

Apstiprināšanas pieteikuma publikācija attiecībā uz produkta specifیکācijas grozījumu, kas nav maznozīmīgs, saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām

(2022/C 312/06)

Šī publikācija dod tiesības trīs mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas izteikt iebildumus pret šo pieteikumu atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012 ⁽¹⁾ 51. pantam.

APSTIPRINĀŠANAS PIETEIKUMS ATTIECĪBĀ UZ PRODUKTA SPECIFIKĀCIJAS GROZĪJUMU, KAS NAV MAZNOZĪMĪGS, AIZSARGĀTA CILMES VIETAS NOSAUKUMA / AIZSARGĀTAS ĢEOGRĀFISKĀS IZCELSMES NORĀDES GADĪJUMĀ

Grozījuma apstiprināšanas pieteikums saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta pirmo daļu

“Pitina”

ES Nr.: PGI-IT-02332-AM01 – 21.2.2022

ACVN () AĢIN (X)

1. Pieteikuma iesniedzēja grupa un tās likumīgās intereses

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

Tālr. +39 3356987484

E-pasts: info@pitina-igp.it

Associazione Produttori Pitina (“Pitina” ražotāju apvienība) ir tiesības iesniegt grozījuma pieteikumu atbilstīgi Lauksaimniecības, pārtikas un mežsaimniecības politikas ministrijas 2013. gada 14. oktobra Dekrēta Nr. 12511 13. panta 1. punktam.

2. Dalībvalsts vai trešā valsts

Itālija

3. Produkta specifیکācijas punkts, uz kuru attiecas grozījums vai grozījumi

- Produkta nosaukums
- Produkta apraksts
- Ģeogrāfiskais apgabals
- Izcelsmes apliecinājums
- Ražošanas metode
- Saikne
- Marķējums
- Cits [precizēt]

4. Grozījuma vai grozījumu veids

- Ar reģistrētu ACVN vai AĢIN apzīmēta produkta specifیکācijas grozījums, kuru nevar uzskatīt par maznozīmīgu saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta trešo daļu
- Ar reģistrētu ACVN vai AĢIN apzīmēta produkta specifیکācijas grozījums, kuru nevar uzskatīt par maznozīmīgu saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta trešo daļu, ja vienots dokuments (vai tā ekvivalents) attiecībā uz produktu nav publicēts.

⁽¹⁾ OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

5. Grozījums vai grozījumi

5.1. Būtisko daļu grozījums: produkta apraksts

Maksimālais sāls un olbaltumvielu saturs, kas norādīts produkta specifikācijas 2. panta (produkta apraksts) 4. punktā un vienotā dokumenta 3.2. punktā (tā produkta apraksts, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums), ir grozīts šādi.

Sāls satura robežvērtība ir grozīta no “< 3,5 %” uz “< 5,3 %”.

Grozījums ir drukas kļūdas labojums parametrā “sāls”. Pašreizējā vērtība ir drukas kļūdas rezultāts, jo tika samainīti vietām divi cipari. Tas ir skaidri redzams, salīdzinot ar skaitļiem, kas norādīti produkta specifikāciju 5. panta 2. punkta 5. apakšpunktā un kas parāda, ka garšvielās uz kilogramu gaļas masas ir atļauts pievienot vismaz 15 g un ne vairāk kā 32 g sāls: ņemot vērā svara samazināšanos par 30–35 % nogatavināšanas laikā, 32 g sāls, kas pievienoti garšvielām uz katru kilogramu svaigas gaļas, nogatavinātajā gaļā jau atbilst 47,5–49,2 g sāls, kas ir tuvu pareizajai robežvērtībai 5,3 %, taču nebūtu atbilstoši nepareizajai robežvērtībai, kas ir spēkā pašlaik. Pareizais skaitlis joprojām atbilst mazai sāls devai, jo nātrija hlorīds apvienojumā ar kūpināšanu parasti darbojas kā konservants.

Olbaltumvielu satura robežvērtība ir grozīta no “< 28 %” uz “< 38 %”.

Grozījums attiecas uz izmaiņām parametrā “olbaltumvielas”. Vēsturiski aitas un kazas, kuru gaļa tika izmantota “Pitina” ražošanā, bija veci dzīvnieki savas darba dzīves noslēgumā. Vēlāk izmaiņas uzskatos par to, kas ir “darba dzīves noslēgums”, pakāpeniski noveda pie jaunāku dzīvnieku izmantošanas, un tā rezultātā olbaltumvielu saturs mēdz būt augstāks.

Laikā, kad tika veikti no vecu dzīvnieku gaļas ar zemu olbaltumvielu saturu ražotu produktu racionālo paraugu pirmie fizikāli ķīmiskie novērtējumi, norma attiecībā uz “Pitina” bija olbaltumvielu saturs, kas mazāks par 28 %. Ražošanas paplašināšanās, reaģējot uz mūsdienu lauksaimniecības pārtikas patēriņa paradumu pastāvīgo attīstību un no ražošanas (gaļas un piena) audzēšanas cikliem nākušo dzīvnieku izmantošanu, ir uzlabojusi izmantotās gaļas kvalitāti un tādējādi novedusi pie olbaltumvielu satura standartizācijas atbilstoši visplašāk izmantotās gaļas īpašībām, vienlaikus joprojām ievērojot tradicionālās pārstrādes metodes.

“Pitina” tradīcija un sākotnējās īpašības ir saglabātas neskartas ar noteikumiem, ar kuriem precizē maksimālo olbaltumvielu saturu, nevis minimālo vērtību, kā tas ir lielākajā daļā aprakstošo prasību attiecībā uz gaļas izstrādājumiem un/vai citiem gaļas produktiem.

5.2. Nebūtisko daļu grozījums: Ražošanas metode

Produkta specifikācijas 5. panta 2. punkta (pārstrādes posmi un metodes) 5. apakšpunkts un vienotā dokumenta 3.3. punkts (barība un izejvielas) ir grozīti attiecībā uz nitrātu un nitrītu izmantošanu garšvielu maisījumā, lai padarītu šo divu piedevu izmantojumu brīvprātīgu, nevis obligātu.

Ar šo grozījumu specifikācijā par nitrītu un nitrātu izmantošanu garšvielu maisījumā tiek ieviests formulējums “pēc izvēles”.

Grozījuma mērķis ir skaidri paredzēt iespēju neizmantot nitrītus un nitrātus kā konservantus un/vai stabilizatorus, jo vairāki ražotāji uzskata, ka šī prakse nav būtiska prasībām atbilstoša produkta “Pitina” ražošanai. Šā grozījuma dēļ nav jāmaina produkta apraksts, jo gatavā produkta aprakstā ir precizēts, ka šīs piedevas ir pievienotas šādā daudzumā: nitrātiem mazāk par 100 mg/kg un nitrītiem — mazāk par 25 mg/kg, kas atbilst arī gadījumam, kad šo piedevu nav vispār.

5.3. Nebūtisko daļu grozījums: Ražošanas metode

Produkta specifikācijas 5. panta 2. punkta (pārstrādes posmi un metodes) 6. un 7. apakšpunkts ir grozīti, lai sniegtu detalizētākas specifikācijas attiecībā uz kūpināšanas un žāvēšanas posmiem.

Jo īpaši ir grozīts 6. apakšpunkts, lai precizētu, ka kūpināšanu “var aizstāt ar žāvēšanu”, un kūpināšanas vides temperatūra ir mainīta no “18–30 °C” uz “nedrīkst pārsniegt 30 °C”.

Minētā punkta 7. apakšpunktā žāvēšanas ilguma aprēķināšanas sākuma laiks ir mainīts no “24.00 dienā, kad sākas žāvēšana” uz “no stundas, kad sākas žāvēšana”.

Šo grozījumu kopējā ietekme ir tāda, ka tiek skaidri noteikta iespēja savstarpēji nomainīt žāvēšanas un kūpināšanas posmus, neskarot jau precizētās atbilstošās prasības. “Pitina” zemais kūpināšanas līmenis un žāvēšanas procesa vieglais raksturs nepieprasa abu šo darbību stingru secību, bet gan nogatavināšanas posmam nepieciešamo iedarbību apvienojumu. “Pitina” ražošanas procesā dažkārt ir savstarpēji jānomaina kūpināšanas un žāvēšanas posmi, vienlaikus joprojām saglabājot sākotnējo minimālo, maksimālo un kopējo ilgumu un degšanas laiku, un tiem jebkurā gadījumā ir jānotiek pirms nogatavināšanas posma.

Kūpināšanas telpas minimālā temperatūras robežvērtība ir atcelta, jo tas nav tehnoloģisks parametrs, kas ietekmē ražošanas procesa rezultātus, un tādējādi drīkst ietvert arī temperatūru procesa beigās, kas var būt zemāka par 18 °C, jo īpaši aukstajos ziemas mēnešos. Lai nodrošinātu pareizu produkta kūpināšanu un konservēšanu, vienīgais svarīgais temperatūras ierobežojums, kas ir jāievēro, ir maksimālā temperatūra 30 °C.

Visbeidzot, formulējums, kas attiecas uz žāvēšanas posma sākuma aprēķināšanas metodi, ir izlabots, lai novērstu redakcionālu kļūdu pašreizējā produkta specifikācijā, kurā nepareizi norādīts, ka žāvēšanas posma aprēķins sākas 24 stundas pēc žāvēšanas faktiskā sākuma.

Aprakstītie grozījumi nerada izmaiņas produkta sastāvā vai aprakstā.

VIENOTAIS DOKUMENTS

“PITINA”

ES Nr.: PGI-IT-02332-AM01 – 21.2.2022

ACVN () AĢIN (X)

1. Nosaukums vai nosaukumi

“Pitina”

2. Dalībvalsts vai trešā valsts

Itālija

3. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts

3.1. Produkta veids

1.2. grupa. Gaļas produkti (termiski apstrādāti, sālīti, kūpināti u. c.)

3.2. Tā produkta apraksts, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums

“Pitina” ražo no masas, kas sastāv no:

- pārsvarā liesas šādu sugu dzīvnieku gaļas gabaliem: aitas, kazas, stirnas, dambrieža, staltbrieža vai ģemzes;
- pārsvarā treknas cūku vēderdaļas vai plecu gaļas gabaliem.

Pēc ārējā izskata produktam “Pitina” ir puslodes forma, kuras krāsa var būt no zeltaini dzeltenas līdz dzeltenbrūnai;

griezuma vietā produkta krāsa ir no koši sarkanās līdz tumšam bordo tonim, turklāt ārējās malas virzienā krāsa kļūst tumšāka. Pārgriezta masa ir liesa un smalkšķiedraina. Tai ir pilnīga un aromātiska garša ar raksturīgu dūmojuma aromātu.

Produktu “Pitina” piedāvājot tirdzniecībā, tam ir jābūt ar šādām ķīmiskajām un fizikālajām īpašībām:

mitruma saturs: < 55 %,

sāls < 5,3 %,

olbaltumvielas < 38 %,

nitrāti < 100 mg/kg,

nitrīti < 25 mg/kg.

“Pitina” sver 100–300 g.

3.3. Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)

— Izejviela (gaļa):

“Pitina” ražošanai izmantojamās izejvielas ir aitas vai kazas gaļa vai šādu nagaiņu medījuma gaļa: stirnas, dambrieža, staltbrieža, ģemzes (izmanto pārsvarā produkta liesajai daļai), un cūku vēderdaļas un/vai plecu daļas gabals (izmanto pārsvarā produkta treknajai daļai).

Liesās daļas sastāvā ir jābūt gaļai no tikai vienas no iepriekš uzskaitītajām sugām.

Garšvielas:

tas ir jūras sāls vai akmeņsāls vai to abu maisījums kopā ar pipariem, ķiplokiem, vīnu un garšaugiem; pēc izvēles pievieno arī nitrītus un nitrātus.

Ir atļauts izmantot šādus garšaugus: kadiķogas, ķimenes vai savvaļas fenheli, fenheļa sēklas, muskusa pelašķi.

Panējums:

kukurūzas milti.

Gaļai kā izejvielai ir jāatbilst šādām prasībām:

- gaļas krāsa un īpašības: liesa, sarkana gaļa, bez taukiem, bez sīkiem asinsizplūdumiem vai hematomām;
- cūku vēderdaļas un/vai plecu gaļas krāsa un īpašības: liesums sarkanrozā krāsā un treknums sniegbaltā krāsā.

Mehanizēti atdalītu gaļu izmantot nav atļauts.

Gaļai kā izejvielai ir jāatbilst šādam procentuālajam sastāvam:

	Minimālais saturs	Maksimālais saturs
Liesuma daļa	70 %	90 %
Treknuma daļa	10 %	30 %

3.4. Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Visi “Pitina” ražošanas posmi, sākot no izejvielas zemādas tauku noņemšanas līdz produkta nogatavināšanai, notiek ražošanas ģeogrāfiskajā apgabalā.

3.5. Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakšanas u. c. īpašie noteikumi

Produktu “Pitina” pārdod veselu, vakuumpakojumā vai aizsargatmosfēras iepakojumā. To drīkst iepakot tikai ražošanas apgabalā un tā paša ražošanas procesa ietvaros. Šādi iepakojuma ierobežojumi ir nepieciešami, lai garantētu produkta specifiskās īpašības. Atšķirībā no citiem nogatavinātiem produktiem “Pitina” masa netiek iepildīta apvalkā. Produkts ir “ietīts” vienīgi kukurūzas miltu aizsargkārtā, pašu tā masu veidojot puslodes formā. Produkta iepakojšana ražošanas procesā ļauj izvairīties no tā, ka “Pitina” zaudē savu formu un pārmērīgi sacietē mitruma un nekontrolētas temperatūras ietekmē.

3.6. Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi

Uz katra iepakojuma ir jābūt produkta logotipam un ES simbolam. Aizsargātā ģeogrāfiskās izcelsmes norāde “Pitina” uz etiķetes ir jāatveido ar skaidriem un neizdzēšamiem burtiem, kas skaidri atšķiras no jebkādiem citiem uz etiķetes esošiem uzrakstiem; turpat aiz tās ir jābūt uzrakstam “aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde” un/vai tā saīsinājumam “AGIN”.

Produkta logotips ir šāds:



4. Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija

“Pitina” ražo tikai Pordenone provincē šādu pašvaldību teritorijā: Andreis, Barcis, Cavasso Nuovo, Cimolais, Claut, Erto Casso, Frisanco, Maniago, Meduno, Montereale Valcellina, Tramonti di Sopra un Tramonti di Sotto.

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

Produkta “Pitina” specifiskuma pamatā ir tā raksturīgās īpašības un oriģinalitāte, kuru pamatā ir medījuma, aitas vai kazas gaļas neparastā izmantošana, kas nekur citur Alpos nav novērota, kā arī konservēšanas metodes, kas atšķirībā no citiem izstrādājumiem, kuru pamatā ir gaļa, neietver apvalkus vai mizu, bet gan plānu kukurūzas miltu kārtiņu, kas kopā ar prasmīgi veiktu kūpināšanu ļauj šim produktam nogatavināties un nepieļauj, ka tas pārāk sažūst. “Pitina” ražo apgabalā ar īpašiem ekoloģiskajiem un vides apstākļiem, ko Reģionālā meteoroloģiskā observatorija (OSMER, 2011) ir definējusi kā “Priekšalpu anklāvu ar autonomu klimata profilu, kam raksturīgs rekordliels gada vidējais nokrišņu daudzums un bieža gaisa masu sajaukšanās, kā arī tās kalnu ainavas specifiskums, kurā atrodas zemākais Alpu pastāvīgais firns”. Ģeogrāfiski “Pitina” ražošanas apgabals atrodas trijās ielejās — Valcellīnas, Valkoveras un Valtramontīnas — kalnu reģionā virs Rietumfriuli augstajiem līdzenumiem starp Taljamento un Pjaves upēm. Daļa no šā apgabala atrodas Friuli Dolomītu dabas parkā. Šis reģions vēsturiski bija pakļauts nabadzības, emigrācijas un izdzīvošanas ekonomikas negatīvajai ietekmei, gaļa tajā bija dārga prece un cūkkopība bija ārkārtīgi reti sastopama. Dzīvnieku olbaltumvielas nodrošināja aitas un kazas, kuras nokāva, kad tās bija sasniegušas vajadzīgo vecumu vai, iespējams, kad tās bija savainojušās vai iekritušas kādā aizā, un dažkārt arī tādu nagaiņu gaļa, kurus vairumā gadījumu nometēja malumednieki. Nepieciešamība pēc iespējas ilgāk saglabāt nelielo pieejamās gaļas daudzumu, jo īpaši ziemā, noveda pie tādu konservēšanas metožu izstrādes, kas ir kopīgas visam Alpu reģionam un Ziemeļeiropai, piemēram, gaļas kūpināšana un tās stabilizēšana ar cūku taukiem. “Pitina” gadījumā gaļas pārpalikumus, visbiežāk mazāk iecienītos izcirtņus, rupji sagrieza, attīrīja no taukiem un cīpslām un sasmalcināja uz dēliša, ko sauc par “*pestadoria*”, ar smagu nazi, ko sauc par “*manarin*”; no šīs masas izveidoja frikadeles, pievienojot sāli, garšvielas (dažkārt izmērcētas vīnā) un savvaļas fenheli. Frikadeles (“*pitine*”) pēc tam apviļāja kukurūzas miltos un kūpināja pavardā (“*fogher*” vai “*fogolar*”). Virkne mutisku liecību, kuras kopš 1978. gada apkopojusi vietējie vēsturnieki (Renata Vettorelli diplomdarbā ar nosaukumu “*La cultura popolare di Andreis e la sua valle*” Urbīno Universitātē 1981./1982. akadēmiskajā gadā), ļauj pārliecināti apgalvot, ka 19. gadsimta sākumā “Pitina” gatavošana un patērēšana gan Valtramontīnā, gan blakus esošajās ielejās bija plaši izplatīta. Ir svarīgi arī atzīmēt atsauci uz “Pitina” un tā īpašajām iezīmēm grāmatā “*La valle del Colvera*” (Mazzoli, Maniago, 1973): “(..) “Pitina” gatavoja no aitas un kazas gaļas”, kā arī sīkākā aprakstā, kas sniegts 1979. gadā publicētajā grāmatā “*Civiltà contadina del Friuli — architettura spontanea e lavoro a Navarons*”: ““Pitina” ir saplacināta frikadele (astoņu centimetru diametrā un trīs centimetru biezumā) no aitas, auna, kazas, āža vai ģemzes gaļas. Pēc tam, kad zemādas tauki ir noņemti, gaļu atkaulo un samaļ mehānizēti vai ar rokām, tad apkaisa ar sāli, pipariem un ķiplokiem un pievieno noteiktu daudzumu tauku. Masu labi samaisa un apviļā kukurūzas miltos. Frikadeles kūpina virs kvēlojošām kadiķkoka ogleņiem. Iegūtos “*pitini*” [“*pitini*” ir autora mēģinājums izveidot nosaukumu daudzskaitlī] var uzglabāt sausā vietā pat gadu un ilgāk.”

“Pitina” tradīcija Valtramontīnā ir minēta V *Comunità Montana* 1989. gada “Tūristu ceļvedī”: “(..) īpaši vajadzētu pieminēt “*pitina*”, tas ir produkts no auna gaļas, kas kūpināts ar reti sastopamiem aromātiskajiem garšaugiem un kam prasmīgi pievienotas garšvielas saskaņā ar senu ģimenes recepti, kuru stingri sargā un nevienam neatklāj.” Nosaukums “Pitina” ir cēlies no Valtramontīnas. Saskaņā ar vēsturiskām liecībām šā produkta pirmie ražotāji bija *Inglagna* un *Frasaneit* ciematu iedzīvotāji *Tramonti di Sopra* pašvaldībā, un šajā vietā kopš 1969. gada apvienība *Pro Loco* atdzīvināja

vietējo tradīciju, rīkojot *Pitina* festivālu, kuru kopš tā laika rīko katru gadu jūlijā. Laikposmā no 1997. līdz 2000. gadam organizācija *Arcigola Slow Food* iekļāva "Pitina" pirmajā apdraudēto produktu sarakstā, tika izveidots videoieraksts (*Pieffe immagini, Maniago*, 1999), kā arī nodibināta komiteja nolūkā aizsargāt šo tradīciju un recepti. Gandrīz tajā pašā laikā šis produkts tika iekļauts pirmajā Friuli–Venēcijas Džūlijas reģiona tradicionālo produktu sarakstā, kas tika izveidots saskaņā ar Ministrijas dekrētu 350/99.

Atsauce uz produkta specifیکācijas publikāciju

Produkta specifیکācijas pilnais teksts ir pieejams tīmekļa vietnē <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

vai

tieši atverot Lauksaimniecības, pārtikas un mežsaimniecības politikas ministrijas mājaslapu (www.politicheagricole.it), klikšķinot uz "Qualità" (ekrāna augšdaļas labajā pusē), tad uz "Prodotti DOP IGP STG" (ekrāna kreisajā malā) un, visbeidzot, uz "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE".
