



Ediția în limba română

## Comunicări și informări

Anul 65

17 august 2022

### Cuprins

#### II Comunicări

COMUNICĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

##### Comisia Europeană

2022/C 312/01	Nonoposiție la o concentrare notificată (Cazul M.10835 – ALLIANZ / DALMORE / AMBER / TIDEWAY) <sup>(1)</sup> .....	1
2022/C 312/02	Nonoposiție la o concentrare notificată (Cazul M.10718 – KINGSPAN / ONDURA) <sup>(1)</sup> .....	2
2022/C 312/03	Nonoposiție la o concentrare notificată (Cazul M.10836 – EQUINOR / SSE / TRITON POWER) <sup>(1)</sup> .....	3

#### IV Informări

INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

##### Comisia Europeană

2022/C 312/04	Rata de schimb a monedei euro — 16 august 2022 .....	4
---------------	--	---

#### V Anunțuri

ALTE ACTE

##### Comisia Europeană

2022/C 312/05	Publicarea documentului unic modificat ca urmare a aprobării unei modificări minore în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al doilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012.....	5
---------------	---	---

# RO

<sup>(1)</sup> Text cu relevanță pentru SEE.

Publicarea unei cereri de aprobare a unei modificări care nu este minoră a caietului de sarcini al unui produs, în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare.....

## II

*(Comunicări)*COMUNICĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI  
ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

## COMISIA EUROPEANĂ

**Nonopозиție la o concentrare notificată****(Cazul M.10835 – ALLIANZ / DALMORE / AMBER / TIDEWAY)****(Text cu relevanță pentru SEE)**

(2022/C 312/01)

La 10 august 2022, Comisia a decis să nu se opună concentrării notificate menționate mai sus și să o declare compatibilă cu piața internă. Prezenta decizie se bazează pe articolul 6 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului <sup>(1)</sup>. Textul integral al deciziei este disponibil doar în limba engleză și va fi făcut public după ce vor fi eliminate orice secrete de afaceri pe care le-ar putea conține. Va fi disponibil:

- pe site-ul internet al Direcției Generale Concurență din cadrul Comisiei, în secțiunea consacrată concentrărilor (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Acest site internet oferă diverse facilități care permit identificarea deciziilor de concentrare individuale, inclusiv întreprinderea, numărul cazului, data și indexurile sectoriale;
- în format electronic, pe site-ul internet EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=ro>), cu numărul de document 32022M10835. EUR-Lex permite accesul online la legislația europeană.

---

<sup>(1)</sup> JOL 24, 29.1.2004, p. 1.

**Nonopozitie la o concentrare notificata**  
**(Cazul M.10718 – KINGSPAN / ONDURA)**

**(Text cu relevanta pentru SEE)**

(2022/C 312/02)

La 8 august 2022, Comisia a decis sa nu se opuna concentrarii notificate mentionate mai sus si sa o declare compatibila cu piata internă. Prezenta decizie se bazeaza pe articolul 6 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului <sup>(1)</sup>. Textul integral al deciziei este disponibil doar in limba engleza si va fi facut public dupa ce vor fi eliminate orice secrete de afaceri pe care le-ar putea contine. Va fi disponibil:

- pe site-ul internet al Directiei Generale Concurenta din cadrul Comisiei, in sectiunea consacrata concentrarilor (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Acest site internet ofera diverse facilitati care permit identificarea deciziilor de concentrare individuale, inclusiv intreprinderea, numarul cazului, data si indexurile sectoriale;
- in format electronic, pe site-ul internet EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=ro>), cu numarul de document 32022M10718. EUR-Lex permite accesul online la legislatia europeana.

---

<sup>(1)</sup> JOL 24, 29.1.2004, p. 1.

**Nonopozitie la o concentrare notificata**  
**(Cazul M.10836 – EQUINOR / SSE / TRITON POWER)**

(Text cu relevanță pentru SEE)

(2022/C 312/03)

La 11 august 2022, Comisia a decis să nu se opună concentrării notificate menționate mai sus și să o declare compatibilă cu piața internă. Prezenta decizie se bazează pe articolul 6 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului <sup>(1)</sup>. Textul integral al deciziei este disponibil doar în limba engleză și va fi făcut public după ce vor fi eliminate orice secrete de afaceri pe care le-ar putea conține. Va fi disponibil:

- pe site-ul internet al Direcției Generale Concurență din cadrul Comisiei, în secțiunea consacrată concentrărilor (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Acest site internet oferă diverse facilități care permit identificarea deciziilor de concentrare individuale, inclusiv întreprinderea, numărul cazului, data și indexurile sectoriale;
- în format electronic, pe site-ul internet EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=ro>), cu numărul de document 32022M10836. EUR-Lex permite accesul online la legislația europeană.

---

<sup>(1)</sup> JOL 24, 29.1.2004, p. 1.

## IV

(Informări)

INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE  
UNIUNII EUROPENE

## COMISIA EUROPEANĂ

Rata de schimb a monedei euro <sup>(1)</sup>

16 august 2022

(2022/C 312/04)

1 euro =

Moneda	Rata de schimb	Moneda	Rata de schimb		
USD	dolar american	1,0131	CAD	dolar canadian	1,3076
JPY	yen japonez	136,11	HKD	dolar Hong Kong	7,9449
DKK	coroana daneză	7,4368	NZD	dolar neozeelandez	1,6012
GBP	lira sterlină	0,84218	SGD	dolar Singapore	1,3980
SEK	coroana suedeză	10,5365	KRW	won sud-coreean	1 329,66
CHF	franc elvețian	0,9625	ZAR	rand sud-african	16,6556
ISK	coroana islandeză	140,30	CNY	yuan renminbi chinezesc	6,8767
NOK	coroana norvegiană	9,8428	HRK	kuna croată	7,5100
BGN	leva bulgărească	1,9558	IDR	rupia indoneziană	14 968,68
CZK	coroana cehă	24,540	MYR	ringgit Malaiezia	4,5245
HUF	forint maghiar	406,20	PHP	peso Filipine	56,602
PLN	zlot polonez	4,7043	RUB	rubla rusească	
RON	leu românesc nou	4,8820	THB	baht thailandez	35,930
TRY	lira turcească	18,1994	BRL	real brazilian	5,1835
AUD	dolar australian	1,4463	MXN	peso mexican	20,1595
			INR	rupie indiană	80,3745

(<sup>1</sup>) Sursă: rata de schimb de referință publicată de către Banca Centrală Europeană.

## V

(Anunțuri)

## ALTE ACTE

## COMISIA EUROPEANĂ

**Publicarea documentului unic modificat ca urmare a aprobării unei modificări minore în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al doilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012.**

(2022/C 312/05)

Comisia Europeană a aprobat această modificare minoră în temeiul articolului 6 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul delegat (UE) nr. 664/2014 al Comisiei <sup>(1)</sup>.

Cererea de aprobare a acestei modificări minore poate fi consultată în baza de date eAmbrosia a Comisiei.

## DOCUMENT UNIC

## „RIGOTTE DE CONDRIEU”

Nr. UE: PDO-FR-0782-AM02 — 11.05.2022

## DOP (X) IGP ( )

1. **Denumirea (denumirile)**

„Rigotte de Condrieu”

2. **Statul membru sau țara terță**

Franța

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**3.1. *Tipul produsului*

Clasa 1.3. Brânzeturi

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

„Rigotte de Condrieu” desemnează o brânză de mici dimensiuni fabricată din lapte de capră crud, integral, nestandardizat. Brânza este obținută dintr-un coagul de tip lactic și este formată dintr-o pastă moale, nepresată.

La sfârșitul perioadei minime de maturare (opt zile de la data scoaterii preparatului din formă), brânza are forma unui mic disc cu diametrul de 4,2-5 cm și înălțimea de 1,9-2,4 cm. Greutatea acestuia în urma unei perioade de maturare prelungite nu poate fi mai mică de 30 de grame.

Brânza prezintă o floră exterioară formată din mucegaiuri de culoare ivorie, albă sau albastră. Pasta acestei brânze este de culoare albă până la ivorie, fermă și netedă. Conținutul de grăsime este de cel puțin 40 g la 100 g de brânză după uscarea completă, iar cel de substanță uscată nu poate fi mai mic de 40 g la 100 g de brânză.

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

La degustare dezvoltă arome de tip alune, vegetație, zer, iar gustul sărat are o intensitate moderată.

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

Rația de bază anuală a caprelor este formată în principal din furaje grosiere produse în cadrul ariei geografice delimitate.

Furajele grosiere sunt formate din iarbă proaspătă, fân uscat, produs pe pășuni permanente sau temporare și, în general, din plantele consumate pe pășuni, din lucernă uscată având un conținut proteic sub 20 %, precum și din alte culturi furajere nefermentate care nu conferă laptelui gusturi neplăcute: cereale care nu au ajuns la maturitate, proteice, oleaginoase, tuberculi și leguminoase, care sunt incluse în componența furajelor.

În completare, în alimentația caprelor este autorizată utilizarea fânului semiuscăt înfoliat, cu condiția ca acesta să conțină materie uscată în proporție de minimum 55 % și să provină de la primul cosit al pășunilor exploatației.

Caprele sunt scoase la pășunat sau sunt hrănite cu furaj verde provenit din aria geografică delimitată, atunci când condițiile climatice permit acest lucru, și în cursul unei perioade de minimum 120 de zile pe an.

Cantitatea anuală de furaje complementare distribuită caprelor nu poate depăși 350 kg de materie brută pentru o capră. Există o listă stabilită a furajelor complementare autorizate. În hrana animalelor sunt autorizate numai produsele vegetale, subprodusele și furajele complementare obținute din produse netransgenice.

Se preferă aprovizionarea cu furaje și furaje complementare din cadrul ariei geografice delimitate.

Furajele și furajele complementare care provin din afara ariei geografice delimitate nu pot reprezenta, în ansamblu, mai mult de 20 % din materia uscată consumată de animale

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Producerea și prelucrarea laptelui, precum și maturarea brânzeturilor trebuie să aibă loc în aria geografică delimitată.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

—

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

În afara mențiunilor obligatorii prevăzute în reglementările referitoare la etichetarea și prezentarea produselor alimentare, fiecare brânză care poartă denumirea de origine „Rigotte de Condrieu” sau, cel puțin, fiecare unitate de vânzare pentru consumator se introduce pe piață purtând o etichetă pe care trebuie să figureze, în același câmp vizual, respectiva denumire de origine, înscrisă cu caractere de dimensiuni cel puțin egale cu două treimi din dimensiunile celor mai mari caractere de pe etichetă, precum și simbolul DOP al Uniunii Europene.

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

„Rigotte de Condrieu” este produsă în zona masivului Pilat, situat la sud-vest de orașul Lyon. Suprafața ocupată de masiv intersectează două departamente, Rhône și Loire, și face parte din regiunea Rhône-Alpes. Producerea laptelui, transformarea acestuia în brânză și maturarea acesteia trebuie să fie realizate pe teritoriul următoarelor comune: Comune din departamentul Rhône:

Comune incluse integral: Ampuis, Condrieu, Echaldas, Les Haies, Loire-sur-Rhône, Longes, Sainte-Colombe, Saint-Cyr-sur-Rhône, Saint-Romain-en-Gal, Trèves, Tupin-et-Semons.

Comune incluse parțial, excluzând regiunile urbane: Givors, Saint-Romain-en-Gier.

Comune din departamentul Loire:

Comune incluse integral: 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.



Comune incluse parțial, excluzând regiunile urbane: Saint-Chamond, Saint-Etienne.

## 5. Legătura cu aria geografică

Caracteristicile naturale ale masivului Pilat, precum și ponderea semnificativă a furajelor locale în hrana animalelor și metodele tradiționale de prelucrare au un impact asupra caracterului distinctiv și a aromelor caracteristice acestei brânze mici de capră, „Rigotte de Condrieu”, care se bucură de o reputație de peste un secol.

Aria geografică de producție a brânzei „Rigotte de Condrieu” se caracterizează prin factori naturali și umani determinanți. Poziția sa în cadrul unui masiv muntos conferă teritoriului caracteristici precum influențe climatice variate, un profil geomorfologic marcat de prezența pantei, soluri brune, acide, superficiale și o biodiversitate importantă.

Acest fapt atrage o varietate a tipurilor de producție agricolă, în cadrul cărora creșterea caprelor ocupă în mod tradițional un loc important și și-a menținut un dinamism remarcabil.

Masivul Pilat este un masiv muntos de altitudine medie delimitat de văi la nord-vest și la est (văile râurilor Gier și Ondaine și a fluviului Rhône) și de dealul Eteize la sud. Acesta constituie în cadrul Masivului Central un masiv foarte atipic, având o geologie complexă, soluri acide și ușoare, un peisaj montan veritabil și pante foarte pronunțate. Masivul se caracterizează prin prezența rocilor vechi vulcanice și metamorfice. Acolo se găsesc așa-numitele „chirats”, formațiuni geologice rare compuse din grămezi de roci cimentate specifice. Compoziția chimică a acestor soluri este destul de omogenă: bogată în siliciu și săracă în fier. Acești parametri sunt favorabili dezvoltării solurilor acide.

Masivul Pilat este punctul de întâlnire a influențelor climatice atlantice, mediteraneene și continentale. Indicii pluviometrici și de temperatură sunt în mare măsură influențați de relieful bine definit al zonei. Indicii pluviometrici se mențin în intervale moderate cuprinse între 580 și 1000 mm, ploile fiind distribuite neuniform pe parcursul anului: verile sunt marcate de secetă. Clima din Pilat se caracterizează, de asemenea, prin vânturi frecvente și puternice.

Pătura vegetală naturală a zonei aparține nivelurilor colinar și montan. În pofida altitudinilor modeste și a unei poziții continentale și meridionale, se remarcă specificul montan al vegetației din masivul Pilat.

Peisajele zonei sunt dominate de vârfurile muntoase. Satele sunt adunate și se află în zonele înalte (promontorii), între crestele („crêts”) acoperite de lande de munte și de păduri de rășinoase și văile încadrate de versanți abrupti.

Jumătate din teritoriu este împădurit, iar suprafața agricolă utilă (SAU), care reprezintă numai 36 % din teritoriu, este ocupată în proporție de aproape 80 % de suprafețe furajere, din care două treimi sunt constituite din pășuni naturale.

Diversitatea remarcabilă a florei observată în masivul Pilat (între 40 și 60 de specii pe tip de pășune) a permis recunoașterea a numeroase astfel de pășuni drept habitate de interes comunitar, în temeiul Directivei privind habitatele.

Cea mai mare parte a florei face parte din categoria speciilor acidofile și acidocline. Cele mai reprezentative specii sunt gramineele, precum ovăsciorul, unele leguminoase, printre care ghizdeiul, precum și alte tipuri, precum șopârlița sau mușcata-dracului.

Masivul Pilat este o zonă cu tradiție în domeniul creșterii caprelor în cadrul exploatațiilor de policultură-zootehnie, unde îngrijirea caprelor, rezervată inițial femeilor, a permis o diversificare.

Creșterea caprelor s-a dezvoltat în special în zonele mai uscate ale masivului Pilat, care sunt cel mai puțin propice creșterii bovinelor, încă din secolul al XVIII-lea. În mod tradițional, exploatațiile din zonă produceau, în același timp, brânză de vacă și brânză de capră. Brânza de vacă era destinată în primul rând consumului propriu, astfel încât să se poată vinde brânza de capră, a cărei valoare este mai ridicată.

În cadrul sistemelor cu productivitate limitată, capra aducea un plus de eficacitate economică, utilizând suprafețe care nu erau potrivite pentru creșterea bovinelor. Era astfel posibilă producerea unei cantități mai mari de lapte din utilizarea aceleiași suprafețe.

Proximitatea punctelor de consum (Lyon și Saint-Étienne) explică dimensiunile mici ale acestei brânze, care era adaptată uscării și ulterior maturării rapide. Alegerea formelor mici, de aproximativ 7 cm diametru, permitea diferențierea calupurilor de brânză de capră de cele de vacă, pentru acestea din urmă utilizându-se forme mai mari. Această alegere se explică și prin faptul că laptele de capră produs de fiecare exploatație era în cantități mici, având în vedere că și turmele de capre erau mici.

Conform tradiției, laptele de capră utilizat este crud, integral, nestandardizat. Procedeele de prelucrare sunt adaptate la producția unui coagul de tip lactic, însoțită de maturarea și acidifierea laptelui. Însămânțarea cu bacterii lactice se face de preferință cu ajutorul zerului provenind din covășirea precedentă. Punerea în formă trebuie să respecte structura coagulului, iar acesta nu trebuie să fi fost supus tăierii, prescurgerii sau malaxării. În primele 12 ore după punerea în formă se efectuează întoarcerea, care este însoțită de sărarea uscată, pe ambele fețe.

După opt zile de la scoaterea sa din formă, brânza „Rigotte de Condrieu” prezintă caracteristicile care îi sunt specifice.

„Rigotte de Condrieu” se caracterizează prin următorii factori:

- dimensiunile sale mici (un mic disc cu greutatea puțin peste 30 g),
- flora sa exterioară fină, de culoare albă, ivorie sau albastră,
- textura pastei sale, care este fermă, netedă, fără găuri și care trebuie să devină moale atunci când este gustată,
- aromele sale de tip alune, vegetație, zer, gustul sărat de o intensitate moderată.

Solurile acide, nisipoase, superficiale, care sunt caracteristice zonei, precum și condițiile climatice locale speciale și practicile zootehnice au permis formarea și întreținerea unor pășuni cu floră foarte diversă și specifică mediilor acide.

Diversitatea florei și structura botanică a pășunilor din cadrul ariei geografice delimitate influențează conținutul de elemente liposolubile din compoziția laptelui. Acestea permit, printre altele, dezvoltarea unei flore microbiene regăsite ulterior în zerurile care sunt utilizate pentru însămânțarea laptelui înainte de covășire și care permit maturarea brânzei și formarea aromelor.

Prin urmare, metodele zootehnice utilizate în cadrul producției de „Rigotte de Condrieu”, care favorizează utilizarea resurselor locale, producția de furaje locale, pășunatul sau hrănirea cu furaje verzi și scoaterea animalelor la pășunat, permit reflectarea optimă a specificului ariei geografice delimitate.

Utilizarea unui lapte crud și integral, precum și însămânțarea predilectă cu zer provenit dintr-o covășire precedentă păstrează de asemenea flora din lapte.

Procedeele de prelucrare cu ajutorul unor elemente lactice, precum și utilizarea unei forme care respectă structura coagulului permit obținerea texturii omogene și netede a pastei brânzei „Rigotte de Condrieu”. De asemenea, întoarcerea prevăzută după punerea în formă și sărarea uscată pe ambele fețe asigură distribuția uniformă a sării. Aceste tehnici de prelucrare permit obținerea unei brânze cu pastă fermă, omogenă, care să devină moale atunci când este gustată.

Poziția geografică a masivului Pilat în apropierea unor puncte importante de consum, prezența vântului în zonă – în mod tradițional, „Rigotte de Condrieu” era pusă la uscat într-un fel de dulap cu grilaj („chasière”), în aer liber –, precum și organizarea exploatațiilor producătoare au condus la elaborarea unor brânze de capră de mici dimensiuni. Dimensiunile mici ale acestei brânze implică o uscare destul de rapidă, completată de o etapă de maturare.

Caracteristicile mediului natural, împreună cu rolul important deținut de furajele locale în alimentația animalelor și cu priceperea în privința prelucrării, care favorizează scurgerea și păstrează flora din lapte, conferă acestei brânze de mici dimensiuni (cu diametrul cuprins între 4,2 și 5 cm) o floră fină de suprafață, de culori diverse, conformă tradiției de comercializare a acestui tip de brânză în etape diferite de maturare, precum și arome elaborate de tip alune, vegetație, zer, și un gust sărat de o intensitate moderată.

Datorită caracteristicilor sale, această brânză de mici dimensiuni care a fost creată în zona Masivului Pilat începând cu sfârșitul secolului al XVIII-lea și-a câștigat treptat notorietatea în plan regional. A fost numită „Rigotte”, apoi „Rigotte de Condrieu”, după numele cantonului Condrieu, care a fost, până la dezvoltarea vaselor cu aburi la mijlocul secolului al XIX-lea, un centru comercial foarte activ în zona Rhône. Studiul elaborat în 1927 de Guicherd și Ponsart, „L'Agriculture du Rhône en 1926” („Agricultura în zona Rhône în anul 1926”) atesta deja brânza „Rigotte de Condrieu” ca fiind una dintre primele două cele mai remarcabile brânzeturi de capră din departamentul Rhône.

### **Trimitere la publicarea caietului de sarcini**

[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)

**Publicarea unei cereri de aprobare a unei modificări care nu este minoră a caietului de sarcini al unui produs, în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare**

(2022/C 312/06)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de modificare în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului (<sup>(1)</sup>), în termen de trei luni de la data prezentei publicări.

CERERE DE APROBARE A UNEI MODIFICĂRI CARE NU ESTE MINORĂ A CAIETULUI DE SARCINI AL UNEI DENUMIRI DE ORIGINE PROTEJATE/INDICAȚII GEOGRAFICE PROTEJATE

**Cerere de aprobare a unei modificări în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) primul paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012.**

„Pitina”

Nr. UE: PGI-IT-02332-AM01 – 21.2.2022

DOP ( ) IGP (X)

**1. Grupul solicitant și interesul legitim**

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

Tel. +39 3356987484

E-mail: info@pitina-igp.it

Associazione Produttori Pitina [Asociația producătorilor de „Pitina”] este îndreptățită să depună o cerere de modificare în temeiul articolului 13 alineatul (1) din Decretul Ministerului Politicilor Agricole, Alimentare și Forestiere nr. 12511 din 14.10.2013.

**2. Statul membru sau țara terță**

Italia

**3. Punctul din caietul de sarcini care face obiectul modificării (modificărilor)**

- Denumirea produsului
- Descrierea produsului
- Aria geografică
- Dovada originii
- Metoda de obținere
- Legătura
- Etichetarea
- Altele [de precizat]

**4. Tipul modificării (modificărilor)**

- Modificare a caietului de sarcini al unei DOP sau al unei IGP înregistrate, care nu trebuie considerată minoră în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012.
- Modificare a caietului de sarcini al unei DOP sau al unei IGP înregistrate pentru care nu a fost publicat un document unic (sau un echivalent al acestuia), modificare ce nu trebuie considerată minoră în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012.

(<sup>1</sup>) JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

## 5. Modificare (modificări)

### 5.1. Modificarea unor elemente esențiale: Descrierea produsului

Conținutul maxim de sare și de proteine indicat la articolul 2 alineatul (4) din caietul de sarcini al produsului (Descrierea produsului) și la punctul 3.2 din documentul unic (Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1) a fost modificat după cum urmează.

Valoarea-limită pentru conținutul de sare a fost modificată de la „< 3,5 %” la „< 5,3 %”.

Scopul modificării este corectarea unei erori materiale în cadrul parametrului referitor la „sare”. Valoarea actuală este rezultatul unei erori de redactare în care au fost inversate cele două cifre. Acest lucru reiese în mod clar din compararea cu cifrele indicate la articolul 5 punctul 2 subpunctul 5 din caietul de sarcini, care arată că se permite o cantitate de sare de minimum 15 g și de maximum 32 g în condimentele utilizate pentru un kilogram de pastă de carne; dată fiind reducerea cu 30-35 % a greutateii în timpul maturării, cele 32 g de sare adăugate cu condimentele pentru fiecare kilogram de carne proaspătă devin 47,5-49,2 g de sare în carnea maturată, adică aproape de limita corectă de 5,3 %, și nu ar fi compatibile cu limita incorectă aflată în vigoare în prezent. Cifra corectă este, totuși, coerentă cu un dozaj redus de sare, având în vedere faptul că la rolul de conservant al clorurii de sodiu se adaugă, în mod tradițional, cel al afumării.

Valoarea-limită pentru conținutul de proteine a fost modificată de la „< 28 %” la „< 38 %”.

Scopul modificării este ajustarea parametrului referitor la „proteine”. În trecut, ovinele și caprinele a căror carne era utilizată pentru producția de „Pitina” erau animale bătrâne, aflate la sfârșitul „carierii”. Schimbările ulterioare ale conceptului de „sfârșit de carieră” au dus la utilizarea unor animale tot mai tinere, consecința fiind un conținut de proteine diferit, mai ridicat.

Atunci când au fost efectuate primele teste de evaluare fizico-chimică pe baza unor eșantioane raționale, obținute din carnea unor animale cu vârstă înaintată și conținut proteic redus, norma era ca „Pitina” să conțină mai puțin de 28 % proteine. Extinderea producției, ca reacție la evoluțiile continue ale obiceiurilor moderne legate de consumul produselor agroalimentare, și utilizarea animalelor rezultate din ciclurile de creștere în scop de producție (carne și lapte) au îmbunătățit caracteristicile calitative ale cărnii utilizate, ceea ce a dus la standardizarea conținutului de proteine în funcție de caracteristicile cărnurilor utilizate cel mai des, fiind respectate, totodată, metodele de prelucrare istorice.

Tradiția și caracteristicile inițiale ale produsului „Pitina” rămân intacte, chiar dacă în reglementări este prevăzut un conținut de proteine „maxim”, nu „minim”, ca în cazul majorității descrierilor cu caracter normativ ale mezelurilor și/sau ale altor produse pe bază de carne.

### 5.2. Modificarea unor elemente neesențiale: Metoda de obținere

Articolul 5 punctul 2 subpunctul 5 din caietul de sarcini (Etaple și metodele prelucrării) și punctul 3.3 din documentul unic (Hrană pentru animale și materii prime) au fost modificate în ceea ce privește utilizarea nitraților și a nitriților în amestecul de condimente, astfel încât utilizarea acestor doi aditivi să fie facultativă, nu obligatorie.

Modificarea introduce cuvântul „facultativ” în dispoziția referitoare la utilizarea nitriților și a nitraților în amestecul de condimente.

Scopul modificării este de a oferi în mod explicit posibilitatea de a nu se utiliza nitriți și nitrați drept conservanți și/sau stabilizatori, deoarece unii producători nu consideră că această practică este esențială pentru obținerea unui produs „Pitina” ce îndeplinește cerințele prevăzute. Această schimbare textuală nu implică modificarea descrierii produsului, deoarece dispoziția care descrie produsul finit indică prezența acestor aditivi în cantități mai mici de 100 mg/kg în cazul nitraților și mai mici de 25 mg/kg în cazul nitriților, permițând, astfel, și absența lor.

### 5.3. Modificarea unor elemente neesențiale: Metoda de obținere

La articolul 5 (Etaple și metodele prelucrării) punctul 2 subpunctele 6 și 7 din caietul de sarcini al produsului, au fost modificate și mai clar detaliate dispozițiile referitoare la afumare și uscare.

Mai exact, punctul 6 a fost modificat pentru a se preciza că operațiunea de afumare „poate fi alternată cu uscarea”, iar dispoziția privind temperatura mediului la afumare a fost modificată din „18-30 °C” în „nu trebuie să depășească 30 °C”.

La punctul 7, momentul de la care se calculează durata uscării a fost modificat din „ora 24:00 a zilei în care începe uscarea” în „din ora în care începe uscarea”.

Efectul combinat al acestor modificări este de a se oferi în mod explicit posibilitatea alternării etapelor uscării și afumării, cu respectarea cerințelor aferente deja prevăzute. Gradul redus de afumare a produsului „Pitina” și caracterul delicat al procesului de uscare nu impun neapărat o succesiune rigidă a celor două operațiuni, ci o îmbinare a unor efecte necesare pentru etapa maturării. În cadrul metodelor de producție utilizate pentru a obține „Pitina”, uneori este necesară alternarea afumării cu uscarea, fiind însă totodată menținute duratele minime și maxime și durata totală a combustiei, iar aceasta trebuie, în orice caz, să precedă maturarea.

A fost eliminată limita minimă a temperaturii mediului la afumare, deoarece nu era, de fapt, un parametru tehnologic care să influențeze rezultatul procesului de producție, iar astfel se permite și includerea temperaturilor de la sfârșitul procesului, care pot coborî sub 18 °C, în special în perioada rece a iernii. Pentru a se asigura afumarea și conservarea corecte ale produsului, singura limită de temperatură utilă și de respectat este temperatura maximă de 30 °C.

În sfârșit, a fost corectată exprimarea referitoare la metoda de calculare a duratei uscării, pentru a fi eliminată eroarea de redactare din actualul caiet de sarcini, care prevede, incorect, că etapa uscării începe la 24 de ore după momentul la care începe efectiv.

Modificările descrise nu implică schimbări ale compoziției sau ale descrierii produsului.

#### DOCUMENT UNIC

#### „PITINA”

Nr. UE: PGI-IT-02332-AM01 – 21.2.2022

DOP ( ) IGP (X)

1. **Denumirea (denumirile)**

„Pitina”

2. **Statul membru sau țara terță**

Italia

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Tipul de produs*

Clasa 1.2. Produse din carne (preparate, sărate, afumate etc.)

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

„Pitina” se obține dintr-o pastă compusă:

— dintr-o parte de carne preponderent macră provenită de la una dintre speciile de animale următoare: ovine, caprine, căprioare, cerbi lopătari, cerbi, capre-negre;

— dintr-o parte de carne preponderent grasă din partea abdominală a porcului sau spată de porc.

Forma exterioară a produsului „Pitina” este semisferică, iar culoarea exterioară a produsului variază între galben auriu și galben-brun;

culoarea interioară a produsului tăiat variază de la roșu aprins la roșu închis, partea dinspre exterior fiind mai închisă la culoare. Aspectul produsului tăiat indică un conținut redus de grăsime, prezentând granule foarte fine. Gustul este complex și pronunțat, având o aromă de afumat caracteristică.

La momentul comercializării, „Pitina” prezintă următoarele caracteristici fizico-chimice:

umiditate: < 55 %

sare: < 5,3 %

proteine: < 38 %

nitrați: < 100 mg/kg

nitriți: < 25 mg/kg

„Pitina” are o greutate cuprinsă între 100 și 300 de grame.

### 3.3. Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)

— Carnea utilizată ca materie primă:

Materia primă utilizată pentru prelucrarea produsului „Pitina” este constituită din carne de ovine sau caprine sau de vânat unguat care se limitează la speciile următoare: căprioare, cerbi lopătari, cerbi și capre-negre pentru partea de carne preponderent macră și din carne din partea abdominală a porcului sau spată de porc pentru partea de carne preponderent grasă.

Partea de carne macră trebuie să fie constituită din carne provenită de la o singură specie de animale dintre cele menționate anterior.

Condimente:

Se utilizează un amestec de sare marină și sare gemă sau un amestec din acestea două la care se adaugă piper, usturoi, vin și ierburi aromatice, iar facultativ se utilizează nitriți și nitrați.

Ierburile aromatice admise sunt următoarele: ienupăr, chimion sau fenicul sălbatic, semințe de fenicul, *Achillea moschata*.

Înveliș:

Făină de porumb

Carnea utilizată ca materie primă trebuie să prezinte următoarele caracteristici:

- culoarea și caracteristicile cărnii: partea macră este de culoare roșie, fără grăsime la suprafață și fără microhemoragii sau hematoame;
- culoarea și caracteristicile cărnii din partea abdominală a porcului și/sau ale spetei de porc: partea macră este de culoare roșie-rozie și partea grasă este de culoare albă pură.

Se interzice utilizarea cărnii separate mecanic.

Compoziția cărnii utilizate ca materie primă trebuie să respecte următoarele procentaje:

	Valoare minimă	Valoare maximă
Parte macră	70 %	90 %
Parte grasă	10 %	30 %

### 3.4. Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată

Toate etapele producției de „Pitina”, de la curățarea cărnii utilizate ca materie primă la maturarea produsului, se desfășoară în interiorul ariei geografice de producție.

### 3.5. Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată

Produsul „Pitina” se comercializează întreg, ambalat în vid sau în atmosferă modificată. Operațiunile de ambalare a produsului „Pitina” sunt efectuate doar în ateliere situate în aria de producție și sunt parte a contextului operațiunilor de prelucrare. Limitarea ambalării la contextul în care este prelucrat produsul „Pitina” este necesară pentru a se garanta păstrarea specificității produsului. Spre deosebire de alte produse maturate, pasta produsului „Pitina” nu este introdusă într-o membrană. Produsul este „învelit” și protejat doar de făina de porumb prezentă pe suprafața pastei modelate sub formă semisferică. Din acest motiv, ambalarea produsului în contextul prelucrării permite atât păstrarea formei produsului „Pitina”, cât și evitarea unei întăririi excesive a produsului din cauza rămânerii sale în medii în care umiditatea și temperatura nu sunt controlate.

### 3.6. Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată

Fiecare ambalaj trebuie să poarte logoul produsului și simbolul UE. Denumirea indicației geografice protejate „Pitina” trebuie să figureze pe etichetă cu caractere clare și indelebile, care să poată fi ușor distinse de orice alte însemne de pe etichetă și trebuie imediat urmată de mențiunea „Indicație geografică protejată” și/sau de sigla „IGP”.

Logoul produsului este constituit din ansamblul grafic format din simboluri și cuvinte ilustrat în cele ce urmează:



#### 4. Delimitarea concisă a ariei geografice

Produsul „Pitina” este realizat doar în provincia Pordenone, pe teritoriul comunelor Andreis, Barcis, Cavasso Nuovo, Cimolais, Claut, Erto Casso, Frisanco, Maniago, Meduno, Montereale Valcellina, Tramonti di Sopra și Tramonti di Sotto.

#### 5. Legătura cu aria geografică

Caracterul specific al produsului „Pitina” se datorează calităților intrinseci și originalității acestuia, și anume utilizarea neobișnuită a cărnii de vânat sau de ovine sau caprine, care nu se regăsește nicăieri în zona alpină, și modalităților de conservare a produsului, care, contrar celor prevăzute pentru preparatele generice din carne, presupun înlocuirea membranei sau a șoricicului cu un strat fin de făină de porumb care, datorită unei utilizări pricepute a afumării, permite maturarea produsului fără uscare excesivă. Teritoriul de origine al produsului „Pitina” prezintă condiții ecologice și de mediu distincte, fiind definit de Observatorul meteorologic regional (OSMER, 2011) ca o „enclavă prealpină cu un profil meteorologic și climatic autonom, caracterizat de medii ale precipitațiilor anuale care sunt cu adevărat de record, o amestecare frecventă a maselor de aer datorită specificității reliefului, în care se găsește zăpada permanentă la cea mai mică altitudine din Alpi”. Din punct de vedere geografic, teritoriul care dă naștere produsului „Pitina” corespunde cu teritoriul a trei văi, denumite Valcellina, Val Colvera și Val Tramontina, cuprins în zona de munte de deasupra mării câmpii occidentale din Friuli, și se extinde între fluviile Tagliamento și Piave. O parte a teritoriului este situată în zona Parcului natural al Dolomiților friulani. Istoria acestui teritoriu este marcată de sărăcie, emigrare și o economie de subzistență în care carnea era un bun prețios, iar creșterea porcinelor era practic inexistentă. Aprovizionarea cu proteine animale se făcea din carnea oilor și caprelor sacrificate pentru că au ajuns la limita de vârstă, pentru că au fost rănite sau pentru că au căzut într-o răpă sau, uneori, din carne de vânat unguțat sacrificat în cele mai multe cazuri de braconieri. Necesitatea de a păstra cât mai mult timp posibil, mai ales pentru lunile de iarnă, puțina carne disponibilă a dus la evoluția tehnicilor de conservare pe care le regăsim, de altfel, peste tot în zona alpină și în nordul Europei, printre care se numără afumarea și stabilizarea prin adăugarea grăsimii de porc. În cazul produsului „Pitina”, cărnurile care nu erau consumate imediat și, mai în general, părțile cel mai puțin apreciate erau degresate (îndepărtându-se grăsimea și tendoanele), mărunțite pe un blat numit „pestadoria” cu ajutorul unui cuțit greu numit „manarin” și apoi modelate în chiftele condimentate cu sare, mirodenii (eventual lăsate la macerat în vin) și fenicul sălbatic. Chiftelele („pitine”) erau apoi rostogolite prin făină de porumb și puse la uscat deasupra vetrei („fogher” sau „fogolar”). O serie de mărturii orale, culese de specialiști locali începând din 1978 („La cultura popolare di Andreis e la sua valle”, teză de Renata Vettorelli, Università degli studi di Urbino, 1981-1982), permit să se afirme cu certitudine că prepararea și consumul de „Pitina” erau larg răspândite de la începutul secolului al XIX-lea în Val Tramontina și în văile limitrofe. Este important să se sublinieze menționarea produsului „Pitina” și a caracteristicilor sale speciale în volumul „La valle del Colvera” (Mazzoli, Maniago, 1973): „[...] Pitina se pregătea din carne de ovine și caprine [...]” și descrierea detaliată care figurează în lucrarea „Civiltà contadina del Friuli – architettura spontanea e lavoro a Navarons”, publicată în 1979: „«Pitina» este o chiftea turtită (opt centimetri diametru și trei centimetri grosime) din carne de oaie sau de berbec, de capră sau de țap sau de cerb lopătar. Carnea este dezosată, degresată, tocată cu mașina sau manual, sărată și piperată, la care se adaugă usturoi și slănină. Compoziția este bine amestecată și dată prin mălai. Porțiile sunt afumate pe jar de lemn de ienupăr. «Pitini» pot fi păstrate într-un loc uscat chiar și mai mult de un an” (autorul a încercat să acorde termenul la plural utilizând cuvântul „pitini”).

Tradiția produsului „Pitina” din valea Tramontina este menționată în ghidul turistic al V Comunità Montana, publicat în 1989. „[...] produsul «Pitina» merită o mențiune specială: compus din carne de berbec afumată și ierburi aromatice rare, conține un amestec desăvârșit de mirodenii, aparținând unei rețete vechi de familie, păstrată cu deosebită grijă”. Denumirea „Pitina” era la origine răspândită în Val Tramontina. Primii producători despre care există informații au fost locuitorii din cătunele Inglagna și Frasanait, situate în comuna Tramonti di Sopra. În această comună, din anul

1969, asociația Pro Loco a făcut să reînvie tradiția locală, organizând, în fiecare an, în iulie, „Sărbătoarea Pitina”. Între 1997 și 2000, când produsul a fost adăugat de Arcigola Slow Food pe prima listă a produselor care trebuie protejate, „Pitina” a făcut obiectul unei filmări video (Pieffe immagini, Maniago, 1999) și a fost înființat un „comitet” pentru protecția tradiției și a rețetei. Aproape în același timp, produsul a fost adăugat în primul registru al produselor tradiționale elaborat de Regione Friuli Venezia Giulia în conformitate cu Decretul ministerial 350/99.

**Trimitere la publicarea caietului de sarcini**

Textul consolidat al caietului de sarcini este disponibil la adresa: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

sau

accesând direct pagina principală a site-ului Ministerului Politicilor Agricole, Alimentare și Forestiere ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)) și făcând clic pe „Qualità” (în partea superioară dreaptă a ecranului), apoi pe „Prodotti DOP IGP STG” (pe laterala stângă a ecranului) și apoi pe „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE”.

---





ISSN 1977-1029 (ediție electronică)  
ISSN 1830-3668 (ediție tipărită)



Oficiul pentru Publicații  
al Uniunii Europene  
L-2985 Luxemburg  
LUXEMBURG

**RO**