C/2025/3227

11.6.2025

Zveřejnění oznámení schválené standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/3227)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Piacentinu Ennese“

EU č.: PDO-IT-0646-AM01 – 31.3.2025

1. **Název produktu**

„Piacentinu Ennese“

2. **Druh zeměpisného označení**

☒ Chráněné označení původu (CHOP)

☐ Chráněné zeměpisné označení (CHZO)

☐ Zeměpisné označení (ZO)

3. **Odvětví**

☒ Zemědělské produkty

☐ Vína

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Itálie

5. **Orgán členského státu sdělující standardní změnu**

MASAF [Ministerstvo zemědělství, potravinové soběstačnosti a lesnictví]

6. **Důvod pro standardní změnu**

Změny spadají pod definici standardní změny, protože nezahrnují změnu názvu nebo změnu v používání tohoto názvu, nemohou způsobit narušení vazby na zeměpisnou oblast uvedenou v jednotném dokumentu a nepřináší další omezení pro uvádění daného produktu na trh.

7. **Popis schválené standardní změny (standardních změn)**

1. *Tato změna se týká článku 2 specifikace produktu a bodu 3.2 jednotného dokumentu o popisu produktu*

Konkrétně se změna týká výšky boční stěny a průměru ploché čelní strany bochníku.

Nové znění:

„Výška boční stěny: minimálně 11 cm a maximálně 15 cm, s minimálním průměrem [...] 20 cm u plochých čelních stran, čehož je dosahováno pomocí proutěného košíku.“

[1] Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Velikost sýra byla zmenšena, aby byly splněny dva hlavní požadavky:

umožnit řemeslným výrobcům sýrů větší flexibilitu při přizpůsobování výroby sýrů množství produkovaného mléka a účinněji reagovat na poptávku trhu po menších sýrech.

Změna má vliv na jednotný dokument.

2. *Tato změna se týká článku 5 specifikace produktu a bodu 3.3 jednotného dokumentu v souvislosti s potravinami*

Nové znění:

„Povoleno je současné používání obilovin, luštěnin a jednoduchých nebo smíšených koncentrátů“

Zákaz geneticky modifikovaných organismů (GMO) byl zrušen.

V posledních letech se ukázalo, že dodržování tohoto omezení je velmi obtížné a pro výrobce velmi zatěžující.

Změna má vliv na jednotný dokument.

3. *Tato změna se týká článku 3 specifikace produktu a bodu 4 jednotného dokumentu o vymezené zeměpisné oblasti*

Změna se týká rozšíření zeměpisné oblasti na celou provincii Enna.

Nové znění:

„Oblast produkce mléka, výroby a zrání sýrů ‚Piacentinu Ennese‘ zahrnuje celou správní provincii Enna, kde se tradičně chovají ovce místních plemen, krmené pastvou přírodní či pěstěnou s místními ekotypy, a kde se po staletí vyskytuje šafrán“

V posledních letech si podalo žádost mnoho mladých podnikatelů z obcí, které sice mají tradici této výroby, ale v době registrace nebyly zařazeny do vymezené zeměpisné oblasti, protože nikdo neprojevil zájem být její součástí.

Změna má vliv na jednotný dokument.

4. *Změna se týká článku 8 specifikace produktu a bodu 3.5 jednotného dokumentu*

Nové znění:

„Produkt se může prodávat vcelku nebo porcovaný.

Porce sýra ‚Piacentinu Ennese‘ se vytvářejí výhradně krájením již certifikovaných sýrů. Balení naporcovaného sýra ‚Piacentinu Ennese‘ musí probíhat v souladu s příslušnými předpisy a v každém případě takovým způsobem, který nemá negativní vliv na dobu trvanlivosti či organoleptické charakteristiky sýra.“

Tento požadavek byl doplněn, aby se vyjasnily podmínky, za kterých se porcování provádí, a aby se předešlo námitkám při kontrolách.

Změna má vliv na jednotný dokument.

5. *Tato změna se týká článku 8 specifikace produktu a bodu 3.6 jednotného dokumentu o označování produktu*

Do jednotného dokumentu byl doplněn obrázek loga, který je uveden pouze ve specifikaci produktu, aby se oba dokumenty sladily, a byla doplněna následující věta:

„Obal je opatřen etiketou s kódem identifikujícím celý sýr nebo jeho porce, pokud je sýr naporcovaný.“

Toto doplnění umožní spotřebitelům rychle produkt identifikovat a zvýší účinnost kontrol.

Změna má vliv na jednotný dokument.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Piacentinu Ennese“

EU č.: PDO-IT-0646-AM01 – 31.3.2025

CHOP (X) CHZO ( )

1. **Název (názvy) (CHOP nebo CHZO)**

„Piacentinu Ennese“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Itálie

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1 *Kód kombinované nomenklatury*

— 04 MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY; PTAČÍ VEJCE; PŘÍRODNÍ MED; PRODUKTY ŽIVOČIŠNÉHO PŮVODU, JINDE NEUVEDENÉ ANI NEZAHRNUTÉ

0406 – Sýry a tvaroh

3.2 *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

Chráněné označení původu „Piacentinu Ennese“ je kompaktní lisovaný sýr, vyrobený ze syrového plnotučného ovčího mléka s přirozenou kyselostí způsobenou kysnutím, produkovaného ovcemi místních sicilských plemen Comisana, Pinzirita, Valle del Belice a ovcemi pocházejícími z křížení uvedených plemen. V okamžiku uvedení na trh má tyto fyzikální vlastnosti: Tvar: válcový, s pláštěm mírně vypouklým či téměř rovným, s čelními stranami rovnými či lehce vypouklými. Rozměry: minimálně 11 cm až maximálně 15 cm, s průměrem čelních stran 18 až 20 cm, čehož je dosahováno pomocí proutěného košíku.“ Hmotnost: 3,5 až 4,5 kg. Vnější vzhled: kůrka víceméně intenzívní žluté barvy způsobené přítomností šafránu, s otisky košíku, může mít ochrannou vrstvu olejovou či z olejového mazu, tloušťka kůrky nesmí přesáhnout 5 mm. Vnitřní vzhled: hmota je víceméně intenzívní žluté homogenní barvy. Oka: přípustná je přítomnost velmi malých ok. Vzhled hmoty: hladká, nezrnitá. Zapaření: nevyskytuje se vůbec či velmi zřídka. Organoleptické vlastnosti: jemná vůně s lehkým aroma šafránu, slanost téměř neznatelná, pikantnost mírná v prvních měsících zrání, s tendencí růstu. Chemické vlastnosti: tuky: minimálně 40 % v sušině, proteiny: minimálně 35 % v sušině; sůl (NaCl): maximálně 5 % v sušině; pH: 4,80 až 5,70. Minimální zrání sýru „Piacentinu Ennese“ je 60 dní ode dne produkce. Zrání musí probíhat v chladných místnostech s malými otvory pro mírné větrání, nebo ve skladech s teplotou 8–10 °C a relativní vlhkostí 70–80 %.

3.3 *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

Ovce jsou krmeny čerstvými pícninami, senem a slámou získanými z přírodních pastvin anebo vypěstovanými v určené oblasti produkce, z podmítky po obilí a z vedlejších produktů jiných plodin: plochých článků opuncií, olivových větviček ze zimního prořezávání stromů, taktéž pocházejícími z oblasti produkce. Zvířata jsou po většinu roku obvykle vyváděna na pastvu. Omezení pastvy je povoleno, když atmosférické či zdravotní podmínky prostředí mohou negativně ovlivnit kvalitu čerstvé píce anebo mléka.

Použití doplňků může být povoleno ve formě obilovin, luštěnin a jednoduchých nebo smíšených koncentrátů. Tyto doplňky se zvířatům podávají pouze v zimních dnech, kdy nemohou jít na pastvu.

Mléko: čerstvé plnotučné ovčí, s přírodní kyselostí způsobenou kysáním, pH 6,5–6,8, od ovcí místních sicilských plemen Comisana, Pinzirita a Valle del Belice a ovcí pocházejících z křížení uvedených plemen chovaných uvnitř oblasti produkce.

Syřidlo: jehněčí nebo kůzlečí v pevném stavu, z jehňat či kůzlat chovaných v oblasti produkce.

Šafrán (*Crocus sativus*): produkovaný v oblasti produkce. Šafrán je rostlinou, která vykazuje výbornou přizpůsobivost sicilskému zemědělsky využívanému prostředí. Typické vlastnosti prostředí oblasti Enna podporují produkci „kvalitního šafránu“, což prokazuje vysoký obsah krocinu a pirokrocinu. Na základě těchto vlastností bylo možno zařadit šafrán z oblasti Enna do I. a do II. kategorie kvality a jeho specifické aromatické komponenty činí buket produktu intenzivnějším a charakterističtějším.

Černý pepř (*Piper nigrum*): do sýru „Piacentinu Ennese“ se přidává nemletý černý pepř. Zrnka černého pepře musí být několik sekund před přidáním ošetřena teplou vodou (o teplotě nad 80 °C).

Sůl (NaCl): používá se ve velkých krystalech. Při produkci „Piacentinu Ennese“ musí být použitá sůl dokonale bílá.

3.4 *Specifické kroky při produkci, které se musí uskutečnit v označené zeměpisné oblasti*

Chov zvířat, výroba sýra a zrání jsou fázemi produkce, které musí probíhat v oblasti produkce.

3.5 *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Produkt se může prodávat vcelku nebo porcovaný.

Porce sýra „Piacentinu Ennese“ se vytvářejí výhradně krájením již certifikovaných sýrů. Balení naporcovaného sýra „Piacentinu Ennese“ musí probíhat v souladu s příslušnými předpisy a v každém případě takovým způsobem, který nemá negativní vliv na dobu trvanlivosti či organoleptické charakteristiky sýra.

3.6 *Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Identifikační znaky sýra jsou dány umístěním kaseinového štítku a etikety.

Kaseinový štítek s nápisem „Piacentinu Ennese“ a identifikačními kódy bochníku je umístěn během fáze tvarování a lisování.

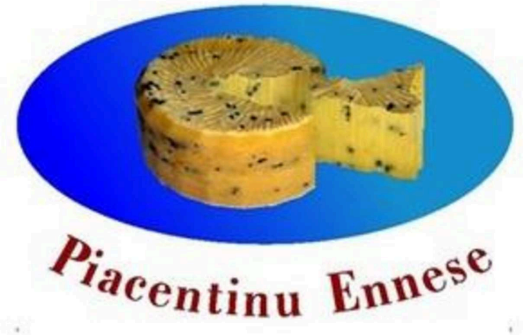
Etiketa umístěná na bochníky sýra „Piacentinu Ennese“ musí povinně obsahovat jasné a čitelné tištěné údaje, dále grafický symbol EU a příslušná sdělení a informace odpovídající požadavkům zákona a tyto další informace:

„Piacentinu Ennese“, následuje zkratka „DOP“ (CHOP) větších rozměrů, než jsou všechny další údaje,

název, obchodní firma a adresa závodu produkce či balení,

logo.

Logo sestává z elipsy, pod níž se nachází na jedné řádce nápis „Piacentinu Ennese“ psaný zleva doprava. Ve vnitřní části je zobrazen bochník „Piacentinu Ennese“ se zrnky pepře, kde se odděluje plátek sýra ve tvaru Sicílie.



Obal je opatřen etiketou s kódem identifikujícím celý sýr nebo jeho porce, pokud je sýr naporcovaný.

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Oblast produkce mléka, výroby a zrání sýrů „Piacentinu Ennese“ zahrnuje celou správní provincii Enna, kde se tradičně chovají ovce původních plemen krmené na přírodních nebo obhospodařovaných pastvinách s místními ekotypy a kde se po staletí pěstuje šafrán.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Specifičnost zeměpisné oblasti:

Hornatý terén oblasti produkce „Piacentinu Ennese“ svými klimatickými charakteristikami subkontinentálního typu, danými vzdáleností od moře, umožňuje produkci pícnin se specifickými kvantitativními i kvalitativními vlastnostmi a její rozložení v průběhu roku. Produkce probíhá v oblasti vyznačující se hnědozemí s mírnými svahy, výrazně vhodnou pro pastviny. Pastviny se nacházejí v nadmořské výšce 400–800 m n. m. Přírodní pastviny poskytují krmné plodiny sestávající z travin a luskovitých rostlin, v nichž převažují místní ekotypy.

Krmné plodiny nasazené po obilovinách jsou často představovány místními ekotypy vikve, pěstovanými spolu s ovsem a kopyšníkem.

Typické přírodní podmínky území Enna kromě toho umožňují produkci šafránu vysoké kvality.

Specifičnost produktu:

Specifická charakteristika „Piacentinu Ennese“ spočívá v přísadě šafránu do mléka ve fázi výroby sýra. Šafrán dodává sýru charakteristickou žlutou homogenní barvu. Tato vlastnost se pojí se zvláštním aroma, způsobeným krmnými plodinami daného území, jež mají aromatický profil daný látkami přírodně přítomnými v píci – „terpeny“ – jež neporušeně přecházejí do mléka a potom do produkovaného sýra.

Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu (u CHOP) nebo specifickou jakostí, pověstí nebo jinou vlastností produktu (u CHZO):

Zvláštností sýru „Piacentinu Ennese“ je žlutá homogenní barva dodávaná šafránem, produkovaným na daném území a přidávaným do mléka během procesu produkce sýra. Kvalita použitého šafránu je prověřena vysokým obsahem krocinu a pikrokrocinu. Na základě těchto vlastností bylo možno zařadit šafrán z oblasti Enna do I. a do II. kategorie kvality a jeho specifické aromatické komponenty činí konečný buket produktu intenzivnějším a charakterističtějším. Vzhledem k tomu, že v provincii Enna se nachází velice málo průmyslových podniků, představuje provincie zelenou nekontaminovanou oázu, jež zdůrazňuje ekologickou hodnotu spojenou se zemědělskými a zootechnickými aktivitami. Systém chovu ovcí, včetně zpracování ovčího mléka, představuje jeden ze sektorů s nejmenším dopadem na životní prostředí. Svými orografickými podmínkami a klimatickými charakteristikami subkontinentálního typu je oblast vhodná k produkci pícnin se specifickými kvantitativními i kvalitativními vlastnostmi; terény vyznačující se hnědozemí v nadmořské výšce 400–800 m n. m., složené ze středně promíchaného jílu a písku, podporují v píci tvorbu silic se specifickým aromatickým profilem, daným látkami přírodně přítomnými ve vegetaci, „terpeny“, jež neporušeně přecházejí z krmných plodin do mléka a potom do sýra z něj produkovaného. V produktu „Piacentinu Ennese“ byla zjištěna přítomnost zvláštního terpenu „alfa-terpineolu“, který pochází pouze ze silic pícnin nacházejících se v oblasti Enna a dodává produktu ono zvláštní a jedinečné aroma. Historický původ výroby sýra v provincii Enna se váže na tradiční produkci ovčího mléka a na přítomnost přírodní i pěstované rostliny šafránu a dokládá důvěryhodnosti vysvětlení, které staří producenti dali termínu „piacentinu“. Když jsou zmiňována tato přímá svědectví, vztahují se na chutnost: chuť ne zcela silnou, způsobenou též přítomností šafránu. Původ tedy bude idiomatický: „piacentinu“ ze sicilského „piacenti“ tedy „chutnající“, a důkaz jeho „chutnosti“ a jeho jména „piacentinu“ nám též poskytují staré texty, jako například *Le Venti Giornate dell'Agricoltura e dei Piaceri della Villa* (Dvacet dní zemědělství a potěšení na zámku) z 16. století, v němž se hovoří o systému solení a přidávání šafránu, aby se sýru

dodala větší barevnost, nebo v knize *La Sicilia Passeggiata* (Napříč Sicílií), kterou napsal Maja v 17. století, či dokonce v antické legendě, která praví, že když se Ruggero il Normanno (Roger I. Sicilský) obával o psychický stav své choti, postižené depresí, ale zrovna tak mlsné po sýrech, poprosil sýraře, aby vyrobili sýr zázračných vlastností. Z toho vzešla myšlenka přidat do syřidla hrst *Crocus sativus*, známého pro své stimulující a aktivizující účinky. Produkce tohoto sýra pokračovala po staletí až do dnešních dnů a vytvořila nepopíratelné a výhradní historicko-kulturní a výrobní dědictví, náležející pouze provincii Enna.

Odkaz na zveřejnění specifikace

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