

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdassa tarkoitettu tuote-eritelmän muun kuin vähäisen muutoksen hyväksymistä koskevan hakemuksen julkaiseminen

(2022/C 312/06)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa muutoshakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 ⁽¹⁾ 51 artiklassa tarkoitettulla tavalla kolmen kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

SUOJATUN ALKUPERÄNIMITYKSEN TAI SUOJATUN MAANTIETEELLISEN MERKINNÄN TUOTE-ERITELMÄN MUUN KUIN VÄHÄISEN MUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA HAKEMUS

Asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan ensimmäisen alakohdan mukainen muutoksen hyväksymistä koskeva hakemus

”Pitina”

EU-nro: PGI-IT-02332-AM01 – 21.2.2022

SAN () SMM (X)

1. Hakijaryhmä ja oikeutettu etu

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

P. +39 3356987484

Sähköposti: info@pitina-igp.it

Associazione Produttori Pitina [Pitina-tuotteen tuottajajärjestö] on 14.10.2013 annetun maa- ja metsätalousministeriön asetuksen nro 12511 13 §:n 1 momentin nojalla oikeutettu muutoshakemuksen tekemiseen.

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Italia

3. Tuote-eritelmän kohta, jota / kohdat, joita muutos koskee

- Tuotteen nimi
- Tuotteen kuvaus
- Maantieteellinen alue
- Alkuperätodisteet
- Tuotantomenetelmä
- TYhteys
- Merkinnät
- Muu [täsmennettävä]

4. Muutosten tyyppi

- Rekisteröidyn SAN:n tai SMM:n tuote-eritelmän muutos, jota ei voida pitää vähäisenä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan kolmannen alakohdan mukaisesti.
- Rekisteröidyn SAN:n tai SMM:n, jonka yhtenäistä asiakirjaa (tai vastaavaa) ei ole julkaistu, tuote-eritelmän muutos, jota ei voida pitää vähäisenä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan kolmannen alakohdan mukaisesti.

⁽¹⁾ EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

5. Muutos/muutokset

5.1. Keskeisten kohtien muuttaminen: Tuotteen kuvaus

Tuote-eritelmän 2 artiklan 4 kohdassa (Tuotteen kuvaus) ja yhtenäisen asiakirjan 3.2 kohdassa (Kuvaus 1 kohdassa nimetyistä tuotteista) ilmoitettuja suolan ja proteiinin enimmäispitoisuuksia on muutettu seuraavasti:

Suolapitoisuuden raja-arvoa on muutettu arvosta < 3,5 % arvoon < 5,3 %.

Muutoksella korjataan suolan arvossa esiintynyt kirjoitusvirhe. Nykyisessä arvossa luvut ovat virheellisesti päinvastaisessa järjestyksessä. Tämä käy selvästi ilmi vertailusta tuote-eritelmän 5 artiklan 2 kohdan 5 alakohdassa mainittuihin lukuihin, joiden mukaisesti mausteissa sallitaan vähintään 15 g ja enintään 32 g suolaa lihatahnaa kohti. Lihan paino vähenee 30–35 prosenttia kypsyttyksen aikana. Maustamisen yhteydessä jokaista tuotetta lihakilogrammaa kohden lisätään 32 g suolaa, mikä tarkoittaa, että kypsytetyssä lihassa on 47,5–49,2 g suolaa. Tämä suolapitoisuus on lähellä oikeaa 5,3 prosentin raja-arvoa eikä näin ollen vastaa tällä hetkellä voimassa olevaa virheellistä lukua. Oikea luku osoittaa yhä, että suolaa lisätään vain vähän, koska natriumkloridia käytetään perinteisesti säilöntäaineena yhdessä savustuksen kanssa.

Proteiinipitoisuuden raja-arvoa on muutettu arvosta < 28 % arvoon < 38 %.

Muutos koskee parametria ”Proteiinipitoisuus”. Pitina-tuotteen valmistuksessa käytettävää lihaa on perinteisesti saatu tuottavan vaiheen lopussa olevista vanhoista lampaista ja vuohista. ”Tuottavan vaiheen loppua” koskevien määritelmien muutokset ovat vähitellen johtaneet siihen, että tuotteen valmistuksessa käytetään aiempaa nuorempien eläinten lihaa, minkä seurauksena proteiinipitoisuus on yleensä suurempi.

Pitina-tuotteen vakiintunut proteiinipitoisuus oli aiemmin alle 28 prosenttia, mikä johtuu siitä, että ensimmäiset fyysikaalis-kemialliset arvioinnit tuotteen pitoisuuksista tehtiin vanhojen eläinten lihaa sisältävistä näytteistä, joissa proteiinipitoisuus oli alhainen. Maatalouselintarvikkeiden kulutuksen kehittyessä tuotanto laajeni ja tuotteen valmistuksessa alettiin käyttää tuotannon (lihan ja maidon) kasvatuskierroista peräisin olevien eläinten lihaa, mikä paransi lihan laatua. Proteiinipitoisuus onkin sittemmin standardoitu eniten käytetyn lihan ominaisuuksien perusteella, samalla kun perinteisiä jalostusmenetelmiä on noudatettu.

Pitina-tuotteen perinteet ja alkuperäiset ominaispiirteet ovat pysyneet muuttumattomina, sillä ne on suojattu säännöksillä, joissa määritetään enimmäisproteiinipitoisuus vähimmäisarvon sijaan, päinvastoin kuin useimmissa leikkeleillä ja/tai muita lihavalmisteita koskevissa kuvailevissa vaatimuksissa.

5.2. Muun kuin keskeisen kohdan muuttaminen: Tuotantomenetelmä

Tuote-eritelmän 5 artiklan 2 kohdan 5 alakohtaa (Jalostusvaiheet ja -menetelmät) ja yhtenäisen asiakirjan 3.3 kohtaa (Rehu ja raaka-aineet) on muutettu mausteseoksessa olevien nitraattien ja nitriittien käytön osalta. Muutoksen tarkoituksena on tehdä näiden kahden lisäaineen käytöstä vapaaehtoista.

Muutoksella lisätään ilmaisu ”voidaan käyttää” tuote-eritelmän kohtaan, joka koskee nitriittien ja nitraattien käyttöä mausteseoksessa.

Muutoksen tarkoituksena on muotoilla säännös nimenomaisesti siten, että siinä annetaan mahdollisuus olla käyttämättä nitriittejä ja nitraatteja säilöntäaineina ja/tai stabilointiaineina, koska useat tuottajat katsovat, ettei käytäntö ole olennainen vaatimusten mukaisen Pitina-tuotteen tuotannon kannalta. Muutos ei edellytä tuotteen kuvauksen muuttamista, koska lopputuotteen kuvauksen mukaisesti näitä lisäaineita on nitraattien osalta alle 100 mg/kg ja nitriittien osalta alle 25 mg/kg. Nämä ilmaisut kattavat myös sen, ettei lisäaineita ole lainkaan.

5.3. Muun kuin keskeisen kohdan muuttaminen: Tuotantomenetelmä

Tuote-eritelmän 5 artiklan 2 kohdan 6 ja 7 alakohtaa (Jalostusvaiheet ja -menetelmät) on muutettu täsmentämällä savustamis- ja kuivausvaiheita koskevia tietoja.

Muutos koskee erityisesti 6 alakohtaa, jota on muutettu täsmentämällä, että ”savustaminen voidaan korvata kuivauksella”. Lisäksi savustamisvaihetta koskevaa ympäristön lämpötilaa on muutettu raja-arvoista ”18–30 °C” raja-arvoon ”enintään 30 °C”.

Alakohdassa 7 kuivauksen keston laskemisen aloitusaikaa ”klo 24.00 kuivauksen alkamispäivänä” on muutettu, ja se kuuluu nyt ”siitä tunnista alkaen, jona kuivaus alkaa”.

Yhdessä näiden muutosten tarkoituksena on selvittää, että kuivaus- ja savustusvaiheet on mahdollista toteuttaa eri tavoin, ilman että tehdään muutoksia jo määriteltyihin vaatimuksiin. Pitina-tuotetta savustetaan vain kevyesti ja kuivaus on hellävarainen, eikä tarkasti määritetty jako kahteen perättäiseen vaiheeseen ole tarpeen, sillä kyse on pikemminkin kypsymisvaiheesta tarvittavasta vaikutusten yhdistelmästä. Pitina-tuotteen tuotantoprosessissa on toisinaan tarpeen tehdä muutoksia savustus- ja kuivausvaiheisiin. Alkuperäiset vähimmäis-, enimmäis- ja kokonaiskestot sekä polttoajat pysyvät kuitenkin samoina, ja ne on joka tapauksessa toteutettava ennen kypsytysvaihetta.

Savustustilan minimilämpötilaraja on poistettu, koska kyseessä ei ole tekninen parametri, joka vaikuttaa tuotantoprosessin tuloksiin. Lisäksi tällä tavoin voidaan kattaa myös prosessin loppuvaiheen lämpötilat, jotka voivat olla alle 18 °C, erityisesti kylminä talvikuukausina. Jotta tuote savustuu ja säilyy oikein, ainoa tärkeä lämpötilaraja, jota on tarkkailtava, on 30 °C:n enimmäislämpötila.

Myös kuivausvaiheen aloituksen laskentamenetelmää koskevaa sanamuotoa on korjattu poistamalla nykyisessä tuote-eritelmässä oleva kirjoitusvirhe. Kyseisessä kohdassa todetaan virheellisesti, että kuivausvaiheen laskenta alkaa 24 tunnin kuluttua kuivauksen todellisesta alkamisesta.

Kuvatut tarkistukset eivät aiheuta muutoksia tuotteen koostumukseen tai kuvaukseen.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”PITINA”

EU-nro: PGI-IT-02332-AM01 – 21.2.2022

SAN () SMM (X)

1. Nimi (nimet)

”Pitina”

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Italia

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus

3.1. Tuotetyyppi

Luokka 1.2 Lihavalmisteet (kuumennetut, suolatut, savustetut jne.)

3.2. Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta

Pitina valmistetaan lihaseoksesta, johon sisältyy

— pääasiassa vähärasvainen osa, joka saadaan vähintään yhdestä seuraavista eläinlajeista: lammas, vuohi, metsäkauris, kuusipeura, saksanhirvi tai gemssi

— pääasiassa rasvainen osa, joka saadaan siankyljestä tai -lavasta.

Tuote on puolipallon muotoinen, ja sen ulkopinnan väri vaihtelee kullankeltaisesta kellanruskeaan.

Sisuksen väri vaihtelee kirkkaanpunaisen ja syvän viininpunaisen välillä ja muuttuu ulkoreunaa kohti tummemmaksi. Lihaseos on vähärasvaista ja erittäin hienosyistä. Maku on täyteläinen, maittava ja tyyppillisen savumainen.

Kulutukseen saatettaessa Pitina-tuotteella on oltava seuraavat kemialliset ja fysikaaliset ominaisuudet:

Kosteuspitoisuus < 55 %

Suola < 5,3 %

Proteiini < 38 %

Nitraatit < 100 mg/kg

Nitriitit < 25 mg/kg

Paino on 100–300 grammaa.

3.3. Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)

— Raaka-aine (liha):

Pitina-tuotteen valmistuksen raaka-aineena käytetään lampaan- tai vuohenlihaa tai sorkkaeläimistä saatavaa lihaa, jonka on pääasiassa vähärasvaisen osan osalta oltava metsäkauriin, kuusipeuran, saksanhirven tai gemssin lihaa, ja pääasiassa rasvaisen osan osalta siankylkeä tai -lapaa.

Vähärasvaisen osan on koostuttava pelkästään yhden edellä mainitun lajin lihasta.

Mausteet:

Merisuola- tai vuorisuolaseos taikka niiden yhdistelmä sekä pippuri, valkosipuli, viini ja mausteyrtit; myös nitriittejä ja nitraatteja voidaan käyttää.

Seuraavat mausteyrtit sallitaan: katajanmarja, kumina tai luonnonvarainen fenkoli, fenkolin siemenet, kärsämö (*Achillea moschata*).

Kuorrutus:

maissijauho.

Raaka-aineella on oltava seuraavat ominaisuudet:

- lihan väri ja ominaisuudet: vähärasvainen punainen liha, jossa ei ole rasvakerrosta, verenvuotoa tai verenpurkauksia
- siankyljen ja -lavan väri ja ominaisuudet: punainen tai vaaleanpunainen liha ja puhtaanvalkoinen ihra.

Mekaanisesti eroteltua lihaa ei sallita.

Raaka-aineen on oltava seuraavien prosenttiosuuksien rajoissa:

	Vähintään	Enintään
Vähärasvainen osa	70 %	90 %
Rasvainen osa	10 %	30 %

3.4. Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella

Pitina-tuotteen kaikki tuotantovaiheet raaka-aineen pintarasvan kuorimisesta tuotteen kypsytämiseen saakka tapahtuvat yksilöidyllä maantieteellisellä alueella.

3.5. Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista, pakkaamista jne. koskevat erityiset säännöt

Pitina myydään kokonaisena tyhjiopakattuna tai suojakaasuun pakattuna. Se voidaan pakata ainoastaan tuotantoalueella ja osana samaa tuotantoprosessia. Pakkaamisen rajoittaminen tällä tavoin on tarpeen tuotteen erityisominaisuuksien varmistamiseksi. Pitina-lihaseosta ei muista kypsytetyistä tuotteista poiketen säilötä suolessa. Ainoa ”kääre” ja suojaava aine on lihaseoksen puolipallon muotoisella pinnalla oleva maissijauho. Kun tuote pakataan tuotantoprosessin aikana, sen muoto ei muutu eikä se kovetu liiallisesti kosteudelle altistumisen ja valvomattoman lämpötilan vuoksi.

3.6. Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt

Kaikissa pakkauksissa on oltava tuotemerkki ja EU:n tunnus. Suojattu maantieteellinen merkintä ”Pitina” on tehtävä etikettiin selkein ja lähtemättömin kirjaimin siten, että se erottuu selvästi kaikista muista etiketissä olevista merkinnöistä; välittömästi nimityksen jälkeen on merkittävä ilmaisu ”suojattu maantieteellinen merkintä” ja/tai sen kirjainlyhenne ”SMM”.

Tuotteen tunnus on nähtävissä alla.



4. Maantieteellisen alueen tarkka rajaus

Pitina-lihaa tuotetaan yksinomaan Pordenonen maakunnassa seuraavissa kunnissa: Andreis, Barcis, Cavasso Nuovo, Cimolais, Claut, Erto Casso, Frisanco, Maniago, Meduno, Montereale Valcellina, Tramonti di Sopra ja Tramonti di Sotto.

5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

Pitina-tuotteen erityisyys perustuu sen luontaisiin ominaisuuksiin ja omaperäisyyteen. Siihen käytetään Alppien alueelle epätavallisella tavalla riistan, lampaan tai vuohen lihaa, eikä säilytykseen käytetä luonnonsuolta tai kamaraa, toisin kuin muissa lihavalmisteissa. Pitina-tuotteessa on ohut maissijauhokerros, joka yhdessä hyvin toteutetun savustamisen kanssa mahdollistaa tuotteen kypsymisen ja estää sen kuivumisen. Pitina-lihaa tuotetaan alueella, jolla on tunnusomaiset ympäristöolosuhteet. Alueellinen meteorologinen observatorio (OSMER, 2011) on määritellyt sen erilliseksi esialppien alueeksi. Sen ilmastoprofiiliin kuuluu ennätyksellinen keskimääräinen vuotuinen sademäärä, ilmassojen toistuva sekoittuminen sekä vuoristomaiseman erityislaatuisuus Alppien alhaisimpana pysyvänä lumikenttänä. Maantieteellisesti Pitina-lihan tuotantoalue sijaitsee kolmessa laaksossa – Valcellina, Val Colvera ja Val Tramontina – Länsi-Friulin ylängön takana olevalla vuoristoalueella Tagliamento- ja Piave-jokien välissä. Osa alueesta on Friulin Dolomiittien luonnonpuiston alueella. Alue on kärsinyt köyhyydestä ja maastamuutosta. Se on kuulunut luontaistalouden piiriin, jossa liha on arvokas hyödyke ja sianlihan tuotanto hyvin harvinaista. Eläinproteiinia saatiin lampaista ja vuohista, jotka teurastettiin vaaditun ikäisinä, tai jotka olivat loukkaantuneet tai kuolleet rotkoon pudotessaan, ja toisinaan luonnonvaraisista sorkkaeläimistä, jotka monesti olivat peräisin salametsästyksestä. Tarve säilyttää vähäinen saatavilla oleva liha mahdollisimman pitkään erityisesti talvella johti säilyttämistekniikoiden kehittämiseen. Tällaiset tekniikat, kuten lihan savustaminen ja stabiloiminen sianihhralla, tunnetaan kaikkialla Alppien alueella ja Pohjois-Euroopassa. Pitina-tuotetta varten liha, jota ei kulutettu välittömästi ja joka yleensä oli vähemmän arvokasta ruhonosaa, paloiteltiin, siitä leikattiin pois rasva ja jänteet, ja se pilkottiin laudalla (pestadoria) raskaalla veitsellä (manarin). Massaan lisättiin suolaa, mausteita (joskus marinoituna viinissä) ja luonnonvaraista fenkolia, ja se leivottiin lihapulliksi (pitine), jotka pyöriteltiin maissijauhossa ja savustettiin tulisijalla (fogher tai fogolar). Paikallisten historioitsijoiden vuodesta 1978 keräämän suullisen tiedon (Renata Ventorellin opinnäytetyö ”La cultura popolare di Andreis e la sua valle” [kansankulttuuri Andreisissa ja sen laaksossa], Urbinon yliopisto, lukuvuosi 1981–1982) ansiosta voidaan varmasti todeta, että Pitina-lihaa valmistettiin ja kulutettiin Val Tramontinassa ja sen viereisissä laaksoissa 1800-luvun alussa. On tärkeää panna merkille teoksessa ”La valle del Colvera” (Mazzoli, Maniago, 1973) esitetty viittaus Pitina-tuotteeseen ja sen erityisominaisuuksiin: ”– Pitina valmistettiin lampaan- ja vuohenlihasta –” sekä yksityiskohtaisempi kuvaus teoksessa ”Civiltà contadina del Friuli – architettura spontanea e lavoro a Navarons” [Talonpoikaiselämää Friulissa – perinteinen arkkitehtuuri ja työ Navaronsin kylässä], joka julkaistiin vuonna 1979 ja jonka mukaan Pitina on lampaan, pässin, kutun, pukin tai vuorikauriin lihasta pyöritelty lihapulla (halkaisija 8 cm ja paksuus 3 cm). Lihasta poistetaan luut ja pintarasva, se jauhetaan koneella tai käsin, sitten maustetaan suolalla, pippurilla ja valkosipulilla, ja sen jälkeen lisätään tietty määrä rasvaa. Lihaseos sekoitetaan hyvin ja pyöritellään maissijauhossa. Lihapullat savustetaan katajasavulla. Näitä Pitini-lihapullia (tekstin laatija ehdottaa italiankieliseksi monikkomuodoksi ”pitini”) voidaan säilyttää kuivassa yli vuoden ajan.

Pitina-tuotteen perinne Val Tramontinassa mainitaan V Comunità Montanan vuoden 1989 matkaoppaassa: ”– erityismaininnan ansaitsee pässinlihasta valmistettu ”pitina”, joka on savustettu harvinaisten yrttien ja mausteiden kanssa, jotka lisätään asiantuntevasti vanhan, tiukasti varjellun sukureseptin mukaan.” Nimitys ”Pitina” on peräisin Val Tramontinasta. Ensimmäiset sitä todistettavasti valmistaneet henkilöt olivat Inglagnan ja Frasaneitin kylien asukkaat Tramonti di Sopran kunnassa. Pro Locon yhdistys elvytti vuonna 1969 paikallisen perinteen järjestämällä

Pitina-festivaalin, joka on pidetty siitä lähtien joka heinäkuu. Vuosina 1997–2000 Pitina sisältyi Arcigola-järjestön ensimmäiseen Slow Food -luetteloon uhanalaisista tuotteista. Lisäksi laadittiin video (Pieffe immagini, Maniago, 1999) ja perustettiin komitea turvaamaan perinne ja resepti. Lähes samaan aikaan tuote sisällytettiin Friuli-Venezia Giulian alueen ensimmäiseen luetteloon perinnetuotteista ministeriön asetuksen 350/99 mukaisesti.

Tuote-eritelmän julkaisutiedot

Tuote-eritelmän teksti on saatavilla kokonaisuudessaan seuraavassa osoitteessa: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

tai

menemällä suoraan maa- ja metsätalous- sekä elintarvikeministeriön verkkosivustolle (www.politicheagricole.it) ja valitsemalla ensin "Qualità" (ylhällä oikealla), sen jälkeen "Prodotti DOP IGP STG" (vasemmassa reunassa) ja lopuksi "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE".
