

V

(Ogłoszenia)

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2018/C 23/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

JEDNOLITY DOKUMENT

„PITINA”

Nr UE: PGI-IT-02332 – 23.1.2017

ChNP () ChOG (X)

1. **Nazwa lub nazwy**

„Pitina”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Włochy

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. *Typ produktu*

Klasa 1.2. Produkty wytworzone na bazie mięsa (podgotowanego, solonego, wędzonego itd.)

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

„Pitina” jest wytwarzana z masy zawierającej:

— część głównie chudą, z mięsa jednego z następujących gatunków zwierząt: owiec, kóz, saren, danieli, jeleni lub kozic,

— część głównie tłustą, składającą się z boczku wieprzowego lub łopatki wieprzowej.

Jest to produkt o kształcie półkolistym, którego zewnętrzna część ma barwę od złotożółtej do żółto-brązowej; po przekrojeniu ma on barwę od jasnoczerwonej do ciemnobordowej, z mięsem ciemniejącym w kierunku zewnętrznej krawędzi. Przekrojona masa składa się z chudego mięso o bardzo drobnoziarnistej strukturze. Produkt ma pełny, bogaty smak i charakterystyczny dymny aromat.

W momencie wprowadzenia do obrotu „Pitina” musi posiadać następujące chemiczne i fizyczne właściwości:

zawartość wilgoci: < 55 %

sól: < 3,5 %

białko: < 28 %

azotany: < 100 mg/kg

azoty: < 25 mg/kg

Masa produktu wynosi od 100 do 300 g.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Surowiec (mięso):

surowcem stosowanym do wytwarzania części głównie chudej produktu „Pitina” jest mięso owiec lub kóz, lub zwierząt łownych kopytnych takich jak sarny, daniela, jelenie lub kozice, natomiast surowcem stosowanym do wytwarzania części głównie tłustej jest boczek wieprzowy lub łopatka wieprzowa.

Część chuda musi być wytworzona z mięsa jednego spośród wyżej wymienionych gatunków zwierząt.

Przyprawy:

mięso jest doprawiane solą morską lub solą kamienną, lub mieszanką obu tych przypraw, pieprzem, czosnkiem, winem i ziołami aromatycznymi; wykorzystuje się również azotyny i azotany.

Dopuszczalne jest stosowanie następujących ziół aromatycznych: jałowca, kminku lub dzikiego kopru włoskiego, nasion kopru włoskiego, krwawnika piżmowego.

Panierka:

mąka kukurydziana

Surowiec musi spełniać następujące wymogi:

- a) barwa i właściwości mięsa: mięso musi być chude i czerwone, bez warstwy tłuszczu lub jakichkolwiek mikro-wybroczyn krwi czy krwiaków;
- b) barwa i właściwości boczku wieprzowego lub łopatki wieprzowej: czerwonoróżowe chude mięso i śnieżnobiały tłuszcz.

Niedozwolone jest stosowanie mechanicznie oddzielonego mięsa.

Surowiec musi mieć następujący skład procentowy:

	Wartość minimalna	Wartość maksymalna
Część chuda	70 %	90 %
Część tłusta	10 %	30 %

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Wszystkie etapy produkcji „Pitina”, począwszy od usunięcia zewnętrznej warstwy tłuszczu z surowca po dojrzewanie produktu, odbywają się na geograficznym obszarze produkcji.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

„Pitina” jest sprzedawana w całości, zapakowana próżniowo lub w atmosferze kontrolowanej.

Pakowanie może odbywać się wyłącznie na obszarze produkcji i w ramach tego samego procesu produkcji. Tego rodzaju ograniczenia dotyczące pakowania są konieczne, by zagwarantować szczególne cechy produktu. W przeciwieństwie do innych dojrzałych produktów masa, z której wytwarza się produkt „Pitina”, nie jest otoczona osłonką. Jedyną „otoczkę” i czynnik ochronny stanowi panierka z mąki kukurydzianej na powierzchni masy uformowanej w półkule. Pakowanie produktu w trakcie procesu produkcji zapobiega zatem utracie kształtu przez produkt „Pitina” i jego nadmiernemu stwardnieniu na skutek narażenia produktu na działanie wilgoci i niekontrolowanych temperatur.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Na każdym opakowaniu musi widnieć logo produktu i symbol UE.

Chronione oznaczenie geograficzne „Pitina” musi być umieszczone na etykiecie czytelną i nieusuwalną czcionką, którą można łatwo odróżnić od wszelkich innych napisów widniejących na etykiecie; bezpośrednio po oznaczeniu muszą nastąpić sformułowanie „chronione oznaczenie geograficzne” lub skrót „ChOG”.

Logo produktu przedstawiono poniżej:



4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

„Pitina” jest wytwarzana wyłącznie na terenie prowincji Pordenone, w następujących gminach: Andreis, Barcis, Cavasso Nuovo, Cimolais, Claut, Erto Casso, Frisanco, Maniago, Meduno, Montereale Valcellina, Tramonti di Sopra oraz Tramonti di Sotto.

5. Związek z obszarem geograficznym

Specyfika produktu „Pitina” opiera się na jego unikalnych właściwościach i oryginalności, które polegają na niespotykanym w innych rejonach Alp, nietypowym wykorzystaniu mięsa zwierząt łownych, owiec lub kóz oraz na metodach konserwacji, które – w przeciwieństwie do innych wyrobów na bazie mięsa – nie obejmują stosowania osłonek ani skórki, zamiast których stosuje się cienką warstwę mąki kukurydzianej w połączeniu z procesem odpowiedniego wędzenia, co umożliwia dojrzewanie produktu i zapobiega jego wysychaniu.

„Pitina” jest wytwarzana na obszarze o szczególnych warunkach ekologiczno-środowiskowych, który regionalne obserwatorium meteorologiczne (OSMER, 2011 r.) określiło jako „przedalpejską enklawę o odrębnym profilu klimatycznym charakteryzującym się rekordowymi rocznymi średnimi opadami deszczu i częstym mieszaniem się mas powietrza oraz o charakterystycznych właściwościach krajobrazu górskiego obejmującego »najniższe położone tereny zawsze pokryte śniegiem w Alpach«”.

Jeżeli chodzi o ukształtowanie terenu, obszar produkcji „Pitina” obejmuje trzy doliny – Valcellina, Val Colvera i Val Tramontina – położone w górskim regionie powyżej zachodnich płaskowyżów Friuli, między rzeką Tagliamento a rzeką Piawą. Część tego obszaru położona jest na terenie rezerwatu przyrody w Dolomitach we Friuli (Parco Naturale Dolomiti Friulane).

W przeszłości negatywny wpływ w regionie wywierały ubóstwo, emigracja i gospodarka niskotowarowa, w ramach której mięso stanowiło cenny towar, a hodowla trzody chlewnej należała do rzadkości. Białka zwierzęce pozyskiwano z mięsa owiec i kóz, których ubój następował w momencie osiągnięcia przez zwierzę wymaganego wieku, lub też z mięsa owiec i kóz, które zostały ranne lub zginęły w wąwozach, lub czasem z mięsa zwierząt łownych kopytnych, ginących w większości przypadków z rąk kłusowników.

Konieczność zakonserwowania niewielkich dostępnych ilości mięsa na jak najdłuższy okres, szczególnie zimą, doprowadziła do opracowania technik konserwacji, które w tym względzie są wspólne dla całego regionu alpejskiego i północnej części Europy, takich jak wędzenie mięsa i stabilizacja mięsa tłuszczem ze świni.

Jeżeli chodzi o wytwarzanie produktu „Pitina”, niewykorzystane mięso – najczęściej mniej cenione kawałki tusz – było krojone na duże części, oczyszczane z tłuszczu i ścięgien oraz siekane na desce do krojenia zwanej „pestadonia” ciężkim nożem o nazwie „manarin”; z uzyskanej w ten sposób masy formowano klopsiki, które doprawiano solą, przyprawami (czasem namoczonymi w winie) i dzikim koprem włoskim. Następnie klopsiki („pitine”) były obtaczane w mące kukurydzianej i wędzone w piecu („fogher” lub „fogolar”).

Seria przekazów ustnych gromadzonych przez miejscowych historyków od 1978 r. (w pracy dyplomowej autorstwa Renaty Ventorelli pt. *La cultura popolare di Andreis e la sua valle* [Kultura popularna na obszarze Andreis i w jego dolinie], Uniwersytet Urbino, rok akademicki 1981–1982) utwierdziła nas w przekonaniu, że produkt „Pitina” był powszechnie przygotowywany i spożywany w Val Tramontina i w sąsiednich dolinach na początku XIX w.

Należy również odnotować odniesienie do produktu „Pitina” i jego specyficznych właściwości w książce pt. „La valle del Colvera” [Dolina Colvery] (Mazzoli, Maniago, 1973): „[...] Pitinę wytwarzano z mięsa owiec i kóz [...]”, a także bardziej szczegółowy opis znajdujący się w wydanej w 1979 r. książce pt. „Civiltà contadina del Friuli – architettura spontanea e lavoro a Navarons” [Życie ludności wiejskiej w Friuli – spontaniczna architektura i praca w Navarons]: „Pitina to rodzaj klopsa (o średnicy ośmiu centymetrów i grubości trzech centymetrów) wytwarzanego z mięsa owiec, tryków, kóz, kozłów lub kozic. Mięso oczyszcza się z kości i zewnętrznej warstwy tłuszczu, mieli w maszynce lub ręcznie, a następnie doprawia solą, pieprzem i czosnkiem i dodaje się do niego określoną ilość tłuszczu. Następnie masa jest dokładnie mieszana i obtaczana w mące kukurydzianej. Uzyskane w ten sposób klopsiki wędzi się nad żarzącymi się węgielkami drewna jałowca. »Pitini« można przechowywać w suchym miejscu przez ponad rok” (autor użył formy „pitini”, starając się utworzyć liczbę mnogą nazwy).

O tradycji wytwarzania produktu „Pitina” w Val Tramontina wspomniano w przewodniku turystycznym V Comunità Montana z 1989 r.: „[...] na szczególną uwagę zasługuje »pitina« – produkt wytwarzany z mięsa tryka, wędzonego z domieszką rzadkich ziół aromatycznych i przypraw, dodanych w sposób umiejętny według starej, starannie strzeżonej receptury rodzinnej”.

Nazwa „Pitina” pochodzi z Val Tramontina. Z dowodów historycznych wynika, że po raz pierwszy produkt ten był wytwarzany przez mieszkańców wiosek Inglauna i Frasanèit w gminie Tramonti di Sopra i to właśnie tu w 1969 r. stowarzyszenie Pro Loco przywróciło lokalną tradycję organizowania święta Pitina, które od tamtej pory corocznie odbywa się w lipcu.

W latach 1997–2000 „Pitina” widniała na pierwszej liście produktów zagrożonych Arcigola Slow Food, nagrano materiał filmowy (Pieffe immagini, Maniago, 1999 r.) i utworzono „komitet”, aby chronić tradycję wytwarzania tego produktu i jego recepturę.

Niemal równocześnie produkt ten został umieszczony na pierwszej liście produktów tradycyjnych, sporządzonej w Regionie Autonomicznym Friuli-Wenecja Julijska zgodnie z dekretem ministerialnym nr 350/99.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

Dziennik Urzędowy Republiki Włoskiej nr 287 z dnia 9.12.2016. Specyfikacja produktu jest dostępna na stronie internetowej: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>
