V.

(Objave)

DRUGI AKTI

EUROPSKA KOMISIJA

Objava zahtjeva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

(2018/C 23/08)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]).

JEDINSTVENI DOKUMENT

„PITINA”

EU br.: PGI-IT-02332 – 23.1.2017.

ZOI ( ) ZOZP (X)

1. **Naziv**

„Pitina”

2. **Država članica ili treća zemlja**

Italija

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. *Vrsta proizvoda*

Razred 1.2. Mesni proizvodi (kuhani, soljeni, dimljeni itd.)

3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.*

„Pitina” se proizvodi od smjese koja sadržava:

— uglavnom nemasni dio koji se sastoji od mesa jedne od sljedećih životinjskih vrsta: ovce, koze, srne, jelena lopatara, običnog jelena ili divokoze,

— uglavnom masni dio koji se sastoji od svinjskog trbuha ili lopatice.

Polukuglastog je oblika, a vanjska boja varira od zlatnožute do žutosmeđe; kada se nareže, boja varira od jarko crvene do zagasite bordo boje, koja prema rubovima postaje sve tamnija. Narezana je smjesa nemasna i ima sitno zrnastu strukturu. Okus joj je zaokružen i bogat, s karakterističnom dimljenom aromom.

Kada se stavlja na tržište „Pitina” mora imati sljedeća kemijska i fizikalna svojstva:

Udio vlage: < 55 %

Sol: < 3,5 %

Bjelančevine: < 28 %

Nitrati: < 100 mg/kg

Nitriti: < 25 mg/kg

Masa tog proizvoda iznosi od 100 g do 300 g.

([1]) SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

Sirovina (meso):

Sirovina za proizvodnju „Pitine" jest meso ovaca ili koza ili divljih papkara i kopitara, i to samo srne, jelena lopatara, običnog jelena ili divokoze za uglavnom nemasni dio, a svinjski trbuh i/ili lopatica za uglavnom masni dio.

Nemasni dio mora sadržavati meso samo jedne od prethodno navedenih životinjskih vrsta.

Začini:

Riječ je o mješavini morske ili kamene soli ili mješavini tih dviju vrsta, te papra, češnjaka, vina i aromatičnog bilja; upotrebljavaju se i nitriti i nitrati.

Dopušteno je sljedeće aromatično bilje: kleka (borovica), kim ili divlji komorač, sjeme komorača, mošusni stolisnik.

Prevlaka:

Kukuruzno brašno

Sirovina mora ispunjavati sljedeće zahtjeve:

(a) boja i karakteristike mesa: nemasno crveno meso, bez masnog tkiva, mikrokrvarenja ili krvnih podljeva;

(b) boja i karakteristike svinjskog trbuha i/ili lopatice: crvenoružičasto nemasno meso i snježno bijela mast.

Mehanički odvojeno meso nije dopušteno.

Sirovina mora biti u skladu sa sljedećim postocima:

	Najmanje	Najviše
Nemasni dio	70 %	90 %
Masni dio	10 %	30 %

3.4. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području*

Sve faze proizvodnje „Pitine", od uklanjanja vanjskog masnog tkiva sa sirovine do dozrijevanja proizvoda, odvijaju se na zemljopisnom proizvodnom području.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

„Pitina" se prodaje cijela, vakuumirana ili pakirana u modificiranoj atmosferi.

Može se pakirati samo na proizvodnom području i u sklopu istog proizvodnog postupka. Važno je na taj način ograničiti pakiranje kako bi se zajamčila posebna svojstva tog proizvoda. Za razliku od drugih dozrelih proizvoda, smjesa za „Pitinu" ne puni se u ovitak. Njezin je jedini „omot" i zaštitno sredstvo kukuruzno brašno koje se nalazi na površini smjese u obliku polukugle. Pakiranjem proizvoda tijekom proizvodnog postupka „Pitina" ne gubi svoj oblik i ne postaje pretvrda, do čega bi moglo doći zbog izlaganja vlazi i nekontroliranim temperaturama.

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Na svim pakiranjima mora se nalaziti logotip proizvoda i simbol EU-a.

Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla „Pitina" mora se nalaziti na etiketi, ispisana jasnim i neizbrisivim slovima koja se jasno razlikuju od drugog teksta na etiketi; nakon nje moraju odmah slijediti riječi „zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla" i/ili pokrata „ZOZP".

U nastavku je prikazan logotip proizvoda:



4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

„Pitina” se proizvodi isključivo u provinciji Pordenone, u općinama Andreis, Barcis, Cavasso Nuovo, Cimolais, Claut, Erto Casso, Frisanco, Maniago, Meduno, Montereale Valcellina, Tramonti di Sopra i Tramonti di Sotto.

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Posebnost „Pitine” leži u njezinim intrinzičnim svojstvima i izvornosti proizvoda, što se može sažeti u neuobičajenu uporabu mesa divljači, ovaca ili koza, kakva ne postoji nigdje drugdje u Alpama, te metodu konzerviranja koja, za razliku od drugih pripravaka od mesa, ne uključuje ovitke ili kožu, već tanak sloj kukuruznog brašna kojim se, uz umjereno dimljenje, omogućuje dozrijevanje proizvoda i sprječava njegovo isušivanje.

„Pitina” se proizvodi na području sa specifičnim okolišnim uvjetima koje je Regionalni meteorološki opservatorij (OSMER, 2011.) definirao kao „predalpsku enklavu sa zasebnim klimatskim profilom koji karakteriziraju rekordne prosječne godišnje količine padalina i često miješanje zračnih masa, uz to što je riječ o posebnom planinskom krajoliku u kojem se nalazi „najniži trajni snježni pokrivač u Alpama”".

Zemljopisno gledajući, proizvodno područje „Pitine” smješteno je u tri doline, Valcellina, Val Colvera i Val Tramontina, koje se nalaze u planinskoj regiji iznad visoravni zapadne Furlanije, između rijeka Tagliamento i Piave. Dio tog područja nalazi se u Parku prirode Furlanski Dolomiti.

Ta je regija u prošlosti bila pogođena siromaštvom, iseljavanjem i ekonomijom osnovnih potreba u kojoj je meso bilo dragocjena roba, a svinje su se vrlo rijetko uzgajale. Izvor životinjskih bjelančevina bile su ovce i koze koje se klalo zbog starosti, ozlijede ili pada u provalu, a katkada i divljač koju su većinom lovili krivolovci.

Potreba da se male količine mesa koje su bile dostupne očuvaju što dulje, posebno tijekom zime, dovela je do razvoja metoda čuvanja koje su uobičajene za cijelu alpsku regiju i sjevernu Europu, kao što su dimljenje i stabilizacija mesa s pomoću svinjske masti.

Za „Pitinu” se koristilo preostalo meso, i to često manje popularni dijelovi, koje bi se grubo narezalo uz uklanjanje masnog tkiva i tetiva, te bi se teškim nožem zvanim „manarin” isjeckalo na dasci zvanoj „pestadoria”; masa bi se oblikovala u kugle mesa kojima se dodavala sol, začini (katkad namakani u vinu) i divlji komorač. Te bi se kugle mesa („pitine”) zatim uvaljale u kukuruzno brašno i sušile na dimu u ognjištu („fogher” ili „fogolar”).

Zbog niza usmenih svjedočanstava koja su prikupili lokalni povjesničari od 1978. nadalje (magistarski rad Renate Ventorelli pod nazivom „La cultura popolare di Andreis e la sua valle” [Tradicijska kultura u Andreisu i njegovoj dolini], Sveučilište u Urbinu, akademska godina 1981. – 1982.) došli smo do čvrstog zaključka da su početkom 19. stoljeća priprema i konzumacija „Pitine” bile široko rasprostranjene u Val Tramontini i susjednim dolinama.

Važno je napomenuti i da se „Pitina” i njezina specifična svojstva spominju u knjizi „La valle del Colvera” (Mazzoli, Maniago, 1973.): „… Pitina se proizvodi od ovčjeg i kozjeg mesa…”, ali i da je detaljno opisana u knjizi „Civiltà contadina del Friuli – architettura spontanea e lavoro a Navarons” [Život seljaka u Furlaniji – spontana arhitektura i rad u selu Navarons] objavljenoj 1979.: „Pitina je valjana kugla (promjera osam centimetara i debljine tri centimetra) od mesa ovce, ovna, koze, jarca ili divokoze. Meso se otkoštava nakon što se ukloni vanjsko masno tkivo i melje strojno ili ručno te mu se zatim dodaje sol, papar i češnjak, uz određenu količinu masti. Smjesa se dobro izmiješa i uvalja u kukuruzno brašno. Kugle se dime iznad žeravice drva kleke (borovice). „Pitini” se mogu čuvati na suhom mjestu više od godinu dana.” („pitini” su autorov pokušaj da taj naziv upotrijebi u množini).

Tradicija „Pitine” u Val Tramontini spominje se u „turističkom vodiču” V Comunità Montane iz 1989.: „…posebno se mora spomenuti „pitina”… koja se radi od mesa ovna i dimi rijetkim aromatičnim biljem i začinima, koji se posebnim umijećem dodaju prema starom, ljubomorno čuvanom obiteljskom receptu”.

Naziv „Pitina” potječe iz Val Tramontine. Povijesni dokazi upućuju na to da su je prvi proizvodili stanovnici sela Inglagna i Frasaneit u općini Tramonti di Sopra i upravo je ondje, od 1969. nadalje, udruženje Pro Loco počelo raditi na oživljavanju lokalne tradicije tako što je organiziralo Festival Pitine koji se od tada održava svakog srpnja.

„Pitina” je od 1997. do 2000. bila uvrštena na prvi popis ugroženih proizvoda organizacije Arcigola Slow Food, snimljen je videozapis (Pieffe immagini, Maniago, 1999.) i osnovan je „odbor” za čuvanje tradicije i recepta.

Gotovo u isto vrijeme uvrštena je i na prvi popis tradicionalnih proizvoda koji sastavlja regija Furlanija-Julijska krajina u skladu s Ministarskom odlukom 350/99.

Upućivanje na objavu specifikacije

(članak 6. stavak 1. drugi podstavak ove Uredbe)

Službeni list Talijanske Republike br. 287 od 9.12.2016. Specifikacija proizvoda može se pronaći na: http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335