C/2025/3227

11.6.2025

Geograafilise tähisega toote spetsifikaadi heakskiidetud standardmuudatust käsitleva teate avaldamine kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2025/27 ([1]) artikli 5 lõikega 4

(C/2025/3227)

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

(Määruse (EL) 2024/1143 artikkel 24)

„Piacentinu Ennese“

ELi nr: PDO-IT-0646-AM01 – 31.3.2025

1. **Toote nimetus**

„Piacentinu Ennese“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☒ Kaitstud päritolunimetus (KPN)

☐ Kaitstud geograafiline tähis (KGT)

☐ Geograafiline tähis (GT)

3. **Valdkond**

☒ Põllumajandustooted

☐ Veinid

☐ Piiritusjoogid

4. **Riik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Itaalia

5. **Standardmuudatusest teavitav liikmesriigi ametiasutus**

Põllumajandus-, toidu- ja metsandusministeerium (MASAF)

6. **Muudatuse käsitamine standardmuudatusena**

Muudatused kuuluvad standardmuudatuse määratluse alla, kuna need ei hõlma nimetuse või nimetuse kasutamise muutmist, ei ohusta koonddokumendis osutatud seost geograafilise piirkonnaga ega too kaasa täiendavaid piiranguid toote turustamisele.

7. **Heakskiidetud standardmuudatus(t)e kirjeldus**

1. *Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 2 ning koonddokumendi punkti 3.2 (Toote kirjeldus)*

Täpsemalt puudutab muudatus juustu küljeosa kõrgust ja juusturatta lameda külje läbimõõtu.

Uus versioon:

„Küljeosa kõrgus: vähemalt 11 cm, maksimaalselt 15 cm, juusturatta lameda külje läbimõõt 20 cm, kõnealuste mõõtmetega juustud saadakse pilliroost korvi abil.“

([1]) Komisjoni 30. oktoobri 2024. aasta delegeeritud määrus (EL) 2025/27, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) 2024/1143 geograafiliste tähiste, garanteeritud traditsiooniliste toodete ja vabatahtlike kvaliteedimõistete registreerimist ja kaitset käsitlevate eeskirjadega ning tunnistatakse kehtetuks delegeeritud määrus (EL) nr 664/2014 (ELT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Juustu suurust on vähendatud, et see vastaks kahele peamisele nõudele:

võimaldada käsitööonduslikele juustutootjatele suuremat paindlikkust juustutootmise kohandamiseks toodetud piima kogustega ning reageerida tõhusamalt turunõudlusele väiksemate juustude järele.

Muudatus mõjutab koonddokumenti.

2. *Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 5 ning koonddokumendi punkti 3.3 (Toote kirjeldus)*

Uus versioon:

„Söödale võib lisada teravilja, liblikõielisi rohttaimi ja kontsentreeritud liht- või komplekssööta."

GMOde kasutamise keeld on kaotatud.

Viimastel aastatel on see piirang osutunud väga raskeks ja tootjatele väga koormavaks.

Muudatus mõjutab koonddokumenti.

3. *Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 3 ning koonddokumendi punkti 4 (Määratletud geograafiline piirkond)*

Muudatus puudutab geograafilise piirkonna laiendamist kogu Enna provintsile.

Uus versioon:

„Juustu „Piacentinu Ennese" puhul hõlmab piima tootmise, juustu valmistamise ja laagerdamise piirkond kogu Enna provintsi, kus traditsiooniliselt on kasvatatud kohalike ökotüüpidega looduslikel või haritavatel karjamaadel söödetud kohalikke lambaid ning safranit on kasvatatud juba sajandeid."

Viimastel aastatel on paljud kohalikes omavalitsustes asuvad noored ettevõtjad esitanud taotlusi, mida vaatamata sellele, et nad järgivad traditsioonilist tootmist, ei olnud registreerimise ajal arvesse võetud, sest keegi ei olnud näidanud üles huvi kuuluda määratletud geograafilisse piirkonda.

Muudatus mõjutab koonddokumenti.

4. *Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 8 ning koonddokumendi punkti 3.5*

Uus versioon:

„Toodet võib müüa tervena või portsjonitena.

Toote „Piacentinu Ennese" portsjonid valmistatakse üksnes juba sertifitseeritud juustu tükeldamise teel. Portsjoniteks tükeldatud juustu „Piacentinu Ennese" pakendamine peab toimuma kooskõlas asjakohaste õigusaktidega ja kindlasti viisil, mis ei vähenda juustu edasist laagerdumist või organoleptilisi omadusi."

See nõue on lisatud, et selgitada tingimusi, mille alusel tükeldamine toimub, ja vältida kontrolli käigus vastuväiteid.

Muudatus mõjutab koonddokumenti.

5. *Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 8 ning koonddokumendi punkti 3.6 (Toote märgistamine)*

Üksnes tootespetsifikaadis esitatud logo kujutis on lisatud koonddokumenti, et viia need kaks dokumenti vastavusse, ning lisatud on järgmine lause:

„Pakendil on koodiga märgistus, mis võimaldab teha kindlaks kogu juustu või selle portsjonid, kui juust turustatakse portsjoniteks lõigatuna."

See täiendus võimaldab tarbijatel toodet kiiresti identifitseerida ja muudab kontrollid tõhusamaks.

Muudatus mõjutab koonddokumenti.

KOONDDOKUMENT

„Piacentinu Ennese“

ELi nr: PDO-IT-0646-AM01 – 31.3.2025

KPN (X) KGT ( )

1. **(KPN või KGT) nimetus(ed)**

„Piacentinu Ennese“

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Itaalia

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. *Kombineeritud nomenklatuuri kood*

— 04 – PIIM JA PIIMATOOTED; LINNUMUNAD; NATURAALNE MESI; MUJAL NIMETAMATA LOOMSE PÄRITOLUGA TOIDUAINED

0406 – Juust ja kohupiim

3.2. *Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus*

Kaitstud päritolunimetusega „Piacentinu Ennese“ tähistatakse tihke pressitud massiga juustu, mis on valmistatud lamba täispiimast, millel on looduslikust fermentatsioonist tulenev happelisus ja mida saadakse Sitsiilia pärismaisetelt Comisana, Pinzirita ja Valle del Belice tõugu lammastelt (või nende tõugude ristanditelt). Tarbimisse andmise hetkel on kõnealusel juustul järgmised omadused: kuju: silindriline, kergelt kumera või peaaegu sirge küljeosa ning lameda või kergelt nõgusa põhjaga. Mõõtmed: vähemalt 11 cm, maksimaalselt 15 cm, läbimõõt 18–20 cm, kõnealuste mõõtmetega juustud saadakse pilliroost korvi abil. Kaal: 3,5 kuni 4,5 kg. Väliskihi välimus: koorik on selles sisalduva safrani tõttu vähem või rohkem intensiivset kollast värvi ja sellel on näha korvi seina poolt sissepressitud jäljed, koorik võib olla kaetud õliga või paksu õlikihiga, mille paksus on maksimaalselt 5 mm. Sisemise osa välimus: vähem või rohkem intensiivset kollast värvi juustumass. Augud: juustus võivad olla väga väikesed silmakesed. Juustumassi välimus: sile ja mittegranuleeritud. Eksudatsioon: puudub või vähene. Organoleptilised omadused: kerge, mõningase safrani lõhnaga aroom; vaevu tuntav soolasus, esimeste laagerdumiskuude järel õrnalt pikantne maitse, mis hiljem muutub intensiivsemaks. Keemilised omadused: rasvasisaldus vähemalt 40 % kuivainest; proteiine vähemalt 35 % kuivainest; keedusoola (NaCl) 5 % kuivainest; pH: vahemikus 4,80–5,70. Juustu „Piacentinu Ennese“ laagerdumine alates valmistamisest kestab vähemalt 60 päeva. Laagerdumine peab toimuma jahedas ruumis, millel on väikesed õhutusavad mõõduka ventilatsiooni jaoks, või kontrollitud tingimustega laos, kus õhutemperatuur on vahemikus 8–10 °C ja suhteline õhuniiskus 70–80 %.

3.3. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)*

Lammaste sööt hõlmab kindlaksmääratud tootmispiirkonnal asuvatelt looduslikelt heinamaadelt pärinevaid ja/või piiratud tootmisalal kasvatatud värskeid rohttaimi, heina ja õlgi ning samuti põhku ja teisi taimekasvatuse kõrvalprodukte: bengali viigipuu kladoode, õlipuu talviseid lehti, mis pärinevad samuti tootmispiirkonnast. Lambakarju karjatatakse välikarjamaadel suurel osal aastast. Väljas pidamist võib piirata juhul, kui keskkonna-, kliima- ja sanitaartingimused võivad mõjutada negatiivselt värske rohu ja/või piima kvaliteeti.

Lisaaineid võib olla lubatud kasutada teravilja, kaunviljade ja lihtsate või kompleksete kontsentraatide kujul. Söödalisandeid antakse karjale ainult talveperioodil, kui loomi ei ole võimalik välitingimustes karjatada.

Piim: lamba täispiim, millel on looduslikust fermentatsioonist tulenev happelisus (pH 6,5–6,8) ja mis pärineb Sitsiilia pärismaist Comisana, Pinzirita või Valle del Belice tõugu lammastelt (või nende tõugude ristanditelt), keda kasvatatakse tootmispiirkonnas.

Laap: tainjas, pärineb tootmispiirkonnas kasvatatud lamba- või kitsetalledest.

Safran (Crocus sativus): toodetud tootmispiirkonnas. Safran on Sitsiilia loodusliku keskkonnaga väga hästi kohandunud taim. Enna piirkonna tavapärased keskkonnatingimused on soodsad kvaliteetsafrani tootmiseks, sellest annavad tunnistust safrani suur krotsiini- ja pikrokrotsiinisisaldus, mille alusel osutus võimalikuks registreerida Enna safran I ja II kvaliteediklassi kuuluva safranina.

Must pipar (*Piper nigrum*): juustule „Piacentinu Ennese“ lisatakse musta pipra teri. Musta pipra teri töödeldakse enne juustule lisamist mõne sekundi kestel kuuma veega (temperatuuril üle 80 °C).

Keedusool (NaCl): kasutatakse jämedat soola. „Piacentinu Ennese“ valmistamiseks kasutatav sool peab olema täiesti valge.

3.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Tootmise etapid, mis peavad toimuma tootmispiirkonnas, on lambakasvatus, piima kalgendamine ja juustu laagerdumine.

3.5. *Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

Toodet võib müüa tervena või portsjonitena.

Toote „Piacentinu Ennese“ portsjonid valmistatakse üksnes juba sertifitseeritud juustu tükeldamise teel. Portsjoniteks tükeldatud juustu „Piacentinu Ennese“ pakendamine peab toimuma kooskõlas asjakohaste õigusaktidega ja kindlasti viisil, mis ei vähenda juustu edasist laagerdumist või organoleptilisi omadusi.

3.6. *Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

Juustu identifitseerimiseks kasutatakse kaseiinist plaati ja sellele paigaldatud märgist.

Kaseiinplaat, millel on tekst „Piacentinu Ennese“ ja konkreetse juustu tunnuskoodid, paigaldatakse juustu vormimise ja pressimise etapi käigus.

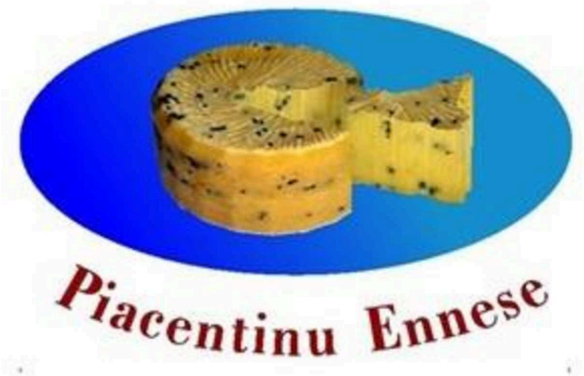
Juustudele „Piacentinu Ennese“ paigaldataval märgisel peavad lisaks ühenduse logole ja õigusaktidest tulenevatele tähistustele olema selgete ja loetavate trükitähtedega kantud veel järgmised andmed:

„Piacentinu Ennese“ ja tähed „DOP“ (KPN), mille suurus on suurem kui mis tahes muu märge;

tootja ja/või pakendaja nimi, ärinimi ja aadress;

logo.

Toote logo on väliskujult ellips, mille alumisel paremal poolel on ühel real tekst „Piacentinu Ennese“. Logo keskosas on kujutatud tervet piprateradega „Piacentinu Ennese“ juustu, millest on välja lõigatud Sitsiilia-kujuline lõik.



Pakendil on koodiga märgistus, mis võimaldab teha kindlaks kogu juustu või selle portsjonid, kui juust turustatakse portsjoniteks lõigatuna.

4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Juustu „Piacentinu Ennese“ puhul hõlmab piima tootmise, juustu valmistamise ja laagerdamise piirkond kogu Enna provintsi, kus traditsiooniliselt on kasvatatud kohalike ökotüüpidega looduslikel või haritavatel karjamaadel söödetud kohalikke lambaid ning safranit on kasvatatud juba sajandeid.

5. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Geograafilise piirkonna eripära

Juustu „Piacentinu Ennese“ tootmise piirkond on mägine ala, millest meri jääb suhteliselt kaugele, siinne kliima on subkontinentaalne ja väga sobilik sellise sööda kasvatamiseks, millel on eripärased kvantitatiivsed ja kvalitatiivsed omadused ja mis on kättesaadav aasta läbi. Tootmine toimub piirkonnas, mida iseloomustavad suurematel ja väiksematel mäenõlvadel asuvad tumeda mullaga karjamaad, mis annavad hea heinasaagi. Karjamaad asuvad 400–800 meetri kõrgusel merepinnast. Looduslike karjamaade taimestik tagab sööda, mis koosneb kõrrelistest ja liblikõielistest liikidest, mille seas domineerivad kohalikud ökotüübid.

Nisu järelkultuurina kasvatatavad söödataimed hõlmavad sageli hiireherne kohalikke ökotüüpe, mida kasvatatakse koos kaera ja esparsetiga.

Lisaks sellele on Enna maakonna tavapärased keskkonnatingimused soodsad safrani toomiseks suures koguses.

Toote eripära

„Piacentinu Ennese“ eripäraks on eeskätt safrani lisamine piimale kalgendumisprotsessi käigus, mille tulemusena juust omandab ühtlase kollase värvuse. Sellele eripärale lisandub piirkonna söödataimedest tingitud täiesti eripärane lõhn, mille lõhnabuketi aluseks on terpeenideks kutsutavad looduslikud ühendid, mis kanduvad taimedest üle piimasse ja sealt edasi juustu.

Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja (kaitstud päritolunimetusega) toote kvaliteedi või omaduste vahel või (kaitstud geograafilise tähisega) toote erilise kvaliteedi, maine või muude omaduste vahel.

Juustu „Piacentinu Ennese“ eripäraks on ühtlane kollane värvus, mis tuleneb piirkonnas kasvatatud safrani lisamisest piimale kalgendumisprotsessi käigus. Kasutatavat safranit iseloomustab suur krotsiini- ja pikrokrotsiinisisaldus. Selle alusel osutus võimalikuks registreerida Enna safran I ja II kvaliteediklassi kuuluva safranina. Lisaks sellele muudavad kõnealused lõhnaained lõpptoote lõhnabuketi intensiivsemaks ja iseloomulikumaks. Võttes arvesse Enna maakonnas paiknevate tööstusettevõtete vähesust, võib öelda, et tegemist on tõeliselt rohelise ja saastamata piirkonnaga, mis rõhutab veelgi põllumajanduse ja loomakasvatusega seotud ökoloogilisi väärtusi. Lambakasvatuse näol, mis hõlmab ka lambapiima töötlemist, on tegemist väikese keskkonnamõjuga majandusvaldkonnaga. Tootmispiirkond on tänu oma reljeefile ja suhteliselt kaugele jääva mere tõttu subkontinentaalsele kliimale väga sobilik rohttaimede kasvatamiseks, millel on eripärased kvantitatiivsed ja kvalitatiivsed omadused. Merepinnast 400–800 meetri kõrgusel paiknevaid tumeda mullaga karjamaid iseloomustavad keskmise tekstuuriga savi-liivmullad, mis on sobilikud eripärase lõhnaprofiiliga sööda kasvatamiseks ja mida iseloomustavad taimedes looduslikult olemasolevad ühendid, terpeenid, mis kanduvad edasi piimasse ja seejärel juustu. „Piacentinu Ennese“ puhul on tuvastatud teatud kindla terpeeni (*aterponeole*) esinemine, mida leidub vaid Enna maakonna karjamaadel kasvatatavates söödataimedes ja mis annab sellele juustule sedavõrd eripärase ja ainulaadse lõhna. Juustutootmise iidne traditsioon Enna maakonnas, mis on seotud traditsioonilise lambapiima tootmise ning loodusliku ja kasvatatud safrani olemasoluga, aitab selgitada ka ammuste juustutootjate poolt kasutusele võetud nimetust *piacentinu*. Pärimuse järgi osutab see sõna toote meeldivale, mitte liiga tugevale maitsele, mis saadakse tänu safrani lisamisele. Sõna päritolu on seega idiomaatiline: Tõendeid sellest meeldivast omadusest ja nimetuse piacentinu olemasolust võib leida vanematest tekstidest, nagu 16. sajandist pärinev „Le venti giornate dell'agricoltura e dei piaceri della villa“, kus on osutatud juustu soolamise meetodile ja mainitud safrani lisamist juustule iseloomulikuma värvuse andmiseks, või 17.

sajandist pärinev Maja kirjutatud teos „La Sicilia passeggiata“ või iidne legend, mille kohaselt oma sügavasse depressiooni langenud, kuid suure juustusõbrana tuntud mõrsja tervise pärast muretsev Ruggero II (Ruggero il normanno) käskis oma juustumeistritel valmistada imettegeva toimega juustu. Sealt pärineb idee lisada juustumassile näpuotsatäis *Crocus sativus*'t, mis on tuntud stimuleeriva ja energiatandva omaduse poolest. Kõnealuse juustu tootmine on jätkunud sajandite jooksul kuni meie ajani välja, olles seega vaieldamatu osa kultuuripärandist ning unikaalse väärtusega Enna maakonna ajaloo, kultuuri ja tootmise jaoks.

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

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