webbplats för konkurrens (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Denna webbplats gör det möjligt att hitta enskilda beslut i koncentrationsärenden, uppgifter om företag, ärendenummer, datum och sektorer,
- i elektronisk form på webbplatsen EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=sv>) under Celexnummer 32022M10836. EUR-Lex ger tillgång till unionslagstiftningen via internet.

⁽¹⁾ EUT L 24, 29.1.2004, s. 1.

IV

(Upplysningar)

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER
OCH ORGAN

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Eurons växelkurs ⁽¹⁾

16 augusti 2022

(2022/C 312/04)

1 euro =

| Valuta | Kurs | Valuta | Kurs | | |
|--------|-------------------|---------|------|------------------------|-----------|
| USD | US-dollar | 1,0131 | CAD | kanadensisk dollar | 1,3076 |
| JPY | japansk yen | 136,11 | HKD | Hongkongdollar | 7,9449 |
| DKK | dansk krona | 7,4368 | NZD | nyzeeländsk dollar | 1,6012 |
| GBP | pund sterling | 0,84218 | SGD | singaporiensk dollar | 1,3980 |
| SEK | svensk krona | 10,5365 | KRW | sydkoreansk won | 1 329,66 |
| CHF | schweizisk franc | 0,9625 | ZAR | sydafrikansk rand | 16,6556 |
| ISK | isländsk krona | 140,30 | CNY | kinesisk yuan renminbi | 6,8767 |
| NOK | norsk krona | 9,8428 | HRK | kroatisk kuna | 7,5100 |
| BGN | bulgarisk lev | 1,9558 | IDR | indonesisk rupiah | 14 968,68 |
| CZK | tjeckisk koruna | 24,540 | MYR | malaysisk ringgit | 4,5245 |
| HUF | ungersk forint | 406,20 | PHP | filippinsk peso | 56,602 |
| PLN | polsk zloty | 4,7043 | RUB | rysk rubel | |
| RON | rumänsk leu | 4,8820 | THB | thailändsk baht | 35,930 |
| TRY | turkisk lira | 18,1994 | BRL | brasiliansk real | 5,1835 |
| AUD | australisk dollar | 1,4463 | MXN | mexikansk peso | 20,1595 |
| | | | INR | indisk rupie | 80,3745 |

⁽¹⁾ Källa: Referensväxelkurs offentliggjord av Europeiska centralbanken.

V

(Yttranden)

ÖVRIGA AKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Offentliggörande av det ändrade sammanfattande dokumentet efter godkännande av en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 andra stycket i förordning (EU) nr 1151/2012

(2022/C 312/05)

Europeiska kommissionen har godkänt denna mindre ändring i enlighet med artikel 6.2 tredje stycket i kommissionens delegerade förordning (EU) nr 664/2014 ⁽¹⁾.

Ansökan om godkännande av den mindre ändringen finns i kommissionens databas eAmbrosia.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

"RIGOTTE DE CONDRIEU"

EU-nr: PDO-FR-0782-AM02 — 11 maj 2022

SUB (X) SGB ()

1. **Namn**

"Rigotte de Condrieu"

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Frankrike

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**3.1. *Produkttyp*

Klass 1.3 Ost

3.2. *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

"Rigotte de Condrieu" är en liten ost gjord på obehandlad, helfet, ej standardiserad getmjölk. Den framställs utifrån en mjölksyremassa. Det är en mjuk opressad ost.

Efter den kortast tillåtna mogningsperioden (8 dagar från och med den dag osten tas ut från formen), är osten formad som en liten rund puck, 4,2–5 cm i diameter och 1,9–2,4 cm i tjocklek. Den får inte väga mindre än 30 gram efter en förlängd mogningsperiod.

Osten har en mögelkultur på ytskiktet som kan vara elfenbensfärgad, vit eller blå. Ostmassan är vit eller elfenbensfärgad, fast och slät. Den innehåller minst 40 gram fett per 100 gram torrs substans, och torrs substanshalten får inte vara lägre än 40 gram per 100 gram ost.

(¹) EUT L 179, 19.6.2014, s. 17.

Aromerna som utvecklas vid avsmakning är hasselnöt, undervegetation och vassle, och smaken är måttligt salt.

3.3. *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

Getternas basfoder under året utgörs främst av grovfoder från betesmarker i det geografiska området.

Grovfodret består av färskt gräs och torkat hö, från permanent eller tillfällig ängsmark, och vanligtvis även av växter som djuren äter på betesmarkerna samt torkad lusern vars proteinnivå är lägre än 20 procent. Det består även av andra typer av icke fermenterat foder som inte ger mjölken dålig smak: omogen spannmål, proteingrödor, oljevaxter, rotknölar och baljväxter som ges vid utfodring.

Dessutom är det tillåtet att använda hösilage vid utfodringen av getterna under förutsättning att det innehåller minst 55 procent torrs substans och kommer från den första slåttern på de ängsmarker som brukas.

Getterna betar i eller utfodras med grönfoder från det geografiska området då vädret tillåter det och under minst 120 dagar per år.

Den årliga mängden tillskottsfoder som ges till getterna får inte överstiga 350 kg råmaterial per get. Listan över tillåtet tillskottsfoder är fastställd. Djuren får endast utfodras med vegetabiliskt foder, biprodukter och tillskottsfoder från icke modifierade produkter.

Foder och tillskottsfoder från det geografiska området prioriteras.

Foder och tillskottsfoder med ursprung utanför det geografiska området får totalt inte representera mer än 20 procent av torrs substansen som djuren utfodras med.

3.4. *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Mjölproduktion samt framställning och lagring av ostarna måste ske i det geografiska området.

3.5. *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

—

3.6. *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

Utöver de uppgifter som krävs enligt reglerna om märkning och presentation av livsmedel ska varje ost med den skyddade ursprungsbeteckningen "Rigotte de Condrieu" eller åtminstone varje konsumentförpackning säljas med en etikett med namnet på den skyddade ursprungsbeteckningen i bokstäver som ska vara minst två tredjedelar så stora som de största bokstäverna på etiketten och med EU:s symbol för skyddade ursprungsbeteckningar inom samma synfält.

4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

"Rigotte de Condrieu" produceras i Pilat-massivet som ligger sydväst om staden Lyon. Detta bergsmassiv sträcker sig över de två departementen Rhône och Loire. Det tillhör regionen Rhône-Alpes. Mjölproduktion, ystning och lagring måste ske i följande kommuner: Kommuner i departementet Rhône:

Kommuner som omfattas i sin helhet: Ampuis, Condrieu, Echaldas, Les Haies, Loire-sur-Rhône, Longes, Sainte-Colombe, Saint-Cyr-sur-Rhône, Saint-Romain-en-Gal, Trèves och Tupin-et-Semons.

Kommuner som delvis omfattas, bortsett från det urbaniserade området: Givors och Saint-Romain-en-Gier.

Kommuner i departementen Loire:

Kommuner som omfattas i sin helhet: 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 och La Versanne.

Kommuner som delvis omfattas, bortsett från det urbaniserade området: Saint-Chamond och Saint-Etienne.

5. Samband med det geografiska området

Pilat-massivets naturliga förutsättningar, kombinerat med den stora andelen lokalt foder i utfordringen av djuren och de traditionella beredningsmetoderna, påverkar de särskilda egenskaperna och aromerna hos den här lilla getosten, Rigotte de Condrieu, vars renommé sträcker sig över mer än hundra år.

Det geografiska området inom vilket "Rigotte de Condrieu" produceras kännetecknas av viktiga naturliga och mänskliga faktorer. Massivets egenskaper ger området varierande klimatpåverkan, en geomorfologi präglad av lutningen, sur och grund brunjord och en betydande biologisk mångfald.

Det har skapat förutsättningar för många olika typer av lantbruk där uppfödning av getter traditionellt sett spelat en stor roll och bidragit till att bevara en anmärkningsvärd dynamik i området.

Pilat-massivet är en medelstor bergskedja som avgränsas av dalar mot nordväst och i öster (Giers, Ondaines och Rhône's dalar) och av kullen Eteize i söder. Massivet är en del av Centralmassivet men skiljer sig mycket från andra delar av detta med en komplex geologi, sura och lätta jordar och ett mycket bergigt landskap med branta sluttningar. Massivet kännetecknas av gamla eruptiva och metamorfa bergarter. Här finns de ovanliga och karakteristiska geologiska formationerna av cementerade stensamlingar som kallas "chirat". Den kemiska sammansättningen hos dessa jordar är relativt likartad: den är rik på kisel och fattig på järn. Dessa förhållanden främjar utvecklingen av sur jord.

Pilat-massivet har en blandning av olika klimat och influeras av Atlanten, Medelhavet och inlandet. Temperaturen och regnmängden påverkas mycket av den bergiga terrängen i området. Regnmängden håller sig på måttliga nivåer på mellan 580 och 1000 mm och faller oregelbundet under året. Somrarna är vanligen torra. Pilat-massivets klimat kännetecknas även av vindarnas frekvens och styrka.

Det naturliga växttäckets i området ligger på ras- och bergsbranterna. Trots låga höjder och en kontinental och sydlig placering har Pilat-massivet bergsvegetation.

Bergstopparna dominerar landskapet. Byarna ligger samlade på höjderna (bergsuddar) mellan bergkammarna, som täcks av högt belägen hedmark och barrskog, och de djupt liggande dalarna.

Största delen av området är skogbeväxt och den utnyttjade jordbruksarealen (UJA), som endast motsvarar 36 procent av området, består av nästan 80 procent foderarealer varav två tredjedelar av naturlig ängsmark.

Florans anmärkningsvärda mångfald i Pilat-massivet (40 till 60 arter per typ av äng) har lett till etableringen av ett stort antal livsmiljöer för ängsmark av gemenskapsintresse i enlighet med livsmiljödirektivet.

Floran består till mycket stor del av kategorierna acidofil och acidiclin. De mest typiska arterna är grässlåg som knylhavre, baljväxter som käringtand och andra sorter som ängsvädd eller åkervädd.

Inom Pilat-massivet har traditionellt sett getter fötts upp inom ramen för blandodlings- och uppfödningjordbruken, där uppfödningen, som till en början sköttes av kvinnor, har möjliggjort en diversifiering.

Uppfödningen av getter utvecklades på 1700-talet, framför allt i de torraste delarna av Pilat-massivet, eftersom de var minst gynnsamma för uppfödning av nötkreatur. Gårdarna i området producerade vanligtvis ost från både ko- och getmjölk. Osten från komjolk konsumerades i första hand av jordbrukarna själva medan getosten såldes eftersom den inbringade mer.

I system med begränsad produktivitet erbjöd getterna en mer effektiv lönsamhet genom att man kunde använda ytor som var mindre lämpade för nötkreatur. Man kunde alltså producera mer mjölk på samma yta.

Ostens ringa storlek kan förklaras genom det korta avståndet till platserna där osten konsumerades (Lyon och Saint-Étienne) som då var anpassad efter en kort torknings- och mogningsprocess. Valet av små vassleavskiljare, på ungefär 7 cm i diameter, gjorde att man kunde skilja ost gjord på getmjölk från den gjord på komjolk, som formades i större vassleavskiljare. Detta val hänger även ihop med den låga kvantiteten getmjölk per gård som var ett resultat av att man hade små hjordar.

I enlighet med traditionen är den mjölk som används obehandlad, helfet, ej standardiserad getmjölk. Bearbetningsprocessen är anpassad efter produktionen av mjölksyremassa där man mognar och syrar mjölken. Inokulering av mjölksyrebakterier görs företrädesvis på vassle från en föregående koagulering. Formningen av ostmassan måste följa dess struktur och ingen snittning, vassleavrinning eller pressning får förekomma. Inom tolv timmar efter formning vänds ostmassan varpå den torrsaltas på ovan- och undersidan.

Åtta dagar efter att osten har tagits ut från formen har Rigotte de Condrieu fått sina specifika egenskaper.

”Rigotte de Condrieu” kännetecknas av

- sin ringa storlek (formad som en puck med en vikt på drygt 30 gram),
- sitt tunna ytskikt i vitt, elfenbensvitt eller blått,
- ostmassans konsistens, som är fast, slät, utan hål och måste vara mjuk i munnen,
- aromer av hasselnöt, undervegetation och vassle och en måttligt salt smak.

Den sura, grunda sandjorden, som är karakteristisk för området, liksom de särskilda lokala klimatförhållandena och uppfödningmetoderna har resulterat i ängsmarker med mycket diversifierad flora, specifik för sura miljöer.

Florans mångfald på ängsmarkerna i det geografiska området och dess botaniska sammansättning påverkar mjölkens halt och komposition av fettlösliga föreningar. Den möjliggör även utvecklingen av en bakterieflora som man sedan kan hitta i vasslen som används vid inokuleringen av mjölk innan koagulering och som startar ostmogningsprocessen och arombildning.

Vid produktionen av ”Rigotte de Condrieu” används uppfödningmetoder som gynnar användningen av lokala resurser, produktion av lokalt foder, betesmarker och grönfoder, samt utevistelse för djuren. Detta gör att man kan utnyttja områdets egenskaper optimalt.

Bearbetningen av obehandlad helmjölk och den frivilliga inokuleringen av vassle från en föregående koagulering bevarar dessutom denna mjölkflora.

Mjölkens egenskaper efter bearbetningen och en formning som respekterar mjölkmassans struktur, gör att ostmassan hos ”Rigotte de Condrieu” får en homogen och slät konsistens. Genom att osten vänds efter formning och saltas på både ovan- och undersida fördelas saltet jämnt. Dessa bearbetningstekniker ger en ost med en fast och homogen ostmassa som är mjuk i munnen.

Pilat-massivets geografiska placering med närhet till viktiga kommersiella centrum, vinden i området (torkningen av ”Rigotte de Condrieu” skedde tidigare utomhus i ett slags korgar med galler), liksom organiseringen av producenter, har lett till utvecklingen av en getost av ringa storlek. Storleken beror på den ganska korta torkningen som följs av en mogningsprocess.

Den naturliga miljön, kombinerat med den stora andelen lokalt djurfoder och kunskapen om bearbetningsprocessen, som gynnar vassleavrinning och bevarar mjölkens flora, ger dessa små ostar (4,2 till 5 cm i diameter) ett fint ytskikt i skiftande färger, i enlighet med denna ostsorts försäljningstraditioner med olika mogningsprocesser, liksom utvecklade aromer av hasselnöt, undervegetation och vassle samt en måttligt salt smak.

Denna lilla ost med sina särskilda egenskaper har framställts i Pilat-massivet sedan slutet av 1700-talet och har undan för undan vunnit ryktbarhet i regionen. Den kallades först för ”Rigotte” för att sedan få namnet ”Rigotte de Condrieu” efter kantonen Condrieu som, fram till utvecklingen av ångbåtar i mitten av 1800-talet, var ett mycket aktivt kommersiellt centrum kring floden Rhône. I Guicherd och Ponsarts studie om jordbruket i Rhône 1926 (*L’agriculture du Rhône en 1926*) från 1927 omnämns faktiskt ”Rigotte de Condrieu” som en av två utmärkta ostar från departementet Rhône.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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

Offentliggörande av en ansökan om godkännande av en ändring, som inte är en mindre ändring, av en produktspecifikation i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2022/C 312/06)

I enlighet med artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ ges rätt att göra invändningar inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

ANSÖKAN OM GODKÄNNANDE AV EN ÄNDRING AV PRODUKTSPECIFIKATIONEN FÖR SKYDDADE
URSPRUNGSBETECKNINGAR ELLER SKYDDADE GEOGRAFISKA BETECKNINGAR SOM INTE ÄR EN MINDRE
ÄNDRING

Ansökan om godkännande av en ändring i enlighet med artikel 53.2 första stycket i förordning (EU) nr 1151/2012

”Pitina”

EU-nr: PGI-IT-02332-AM01 – 21.2.2022

SUB () SGB (X)

1. Ansökande grupp och berättigat intresse

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

Tfn +39 3356987484

E-post: info@pitina-igp.it

Associazione Produttori Pitina (föreningen för producenter av ”Pitina”) har rätt att skicka in en ansökan om ändring enligt artikel 13.1 i dekret nr 12511 från ministeriet för jordbruks-, livsmedels- och skogsbrukspolitik av den 14 oktober 2013.

2. Medlemsstat eller tredjeland

Italien

3. Rubrik i produktspecifikationen som berörs av ändringen (ändringarna)

- Produktens namn
- Produktbeskrivning
- Geografiskt område
- Bevis på ursprung
- Produktionsmetod
- Samband
- Märkning
- Annat [specificera]

4. Typ av ändring(ar)

- Ändring av produktspecifikationen för en registrerad SUB eller SGB som inte kan anses som en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 tredje stycket i förordning (EU) nr 1151/2012.
- Ändring av produktspecifikationen för en registrerad SUB eller SGB, för vilken det inte har offentliggjorts något sammanfattande dokument (eller motsvarande), som inte kan anses som en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 tredje stycket i förordning (EU) nr 1151/2012.

⁽¹⁾ EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

5. Ändring(ar)

5.1. Ändring av en kritisk aspekt: Produktbeskrivning

Den högsta salt- och proteinhalt som anges i artikel 2.4 i produktspecifikationen (Produktbeskrivning) och punkt 3.2 i det sammanfattande dokumentet (Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt) har ändrats enligt följande:

Gränsvärdet för salthalten har ändrats från "< 3,5 %" till "< 5,3 %".

Ändringen är en korrigering av ett skrivfel i parametern för "salt". Det nuvarande värdet är följden av ett skrivfel där de två siffrorna bytt plats. Detta kan tydligt ses om man jämför de siffror som anges i artikel 5.2.5 i produktspecifikationen, som visar att minst 15 g och högst 32 g salt är tillåtet i kryddningen per kilo köttmassa. Med tanke på att vikten minskar med 30–35 % under lagringen blir de 32 g salt som tillsätts i kryddningen för varje kilo färskt kött 47,5–49,2 g salt i det lagrade köttet, vilket ligger nära det korrekta gränsvärdet på 5,3 % och inte skulle vara förenligt med det felaktiga gränsvärde som för närvarande gäller. Den korrekta siffran är fortfarande förenlig med en låg salthalt, eftersom natriumklorid traditionellt fungerar som ett konserveringsmedel i kombination med rökning.

Gränsvärdet för proteinhalten har ändrats från "< 28 %" till "< 38 %".

Ändringen avser en ändring av parametern för "protein". Historiskt sett var de får och getter av vars kött "Pitina" tillverkades gamla djur i slutet av levnaden. Därpå följande ändringar i det som anses vara "slutet av levnaden" har gradvis lett till att yngre djur används, vilket gör att proteinhalten brukar vara högre.

Normen för "Pitina" var en proteinhalt på mindre än 28 % vid den tid då de första bedömningarna av produktens fysikalisk-kemiska egenskaper utfördes på rationella stickprov av produkten tillverkade av kött från gamla djur med låg proteinhalt. Utökningen av produktionen som ett svar på den stadiga utvecklingen av moderna konsumtionsvanor för jordbruksbaserade livsmedel och användningen av djur som kommer från uppfödningssyklar inom produktionen (kött och mjölk) har förbättrat kvaliteten på det kött som används och därmed lett till en standardisering av proteinhalten enligt egenskaperna hos det kött som oftast används, medan de traditionella bearbetningsmetoderna fortfarande respekteras.

Traditionen för "Pitina" och dess ursprungliga särdrag bevaras intakta genom förordningar där en högsta proteinhalt anges snarare än en minsta, till skillnad från de flesta beskrivande krav för charkuterier och/eller andra köttprodukter.

5.2. Ändring av en icke-kritisk aspekt: Produktionsmetod

Punkt 5 i artikel 5.2 i produktspecifikationen (Bearbetningssteg och -metoder) och punkt 3.3 i det sammanfattande dokumentet (Foder och råvaror) har ändrats med avseende på användningen av nitrater och nitriter i kryddningen i syfte att göra användningen av dessa två tillsatser valfri snarare än obligatorisk.

I och med ändringen infogas bl.a. ordet "valfritt" i specifikationen rörande användningen av nitriter och nitrater i kryddningen.

Syftet med ändringen är att uttryckligen göra det möjligt att inte använda nitriter och nitrater som konserveringsmedel och/eller stabiliseringsmedel, eftersom ett antal producenter inte anser att denna användning är nödvändig för produktionen av "Pitina" enligt kraven. Produktbeskrivningen behöver inte ändras på grund av denna ändring, eftersom det i beskrivningen av den färdiga produkten anges att dessa tillsatser ska förekomma i mängder som är mindre än 100 mg/kg för nitrat och mindre än 25 mg/kg för nitrit, vilket även är förenligt med att dessa tillsatser saknas helt.

5.3. Ändring av en icke-kritisk aspekt: Produktionsmetod

Punkterna 6 och 7 i artikel 5.2 i produktspecifikationen (Bearbetningssteg och -metoder) har ändrats så att mer detaljerade specifikationer anges rörande rökningen och torkningen.

I synnerhet har punkt 6 ändrats så att det anges att rökning kan alterneras med torkning, och omgivningstemperaturen för rökningen har ändrats från "18–30 °C" till "får inte överstiga 30 °C".

I punkt 7 har starttiden för beräkning av torkningens varaktighet ändrats från ”kl. 24:00 den dag då torkningen inleds” till ”från den timme då torkningen inleds”.

Den sammanlagda effekten av dessa ändringar är att tydligt uttrycka möjligheten att alternera torkning och rökning, utan att det påverkar motsvarande redan angivna krav. Den lätta rökning som ”Pitina” genomgår och den varsamma torkningen kräver inte att de två processerna görs i någon strikt ordning utan snarare en kombination av de effekter som är nödvändiga för lagringen. I produktionsprocessen för ”Pitina” måste rökningen och torkningen ibland alterneras, medan de ursprungliga maximi- och minimitiderna samt den totala varaktigheten och bränntiderna bibehålls, och dessa måste i vilket fall som helst föregå lagringsstadiet.

Den lägsta temperaturnivån i rökningstrymmet har strukits eftersom den inte är en teknisk parameter som påverkar resultatet av produktionsprocessen, och detta gör det möjligt att även omfatta temperaturerna i slutet av processen, vilka kan understiga 18 °C, särskilt under de kalla vintermånaderna. För att säkerställa att produkten röks och bevaras på korrekt sätt är den enda viktiga temperaturgräns som måste iakttas den högsta temperaturen på 30 °C.

Slutligen har ordalydelsen avseende metoden för beräkning av inledningen av torkningsstadiet korrigerats. I och med detta rättas felet i ordalydelsen i den nuvarande produktspecifikationen, där det felaktigt anges att beräkningen av torkningen börjar 24 timmar efter det att torkningen faktiskt påbörjas.

De beskrivna ändringarna leder inte till några ändringar i sammansättningen eller beskrivningen av produkten.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”PITINA”

EU-nr: PGI-IT-02332-AM01 – 21.2.2022

SUB () SGB (X)

1. **Namn**

”Pitina”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Italien

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1. *Produkttyp*

Klass 1.2: Köttprodukter (värmebehandlade, saltade, rökta, etc.)

3.2. *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

”Pitina” görs av en massa som innehåller:

— En del som huvudsakligen är mager och som består av kött från en av följande djurarter: får, get, rådjur, dovhjort, kronhjort eller gems.

— En del som huvudsakligen är fet och som består av sidfläsk eller bogfläsk från gris.

”Pitina” är halvklotformad. Färgen är på utsidan gyllengul till gulbrun,

på insidan klarröd till djupt vinröd med mörkare ytterkant. Massans snittyta är mager och mycket finkornig. Den har en fyllig och rik smak med karaktäristisk rökarom.

Vid försäljning ska ”Pitina” ha följande kemiska och fysiska egenskaper:

Fukthalt: < 55 %

Salt < 5,3 %

Proteinhalt: < 38 %

Nitrat: < 100 mg/kg

Nitrit: < 25 mg/kg

Produkten väger 100–300 g.

3.3. Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)

— Råvaror (kött):

Råvarorna till "Pitina" är, vad gäller den huvudsakligen magra delen, kött från får, get eller klövvilt, dock endast från rådjur, dovhjort, kronhjort eller gems, samt, vad gäller den huvudsakligen feta delen, sidfläsk och/eller bogfläsk från gris.

Den magra delen ska bestå av kött från endast en av de ovan uppräknade arterna.

Kryddning:

Kryddningen består av havssalt eller bergssalt eller en blandning av båda, blandat med peppar, vitlök, vin och kryddväxter. Nitriter och nitrater kan också tillsättas (valfritt).

Följande kryddväxter är tillåtna: en, kummin eller vild fänkål, fänkålsfrön och kryddrollika.

Beläggning:

Majsmjöl.

Råvarorna måste uppfylla följande krav:

- a) Köttets färg och egenskaper: magert, rött kött utan fettansättning och utan mikrobloodningar eller hematom.
- b) Sid- och/eller bogfläskets färg och egenskaper: rött-rosa magert kött och snö vitt fett.

Mekaniskt urbenat kött är inte tillåtet.

Råvarornas andel ska ligga mellan följande procentsatser:

| | Minimum | Maximum |
|-----------|---------|---------|
| Mager del | 70 % | 90 % |
| Fet del | 10 % | 30 % |

3.4. Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området

Alla steg i produktionen av "Pitina", från putsningen av kött råvaran till lagringen av den färdiga produkten, utförs inom det geografiska produktionsområdet.

3.5. Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser

"Pitina" säljs hel, antingen vakuumpförpackad eller förpackad i modifierad atmosfär. Den får bara förpackas inom produktionsområdet och som en del av en sammanhängande produktionsprocess. Det är nödvändigt att begränsa förpackandet på detta sätt för att garantera produktens särskilda egenskaper. Till skillnad från andra lagrade produkter ligger massan här inte i något hölje. Det enda skyddande "omslaget" är det majsmjöl som finns på ytan av den halvklotformade massan. Genom att "Pitina" packas under produktionsprocessen undviker man därför både att produkten förlorar sin form och att den blir alltför hård till följd av att den utsätts för okontrollerad fukthalt och temperatur.

3.6. Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser

Alla förpackningar ska vara försedda med produktens logotyp och EU-symbolen. Den skyddade geografiska beteckningen "Pitina" ska anges på etiketten med tydliga och outplånliga bokstäver som klart kan skiljas från övrig text på etiketten. Den ska omedelbart följas av orden "skyddad geografisk beteckning" och/eller förkortningen "SGB".

Produktens logotyp visas nedan:



4. Kort beskrivning av det geografiska området

"Pitina" produceras enbart i provinsen Pordenone i kommunerna Andreis, Barcis, Cavasso Nuovo, Cimolais, Claut, Erto Casso, Frisanco, Maniago, Meduno, Montebelluna, Tramonti di Sopra och Tramonti di Sotto.

5. Samband med det geografiska området

Det speciella med "Pitina" är dess inneboende egenskaper och originalitet, som kan sammanfattas som en ovanlig användning av kött från vilt, får eller get, som inte förekommer någon annanstans i Alperna, samt en konserveringsmetod som inte inbegriper något hölje eller någon svål utan bara ett tunt lager majsmjöl som, tillsammans med sakkunnig rökning, tillåter produkten att mogna och förhindrar att den torkar ut. Genom avsaknaden av hölje och svål skiljer sig "Pitina" från andra köttbaserade produkter. "Pitina" kommer från ett område med särskilda ekologiska och miljömässiga förhållanden, som det regionala meteorologiska observatoriet (Osmer, 2011) betecknat som "en prealpin enklav med en egen klimatprofil som kännetecknas av rekordstor årlig genomsnittlig nederbörd och en ofta återkommande blandning av luftmassor, samt av ett säreget bergslandskap där man påträffar Alpernas lägsta permanenta snöfält". Geografiskt sett ligger produktionsområdet i tre dalar – Valcellina, Val Colvera och Val Tramontina – inom den bergsregion som ligger ovanför västra Friuliens höglätter, mellan floderna Tagliamento och Piave. Delar av området ligger inom de friuliska Dolomiternas regionala naturpark. Historiskt präglades regionen av fattigdom, emigration och en överlevnadsekonomi där kött var en värdefull vara och svinuppfödning mycket ovanlig. Djurprotein kom från får och getter som slaktats när de uppnått en viss ålder eller som kanske fallit utför något stup och skadats eller dödats, eller någon gång från klövvilt som i de flesta fall nedlades genom tjuvjakt. Behovet av att bevara det lilla kött som fanns under så lång tid som möjligt, i synnerhet under vintern, ledde till utveckling av konserveringstekniker som rökning och stabilisering med svinfett, vilka för övrigt är gemensamma för hela Alperområdet och Nordeuropa. När det gäller "Pitina" rörde det sig om köttrester eller oftare om mindre attraktiva styckningsdetaljer som skars sönder, befriades från fett och senor och hackades på ett bräde som kallades "pestadoria" med en tung kniv som kallades "manarin". Salt, kryddor (ibland uppblöta i vin) och vild fänkål tillsattes och massan formades till köttbullar ("pitine") som sedan rullades i majsmjöl och röktes över eldstaden ("fogher" eller "fogolar"). En rad muntliga berättelser som samlats in av lokalhistoriker från 1978 och framåt (i Renata Ventorellis avhandling "La cultura popolare di Andreis e la sua valle" [Folkkultur i Andreis och dess dalgång], Urbino universitet, läsåret 1981–82) gör att vi är säkra på att "Pitina" i stor utsträckning tillverkades och äts i Val Tramontina och närbelägna dalgångar i början av 1800-talet. Det är också viktigt att notera att "Pitina" och dess särskilda egenskaper omnämns i boken *La valle del Colvera* (Mazzoli, Maniago, 1973): "Pitina gjordes av får- och getkött". En mer detaljerad beskrivning finns i boken *Civiltà contadina del Friuli – architettura spontanea e lavoro a Navarons* [Allmogeliv i Friulien: spontan arkitektur och arbete i Navarons] som gavs ut 1979: "'Pitina' är en tillplattad köttbulle (åtta centimeter i diameter och tre centimeter tjock) av kött från tacka, bagge, get, bock eller gems. Köttet benas ur, putsas från fett, mals i maskin eller för hand och kryddas med salt och peppar, varefter vitlök och en viss mängd späck tillsätts. Massan blandas väl och rullas i majsmjöl. Bollarna röks över kol av eneträ. 'Pitini' kan förvaras i ett torrt utrymme över ett år" ("pitini" är författarens försök att bilda en pluralform).

Traditionen med "Pitina" i Val Tramontina omnämns i V Comunità Montanas turisthandbok från 1989: "särskilt bör nämnas 'pitina' [...] som görs av baggkött som röks över sällsynta aromatiska växter och kryddas med säker hand enligt ett gammalt, väl bevarat familjerecept". Namnet "Pitina" har sitt ursprung i Val Tramontina. Enligt historiska belägg tillverkades den först av bybor i Inglna och Frasanet i kommunen Tramonti di Sopra, och det var här som organisationen Pro Loco 1969 återupplivade den lokala traditionen genom att organisera den pitinafestival som

sedan dess hållits i juli varje år. Mellan 1997 och 2000 fanns "Pitina" upptagen på Arcigola Slow Foods första lista över hotade produkter. En video producerades då (Pieffe immagini, Maniago, 1999) och en kommitté bildades för att bevara traditionen och receptet. Vid ungefär samma tidpunkt upptogs produkten på den första listan över traditionella produkter som upprättades av regionen Friuli-Venezia Giulia i enlighet med ministeriedekretet 350/99.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

Den fullständiga produktspecifikationen finns på <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>.

Den kan också nås

direkt från startsidan på webbplatsen för ministeriet för jordbruks-, livsmedels- och skogsbrukspolitik (www.politicheagricole.it). Klicka på "Qualità" (uppe till höger på skärmen) och sedan på "Prodotti DOP, IGP e STG" (till vänster på skärmen) och "Disciplinari di produzione all'esame dell'UE".

ISSN 1977-1061 (elektronisk utgåva)
ISSN 1725-2504 (pappersutgåva)



Europeiska unionens
publikationsbyrå
L-2985 Luxembourg
LUXEMBURG

SV