C/2025/3227

11.6.2025

Veröffentlichung der Mitteilung einer genehmigten Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2025/3227)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Piacentinu Ennese“

EU PDO-IT-0646-AM01 — 31.3.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

„Piacentinu Ennese“

2. **Art der geografischen Angabe**

☒ geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)

☐ geschützte geografische Angabe (g.g.A.)

☐ Geografische Angabe (g.A.)

3. **Sektor**

☒ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☐ Wein

☐ Spirituosen

4. **Mitgliedstaat, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Italien

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Ministerium für Landwirtschaft, Nahrungsmittelsouveränität und Forsten

6. **Einstufung als Standardänderung**

Die Änderungen fallen unter die Begriffsbestimmung einer Standardänderung, da sie keine Änderung des Namens oder der Verwendung des Namens betreffen, nicht die Gefahr bergen, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht, auf das sich das Einzige Dokument bezieht, und keine weiteren Beschränkungen der Vermarktung des Erzeugnisses zur Folge haben.

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

1. *Diese Änderung betrifft Nummer 2 der Produktspezifikation und Punkt 3.2 des Einzigen Dokuments hinsichtlich der Beschreibung des Erzeugnisses*

Die Änderung betrifft insbesondere die Randhöhe und den Durchmesser des Laibs.

Neue Fassung:

„Höhe: 11-15 cm; Durchmesser: mindestens 20 cm; die Form entsteht durch die Lagerung in Binsenkörben;“

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Die Größe des Laibs wurde verringert, um zwei Hauptbedürfnissen gerecht zu werden:

kleinen handwerklichen Käsereien mehr Flexibilität einzuräumen, um die Käseerzeugung an die Menge an erzeugter Milch anzupassen und wirksamer auf eine Marktnachfrage nach kleineren Laiben reagieren zu können.

Die Änderung wirkt sich auf das Einzige Dokument aus.

2. *Diese Änderung betrifft Nummer 5 der Produktspezifikation und Punkt 3.3 des Einzigen Dokuments hinsichtlich des Futters.*

Neue Fassung:

„Gestattet ist die Zufütterung mit Getreidekörnern, Hülsenfrüchten und einfachem oder gemischtem Kraftfutter."

Die Einschränkung „gentechnisch unverändert" wurde gestrichen.

In den letzten Jahren hat sich erwiesen, dass diese Einschränkung sehr schwer einzuhalten und für die Erzeuger mit hohem Aufwand verbunden ist.

Die Änderung wirkt sich auf das Einzige Dokument aus.

3. *Diese Änderung betrifft Nummer 3 der Produktspezifikation und Punkt 4 des Einzigen Dokuments (abgegrenztes geografisches Gebiet).*

Die Änderung betrifft die Ausdehnung des geografischen Gebiets auf die gesamte Provinz Enna.

Neue Fassung:

„Das Gebiet, in dem die Milch erzeugt wird und die Verkäsung und Reifung des Käses erfolgen, umfasst die gesamte Provinz Enna. Dort werden traditionell Schafe der einheimischen Rassen auf Natur- oder Kulturweiden mit lokalen Ökotypen gehalten, wo seit Jahrhunderten auch Safran wächst."

In den letzten Jahren bestand Nachfrage vonseiten vieler junger Unternehmer aus Gemeinden, in denen die Erzeugung dieses Käses zwar Tradition hat, die aber zum Zeitpunkt der Eintragung nicht in das abgegrenzte geografische Gebiet aufgenommen wurden, da kein Interesse bekundet wurde.

Die Änderung wirkt sich auf das Einzige Dokument aus.

4. *Diese Änderung betrifft Nummer 8 der Produktspezifikation und Punkt 3.5 des Einzigen Dokuments.*

Neue Fassung:

„Das Erzeugnis kann ganz oder in Portionen verkauft werden.

‚Piacentinu Ennese' in Portionen wird ausschließlich durch Aufteilung der bereits zertifizierten Laibe gewonnen. ‚Piacentinu Ennese' in Portionen muss gemäß den einschlägigen Vorschriften und in jedem Fall so verpackt sein, dass die Haltbarkeit und die ursprünglichen organoleptischen Eigenschaften nicht beeinflusst werden."

Diese Produktspezifikation wurde aufgenommen, um klare Bedingungen für die Portionierung zu schaffen und Einwände im Rahmen der Kontrolle zu vermeiden.

Die Änderung wirkt sich auf das Einzige Dokument aus.

5. *Diese Änderung betrifft Nummer 8 der Produktspezifikation und Punkt 3.6 des Einzigen Dokuments hinsichtlich der Kennzeichnung des Erzeugnisses*

Das Bild des Logos, das nur in der Produktspezifikation enthalten ist, wurde in das Einzige Dokument aufgenommen, um die beiden Dokumente aneinander anzupassen, und es wurde folgender Satz hinzugefügt:

„Auf jeder Käsepackung ist auf dem Etikett eine Kennnummer des Laibs und dessen Portionen anzubringen, wenn der gesamte Laib portioniert wird."

Durch diese Kennzeichnung kann das Produkt schnell vom Verbraucher identifiziert und wirksamer kontrolliert werden.

Die Änderung wirkt sich auf das Einzige Dokument aus.

EINZIGES DOKUMENT

„Piacentinu Ennese“

EU-Nr.: PDO-IT-0646-AM01 — 31.3.2025

g.U. (X) g.g.A. ( )

1. **Name(n) (der g.U. oder der g.g.A.)**

„Piacentinu Ennese“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Italien

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

— 04 — MILCH UND MILCHERZEUGNISSE; VOGELEIER; NATÜRLICHER HONIG; GENIESSBARE WAREN TIERISCHEN URSPRUNGS, ANDERWEIT WEDER GENANNT NOCH INBEGRIFFEN

0406 — Käse und Quark/Topfen

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Die geschützte Ursprungsbezeichnung „Piacentinu Ennese“ steht für einen Käse mit kompaktem, gepresstem Teig, der aus roher Schafsvollmilch mit natürlicher Fermentationssäure hergestellt wird. Die Milch stammt von Schafen der einheimischen sizilianischen Rassen Comisana, Pinzirita und Valle del Belice sowie ihren Hybriden. Zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens weist „Piacentinu Ennese“ die folgenden physischen Eigenschaften auf: zylindrische Form mit leicht konvexem oder fast geradem Laibrand; Oberfläche: flach oder leicht konkav; Höhe: 11-15 cm; Durchmesser: 18-20 cm; die Form entsteht durch die Lagerung in Binsenkörben; Gewicht: 3,5-4,5 kg; Oberflächenbeschaffenheit: Rinde aufgrund der Beimengung von Safran mehr oder weniger intensiv gelb gefärbt, mit sichtbaren Eindrücken des Binsenkorbs, kann mit Öl oder Ölhefe überzogen werden; Dicke der Rinde: maximal 5 mm. Innere Beschaffenheit: Farbe des Käseteigs durchgehend mehr oder weniger intensiv gelb; Lochung: eine geringe Zahl von Löchern ist zulässig; Käseteig: glatt, ohne Körnung; allenfalls ganz geringes Schwitzen. Organoleptische Eigenschaften: angenehmer Geruch mit zartem Safran-Aroma, kaum salzig, der zu Beginn des Reifungsprozesses leicht würzige Geschmack verstärkt sich mit der Zeit. Chemische Eigenschaften: Fett: Mindestfettgehalt = 40 % in der Trockenmasse; Proteine: Mindestgehalt 35 % i. Tr.; Salz (NaCl): max. 5 % i. Tr.; pH-Wert: 4,8-5,7. Die Mindestdauer der Reifung beträgt 60 Tage ab Herstellung. Die Reifung muss in kühlen Reifungskammern mit kleinen Belüftungsöffnungen oder in Lagerräumen mit einer Temperatur von 8-10° C und einer Luftfeuchtigkeit von 70-80 % erfolgen.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Das Futter der Schafe besteht aus Grünfutter, Heu und Stroh der Natur- und/oder Kulturweiden im Erzeugungsgebiet sowie aus Weizenstoppeln und pflanzlichen Nebenerzeugnissen wie Sprossen von Feigenkakteen und Olivenzweigen vom Winterschnitt, die ebenfalls aus dem Erzeugungsgebiet stammen. Die Herden werden in der Regel für den Großteil des Jahres auf der Weide gehalten. Eine Einschränkung der Weidehaltung ist zulässig, wenn sich die Umwelt-, Klima- und Gesundheitsbedingungen negativ auf die Qualität des Grünfutters und/oder der Milch auswirken können.

Gestattet ist die Zufütterung mit Getreidekörnern, Hülsenfrüchten und einfachem oder gemischtem Kraftfutter. Diese erfolgt jedoch nur an Wintertagen, wenn die Tiere nicht auf die Weide gelassen werden können.

Milch: rohe Schafsvollmilch mit natürlicher Fermentationssäure (pH = 6,5-6,8) von Schafen der einheimischen sizilianischen Rassen Comisana, Pinzirita und Valle del Belice sowie ihren Hybriden, die im Erzeugungsgebiet aufgezogen wurden.

Lab: Labpaste von Schaf- oder Ziegenlämmern, die im Erzeugungsgebiet aufgezogen wurden.

Safran (Crocus sativus): hergestellt im Erzeugungsgebiet. Die Pflanze ist hervorragend an die Anbaubedingungen in Sizilien angepasst. Die typischen Umgebungsbedingungen in der Provinz Enna begünstigen die Erzeugung von hochwertigem Safran mit hohem Crocin- und Pikrocrocin-Gehalt. Aufgrund dieser Parameter wird der hier erzeugte Safran in die Güteklassen I und II eingestuft, und seine speziellen Aromabestandteile verleihen dem Endprodukt eine besonders intensive und charakteristische Note.

Schwarzer Pfeffer (Piper nigrum): dem „Piacentinu Ennese“ muss schwarzer Pfeffer in ganzen Körnern zugefügt werden, die zuvor einige Sekunden lang in heißes Wasser (> 80° C) getaucht wurden.

Salz (NaCl): zur Erzeugung von „Piacentinu Ennese“ muss großkörniges, rein weißes Salz verwendet werden.

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Die Aufzucht der Tiere und die Erzeugung und Reifung des Käses müssen im Erzeugungsgebiet erfolgen.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Das Erzeugnis kann ganz oder in Portionen verkauft werden.

„Piacentinu Ennese“ in Portionen wird ausschließlich durch Aufteilung der bereits zertifizierten Laibe gewonnen. „Piacentinu Ennese“ in Portionen muss gemäß den einschlägigen Vorschriften und in jedem Fall so verpackt sein, dass die Haltbarkeit und die ursprünglichen organoleptischen Eigenschaften nicht beeinflusst werden.

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Die Erkennungsmerkmale von „Piacentinu Ennese“ sind eine Kaseinmarke und ein Etikett.

Die Kaseinmarke trägt den Schriftzug „Piacentinu Ennese“ und die Kennnummer, die beim Formen und Pressen auf dem Laib angebracht wird.

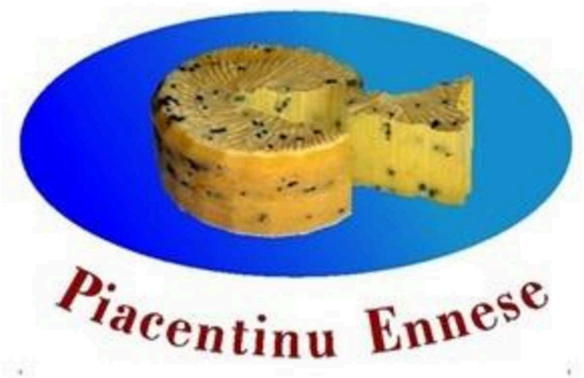
Neben dem Gemeinschaftslogo und entsprechenden Hinweisen sowie den gesetzlich vorgesehenen Informationen muss das auf dem Käselaib angebrachte Etikett in klaren und gut lesbaren Druckbuchstaben die folgenden weiteren Angaben enthalten:

die Bezeichnung „Piacentinu Ennese“ und die Abkürzung DOP in größeren Schriftzeichen als die anderen Angaben,

außerdem Name, Rechtsform, Anschrift des Herstellungs- und/oder des Verpackungsbetriebs

und das Produktlogo.

Das Logo besteht aus einer Ellipse, unter der rechtsläufig der einzeilige Schriftzug „Piacentinu Ennese“ steht. In der Mitte der Ellipse ist ein Laib „Piacentinu Ennese“ mit Pfefferkörnern zu sehen, von dem sich rechts ein keilförmiges Käsestück löst, das in seiner Form an die Insel Sizilien erinnert.



Auf jeder Käsepackung ist auf dem Etikett eine Kennnummer des Laibs und dessen Portionen anzubringen, wenn der gesamte Laib portioniert wird.

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das Gebiet, in dem die Milch erzeugt wird und die Verkäsung und Reifung des Käses erfolgen, umfasst die gesamte Provinz Enna. Dort werden traditionell Schafe der einheimischen Rassen auf Natur- oder Kulturweiden mit lokalen Ökotypen gehalten, wo seit Jahrhunderten auch Safran wächst.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Besonderheit des geografischen Gebiets:

Das Geländerelief und das wegen der Entfernung zum Meer subkontinentale Klima des Erzeugungsgebiets von „Piacentinu Ennese“ tragen dazu bei, dass die Futtermittelproduktion quantitativ wie qualitativ und auch hinsichtlich der Verteilung über das Jahr hinweg ganz besondere Eigenschaften aufweist. Die Futterpflanzen werden in einem Gebiet mit mehr oder weniger sanften Hängen erzeugt, das zwischen 400 m und 800 m Höhe über dem Meeresspiegel liegt und dessen braune Böden sich besonders gut zur Futtermittelproduktion eignen. Die Flora der Naturweiden besteht vorwiegend aus einheimischen Gräsern und Hülsenfrüchten.

Die in der Fruchtfolge nach Weizen eingesetzten Futterpflanzen sind oft einheimische Wicken, die als Untersaat in Hafer angebaut werden, sowie Süßklee.

Außerdem begünstigen die typischen Umgebungsbedingungen des Erzeugungsgebiets die Produktion von hochwertigem Safran.

Besonderheit des Erzeugnisses:

Die Besonderheit von „Piacentinu Ennese“ besteht in der Zugabe von Safran während des Verkäsungsprozesses, was dem Käse die charakteristische einheitlich gelbe Farbe verleiht. Dies ist ein weiteres spezifisches Merkmal neben dem besonderen Aroma, das auf die typischen Futterpflanzen im Erzeugungsgebiet zurückzuführen ist. Ihr Aromaprofil wird durch die hier natürlich vorkommenden Terpene bestimmt, die unverändert in die Milch und in den daraus hergestellten Käse gelangen.

Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) bzw. einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g.g.A.):

Die Besonderheit der Käsespezialität „Piacentinu Ennese“ ist die homogene Gelbfärbung. Sie ist dem im Erzeugungsgebiet angebauten Safran zu verdanken, der der Milch während des Verkäsungsprozesses zugegeben wird. Die Qualität des verwendeten Safrans manifestiert sich in dem hohen Crocin- und Pikrocrocin-Gehalt. Aufgrund dieser Parameter wird der hier erzeugte Safran in die Güteklassen I und II eingestuft, und seine speziellen Aromabestandteile verleihen dem Endprodukt eine besonders intensive und charakteristische Note. Die Provinz Enna ist wegen der geringen Zahl von Industrieansiedlungen eine unberührte grüne Oase, was den ökologischen Wert der hiesigen Landwirtschaft und Viehzucht noch steigert. Die Aufzucht von Schafen einschließlich der Verarbeitung ihrer Milch ist sehr umweltfreundlich. Das Geländerelief und das subkontinentale Klima tragen dazu bei, dass die Futtermittelproduktion im Erzeugungsgebiet ganz besondere quantitative und qualitative Eigenschaften aufweist; die braunen Sand- und Tonböden mittlerer Dichte des zwischen 400 m und 800 m ü.d.M. liegenden Gebiets eignen sich besonders gut für den Anbau von Futterpflanzen mit einem Aromaprofil, das von Substanzen wie den „Terpenen“ bestimmt wird, die hier natürlich vorkommen und unverändert in die Milch und in den daraus hergestellten Käse gelangen. „Piacentinu Ennese“ enthält ein besonderes Terpen mit der Bezeichnung „α-Terpineol“, das ausschließlich aus den hiesigen Futterpflanzen stammt, die dem Erzeugnis sein besonderes, einzigartiges Aroma verleihen. Die lange Geschichte der Käseherstellung in der Provinz Enna, die eng mit der traditionellen Erzeugung von Schafsmilch und mit dem Vorkommen von wild wachsendem sowie als Kulturpflanze angebautem Safran verbunden ist, lässt die überlieferte Erklärung für den Namen „Piacentinu“ glaubwürdig erscheinen. Ihr zufolge bezieht sich der Begriff auf den Wohlgeschmack, die Gefälligkeit (ital: piacevolezza) dieses nicht allzu strengen Käses, was auch auf die Wirkung des Safrans zurückzuführen ist. Der Ursprung des Begriffs ist auf das sizilianische Idiom zurückzuführen (von piacenti: etwas, das gefällt/schmeckt). Belege für den Wohlgeschmack dieser Käsesorte und für

die Etymologie des Namens „Piacentinu“ finden sich in historischen Dokumenten wie der Abhandlung „Le venti giornate dell'agricoltura e dei piaceri della villa“ aus dem 16. Jahrhundert, wo auch auf das Einsalzen und das Einfärben des Käses durch die Zugabe von Safran verwiesen wird, sowie in der Beschreibung „La Sicilia passeggiata“, die F.A. Maja ein Jahrhundert später verfasste, und auch schon in einer noch viel älteren Legende, derzufolge der Normannenkönig Ruggero sich so sehr um die geistige Gesundheit seiner von unheilbarer Schwermut geplagten Gemahlin sorgte, die für ihr Leben gerne Käse aß, dass er seine Käser um ein Erzeugnis mit wunderbaren Heilkräften bat. So entstand die Idee, dem Lab eine Handvoll des als Stimulans und Tonikum bekannten Safrans beizumengen. Die Herstellung dieses Käses über die Jahrhunderte hinweg bis in unsere Zeit macht ihn zu einem unbestritten einzigartigen Bestandteil des historisch-kulturellen und handwerklichen Erbes der Provinz Enna.

Link zur Produktspezifikation

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.