Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2025/3227

11.6.2025

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2025/3227)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Piacentinu Ennese»

Αριθ. ΕΕ: PDO-IT-0646-AM01 — 31.3.2025

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Piacentinu Ennese»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☒ Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (ΠΟΠ)

☐ Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ)

☐ Γεωγραφική Ένδειξη (ΓΕ)

3. **Τομέας**

☒ Γεωργικά προϊόντα

☐ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Ιταλία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

MASAF (Υπουργείο Γεωργίας, Επισιτιστικής Κυριαρχίας και Δασών)

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Οι τροποποιήσεις εμπίπτουν στον ορισμό της συνήθους τροποποίησης καθώς δεν περιλαμβάνουν τροποποίηση της ονομασίας ή της χρήσης της, δεν ενέχουν κίνδυνο αλλοίωσης του δεσμού με τη γεωγραφική περιοχή που αναφέρεται στο ενιαίο έγγραφο και δεν επιφέρουν επιπλέον περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

1. *Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 των προδιαγραφών του προϊόντος και το σημείο 3.2 του ενιαίου εγγράφου σχετικά με την περιγραφή του προϊόντος*

Ειδικότερα, η τροποποίηση αφορά το ύψος της ράχης και τη διάμετρο της βάσης του κεφαλιού.

Νέα έκδοση:

«Ύψος ράχης: ελάχιστο 11 cm και μέγιστο 15 cm, με ελάχιστη διάμετρο [...] 20 cm για τη βάση, διαστάσεις που λαμβάνονται μέσω της χρήσης καλαθιού από καλάμια.»

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Το μέγεθος του τυριού μειώνεται, προκειμένου να ικανοποιηθούν δύο βασικές απαιτήσεις:

να δοθεί μεγαλύτερη ευελιξία στους τυροκόμους μικρής κλίμακας ώστε να προσαρμόσουν την παραγωγή τυριού στις παραγόμενες ποσότητες γάλακτος και να εξασφαλιστεί αποτελεσματικότερη ανταπόκριση στη ζήτηση της αγοράς για μικρότερα τυριά.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

2. *Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 3.3 του ενιαίου εγγράφου σχετικά με τις ζωοτροφές*

Νέα έκδοση:

«Επιτρέπεται η προσθήκη σιτηρών σε κόκκους, οσπρίων και απλών ή σύνθετων συμπυκνωμένων ζωοτροφών»

Η απαγόρευση των ΓΤΟ καταργείται.

Κατά τα τελευταία έτη, η συμμόρφωση με τον περιορισμό αυτόν έχει αποδειχθεί εξαιρετικά δύσκολη και επαχθής για τους παραγωγούς.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

3. *Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το άρθρο 3 των προδιαγραφών του προϊόντος και το σημείο 4 του ενιαίου εγγράφου σχετικά με την οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή*

Η τροποποίηση αφορά την επέκταση της γεωγραφικής περιοχής ώστε να καλύπτει ολόκληρη την επαρχία Enna.

Νέα έκδοση:

«Η περιοχή παραγωγής γάλακτος, τυροκομικής παραγωγής και ωρίμασης του “Piacentinu Ennese” περιλαμβάνει το σύνολο της διοικητικής επαρχίας Enna, όπου παραδοσιακά εκτρέφονται πρόβατα αυτόχθονων φυλών που τρέφονται με βόσκηση σε λειμώνες φυσικούς ή καλλιεργημένους με τοπικούς οικότυπους και στους οποίους από αιώνες είναι παρών ο κρόκος.»

Κατά τα τελευταία έτη έχουν υποβληθεί αιτήσεις από πολλούς νέους επιχειρηματίες που βρίσκονται σε δήμους οι οποίοι, παρότι έχουν παράδοση στην παραγωγή του προϊόντος, δεν είχαν συμπεριληφθεί κατά τον χρόνο της καταχώρισης, καθώς κανείς δεν είχε εκδηλώσει ενδιαφέρον να ενταχθεί στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

4. *Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το άρθρο 8 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 3.5 του ενιαίου εγγράφου*

Νέα έκδοση:

«Το προϊόν μπορεί να πωλείται ακέραιο ή τεμαχισμένο σε μερίδες.

Το “Piacentinu Ennese” σε μερίδες παράγεται αποκλειστικά με τεμαχισμό τυριών που έχουν ήδη πιστοποιηθεί. Το “Piacentinu Ennese” σε μερίδες πρέπει να συσκευάζεται σύμφωνα με τους σχετικούς κανόνες και σε κάθε περίπτωση με τρόπο που να μην έχει ως αποτέλεσμα τη μείωση της διάρκειας ζωής του τυριού ή την αλλοίωση των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του».

Η απαίτηση αυτή προστίθεται προκειμένου να διευκρινιστούν οι προϋποθέσεις υπό τις οποίες πραγματοποιείται ο τεμαχισμός και να αποφευχθούν ενστάσεις κατά τους ελέγχους.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

5. *Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το άρθρο 8 των προδιαγραφών του προϊόντος και το σημείο 3.6 του ενιαίου εγγράφου σχετικά με την επισήμανση του προϊόντος*

Η εικόνα του λογότυπου που περιλαμβάνεται μόνο στις προδιαγραφές προϊόντος εισάγεται στο ενιαίο έγγραφο προκειμένου να ευθυγραμμιστούν τα δύο έγγραφα και προστίθεται η ακόλουθη πρόταση:

«Η συσκευασία φέρει ετικέτα με κωδικό που ταυτοποιεί το ακέραιο κεφάλι ή τις μερίδες τυριού, εάν πρόκειται για τεμαχισμένο τυρί.»

Η προσθήκη αυτή θα παράσχει στους καταναλωτές τη δυνατότητα να αναγνωρίζουν γρήγορα το προϊόν και θα αυξήσει την αποτελεσματικότητα των ελέγχων.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Piacentinu Ennese»

Αριθ. ΕΕ: PDO-IT-0646-AM01 — 31.3.2025

ΠΟΠ (Χ) ΠΓΕ ( )

1. **Ονομασία/-ες (ΠΟΠ ή ΠΓΕ)**

«Piacentinu Ennese»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Ιταλία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1. *Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας*

— 04 — ΓΑΛΑ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ· ΑΥΓΑ ΠΤΗΝΩΝ· ΜΕΛΙ ΦΥΣΙΚΟ· ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΒΡΩΣΙΜΑ ΖΩΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ, ΠΟΥ ΔΕΝ ΚΑΤΟΝΟΜΑΖΟΝΤΑΙ ΟΥΤΕ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ ΑΛΛΟΥ

0406 — Τυριά και πηγμένο γάλα για τυρί

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία*

Η Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης «Piacentinu Ennese» είναι ένα τυρί με συμπιεσμένη συμπαγή μάζα λαμβανόμενο από πλήρες πρόβειο γάλα, ωμό με φυσική οξύτητα ζύμωσης, παραγόμενο από αυτόχθονες σικελικές φυλές προβάτων Comisana, Pinzirita, Valle del Belice και των μιγάδων του. Κατά τη διάθεση στην αγορά πρέπει να έχουν τα ακόλουθα φυσικά χαρακτηριστικά: Σχήμα: κυλινδρικό, με ράχη ελαφρώς κυρτή ή σχεδόν ίσια· επίπεδη ή ελαφρώς κυρτή βάση. Διαστάσεις: ελάχιστο 11 cm και μέγιστο 15 cm, με διάμετρο βάσης 18 έως 20 cm, διαστάσεις που λαμβάνονται μέσω της χρήσης του καλαθιού από καλάμια.» Βάρος: 3,5 έως 4,5 kg. Εξωτερική όψη: κρούστα κίτρινου χρώματος λιγότερο ή περισσότερο έντονου λόγω της παρουσίας του κρόκου· φέρει σημάδια από το καλάθι και επικάλυψη από λάδι ή μούργα ελαίου· το πάχος της κρούστας δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 5 mm. Εσωτερική όψη: μάζα ομοιογενούς κίτρινου χρώματος λιγότερο ή περισσότερο έντονο. Οπές: μπορεί να υπάρχουν πολύ μικρές οπές. Όψη της μάζας: λεία όχι κοκκώδης. Εφίδρωση: από απούσα έως πολύ αραιή. Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Οσμή λεπτή με ελαφρό άρωμα κρόκου· αλμυρό, ανεπαίσθητα αντιληπτό· ελαφρώς πικάντικη κατά τους πρώτους μήνες ωρίμασης που τείνει να γίνεται εντονότερη. Χημικές ιδιότητες: λίπος: ελάχιστο 40 % επί ξηρού· Πρωτεΐνες: ελάχιστο 35 % επί ξηρού· Αλάτι (NaCl): μέγιστο 5 % επί ξηρού· pH: από 4,80 έως 5,70. Η ελάχιστη περίοδος ωρίμανσης του «Piacentinu Ennese» είναι 60 ημέρες από την ημερομηνία παραγωγής. Η ωρίμαση πρέπει να εκτελείται σε δροσερούς χώρους με μικρά ανοίγματα, ώστε να υπάρχει μέτριος αερισμός· ή σε αποθήκες με θερμοκρασίες 8-10 °C και με σχετική υγρασία 70-80 %.

3.3. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

Τα πρόβατα σιτίζονται με νωπές χορτονομές, σανό και άχυρο που λαμβάνονται από φυσικούς βοσκοτόπους και/ή καλλιεργούνται στην οριοθετημένη περιοχή παραγωγής, με υπολείμματα σιτηρών και φυτικά υποπροϊόντα: φύλλα φραγκοσυκιάς, κλαδιά ελιάς προερχόμενα από το χειμερινό κλάδεμα προερχόμενα και αυτά από την περιοχή παραγωγής. Τα κοπάδια παραμένουν συνήθως στο βοσκότοπο επί μεγάλο τμήμα του έτους. Επιτρέπονται περιορισμοί στη βόσκηση όταν οι περιβαλλοντικές, κλιματικές και υγειονομικές συνθήκες που επικρατούν ενδέχεται να επηρεάσουν αρνητικά την ποιότητα των νωπών χορτονομών ή/και του γάλακτος.

Επιτρέπεται η χρήση συμπληρωματικών ζωοτροφών υπό τη μορφή σιτηρών σε κόκκους, οσπρίων και απλών ή σύνθετων συμπυκνωμένων ζωοτροφών. Οι συμπληρωματικές ζωοτροφές χορηγούνται στα κοπάδια μόνον εκείνες τις χειμερινές ημέρες κατά τις οποίες τα ζώα δεν μπορούν να πάνε για βόσκηση.

Γάλα: πρόβειο πλήρες, ωμό με φυσική οξύτητα ζύμωσης pH 6,5 — 6,8 προερχόμενο από τις αυτόχθονες σικελικές φυλές προβάτων Comisana, Pinzirita, Valle del Belice και μιγάδων τους που εκτρέφονται εντός της περιοχής παραγωγής.

Τυρόπηγμα: πολτός από αρνί ή κατσικάκι: προερχόμενο από αρνιά και κατσικάκια που εκτρέφονται εντός της περιοχής παραγωγής.

Κρόκος (*Crocus sativus*): προϊόν στην περιοχή παραγωγής. Ο κρόκος είναι μια καλλιέργεια που εκδηλώνει εξαιρετικές ικανότητες προσαρμογής στο σικελικό περιβάλλον καλλιέργειας. Οι τυπικές περιβαλλοντικές συνθήκες της περιοχής της Enna ευνοούν την παραγωγή ενός «κρόκου ποιότητας» όπως πιστοποιεί η μεγάλη περιεκτικότητα σε κροκίνη και πικροκροκίνη. Στη βάση αυτών των παραμέτρων κατέστη δυνατόν να εισαχθεί ο κρόκος της Enna στις κατηγορίες ποιότητας I και II και τα ειδικά αρωματικά συστατικά καθιστούν το άρωμα του τελικού προϊόντος πιο έντονο και χαρακτηριστικό.

Μαύρο πιπέρι (*Piper nigrum*): στο «Piacentinu Ennese» προστίθεται μαύρο πιπέρι σε ακέραιους κόκκους. Οι κόκκοι μαύρου πιπεριού πρέπει να υποβάλλονται σε επεξεργασία με θερμό νερό (θερμοκρασία ανώτερη από 80 °C) για λίγα δευτερόλεπτα προτού προστεθούν στο τυρί.

Αλάτι (NaCl): χρησιμοποιείται σε χονδρούς κόκκους. Το αλάτι, στην παραγωγή του «Piacentinu Ennese», πρέπει να είναι τελείως λευκό.

3.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Εκτροφή των ζώων, τυροποίηση και ωρίμαση είναι οι φάσεις της παραγωγής που πρέπει να εκτελούνται εντός της περιοχής παραγωγής.

3.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Το προϊόν μπορεί να πωλείται ακέραιο ή τεμαχισμένο σε μερίδες.

Το «Piacentinu Ennese» σε μερίδες παράγεται αποκλειστικά με τεμαχισμό τυριών που έχουν ήδη πιστοποιηθεί. Το «Piacentinu Ennese» σε μερίδες πρέπει να συσκευάζεται σύμφωνα με τους σχετικούς κανόνες και σε κάθε περίπτωση με τρόπο που να μην έχει ως αποτέλεσμα τη μείωση της διάρκειας ζωής του τυριού ή την αλλοίωση των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του».

3.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Ως διακριτικά σήματα τοποθετούνται, στα κεφάλια του τυριού, πλάκα καζεΐνης και ετικέτα.

Η πλάκα καζεΐνης που φέρει την ένδειξη «Piacentinu Ennese» και οι κωδικοί ταυτοποίησης του κεφαλιού που τοποθετείται στις φάσεις μορφοποίησης και συμπίεσης.

Στην ετικέτα που τοποθετείται στα κεφάλια του τυριού «Piacentinu Ennese» περιλαμβάνεται υποχρεωτικά, με σαφείς και ευανάγνωστους χαρακτήρες, όχι μόνον το γραφικό σύμβολο της ΕΕ, η αντίστοιχη ένδειξη και οι πληροφορίες που απαιτούνται από τον νόμο αλλά και οι εξής ενδείξεις:

«Piacentinu Ennese» ακολουθούμενη από το αρκτικόλεξο «DOP» (ΠΟΠ) με διαστάσεις μεγαλύτερες από όλες τις άλλες ενδείξεις·

το όνομα, η εταιρική επωνυμία και η διεύθυνση της γεωργικής εκμετάλλευσης παραγωγής ή/και συσκευασίας·

ο λογότυπος.

Ο λογότυπος αποτελείται από έλλειψη στο περίγραμμα, στο κάτω μέρος της οποίας και με δεξιόστροφη κατεύθυνση, αναφέρεται η ένδειξη «Piacentinu Ennese» σε μία γραμμή. Στο εσωτερικό τμήμα αναγράφεται ένα κεφάλι «Piacentinu Ennese» με κόκκους πιπεριού απ'όπου αποσπάται μία φέτα στο σχήμα της Σικελίας.



Η συσκευασία φέρει ετικέτα με κωδικό που ταυτοποιεί το ακέραιο κεφάλι ή τις μερίδες τυριού, εάν πρόκειται για τεμαχισμένο τυρί.

4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η περιοχή παραγωγής γάλακτος, τυροκομικής παραγωγής και ωρίμασης του «Piacentinu Ennese» περιλαμβάνει το σύνολο της διοικητικής επαρχίας Enna, όπου παραδοσιακά εκτρέφονται πρόβατα αυτόχθονων φυλών που διατρέφονται με βόσκηση σε λειμώνες φυσικούς ή καλλιεργημένους με τοπικούς οικότυπους και στους οποίους από αιώνες είναι παρών ο κρόκος.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής:

Στην περιοχή παραγωγής του «Piacentinu Ennese», λόγω του ορεινού ανάγλυφού της και των κλιματικών χαρακτηριστικών της υποηπειρωτικού τύπου που καθορίζονται από την απόστασή της από τη θάλασσα, ευνοείται η παραγωγή χορτονομής με ιδιαίτερα ποσοτικο-ποιοτικά χαρακτηριστικά και κατανομή κατά τη διάρκεια του έτους. Η παραγωγή εκτελείται σε περιοχή χαρακτηριζόμενη από καστανοχώματα, ιδιαιτέρως προσανατολισμένη στην παραγωγή χορτονομής που παρουσιάζει λιγότερο ή περισσότερο ήπιες κλίσεις. Τα εδάφη βρίσκονται σε υψόμετρο 400 έως 800 μέτρων. Η ανθική σύσταση των φυσικών λειμώνων παρέχει χορτονομή που αποτελείται από αγρωστώδη και ψυχανθή μεταξύ των οποίων επικρατούν οι τοπικοί οικότυποι.

Οι καλλιέργειες χορτονομής που διαδέχονται τον σίτο συχνά αποτελούνται από τοπικούς οικότυπους βίκου, καλλιεργούμενου σε συγκαλλιέργεια με βρώμη και ηδύσαρο.

Επιπλέον, οι τυπικές περιβαλλοντικές συνθήκες της περιοχής της Enna ευνοούν την παραγωγή κρόκου υψηλής ποιότητας.

Ιδιοτυπία του προϊόντος:

Ιδιαίτερο χαρακτηριστικό του «Piacentinu Ennese» αποτελεί η προσθήκη κρόκου στο γάλα κατά την τυροκομική διαδικασία που προσδίδει στο τυρί το χαρακτηριστικό ομοιογενές κίτρινο χρώμα. Αυτό το χαρακτηριστικό προστίθεται σε αυτό ενός ιδιαίτερου αρώματος καθοριζόμενου από τα κτηνοτροφικά φυτά της περιοχής στα οποία ο συνδυασμός αρωμάτων είναι απόρροια των ουσιών που βρίσκονται φυσικά παρούσες σε αυτά, δηλαδή των τερπενίων, που περνούν αναλλοίωτες στο γάλα και κατόπιν στο παραγόμενο τυρί.

Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με συγκεκριμένη ποιότητα, με τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ):

Ιδιαιτερότητα του τυριού «Piacentinu Ennese» αποτελεί το κίτρινο ομοιογενές χρώμα που του προσδίδεται από τον κρόκο, ο οποίος παράγεται στην περιοχή και προστίθεται στο γάλα κατά την διεργασία παραγωγής. Η ποιότητα του κρόκου που χρησιμοποιείται πιστοποιείται από την μεγάλη περιεκτικότητά του σε κροκίνη και πικροκροκίνη. Στη βάση αυτών των παραμέτρων κατέστη δυνατόν να εισαχθεί ο κρόκος της Enna στις κατηγορίες ποιότητας I και II και τα ειδικά αρωματικά συστατικά καθιστούν το άρωμα του τελικού προϊόντος πιο έντονο και χαρακτηριστικό. Δεδομένου ότι οι βιομηχανικές εγκαταστάσεις σπανίζουν στην περιοχή, η επαρχία της Enna αποτελεί μια πράσινη και αμόλυντη όαση, η οποία υπογραμμίζει την οικολογική αξία που συνδέεται με τη γεωργική και ζωοτεχνική δραστηριότητα. Η εκτροφή προβάτων, συμπεριλαμβανομένης της παραγωγής πρόβειου γάλακτος, είναι ένας από τους τομείς με τις χαμηλότερες περιβαλλοντικές επιπτώσεις. Στην περιοχή παραγωγής, λόγω του ανάγλυφού της και των κλιματικών χαρακτηριστικών της υποηπειρωτικού τύπου, ευνοείται η παραγωγή χορτονομής με ιδιαίτερα ποσοτικο-ποιοτικά χαρακτηριστικά· τα καστανοχώματα, που βρίσκονται σε υψόμετρο μεταξύ 400 και 800 m, έχουν αργιλο-αμμώδη σύσταση και μέτρια υφή που ευνοούν την ανάπτυξη ειδών χορτονομής με ιδιαίτερο αρωματικό συνδυασμό, καθοριζόμενο από ουσίες φυσικά παρούσες στον φυτικό κόσμο, δηλαδή τερπένια, που μεταφέρονται αναλλοίωτα από τα κτηνοτροφικά φυτά στο γάλα και κατόπιν στο τυρί. Ανιχνεύθηκε στο «Piacentinu Ennese» η παρουσία ενός ιδιαίτερου τερπενίου, του «α-τερπινεόλη», το οποίο προέρχεται μόνο από τα είδη χορτονομής που είναι παρόντα στην περιοχή της Enna και που προσδίδουν στο προϊόν το μοναδικό και ιδιαίτερο άρωμά του. Η παλαιότατη προέλευση της τυροκομικής δραστηριότητας στην επαρχία της Enna, που συνδέεται με την παραδοσιακή παραγωγή πρόβειου γάλακτος και με την παρουσία αυτοφυούς και καλλιεργημένου κρόκου, μάλλον επιβεβαιώνει την εξήγηση που δίνουν οι παλαιότεροι παραγωγοί για τον όρο «piacentinu». Σύμφωνα με αυτές τις άμεσες μαρτυρίες, ο όρος αναφέρεται στον ευχάριστο χαρακτήρα αυτού του προϊόντος που οφείλεται στην απαλότητα της γεύσης, απόρροια και της παρουσίας κρόκου. Η προέλευση του όρου είναι επομένως ιδιωματική: «piacentinu» από τον σικελικό όρο

«piacenti», δηλαδή «ευχάριστο». Αποδείξεις αυτού του «ευχάριστου» χαρακτήρα και της εμφάνισης της ονομασίας «piacentinu» σε παλαιότερα κείμενα αποτελούν έργα όπως το *Le Venti Giornate dell'Agricoltura e dei Piaceri della Villa* (Είκοσι ημέρες γεωργίας και απολαύσεων της πόλης) του 16ου αιώνα στο οποίο γίνεται αναφορά στη μέθοδο αλάτισης και στην προσθήκη κρόκου για να αποκτήσει το τυρί εντονότερο χρώμα ή το *La Sicilia passeggiata* (Περίπατοι στη Σικελία) του Maja του 17ου αιώνα ή ακόμη ο παλιός μύθος σύμφωνα με τον οποίο ο Ruggero ο Νορμανδός, ανήσυχος για την ψυχική υγεία της συζύγου του που έπασχε από βαριά κατάθλιψη αλλά λάτρευε τα τυριά, παρακάλεσε τους τυροκόμους να παρασκευάσουν ένα τυρί με θαυματουργές ιδιότητες. Έτσι γεννήθηκε η ιδέα να προσθέσουν στο τυρόπηγμα μια πρέζα *Crocus sativus*, γνωστού για τις τονωτικές του ιδιότητες που αυξάνουν το σφρίγος. Η παραγωγή αυτού του τυριού συνεχίστηκε με την πάροδο των αιώνων έως σήμερα, και αποτελεί πλέον αδιαμφισβήτητη και μοναδική ιστορικο-πολιτιστική και παραγωγική κληρονομιά της επαρχίας Enna.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

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