C/2025/3227

11.6.2025

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/3227)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Piacentinu Ennese«

EU-nr.: PDO-IT-0646-AM01 — 31.3.2025

1. **Produktets betegnelse**

»Piacentinu Ennese«

2. **Type geografisk betegnelse**

☒ Beskyttet oprindelsesbetegnelse (BOB)

☐ Beskyttet geografisk betegnelse (BGB)

☐ Geografisk betegnelse (GB)

3. **Sektor**

☒ Landbrugsprodukter

☐ Vin

☐ Spiritus

4. **Medlemsstat, som det geografiske område tilhører**

Italien

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

MASAF [ministeriet for landbrug, fødevaresuveræniteten og skovbrug]

6. **Klassificering som standardændring**

Ændringerne falder ind under definitionen af en standardændring, da de ikke omfatter en ændring af betegnelsen eller anvendelsen af betegnelsen, ikke risikerer at ugyldiggøre tilknytningen til det geografiske område, der er omhandlet i enhedsdokumentet, og ikke medfører yderligere restriktioner for markedsføringen af produktet.

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

1. *Denne ændring vedrører artikel 2 i produktspecifikationen og punkt 3.2 i enhedsdokumentet om beskrivelsen af produktet*

Mere specifikt vedrører ændringen sidefladens højde og diameteren af den store overflade på den hjulformede ost.

Ny version:

»Sidefladehøjde: mindst 11 cm og højst 15 cm med en diameter på mindst [...] 20 cm for de store overflader, fremstillet ved hjælp af en rørkurv.«

[1] Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Ostens størrelse er blevet reduceret for at opfylde to hovedkrav:

at give ikkeindustrielle osteproducenter større fleksibilitet til at tilpasse osteproduktionen til de producerede mælkemængder og til at reagere mere effektivt på markedets efterspørgsel efter mindre oste.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

2. *Ændringen vedrører artikel 5 i produktspecifikationen og punkt 3.3 i enhedsdokumentet vedrørende fødevarer*

Ny version:

»Dette kan suppleres med korn, bælgplanter og enkelt eller sammensat kraftfoder.«

Forbuddet mod GMO'er er blevet ophævet.

I de senere år har denne begrænsning vist sig at være meget vanskelig at overholde og meget byrdefuld for producenterne.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

3. *Denne ændring vedrører artikel 3 i produktspecifikationen og punkt 4 i enhedsdokumentet om det afgrænsede geografiske område*

Ændringen vedrører udvidelsen af det geografiske område til at omfatte hele provinsen Enna.

Ny version:

»Mælkeproduktions-, ostefremstillings- og lagringsområdet for »Piacentinu Ennese« omfatter hele den administrative provins Enna, hvor får af lokale racer, der græsser på naturlige eller dyrkede græsarealer med lokale økotyper, traditionelt er blevet opdrættet, og hvor safran er blevet dyrket i århundreder.«

I de senere år har der været ansøgninger fra mange unge iværksættere i kommuner, som på trods af en tradition for denne produktion ikke var medtaget på registreringstidspunktet, da ingen havde vist interesse for at være en del af det afgrænsede geografiske område.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

4. *Ændringen vedrører artikel 8 i produktspecifikationen og punkt 3.5 i enhedsdokumentet*

Ny version:

»Produktet kan sælges helt eller i mindre stykker.

Mindre stykker af »Piacentinu Ennese« fremstilles udelukkende ved at udskære oste, der allerede er certificeret. Emballeringen af mindre stykker af »Piacentinu Ennese« skal finde sted i overensstemmelse med de relevante bestemmelser og under alle omstændigheder på en måde, der ikke forringer ostens holdbarhed eller organoleptiske egenskaber.«

Dette krav er blevet tilføjet for at præcisere de betingelser, der gælder for udskæring i mindre stykker, og for at undgå indsigelser i forbindelse med kontroller.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

5. *Denne ændring vedrører artikel 8 i produktspecifikationen og punkt 3.6 i enhedsdokumentet om emballering af produktet*

Billedet af det logo, der kun indgår i produktspecifikationen, er blevet tilføjet til enhedsdokumentet for at tilpasse de to dokumenter, og følgende sætning er blevet tilføjet:

»Emballagen er forsynet med en etiket med en kode, der identificerer hele osten eller mindre stykker heraf, hvis osten er udskåret i mindre stykker.«

Denne tilføjelse vil gøre det muligt for forbrugerne hurtigt at identificere produktet og gøre kontroller mere effektive.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

»Piacentinu Ennese«

EU-nr.: PDO-IT-0646-AM01 – 31.3.2025

BOB (X) BGB ( )

1. **Navn(e) (på en BOB eller BGB)**

»Piacentinu Ennese«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Italien

3. **Beskrivelse af landbrugsprodukteller fødevaren**

3.1. *Kode i den kombinerede nomenklatur*

— 04 — MÆLK OG MEJERIPRODUKTER; FUGLEÆG; NATURLIG HONNING; SPISELIGE PRODUKTER AF ANIMALSK OPRINDELSE, IKKE ANDETSTEDS TARIFERET

0406 — Ost og ostemasse

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

Produktet med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Piacentinu Ennese« er en presset ost med fast konsistens fremstillet af fuldfed ubehandlet fåremælk med naturligt syreindhold fra fermenteringen. Mælken hidrører fra de sicilianske fåreracer Comisana, Pinzirita, Valle del Belice og krydsninger heraf. Ved markedsføringen har osten følgende fysiske kendetegn: Form: cylindrisk med svagt konvekse eller næsten lige sider; flade eller let konkave overflader. Dimensioner: mindst 11 cm og højst 15 cm, med en diameter på 18-20 cm for de store flader, fremstillet ved hjælp af en rørkurv." Vægt: mellem 3,5 og 4,5 kg. Ydre udseende: skorpens farve er mere eller mindre intens gul som følge af tilsætningen af safran; bærer aftryk fra vidjekurven og kan være dækket af oliefilm eller oliebundfald; skorpen må højst være 5 mm tyk. Indvendigt udseende: ostemassens farve er ensartet gul med mere eller mindre intense nuancer. Huller: meget små huller kan være til stede. Ostemassens udseende: glat, ikke kornet. Udsvedning: ingen eller meget begrænset. Organoleptiske egenskaber: fin duft med svag aroma af safran; knap mærkbar saltsmag; let skarphed efter de første måneders lagring, derefter stærkere. Kemiske egenskaber: fedt: mindst 40 %/tørstof. Proteinindhold: mindst 35 %/tørstof. Salt (NaCl): højst 5 %/tørstof. pH-værdi: mellem 4,80 og 5,70. »Piacentinu Ennese« skal lagre i mindst 60 dage efter fremstillingsdatoen. Lagringen finder sted i kølige lokaler med små åbninger (moderat ventilation) eller i lagre med temperaturer på mellem 8 °C og 10 °C og en relativ luftfugtighed på 70-80 %.

3.3. *Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

Fårene ernæring består af græsning på naturlige og/eller dyrkede græsningsarealer, frisk foder, hø og halm fra naturlige eller dyrkede græsarealer i det afgrænsede produktionsområde samt hvedestubbe og følgende biprodukter: fyllokladier fra figenkaktus, blade fra vinterbeskæringen af oliventræer (også fra produktionsområdet). Fåreflokkene græsser i det fri det meste af året. Det er tilladt at begrænse græsningsperioden, når miljø-, vejr- og hygiejneforholdene kan forringe foderets og/eller mælkens kvalitet.

Anvendelse af tilskud kan tillades i form af korn, bælgplanter og enkelt eller sammensat kraftfoder. Sådanne fodertilskud gives kun på vinterdage, hvor dyrene ikke kan græsse i det fri.

Mælk: fuldfed, ubehandlet fåremælk med naturligt syreindhold fra fermenteringen, pH-værdi 6,5-6,8, fra de sicilianske racer Comisana, Pinzirita, Valle del Belice og krydsninger heraf, opdrættet i produktionsområdet.

Osteløbe: løbe fra lam eller gedekid: fra lam og gedekid opdrættet i produktionsområdet.

Safran (*Crocus sativus*): fremstillet i produktionsområdet. Safran er en afgrøde, der i høj grad har kunnet tilpasse sig de sicilianske dyrkningsbetingelser. De typiske miljøforhold i området ved Enna er gunstige for produktionen af safran af høj kvalitet, hvilket bevidnes af det store indhold af crocin og picrocrocin. På grundlag af disse parametre er safran fra Enna placeret i kvalitetskategori I og II, og safrans særlige aromakomponenter giver slutproduktet en stærkere og mere karakteristisk duft.

Sort peber (*Piper nigrum*): Hele sorte peberkorn tilsættes til »Piacentinu Ennese«. De sorte peberkorn behandles med varmt vand (over 80 °C) i nogle sekunder inden tilsætning til osten.

Salt (NaCl): der anvendes groft salt. Saltet, der anvendes til produktionen af »Piacentinu Ennese«, skal være helt hvidt.

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Dyreopdræt, ostefremstilling og -lagring skal finde sted i produktionsområdet.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Produktet kan sælges helt eller i mindre stykker.

Mindre stykker af »Piacentinu Ennese« fremstilles udelukkende ved at udskære oste, der allerede er certificeret. Emballeringen af mindre stykker af »Piacentinu Ennese« skal finde sted i overensstemmelse med de relevante bestemmelser og under alle omstændigheder på en måde, der ikke forringer ostens holdbarhed eller organoleptiske egenskaber.

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Osten identificeres ved anbringelse af et kaseinmærke og en etiket.

Kaseinmærket bærer påskriften »Piacentinu Ennese« og den identifikationskode, som er påført osten i forbindelse med formning og presning.

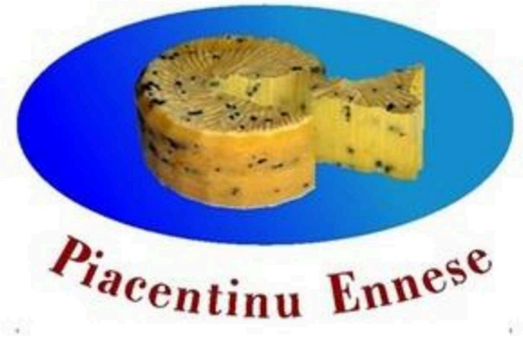
Foruden det grafiske EU-symbol og angivelserne i forbindelse hermed samt de lovbestemte oplysninger skal mærkningen af »Piacentinu Ennese«-hjul indeholde følgende yderligere oplysninger angivet med tydelige og læsbare trykte bogstaver:

»Piacentinu Ennese« efterfulgt af akronymet »DOP« (BOB) anført med større bogstaver end de øvrige angivelser,

produktions- og/eller emballeringsvirksomhedens navn, firmabetegnelse og adresse samt

logoet.

Logoet består af en ellipse, hvorunder betegnelsen »Piacentinu Ennese« er anført på en enkelt linje, skrevet fra venstre mod højre. Inden i ellipsen er afbildet en hel »Piacentinu Ennese«-ost med peberkorn, hvoraf et stykke er udskåret formet som Sicilien.



Emballagen er forsynet med en etiket med en kode, der identificerer hele osten eller mindre stykker heraf, hvis osten er udskåret i mindre stykker.

4. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Mælkeproduktions-, ostefremstillings- og lagringsområdet for »Piacentinu Ennese« omfatter hele den administrative provins Enna, hvor får af lokale racer, der græsser på naturlige eller dyrkede græsarealer med lokale økotyper, traditionelt er blevet opdrættet, og hvor safran er blevet dyrket i århundreder.

5. **Tilknytning til det geografiske område**

Det geografiske områdes egenart

Som følge af det bjergrige terræn og de subkontinentale vejrforhold (takket være afstanden til havet) egner produktionsområdet for »Piacentinu Ennese« sig hele året rundt til dyrkning af foder med særlige kvantitative og kvalitative egenskaber. Produktionen finder sted i et svagt kuperet område med brunjord, en jordtype, som er specielt velegnet til foderdyrkning. Området ligger i en højde af 400 til 800 m. De naturlige græsningsarealer består af føde af græsarter og bælgplanter med en overvægt af lokale økotyper.

De foderplanter, der dyrkes efter hvedehøst, består ofte af lokale økotyper af fodervikke, der dyrkes sammen med havre, samt hanekløver.

Endvidere er miljøforholdene i Enna-området gunstige for fremstilling af safran af høj kvalitet.

Produktets egenart

Det, der især kendetegner »Piacentinu Ennese« er tilsætningen af safran til mælken under ostefremstillingen, hvilket giver osten dens karakteristiske ensartede gule farve. Hertil kommer en særlig aroma fra de lokale foderafgrøder, hvis aromaprofil, hidrørende fra naturligt forekommende terpener, overføres uændret til mælken og dernæst til osten.

Sammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn (for BGB)

Et særligt træk ved »Piacentinu Ennese« er den ensartede gule farve stammende fra safran, der fremstilles i området, og som tilsættes mælken under ostefremstillingen. Safranens høje kvalitet bevidnes af det store indhold af crocin og picrocrocin. På grundlag af disse parametre er safran fra Enna placeret i kvalitetskategori I og II, og safrans særlige aromakomponenter giver slutproduktet en stærkere og mere karakteristisk duft. Som følge af den begrænsede industri i området er provinsen Enna en ubesmittet grøn oase, som kan øge den økologiske værdi, der er knyttet til ager- og husdyrbrug. Fårehold, herunder forarbejdning af fåremælk, er en af de sektorer, der har den laveste miljøpåvirkning. Som følge af højdeforholdene og de subkontinentale vejrforhold egner produktionsområdet sig til dyrkning af foder med særlige kvantitative og kvalitative egenskaber. Brunjorderne, som ligger i en højde af 400 til 800 m, består af sandholdig lerjord af middelstor kornstørrelse og er gunstige for udvikling af foderafgrøder med den særlige aromaprofil, der hidrører fra de naturligt forekommende terpener, og som overføres uændret til mælken og dernæst til den heraf fremstillede ost. Der er konstateret tilstedeværelsen af en bestemt terpen, »α-terpineol«, i »Piacentinu Ennese«. Den kommer udelukkende fra foderplanterne i Enna-området, som giver osten dens helt specielle aroma. Den århundredgamle oprindelse til ostefremstilling i provinsen Enna, der hænger sammen med den traditionelle produktion af fåremælk og forekomsten af vild og dyrket safran, synes at bekræfte den forklaring, som de gamle producenter gav af ordet »piacentinu«. Ifølge denne fortolkning henviser ordet til, at produktet er behageligt: en behagelig mild smag, som også skyldes tilstedeværelsen af safran. Oprindelsen skulle således være idiomatisk: »piacentinu« fra det sicilianske »piacenti« eller »behagelig«, henviser til dens »behagelige karakter«, og betegnelsen »piacentinu« er registreret i gamle tekster som f.eks. *Le Venti Giornate dell'Agricoltura e dei Piaceri della Villa* (tyve dage med landbrug og byens fornøjelser), der stammer fra det 16. århundrede, og som henviser til

saltningsmetoden og tilsætningen af safran for at give osten mere farve. Yderligere belæg findes i *»la Sicilia passeggiata«* (gåture i Sicilien) af Maja fra 1600-tallet, og der findes endog en gammel legende, hvorefter normannerkongen Roger, som bekymrede sig for sin dybt deprimerede hustrus psykiske helbred, bad ostefremstillerne om at fremstille en ost med mirakuløse egenskaber, da hustruen holdt meget af ost. Dette gav idéen til at tilsætte osteløben en håndfuld *»crocus sativus«*, som var kendt for sine energigivende egenskaber Fremstillingen af denne ost er fortsat gennem århundrederne indtil i dag og udgør en ubetvivlelig og enestående historisk, kulturel og produktionsteknisk arv for provinsen Enna.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

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