C/2025/3227

11.6.2025

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión [1]

(C/2025/3227)

NOTIFICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Piacentinu Ennese»

EU PDO-IT-0646-AM01 — 31.3.2025

1. **Nombre del producto**

«Piacentinu Ennese»

2. **Tipo de indicación geográfica:**

☒ Denominación de origen protegida (DOP)

☐ Indicación geográfica protegida (IGP)

☐ Indicación geográfica (IG)

3. **Sector**

☒ Productos agrícolas

☐ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

Italia

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

MASAF (Ministerio de Agricultura, Soberanía Alimentaria y Bosques)

6. **Calificación de modificación normal**

Las modificaciones se ajustan a la definición de modificación normal, ya que no se refieren al cambio de nombre ni al uso del nombre, no corren el riesgo de anular el vínculo con la zona geográfica mencionada en el documento único y no dan lugar a nuevas restricciones a la comercialización del producto.

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

1. *Esta modificación atañe al artículo 2 del pliego de condiciones y al punto 3.2 del documento único en lo que se refiere a la descripción del producto*

La modificación se refiere, en particular, a la altura del canto de la rueda y a su diámetro.

Nueva redacción:

«Canto: altura entre un mínimo de 11 cm y un máximo de 15 cm, con un diámetro de la rueda de un mínimo de 20 cm, obtenida mediante una cesta de junco.»

[1] Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

El tamaño del queso se ha reducido para satisfacer dos necesidades principales.

Permitir a las pequeñas queserías artesanales una mayor flexibilidad para adaptar la producción de queso a la cantidad de leche producida y responder más eficazmente a una demanda del mercado que pide quesos más pequeños.

La modificación afecta al documento único.

2. *La modificación atañe al artículo 5 del pliego de condiciones y al punto 3.3 del documento único en lo que respecta a los alimentos*

Nueva redacción:

«Se permite completar la alimentación con cereales en grano, leguminosas y concentrados simples o compuestos.»

Se ha suprimido la prohibición de no utilizar OMG.

En los últimos años, esta restricción ha resultado ser muy difícil de cumplir y muy gravosa para los productores.

La modificación afecta al documento único.

3. *La modificación atañe al artículo 3 del pliego de condiciones y al punto 4 del documento único en lo que respecta a la zona geográfica definida*

La modificación se refiere a la ampliación de la zona geográfica a toda la provincia de Enna.

Nueva redacción:

«La zona de producción de leche, elaboración de queso y maduración del "Piacentinu Ennese" comprende todo el territorio de la provincia administrativa de Enna, donde tradicionalmente se crían ovinos de razas autóctonas alimentados con pastos naturales o cultivados con ecotipos locales, y donde desde hace siglos se encuentra presente el azafrán.»

En los últimos años asistimos a una demanda por parte de muchos jóvenes empresarios establecidos en municipios donde, aun teniendo tradicionalmente esta producción, en el momento de la inscripción no fueron incluidos, ya que nadie había mostrado interés en entrar en la zona geográfica definida.

La modificación afecta al documento único.

4. *La modificación atañe al artículo 8 del pliego de condiciones y al punto 3.5 del documento único*

Nueva redacción:

«El producto puede venderse entero o en porciones.

El "Piacentinu Ennese" en porciones se obtiene exclusivamente de la división de los quesos ya certificados. El envasado del "Piacentinu Ennese" en porciones debe hacerse respetando las normas pertinentes y, en cualquier caso, de manera que no se modifiquen ni su conservabilidad ni sus características organolépticas originales.»

Se añade esta condición para aclarar los requisitos del troceado y evitar reclamaciones en el momento del control.

La modificación afecta al documento único.

5. *La modificación atañe al artículo 8 del pliego de condiciones y al punto 3.6 del documento único en lo que respecta al etiquetado del producto*

Se inserta en el documento único la imagen del logotipo presente únicamente en el pliego de condiciones para armonizar los dos documentos y se añade la frase siguiente:

«En cada envase de queso la etiqueta indicará un código que identifique el queso y sus porciones, en caso de que el queso se presente en porciones.»

Tal indicación permitirá al consumidor identificar rápidamente el producto y aumentará la eficacia de los controles.

La modificación afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

«Piacentinu Ennese»

N.º UE: PDO-IT-0646-AM01 de 31.3.2025

DOP (X) IGP ( )

1. **Nombre(s) (de la DOP o IGP)**

«Piacentinu Ennese»

2. **Estado miembro o tercer país**

Italia

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Código de la nomenclatura combinada*

— 04 — LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS; HUEVOS DE AVE; MIEL NATURAL; PRODUCTOS COMESTIBLES DE ORIGEN ANIMAL NO EXPRESADOS NI COMPRENDIDOS EN OTRA PARTE

0406 — Quesos y requesón

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*

La denominación de origen protegida «Piacentinu Ennese» es un queso de pasta compacta prensada, obtenido a partir de leche entera y cruda de oveja, con la acidez natural de la fermentación, producido por las razas ovinas autóctonas sicilianas denominadas Comisana, Pinzirita, Valle del Belice y sus cruces. En el momento de su despacho al consumo presenta las siguientes características físicas: Forma: cilíndrica, con canto ligeramente convexo o casi recto; superficie plana o ligeramente cóncava. Dimensiones: altura entre un mínimo de 11 cm y un máximo de 15 cm, con un diámetro de la rueda entre un mínimo de 18 cm y un máximo de 20 cm, obtenida mediante una cesta de junco. Peso: entre 3,5 y 4,5 kg. Aspecto exterior: corteza de color amarillo más o menos intenso debido a la presencia de azafrán; en la que quedan impresas las marcas de la cesta, y que puede ser recubierta de aceite o posos de aceite; el espesor de la corteza no debe ser superior a 5 mm. Aspecto interior: pasta de color amarillo homogéneo de distinta intensidad. Ojos: se admiten pequeños ojos. Aspecto de la pasta: lisa y no granulosa. Exudación: inexistente o escasa. Propiedades organolépticas: Olor suave con leve aroma a azafrán; sabor salado apenas perceptible, ligeramente picante en los primeros meses de maduración tendiendo a intensificarse. Características químicas: Grasa: un mínimo del 40 % de la materia seca; Proteínas: un mínimo del 35 % de la materia seca; Sal (NaCl): un máximo del 5 % de la materia seca; pH: comprendido entre 4,80 y 5,70. El periodo mínimo de curado del «Piacentinu Ennese» es de 60 días a partir de la fecha de producción. El curado debe realizarse en locales frescos con pequeñas aperturas que permitan una ventilación moderada, o en almacenes cuya temperatura oscile entre 8º C y 10º C y cuya humedad relativa se sitúe entre un 70 y un 80 %.

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)*

Las ovejas se alimentan de forrajes secos, heno y paja, obtenidos de pastos naturales o cultivados en la zona de producción indicada, rastrojos de trigo y subproductos vegetales, como hojas de chumbera o ramas de olivo de la poda invernal, también procedentes de la zona de producción. Los rebaños se llevan habitualmente a los pastos durante la mayor parte del año. Se permiten limitaciones al pastoreo cuando las condiciones ambientales, climáticas y sanitarias puedan influir negativamente en la calidad de los forrajes frescos o de la leche.

Se permite completar la alimentación con granos de cereales, leguminosas y concentrados simples o compuestos. Dichos aportes complementarios solo se administran a los rebaños durante el invierno, cuando los animales no pueden ir a los pastos.

Leche: leche entera y cruda de oveja, con la acidez natural de la fermentación, pH 6,5 a 6,8, procedente de las razas autóctonas sicilianas de Comisana, Pinzirita, Valle del Belice y sus cruces, criadas dentro de la zona de producción.

Cuajo: en pasta, de cordero o cabrito: procedente de corderos y cabritos criados en la zona de producción.

Azafrán (*Crocus sativus*): producido en la zona de producción. El azafrán es un cultivo que goza de una óptima capacidad de adaptación al entorno agrícola siciliano. Las condiciones ambientales típicas del territorio de Enna favorecen la producción de un «azafrán de calidad», como lo atestigua su alto contenido de crocinas y picrocrocinas. Sobre la base de estos parámetros ha sido posible incluir el azafrán de Enna en las categorías de calidad I y II y sus componentes aromáticos específicos hacen que el aroma del producto final sea más intenso y característico.

Pimienta negra (*Piper nigrum*): al «Piacentinu Ennese» se le añada pimienta negra en granos enteros. Los granos de pimienta negra deben someterse a un tratamiento con agua caliente a temperatura superior a 80 ° C durante algunos segundos antes de añadirse al queso.

Sal (NaCl): se utiliza sal gorda. Para la elaboración del «Piacentinu Ennese», la sal debe ser completamente blanca.

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Las fases de la producción que deben tener lugar dentro de la zona de producción son la cría del ganado, la caseificación y el curado.

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

El producto puede venderse entero o en porciones.

El «Piacentinu Ennese» en porciones se obtiene exclusivamente del troceamiento de los quesos ya certificados. El envasado del «Piacentinu Ennese» en porciones debe hacerse respetando las normas pertinentes y, en cualquier caso, de manera que no se modifiquen ni su conservabilidad ni sus características organolépticas originales.

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

Los signos de identificación del queso son la colocación de una placa de caseína y una etiqueta.

La placa de caseína, en la que figuran la inscripción «Piacentinu Ennese» y los códigos de identificación de la pieza de queso, se coloca en las fases de moldeo y prensado.

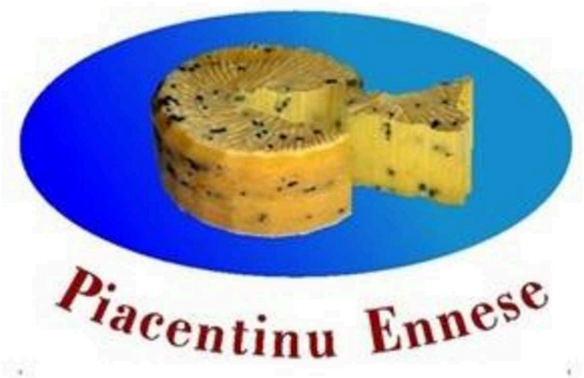
La etiqueta colocada en los quesos «Piacentinu Ennese» llevará obligatoriamente en caracteres de imprenta claros y legibles, además del símbolo gráfico comunitario y las correspondientes menciones e informaciones exigidas por ley, las siguientes indicaciones:

«Piacentinu Ennese», seguida de las siglas DOP en dimensiones superiores a las de todas las demás indicaciones;

el nombre, el nombre comercial, la dirección de la empresa productora y/o envasadora;

el logotipo.

El logotipo se compone de una elipse debajo de la cual figura la mención «Piacentinu Ennese» en una línea y escrita de izquierda a derecha. En el interior de la elipse está representado un queso «Piacentinu Ennese» con granos de pimienta del que se separa un trozo con la forma de la isla de Sicilia.



En la etiqueta de cada envase de queso figurará un código que identifique al queso entero o a sus porciones en caso de que el queso se presente en porciones.

4. **Descripción sucinta de la zona geográfica**

La zona de producción de leche, caseificación y curado del «Piacentinu Ennese» comprende todo el territorio de la provincia administrativa de Enna, donde tradicionalmente se crían ovinos de razas autóctonas alimentados con pastos naturales o cultivados con ecotipos locales, y donde desde hace siglos se encuentra presente el azafrán.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

Carácter específico de la zona geográfica:

La zona de producción del «Piacentinu Ennese», por sus condiciones orográficas y por las características climáticas de tipo subcontinental determinadas por la distancia del mar, es propicia para la producción de forrajes con características cuantitativas y cualitativas peculiares y permite su distribución a lo largo del año. La producción se realiza en una zona caracterizada por suelos pardos, de marcada vocación forrajera, con pendientes más o menos suaves. Los terrenos se sitúan a una altitud comprendida entre los 400 y los 800 metros sobre el nivel del mar. La flora de los pastos naturales está compuesta por especies forrajeras de gramíneas y leguminosas en las que predominan los ecotipos locales.

Los cultivos forrajeros que suceden al cereal suelen estar representados por ecotipos locales de veza, cultivada junto con avena y zulla.

Además, las condiciones medioambientales típicas del territorio de Enna favorecen la producción de azafrán de alta calidad.

Carácter específico del producto:

La característica específica del «Piacentinu Ennese» consiste en el azafrán que se añade a la leche durante el proceso de caseificación y que confiere al queso su característico color amarillo homogéneo. Esta característica se suma a la de un aroma particular determinado por las especies forrajeras del territorio, cuyo perfil aromático, determinado por sustancias naturalmente presentes, como los terpenos, se transmiten de manera inalterada a la leche y luego al queso producido.

Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o la calidad, la reputación u otras características específicas del producto (en el caso de las IGP):

La peculiaridad del queso «Piacentinu Ennese» se encuentra en el color amarillo homogéneo transmitido por el azafrán producido en el territorio, que se añade a la leche durante el proceso de caseificación. La calidad del azafrán utilizado está atestiguada por su alto contenido de crocinas y picrocrocinas. Sobre la base de estos parámetros ha sido posible incluir el azafrán de Enna en las categorías de calidad I y II y sus componentes aromáticos específicos hacen que el aroma del producto final sea más intenso y característico. Debido al escaso desarrollo industrial de su territorio, la provincia de Enna constituye un oasis verde sin contaminar que acentúa el valor ecológico asociado a la actividad agrícola y zootécnica. El sistema de producción del sector ovino, incluida la transformación de la leche de oveja, es uno de los sectores con menor impacto ambiental. La zona de producción, por sus condiciones orográficas y por sus características climáticas de tipo subcontinental, favorece la producción de forrajes con especiales características desde el punto de vista de la cantidad y de la calidad. Sus terrenos pardos, situados a una altitud comprendida entre los 400 y los 800 metros sobre el nivel del mar, de composición arcillosa y arenosa, favorecen el desarrollo de especies forrajeras con un perfil aromático peculiar, determinado por sustancias presentes de forma natural en el mundo vegetal, como los terpenos, que se transmiten inalterados a la leche y después a los quesos producidos con esa leche. En el queso «Piacentinu Ennese» se ha detectado la presencia de un terpeno específico, el aterponeolo, que procede exclusivamente de las especies forrajeras presentes en el territorio de Enna, responsables de la transmisión al producto de su aroma particular y único. El origen antiguo de la actividad quesera en la provincia de Enna, vinculado a la producción tradicional de leche de oveja y a la presencia de la planta del azafrán, tanto silvestre como cultivada, da credibilidad a la explicación que los productores más viejos han dado al término «piacentinu». De acuerdo con esos testimonios directos, el término hace referencia al carácter placentero del producto: sabor

agradable, placentero, y no del todo picante, debido también a la presencia de azafrán. Por lo tanto, el origen podría ser idiomático: «piacentinu», del siciliano «piacenti», que place o gusta; su «piacevolezza» (carácter agradable, placentero) y su nombre, «piacentinu», se encuentran en textos antiguos como *Le venti giornate dell'agricoltura e dei piaceri della villa*, que data del siglo XVI, en el que se hace referencia a los métodos de salazón y añadido de azafrán para dar más color al queso; o *La Sicilia passeggiata* de Maja, en el siglo XVII, e incluso una antigua leyenda según la cual Ruggero el Normando, preocupado por la salud psíquica de su esposa, que se encontraba sumida en una profunda depresión, pero a la vez muy aficionada a los quesos, ruega a los queseros que elaboren un queso con virtudes milagrosas. De ahí surgió la idea de añadir al cuajo un puñado de *Crocus sativus*, conocido por sus cualidades estimulantes y energizantes. La producción de este queso ha continuado durante siglos hasta nuestros días y constituye el patrimonio histórico, cultural y productivo, exclusivo e indiscutible, propio de la provincia de Enna.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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