

V

(Anuncios)

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(2018/C 23/08)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾.

DOCUMENTO ÚNICO

«PITINA»

N.º UE: PGI-IT-02332-23.1.2017

DOP () IGP (X)

1. Nombre(s)

«Pitina».

2. Estado miembro o tercer país

Italia.

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio**3.1. Tipo de producto**

Clase 1.2, «Productos cárnicos (cocidos, en salazón, ahumados, etc.)».

3.2. Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1

La «Pitina» se obtiene a partir de una masa compuesta por:

- una parte, predominantemente magra, de carnes de las siguientes especies de animales: ovinos, caprinos, corzos, gamos, ciervos y gamuzas;
- una parte, predominantemente grasa, de panceta o de lardo (*spallotto*) de cerdo.

Exteriormente, la «Pitina» tiene forma semiesférica y su color oscila entre el amarillo dorado y el color ámbar; el color interior en el corte está comprendido entre el rojo brillante y el color burdeos, siendo más oscura la parte más exterior. Al corte, la masa es magra, con un grano muy fino. El sabor es complejo y sabroso, con un característico aroma ahumado.

En el momento de su comercialización, la «Pitina» presenta las características fisicoquímicas siguientes:

Humedad < 55 %

Sal < 3,5 %

Proteínas < 28 %

Nitratos < 100 mg/kg

Nitritos < 25 mg/kg

El peso de la «Pitina» está comprendido entre 100 y 300 gramos.

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)*

Materia prima cárnica:

la materia prima para la elaboración de la «Pitina» la constituyen, en lo que respecta a la parte predominantemente magra, la carne de ovino o de caprino, o bien la carne de caza de animales ungulados de especies tales como corzos, gamos, ciervos y gamuzas exclusivamente y, en lo que respecta a la parte predominantemente grasa, la panceta y/o lardo (*spallotto*) de cerdo.

Las carnes de la parte magra deben proceder de una sola especie animal de entre las mencionadas anteriormente.

La corteza:

es una mezcla elaborada con sal marina o sal gema, o bien con ambas, a la que se añade pimienta, ajo, vino y hierbas aromáticas, utilizándose nitritos y nitratos.

Las hierbas aromáticas autorizadas son las siguientes: enebro, *kümmel* o hinojo silvestre, semillas de hinojo, milenrama (*Achillea moschata*).

Mezcla para empanar:

harina de maíz.

La materia prima cárnica cumple los siguientes requisitos:

- a) color y características de la carne: color rojo de la carne magra, ausencia de grasa de cobertura y de pequeñas hemorragias o de hematomas;
- b) color y características de la panceta y/o lardo (*spallotto*) de cerdo: color rojo rosado de la carne magra y blanco puro de la grasa.

No está permitido utilizar carne separada mecánicamente.

La materia prima cárnica debe respetar los siguientes porcentajes de composición:

	Mínimo	Máximo
Parte magra	70 %	90 %
Parte grasa	10 %	30 %

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Todas las fases de producción de la «Pitina», desde la extracción de la materia prima cárnica hasta el curado, se realizan en la zona geográfica de producción.

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

La «Pitina» se comercializa entera, envasada al vacío o en atmósfera modificada.

Las operaciones de envasado de la «Pitina» se llevan a cabo exclusivamente en instalaciones situadas en la zona de producción y en el mismo contexto de la elaboración. Es necesario que el envasado se realice en el contexto de la elaboración de la «Pitina» para garantizar que se mantienen las características específicas del producto. A diferencia de otros productos curados, en la elaboración de la «Pitina» no hay una fase de embutido de la masa en una tripa. El único elemento que «envuelve» y protege el producto es la harina de maíz con que se recubre la superficie de la masa moldeada de forma semiesférica. Por lo tanto, el hecho de envasarlo en el mismo contexto de la elaboración evita bien que se pierda la forma de la «Pitina», bien que se produzca un endurecimiento excesivo del producto a consecuencia de haber permanecido en entornos con unas condiciones de humedad y temperatura no controladas.

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

Cada envase debe llevar el logotipo del producto y el símbolo de la Unión Europea.

El nombre de la indicación geográfica protegida «Pitina» debe figurar en la etiqueta en caracteres claros e indelebles que se distingan perfectamente de cualquier otra indicación escrita que aparezca en ella; debe ir seguido inmediatamente de la mención «Indicazione Geografica Protetta» y/o de la sigla «IGP».

El logotipo del producto se compone de los símbolos y términos que se reproducen a continuación:



4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La «Pitina» se elabora exclusivamente en la provincia de Pordenone, en el territorio de los municipios de Andreis, Barcis, Cavasso Nuovo, Cimolais, Claut, Erto Casso, Frisanco, Maniago, Meduno, Montereale Valcellina, Tramonti di Sopra y Tramonti di Sotto.

5. Vínculo con la zona geográfica

El carácter específico de la «Pitina» reside en la calidad intrínseca y en la originalidad del producto, debida a la inhabitual utilización de carne de caza o de carne de ovino o caprino, ausente en el resto de la región alpina, y a las técnicas de conservación, pues, a diferencia de los preparados de carne ordinarios, el producto no se embute ni está recubierto de una corteza de grasa, sino de una fina capa de harina de maíz que, junto con una aplicación apropiada del ahumado, hace posible el curado e impide que el producto se deseeque en exceso.

La «Pitina» surge en un territorio que presenta unas condiciones ecológicas y medioambientales diferentes, que el Observatorio Regional de Meteorología (OSMER, 2011) ha definido en estos términos: un enclave prealpino con un perfil meteorológico y climático autónomo, que se caracteriza por unas precipitaciones medias anuales que alcanzan niveles récord, con masas de aire que se entremezclan con frecuencia, lo que se añade a una orografía peculiar que alberga el nevero más bajo de los Alpes.

El territorio de producción de la «Pitina» en este entorno geográfico se localiza en tres valles denominados Valcellina, Val Colvera y Val Tramontina, ubicados en la zona montañosa situada más arriba de la meseta friulana occidental, entre el curso de los ríos Tagliamento y Piave. Parte del territorio pertenece a la zona del *Parco Naturale Dolomiti Friulane*.

Es un territorio caracterizado históricamente por la pobreza, la emigración y una economía de supervivencia, en que la carne era un bien precioso y la cría de ganado porcino era totalmente marginal. Las proteínas animales se obtenían de la carne de animales de las especies ovina y caprina, sacrificados por haber llegado a una edad determinada, haber sufrido heridas o haberse despeñado, o bien, en ocasiones, de carne de animales ungulados procedente de la caza, practicada casi siempre de manera furtiva.

La necesidad de preservar el mayor tiempo posible, especialmente para los meses de invierno, la escasa carne disponible propició el desarrollo de técnicas de conservación tales como el ahumado y la estabilización mediante la adición de grasa de cerdo, por lo demás comunes a toda la región alpina y el norte de Europa.

En el caso de la «Pitina», las carnes que no se consumían de inmediato, y, más en general, las partes menos apreciadas, se limpiaban, eliminándose los elementos adiposos y los tendones, y se picaban en un tajo (*pestadoria*) con un pesado cuchillo (*manarin*); a continuación se añadían sal, especias (a veces maceradas en vino) e hinojo silvestre al picado, que se amasaba en pequeñas albóndigas (*polpettine*). Las *polpettine* (de ahí, «pitine») se rebozaban en la harina de maíz y se ponían a secar al humo de la chimenea (*fogher* o *fogolar*).

Toda una serie de testimonios orales, recogidos por académicos locales a partir de 1978 (véase *La cultura popolare di Andreis e la sua valle*, tesis doctoral de Renata Vettorelli, de la Universidad de Urbino, curso académico 1981-82), permite afirmar con certeza que la preparación y el consumo de la «Pitina» estaban ampliamente difundidos a principios del siglo XIX en Val Tramontina y en los valles limítrofes.

Reviste importancia la mención de la «Pitina» y sus peculiaridades en la obra *La valle del Colvera* (Mazzoli, Maniago, 1973): «[...] La pitina se elaboraba con carne de ovino y de caprino [...]», y destaca la descripción detallada que figura en la obra *Civiltà contadina del Friuli-architettura spontanea e lavoro a Navarons* publicada en 1979: «La Pitina es una albóndiga achatada (ocho centímetros de diámetro y tres de grosor) elaborada con carne de oveja o de carnero, de cabra, de chivo o de gamuza. La carne se deshuesa, se limpia de grasa, se tritura a máquina o se pica a mano, se le añaden sal y pimienta, así como ajo y cierta cantidad de lardo. La mezcla se amasa bien y se reboza en harina de polenta. Las porciones se ahúman en brasas de leña de enebro. Las «pitini» se pueden conservar en un lugar seco incluso durante más de un año» (con la palabra «pitini» el autor intenta formar el plural del nombre).

La tradición de la «Pitina» en Val Tramontina se reseña en la *Guida turistica* de la V Comunità Montana, editada en 1989: «[...] mención especial merece la “pitina”, elaborada a base de carne de carnero ahumada con hierbas aromáticas raras y especias sabiamente dosificadas, siguiendo una receta familiar celosamente guardada».

El nombre «Pitina» empezó a utilizarse en Val Tramontina. Los primeros productores de los que se tiene noticia fueron los habitantes de las pedanías de Inglnagna y Frasanait, en el municipio de Tramonti di Sopra. En este municipio, desde 1969 la asociación *Pro Loco* ha recuperado la tradición local, organizando todos los años en el mes de julio la *Festa della Pitina*.

Entre 1997 y 2000, la «Pitina» fue incluida por la organización *Arcigola Slow Food* en la primera lista de productos que era necesario rescatar, en el contexto de la elaboración de un vídeo (*Pieffe immagini*, Maniago, 1999) y la creación del correspondiente «presidio», para salvaguardar la tradición y la receta.

Casi simultáneamente, el producto se incorporó a la primera lista del registro de productos tradicionales elaborada por la Región de Friuli Venezia Giulia, de conformidad con el Decreto Ministerial 350/99.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

(artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del Reglamento)

G.U.R.I n.º 287 de 9.12.2016. El pliego de condiciones puede consultarse en el siguiente sitio:
<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>
