

V

(Avis)

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(2018/C 23/08)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾.

DOCUMENT UNIQUE

«PITINA»

N° UE: PGI-IT-02332 — 23.1.2017

AOP () IGP (X)

1. Dénomination(s)

«Pitina»

2. État membre ou pays tiers

Italie

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**3.1. Type de produit**

Classe 1.2. Produits à base de viande (cuits, salés, fumés, etc.)

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

La «Pitina» s'obtient à partir d'une pâte composée:

- d'une part essentiellement maigre de viande d'une des espèces animales suivantes: ovine, caprine, chevreuil, daim, cerf, chamois,
- d'une part essentiellement grasse de poitrine (pancetta) ou d'épaule de porc.

L'aspect extérieur de la «Pitina» se présente sous une forme semi-sphérique, de couleur variant entre le jaune doré et le jaune-brun; une fois découpée, à l'intérieur, sa couleur varie entre le rouge vif et le bordeaux soutenu, la partie plus extérieure étant plus foncée. À la découpe, la pâte est maigre, son grain très fin. La saveur est complexe et prononcée, avec un arôme de fumé caractéristique.

Lors de sa mise à la consommation, la «Pitina» présente les caractéristiques physicochimiques suivantes:

Humidité < 55 %

Sel < 3,5 %

Protéines < 28 %

Nitrates < 100 mg/kg

Nitrites < 25 mg/kg

La «Pitina» a un poids compris entre 100 et 300 grammes.

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

Matière première carnée:

La matière première utilisée pour la transformation de la «Pitina» est constituée de viande ovine ou caprine ou de gibier ongulé se limitant aux espèces suivantes: chevreuil, daim, cerf, chamois pour la partie essentiellement maigre, et de poitrine et/ou d'épaule de porc pour la partie essentiellement grasse.

La partie maigre doit être constituée de viandes d'une seule espèce animale comprise parmi celles susmentionnées.

L'enveloppe:

L'enveloppe est constituée d'un mélange de sel marin et de sel gemme ou d'un mélange des deux, auquel on ajoute du poivre, de l'ail, du vin et des herbes aromatiques en recourant à l'utilisation de nitrites et de nitrates.

Les herbes aromatiques admises sont les suivantes: genévrier, carvi ou fenouil sauvage, graines de fenouil, achillée musquée.

Panure:

farine de maïs.

La matière première carnée doit répondre aux caractéristiques suivantes:

- a) couleur et caractéristiques de la viande: la partie maigre est de couleur rouge, absence de graisse de couverture et de microhémorragies ou d'hématomes;
- b) couleur et caractéristiques de la poitrine et/ou de l'épaule de porc: la partie maigre est de couleur rouge-rosé et la partie grasse est de couleur blanc pur.

Il est interdit d'utiliser de la viande séparée mécaniquement.

La composition de la matière première carnée doit respecter les pourcentages suivants:

	Valeur minimale	Valeur maximale
Partie maigre	70 %	90 %
Partie grasse	10 %	30 %

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Toutes les étapes de production de la «Pitina», du parage de la matière première carnée à la maturation du produit, se déroulent à l'intérieur de l'aire géographique de production.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

La «Pitina» est commercialisée entière, conditionnée sous vide ou sous atmosphère modifiée.

Les opérations de conditionnement de la «Pitina» sont effectuées exclusivement dans des ateliers situés dans l'aire de production et font partie de l'opération de transformation. Il est nécessaire de restreindre le conditionnement de la «Pitina» de la sorte, afin de préserver la spécificité du produit. À la différence d'autres produits affinés, la pâte n'est pas embossée dans un boyau. Le produit est «enveloppé» et protégé exclusivement par la farine de maïs présente sur la superficie de la pâte agglomérée sous une forme semi-sphérique. C'est pourquoi le fait de conditionner le produit lors de l'opération de transformation permet à la fois de conserver la forme de la «Pitina» et d'éviter un durcissement excessif du produit en raison de son séjour dans des environnements où l'humidité et la température ne sont pas contrôlées.

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

Chaque conditionnement doit porter le logo du produit et le symbole de l'Union européenne.

L'appellation de l'indication géographique protégée «Pitina» doit figurer sur l'étiquette en caractères lisibles et indélébiles qui se distinguent nettement de toute autre mention présente sur l'étiquette; celle-ci doit être immédiatement suivie de la mention «Indication géographique protégée» et/ou de l'abréviation «IGP».

Le logo du produit est constitué de l'ensemble graphique incluant les symboles et les termes présentés ci-après:



4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

La «Pitina» est produite exclusivement dans la province de Pordenone, sur le territoire des communes de Andreis, Barcis, Cavasso Nuovo, Cimolais, Claut, Erto Casso, Frisanco, Maniago, Meduno, Montereale Valcellina, Tramonti di Sopra et Tramonti di Sotto.

5. Lien avec l'aire géographique

Le caractère spécifique de la «Pitina» se traduit par ses qualités intrinsèques et son originalité, à savoir l'utilisation inhabituelle de la viande de gibier ou ovine ou caprine que l'on ne retrouve nulle part ailleurs dans l'arc alpin et le mode de conservation du produit qui, contrairement à ce qui est prévu pour les préparations génériques à base de viande, remplace le boyau ou la couenne par une fine couche de farine de maïs laquelle, combinée à une utilisation habile du fumage, permet d'affiner le produit sans séchage excessif.

Le territoire d'origine de la «Pitina» présente des conditions éco-environnementales distinctes que l'Observatoire météorologique régional (OSMER, 2011) définit comme une «enclave préalpine au profil météorologique et climatique autonome, caractérisé par de véritables précipitations annuelles moyennes types, un brassage fréquent des masses d'air dues à la spécificité du relief où l'on trouve le névé permanent le plus bas des Alpes».

D'un point de vue géographique, le territoire de production de la «Pitina» correspond à celui des trois vallées de Valcellina, Val Colvera et Val Tramontina, compris dans la zone de montagne surplombant la grande plaine occidentale du Frioul et s'étendant entre les fleuves Tagliamento et Piave. Une partie du territoire est située dans la zone du Parc naturel des Dolomites frioulanes.

L'histoire de ce territoire est marquée par la pauvreté, l'émigration et une économie de subsistance dans laquelle la viande était une denrée rare et l'élevage de porcs pratiquement inexistant. L'approvisionnement en protéines animales se faisait à partir de viandes de brebis et de chèvres abattues parce qu'elles avaient atteint leur limite d'âge, qu'elles avaient été blessées ou étaient tombées dans un ravin, ou quelquefois, à partir de viandes de gibier ongulé abattu dans la plupart des cas par des braconniers.

La nécessité de conserver le plus longtemps possible pour les mois d'hiver le peu de viande disponible a fait évoluer les techniques de conservation que l'on retrouve d'ailleurs partout dans l'arc alpin et dans le nord de l'Europe, parmi lesquelles le fumage et la stabilisation par l'ajout de graisse de porc.

Dans le cas de la «Pitina», les viandes qui n'étaient pas consommées immédiatement et de manière plus générale, les parties les moins appréciées, étaient dégrossies, la graisse et les tendons écartés; elles étaient émincées sur une planche appelée «pestadoria» à l'aide d'un lourd couteau appelé «manarin», pour être reformées en boulettes additionnées de sel, d'épices (éventuellement laissées à macérer dans du vin) et de fenouil sauvage. Les boulettes («pitine») étaient ensuite roulées dans la farine de maïs et mises à sécher, au-dessus de l'âtre («fogher» ou «fogolar»).

Une série de témoignages oraux, recueillis par des spécialistes locaux depuis 1978 (*La cultura popolare di Andreis e la sua valle* — thèse de Renata Vettorelli — Università degli studi di Urbino — année 1981/1982), permettent d'affirmer avec certitude que la préparation et la consommation de la «Pitina» étaient largement répandues depuis le début du XIX^e siècle dans le Val Tramontina et les vallées limitrophes.

Il est important de souligner la mention de la «Pitina» et de ses caractéristiques particulières dans l'ouvrage *La valle del Colvera* (Mazzoli, Maniago, 1973): «[...] La pitina était préparée à partir de viande d'ovins et de caprins...» et la description détaillée figurant dans l'ouvrage *Civiltà contadina del Friuli – architettura spontanea e lavoro a Navarons* publié en 1979: «Pitina» — Il s'agit d'une boulette écrasée (huit centimètres de diamètre et trois centimètres d'épaisseur) à base de viande de brebis ou de bélier, de chèvre ou de bouc ou de daim. La viande est désossée, débarrassée de sa graisse, hachée à la machine ou à la main, salée et poivrée, additionnée d'ail et de lard. L'ensemble est bien amalgamé et roulé dans la farine de polenta. Les portions sont fumées sur des braises de bois de genévrier. Les «pitini» peuvent être conservés dans un endroit sec pendant plus d'un an» (l'auteur a tenté d'accorder le terme au pluriel en utilisant «pitini»).

La tradition de la «Pitina» dans le val Tramontina est mentionnée dans le guide touristique de la V Comunità Montana, publié en 1989: «[...] la “Pitina” mérite une mention particulière [...] composée de viande de bélier fumée et d'herbes aromatiques rares, elle fait l'objet d'un savant dosage d'épices appartenant à une ancienne recette de famille jalousement gardée».

La dénomination «Pitina» était à l'origine répandue dans le Val Tramontina. On a retracé les premiers producteurs parmi les habitants des hameaux de Inglnagna et Frasanèit, situés dans la commune de Tramonti di Sopra. C'est dans cette même commune que depuis 1969, l'association Pro Loco fait revivre la tradition locale en organisant, chaque année, en juillet, la «Fête de la Pitina».

Entre 1997 et 2000, lorsque la «Pitina» a été ajoutée par Arcigola Slow Food sur la première liste des produits à protéger, elle a fait l'objet du tournage d'une vidéo (*Pieffe immagini*, Maniago, 1999) et est à l'origine de la fondation d'un «comité» de protection de la tradition et de la recette.

C'est quasiment au même moment que le produit a été ajouté dans le premier registre des produits traditionnels élaboré par la Regione Friuli-Venezia Giulia, conformément au décret ministériel n° 350/99.

Référence à la publication du cahier des charges

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)

JO de la République italienne n° 287 du 9.12.2016. Le cahier des charges peut être consulté sur le site <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>.
