C/2025/3227

11.6.2025 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2025/3227)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Piacentinu Ennese“

EU PDO-IT-0646-AM01 — 31.3.2025 г.

1. **Наименование на продукта**

„Piacentinu Ennese“

2. **Вид на географското означение:**

☒ Защитено наименование за произход (ЗНП)

☐ Защитено географско указание (ЗГУ)

☐ Географско указание (ГУ)

3. **Област на политиката**

☒ Селскостопански продукти

☐ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Италия

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Министерство на селското стопанство, продоволствената независимост и горите

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Измененията попадат в обхвата на определението за стандартно изменение, тъй като не включват промяна на наименованието или използването на наименованието, не създават риск от обезсилване на връзката с географския район, посочен в единния документ, и не водят до допълнителни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

7. **Описание на одобреното(ите) стандартно(и) изменение(я)**

1. *Изменението, свързано с описанието на продукта, се отнася до член 2 от продуктовата спецификация и до точка 3.2 от единния документ*

Изменението се отнася по-специално до височината на страничната стена на питата и диаметъра на основата на питата.

Текстът се изменя по следния начин:

„Странична стена: от минимум 14 cm до максимум 15 cm, с диаметър на основата минимум 20 cm, като размерите са взети заедно с тръстиковата кошничка на питите.“

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Размерът на формата е намален, за да се отговори на две основни изисквания.

Да се даде възможност на малките занаятчийски предприятия да разполагат с повече гъвкавост, за да адаптират производството на сирене към произведените количества мляко и да отговорят по-ефективно на пазарното търсене, което изисква по-малки сирена.

Изменението засяга единния документ.

2. *Изменението, свързано с храните, се отнася до член 5 от продуктовата спецификация и до точка 3.3 от единния документ*

Текстът се изменя по следния начин:

„Разрешено е добавянето на зърнени житни фуражи, бобови фуражи и на обикновени или смесени концентрирани фуражи“

Забраната за ГМО е премахната

През последните години това ограничение се оказа много трудно за спазване и много обременяващо за производителите.

Изменението засяга единния документ.

3. *Изменението, свързано с определения географски район, се отнася до член 3 от продуктовата спецификация и точка 4 от единния документ*

Изменението се отнася до разширяването на географския район до цялата провинция Enna.

Текстът се изменя по следния начин:

„Районът на млекопроизводство, производство на сирене и зреене на „Piacentinu Ennese“ обхваща цялата територия на административната провинция Enna, където традиционно се отглеждат овце от местни породи, хранени с естествена паша или отглеждани с местни екотипове, и където шафранът присъства от векове“.

През последните години е имало търсене от страна на много млади предприемачи, намиращи се в общини, където е съществувала традиция за това производство. Те не са били включени към момента на регистрацията, тъй като никой не е проявил интерес да навлезе в определения географски район.

Изменението засяга единния документ.

4. *Изменението се отнася до член 8 от продуктовата спецификация и до точка 3.5 от единния документ*

Текстът се изменя по следния начин:

„Продуктът може да се продава цял или на порции.

Нарязването на „Piacentinu Ennese“ на порции се получава изключително чрез разделяне на вече сертифицираните форми. Порциите „Piacentinu Ennese“ трябва да се опаковат в съответствие с приложимите правила и във всички случаи по такъв начин, че да не променя срока на съхранение и първоначалните му органолептични характеристики.“

Тази спецификация е добавена, за да се изяснят условията на нарязването на порции и да се избегне оспорване по време на проверката.

Изменението засяга единния документ.

5. *Изменението, свързано с етикетирането на продукта, се отнася до член 8 от продуктовата спецификация и точка 3.6 от единния документ*

Изображението на логото, фигуриращо само в продуктовата спецификация, е включено в единния документ с цел уеднаквяване на двата документа и се добавя следното изречение:

„Всяка опаковка сирене трябва да съдържа върху етикета код, идентифициращ формата и порциите на сиренето, ако цялото сирене се предлага на порции.“

Това допълнение ще даде възможност за бързо идентифициране на продукта от потребителя и за повишаване на ефективността на проверките.

Изменението засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Piacentinu Ennese“

ЕС №: PDO-IT-0646-AM01 — 31.3.2025 г.

ЗНП (X) ЗГУ ( )

1. **Наименование/наименования (на ЗНП или ЗГУ)**

„Piacentinu Ennese“

2. **Държава членка или трета държава**

Италия

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Код по Комбинираната номенклатура*

— 04 — МЛЯКО И МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ; ПТИЧИ ЯЙЦА; ЕСТЕСТВЕН МЕД; ПРОДУКТИ ОТ ЖИВОТИНСКИ ПРОИЗХОД, ГОДНИ ЗА КОНСУМАЦИЯ, НЕУПОМЕНАТИ, НИТО ВКЛЮЧЕНИ ДРУГАДЕ

0406 — Сирене и извара

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

Защитеното наименование за произход „Piacentinu Ennese“ е сирене с плътна, пресована маса, получено от пълномаслено сурово овче мляко с естествена ферментационна киселинност, добито от сицилианските автохтонни породи овце Comisana, Pinzirita, Valle del Belice и техните хибриди. При предлагането му на пазара за консумация то има следните физични характеристики: Форма: цилиндрична, с леко изпъкнала или почти плоска странична част; с плоска или леко вдлъбната основа. Размери: от минимум 11 cm до максимум 15 cm, с диаметър на основата минимум 18 cm — 20 cm, като размерите са взети заедно с тръстиковата кошничка на питите. Тегло: 3,5—4,5 kg; Външен вид: кора с повече или по-малко наситен жълт цвят поради съдържанието на шафран; по кората личат отпечатъци от кошничката, може да е с фино покритие от олио или утайка от олио; дебелината на кората не трябва да надвишава 5 mm. Вътрешност: сиреновата маса е с хомогенен, повече или по-малко наситен жълт цвят. Шупли: допустимо е наличието на ограничено количество шупли. Вид на сиреновата маса: гладка, незърнеста. Просмукване на течност: липсва или е много ограничено. Органолептични характеристики: деликатен аромат с лек мирис на шафран; едва доловим солен вкус, леко пикантен през първите месеци на зреенето, преминаващ към по-осезаем при удължаване на зреенето. Химични характеристики: мазнини: най-малко 40 % в сухото вещество; протеини: най-малко 35 % в сухото вещество; сол (NaCl): най-много 5 % в сухото вещество; pH: между 4,80 и 5,70. Минималната продължителност на зреенето на „Piacentinu Ennese“ е 60 дни от датата на производство. Зреенето трябва да се извършва в хладни помещения с малки отвори, за да се осигури умерено проветряване; или в складове с температура между 8—10 °C и относителна влажност между 70 и 80 %.

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

Овцете се хранят с пресен фураж, сено и слама, получени от естествени и/или култивирани пасища в определения географски район, с житни стърнища и растителни субпродукти от същия район: кладодии от кактуса *Opuntia ficus-indica*, маслинови клонки от зимната резитба, както и такива от производствения район. Обикновено стадата се водят на паша през по-голямата част от годината. Допустимо е ограничаването на пашата, в случай че екологичните, климатични и ветеринарно-санитарни условия могат да окажат отрицателно въздействие върху качеството на пресните фуражи и/или на млякото.

Разрешено е добавянето на зърнени житни фуражи, бобови фуражи и на обикновени или смесени концентрирани фуражи. Тези добавки към храненето се дават на стадата само през зимни дни, в които животните не могат да излизат на паша.

Мляко: пълномаслено сурово овче мляко с естествена ферментационна киселинност pH 6,5—6,8, добито от автохтонните сицилиански породи Comisana, Pinzirita, Valle del Belice и техните хибриди, отгледани в рамките на производствения район.

Сирище: гъсто, агнешко или ярешко, получено от агнета или ярета, отгледани в района на производство.

Шафран (*Crocus sativus*): произхождащ от производствения район. Шафранът е растение, което показва отлично приспособяване към околната среда в Сицилия. Типичните условия на природната среда в района на Enna са благоприятни за производството на „висококачествен шафран“, което е видно от високото съдържание на кроцин и пикрокроцин. Въз основа на тези параметри стана възможно включването на „zafferano ennese“ в продуктите от I и II качество, а специфичните му ароматни съставки придават по-наситен и характерен аромат на букета на крайния продукт.

Черен пипер (*Piper nigrum*): в „Piacentinu Ennese“ се добавя черен пипер на цели зърна. Преди добавянето, зърната черен пипер трябва да са обработени за няколко секунди с гореща вода (с температура над 80 °C).

Сол (NaCl): използва се едрозърнеста сол. Производството на „Piacentinu Ennese“ изисква използването на чисто бяла сол.

3.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Етапите на производството, които следва да бъдат извършени в рамките на производствения район са отглеждането на животните, производството на сиренето и зреенето.

3.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Продуктът може да се продава цял или на порции.

Нарязването на „Piacentinu Ennese“ на порции се получава изключително чрез разделяне на вече сертифицираните форми. Порциите „Piacentinu Ennese“ трябва да се опаковат в съответствие с приложимите правила и във всички случаи по такъв начин, че да не променя срока на съхранение и първоначалните му органолептични характеристики.

3.6. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Идентификационните знаци на сиренето включват поставянето на казеинова плочка и етикет.

Казеиновата плочка, с надписа „Piacentinu Ennese“ и идентификационните кодове на питата, се поставя по време на етапа на формоване и пресоване.

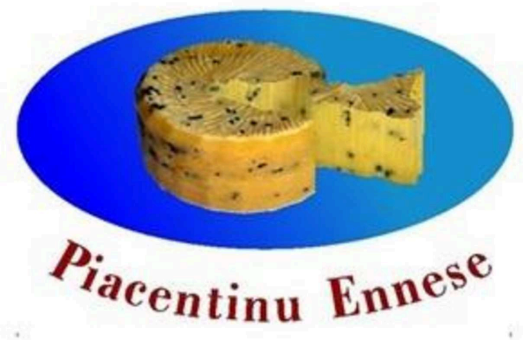
Етикетът, поставен върху питите сирене „Piacentinu Ennese“, следва задължително да съдържа, освен графичния символ на Общността и изискваните от закона данни, напечатани с ясен и четлив шрифт, следните допълнителни означения:

„Piacentinu Ennese“, следвано от акронима DOP (ЗНП), с по-големи размери в сравнение с другите означения;

името, търговската фирма и адресът на предприятието производител и/или опаковчик;

логото.

Логото представлява елипса, под която на един ред в дясна посока е разположен надписът „Piacentinu Ennese“. Във вътрешната част на елипсата е изобразена пита Piacentinu Ennese със зърна черен пипер, от която се отделя парче сирене с формата на Сицилия.



Всяка опаковка сирене трябва да съдържа върху етикета код, идентифициращ формата и порциите на сиренето, ако цялото сирене се предлага на порции.

4. **Кратко определение на географския район**

Районът на млекопроизводство, производство на сирене и зреене на „Piacentinu Ennese“ обхваща цялата територия на административната провинция Enna, където традиционно се отглеждат овце от местни породи, хранени с естествена паша или отглеждани с местни екотипове, и където шафранът присъства от векове.

5. **Връзка с географския район**

Специфични характеристики на географския район:

Характерните за производствения район на „Piacentinu Ennese“ орографски условия и субконтинентален климат, дължащи се на близостта на морето, обуславят наличието на фуражна растителност със специфични количествени и качествени показатели, както и разпределението ѝ през годината. Производството се извършва в район с по-стръмни или полегати склонове, за който са характерни изключително подходящите за фуражни растения кафяви почви. Земите са разположени на надморска височина между 400 и 800 m. Съставът на растителността по естествените пасища включва тревисти и бобови фуражни растения, след които преобладават местните екотипове.

Фуражните култури, които се сеят след житните, често включват смесено отглеждане на местни екотипове от вида фий с овес, както и на сула.

Освен това специфичните условия на природната среда в района на Enna са благоприятни за отглеждането на висококачествен шафран.

Специфични характеристики на продукта:

Специфичната характеристика на продукта „Piacentinu Ennese“ се състои в добавянето на шафран към млякото по време на подсирването, което придава на сиренето характерния хомогенен жълт цвят. Тази характеристика, както и специфичният аромат на етеричните масла в местните фуражни растения, чийто ароматен профил се определя от естественото съдържание на терпени, се запазват непроменени в млякото и преминават в сиренето.

Причинно-следствена връзка между географския район и качеството или характеристиките на продукта (за ЗНП) или специфично качество, репутация или други характеристики на продукта (за ЗГУ):

Специфична особеност на сиренето „Piacentinu Ennese“ е хомогенният жълт цвят, който му придава шафранът, произведен в района и добавен към млякото по време на подсирването. Качеството на използвания шафран е доказано от високото съдържание на кроцин и пикрокроцин. Въз основа на тези параметри стана възможно добавянето на „zafferano ennese“ в продуктите от I и II качество, а специфичните му ароматни съставки правят букета на крайния продукт по-наситен и характерен. Предвид слабата гъстота на промишлени центрове провинция Enna представлява един непокътнат зелен оазис, чиито екологични предимства се обогатяват при съчетаването им със земеделската и животновъдната дейност. Като производствена система овцевъдството, включително и преработката на овче мляко, е един от секторите с най-слабо въздействие върху околната среда. Характерните за производствения район на „Piacentinu Ennese“ орографски условия и субконтинентален климат обуславят наличието на фуражна растителност със специфични количествени и качествени характеристики; кафявите глинесто-песъчливи почви със средна текстура, намиращи се на надморска височина между 400 и 800 m, са особено подходящи за развитието на фуражни растения със специфичен ароматен профил, който се дължи на естествено присъстващи в растителния свят вещества, а именно терпени, които се предават непроменени от фуража към млякото и след това към произвежданите от това мляко сирена. В сиренето „Piacentinu Ennese“ е установено наличието на особен терпен, който придава на продукта онзи така уникален и характерен аромат — „алфа-терпинеолът“, съдържащ се само във фуражните растения, типични за района на Enna. Древният произход на сиренарството в провинция Enna, свързано с традиционното производство на овче мляко и с диворастящия или култивиран шафран, дава основание да се счита за достоверно обяснението, което старите сиренари дават на термина „piacentinu“. Според тези преки свидетелства, терминът се свързва с приятния вкус на продукта: приятно усещане (piacevolezza), именно поради леко пикантния вкус, дължащ се и на шафрана. Може да се предположи, че произходът е идиоматичен: „piacentinu“ от сицилианското „piacenti“, тоест нещо, което е приятно. Доказателство за приятното усещане „piacevolezza“ и за името на продукта „piacentinu“ ни дават и старинните

източници, като „Le venti giornate dell'agricoltura e dei piaceri della villa“ (Двайсет дни на земеделие и удоволствия в града) от XVI в., в който се описват методите за осоляване и добавяне на шафран, за да се придаде повече цвят на сиренето; произведението от XVII-ти век „La Sicilia passeggiata“ (Обиколки из Сицилия) от Maja и дори една стара легенда, според която кралят на Сицилия Руджеро II, притеснен за психичното здраве на съпругата си, повалена от непреодолима депресия, но също така любителка на сиренета, помолил сиренарите да ѝ приготвят сирене с чудотворни свойства. Така се родила идеята да се добави към сирището шепа „crocus sativus“, известен със стимулиращото и укрепващото си действие. Производството на това сирене продължава векове и стига до наши дни — то представлява част от безспорното и уникално историческо и културно богатство на самата провинция Enna и е свидетелство за традиционните производства.

Препратка към публикуваната спецификация на продукта

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252Fa%252F6%252FD.4ad9f8ed81dec60fa3c0/P/BLOB%3AID%3D3340/E/pdf?mode=download