

14. La «Pitina» è il frutto di questa singolare ed irripetibile condizione, dando vita ad un prodotto di carne stagionata ma contemporaneamente non essiccata, grazie alle modalità di composizione, di impasto e di lavorazione della materia prima impiegata ma anche grazie all'assenza di umidità stagnante seppure in una delle zone più piovose del nord Italia: l'effetto dell'enclave pesa anche sul tipo di carne impiegata, che ignora - per ragioni storiche e socio-economiche - bovini e suini, viceversa prevalenti nella macro-regione e nelle stesse aree immediatamente contermini, aggiungendole in modo assolutamente originale all'uso dell'affumicatura in assenza di budello e/o di cotenna e/o di un autentico involgente protettivo (diverso da un velo di farina di mais...); non a caso, quindi, il medesimo «effetto enclave» trova conferma nella inesistenza di esperienze produttive similari o comparabili in vastissime porzioni di territorio italiano ed europeo.

Art. 7.

Controlli

1. La verifica del rispetto del presente disciplinare è svolta conformemente a quanto stabilito dall'art. 37 del reg. (UE) 1151/2012. L'organismo di controllo a ciò preposto è l'INEQ - Istituto Nord Est Qualità, via Rodeano, 71 - San Daniele del Friuli (Udine), tel. 0432 940349, fax 0432 943357.

Art. 8.

Etichettatura

1. Ogni confezione deve recare il logo del prodotto e il simbolo dell'Unione europea.

2. La designazione dell'indicazione geografica protetta «Pitina» è in traducibile e deve essere apposta sull'etichetta in caratteri chiari e indelebili, nettamente distinguibili da ogni altra scritta che compare in etichetta; essa deve essere immediatamente seguita dalla menzione «Indicazione geografica protetta» e/o dalla sigla I.G.P. È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista. È tuttavia consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati purché non abbiano significato laudativo o tali da trarre in inganno il consumatore.

3. Il logo del prodotto è costituito dall'insieme grafico di simboli e parole di seguito raffigurato:



4. Il logo del prodotto è costituito da un quadrifoglio composto da quattro lettere «P» stilizzate, (tre delle quali bordate ed una completamente colorata), ruotate di 45, 135, 225 e 315 gradi rispetto all'asse verticale. Accanto al quadrifoglio compare la dicitura «Pitina» secondo le forme rappresentate, con l'iniziale «P» stilizzata tal quale quelle che compongono il quadrifoglio, le lettere seguenti utilizzando il font Swiss 721 Black Rounded. Il quadrifoglio e la dicitura sono contornati nella parte inferiore da una semi ellisse assottigliata agli estremi. Il logo del prodotto può essere riprodotto in qualsiasi colore, ma rimanendo rigorosamente monocromatico; non sono ammessi retini, né nelle parti in colore, né nelle parti vuote delle «P» bordate. Il logo va riprodotto esclusivamente in positivo, su fondo bianco o comunque chiaro, senza fondini o riquadri. La dimensione minima in lunghezza non dev'essere inferiore a 25 millimetri, con una risoluzione non inferiore a 300 dpi.

5. Il logo del prodotto è obbligatoriamente riprodotto su etichette, confezioni e vesti grafiche in genere per tutti i prodotti confezionati, con la prescrizione che il relativo ingombro - calcolato rapportando alla superficie di un rettangolo corrispondente all'altezza ed alla lunghezza complessive del marchio - non sia inferiore al 10% e superiore al 25% della superficie totale della etichetta o della veste grafica.

18A05087

LEONARDO CIRCELLI, *redattore*

DELIA CHIARA, *vice redattore*

(WI-GU-2018-GU1-176) Roma, 2018 - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A.

