C/2025/3227

11.6.2025

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 [1] 5 artiklan 4 kohta)

(C/2025/3227)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(Asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Piacentinu Ennese”

EU-nro: PDO-IT-0646-AM01 – 31.3.2025

1. **Tuotteen nimi**

”Piacentinu Ennese”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☒ Suojattu alkuperänimitys (SAN)

☐ Suojattu maantieteellinen merkintä (SMM)

☐ Maantieteellinen merkintä (MM)

3. **Ala**

☒ Maataloustuotteet

☐ Viinit

☐ Tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Italia

5. **Vakiomuutoksesta ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

MASAF (maatalous-, elintarvikeomavaraisuus- ja metsätalousministeriö)

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Muutokset ovat vakiomuutoksen määritelmän mukaisia, koska ne eivät sisällä muutosta nimessä tai nimen käytössä, uhkaa poistaa yhtenäisessä asiakirjassa tarkoitettua yhteyttä maantieteelliseen alueeseen eivätkä aiheuta uusia tuotteen kaupan pitämisen rajoituksia.

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

1. *Tämä muutos koskee tuote-eritelmän 2 artiklaa ja yhtenäisen asiakirjan 3.2 kohtaa, jossa tuote kuvataan*

Tarkemmin sanottuna muutos koskee kannan korkeutta ja kiekon tasaisen pinnan halkaisijaa.

Uusi versio:

”Kannan korkeus: vähintään 11 cm ja enintään 15 cm, halkaisija vähintään [...] 20 cm tasaisten pintojen osalta; nämä mitat saadaan valmistamalla tuote kaislasta punotussa korissa.”

[1] Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Juuston kokoa on pienennetty, jotta voidaan vastata kahteen keskeiseen vaatimukseen:

antaa käsityöjuuston valmistajille enemmän joustavuutta mukauttaa juuston tuotantoa maidontuotannon mukaan ja vastata tehokkaammin pienempien juustojen kysyntään markkinoilla.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

2. *Tämä muutos koskee tuote-eritelmän 5 artiklaa sekä yhtenäisen asiakirjan 3.3 kohtaa – rehu*

Uusi versio:

”Ravintoa voidaan täydentää viljalla, palkokasveilla ja tiivisterehulla tai -rehuseoksilla.”

Geneettisesti muunneltujen ainesosien kielto on poistettu.

Tämä rajoitus on viime vuosina osoittautunut erittäin vaikeaksi noudattaa ja erittäin raskaaksi tuottajille.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

3. *Tämä muutos koskee tuote-eritelmän 3 artiklaa sekä yhtenäisen asiakirjan 4 kohtaa – maantieteellisen alueen rajaus*

Muutos laajentaa maantieteellisen alueen kattamaan koko Ennan maakunnan.

Uusi versio:

”Piacentinu Ennese -juuston maidontuotannon, juustonvalmistuksen ja kypsytyksen tuotantoalue käsittää koko Ennan maakunnan. Tällä alueella on perinteisesti kasvatettu kotoperäisiin rotuihin kuuluvia lampaita paikallisia ekotyyppejä kasvavilla luonnon- tai viljellyillä laitumilla, ja myös sahrami on tunnettu siellä jo vuosisatojen ajan.”

Viime vuosina on saatu hakemuksia useilta nuorilta yrittäjiltä, jotka toimivat sellaisissa kunnissa, joissa tätä juustoa on perinteisesti valmistettu, mutta joita ei ollut rekisteröintihetkellä sisällytetty rajattuun maantieteelliseen alueeseen, koska kukaan ei ollut tuolloin osoittanut kiinnostusta siihen kuulumiseen.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

4. *Muutos koskee tuote-eritelmän 8 artiklaa ja yhtenäisen asiakirjan 3.5 kohtaa*

Uusi versio:

”Tuotetta voidaan myydä kokonaisena tai paloina.

Piacentinu Ennese -juuston palat valmistetaan yksinomaan leikkaamalla juustoja, jotka on jo sertifioitu. Paloitellun tai raastetun Piacentinu Ennese -juuston pakkaamisessa on noudatettava asiaankuuluvia säännöksiä, ja se on joka tapauksessa toteutettava siten, ettei se lyhennä juuston säilyvyysaikaa eikä heikennä sen aistinvaraisia ominaisuuksia.”

Tämä vaatimus on lisätty, jotta voidaan selventää paloittelun ehtoja ja välttää vastaväitteitä tarkastusten aikana.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

5. *Tuote-eritelmän 8 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 3.6 kohtaa koskeva muutos – tuotteen merkinnät*

Aikaisemmin vain tuote-eritelmään sisältynyt logon kuva on lisätty yhtenäiseen asiakirjaan näiden kahden asiakirjan yhdenmukaistamiseksi, ja seuraava virke on lisätty:

”Pakkauksessa on etiketti, jossa oleva koodi yksilöi kokonaisen juuston tai sen palat, jos juusto on paloiteltu.”

Tämä lisäyksen avulla kuluttajat voivat tunnistaa tuotteen nopeasti, ja se tekee tarkastuksista tehokkaampia.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Piacentinu Ennese”

EU-nro: PDO-IT-0646-AM01 – 31.3.2025

SAN (X) SMM ( )

1. **(SAN:n tai SMM:n) nimi tai nimet**

”Piacentinu Ennese”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Italia

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

— 04 – MAITO JA MEIJERITUOTTEET; LINNUNMUNAT; LUONNONHUNAJA; MUUALLE KUULUMATTOMAT ELÄINPERÄISET SYÖTÄVÄT TUOTTEET

0406 – Juusto ja juustoaine

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

Suojattu alkuperänimitys ”Piacentinu Ennese” on tiivisrakenteinen juusto, joka on saatu puristamalla kotoperäisiin sisilialaisiin Comisana-, Pinzirita- ja Valle del Belice -rotuihin kuuluvien lampaiden tai niiden risteytysten täysraakamaidosta luonnollisen maitohappokäymisen avulla. Kulutukseen saatettaessa tuotteella on seuraavat fysikaaliset ominaisuudet: Muoto: lieriömäinen, kanta lievästi kupera tai lähes tasainen ja sivut tasaiset tai lievästi kuperat. Mitat: vähintään 11 cm ja enintään 15 cm, halkaisija 18–20 cm, nämä mitat saadaan valmistamalla tuote kaislasta punotussa korissa.” Paino: 3,5–4,5 kg. Ulkonäkö: sahramista johtuva enemmän tai vähemmän voimakkaan keltainen kuori, jossa esiintyy korin jättämiä jälkiä. Kuori voidaan voidella öljyllä tai öljysakalla, ja se voi olla enintään 5 mm:n paksuinen. Sisus: juustomassa on väriltään tasaisesti enemmän tai vähemmän voimakkaan keltainen. Lievä reikäisyys sallitaan. Juustomassan rakenne on sileä, vailla rakeisuutta. ”Hikoilua” esiintyy vain harvoin. Aistinvaraiset ominaisuudet: Kevyt tuoksu, jossa tuntuu aavistus sahramia, tuskin havaittavissa oleva suolaisuus, kevyen pistävä maku ensimmäisten kypsytyskuukausien aikana; maku voimistuu yleensä kypsymisen jatkuessa. Kemialliset ominaisuudet: kuiva-aineen rasvapitoisuus vähintään 40 %, kuiva-aineen proteiinipitoisuus vähintään 35 %, kuiva-aineen suolapitoisuus (NaCl) enintään 5 %, pH-arvo 4,80–5,70. Piacentinu Ennese -juuston kypsytysaika valmistuksen jälkeen on vähintään 60 päivää. Kypsytyksen on tapahduttava pienillä tuuletusaukoilla varustetuissa viileissä tiloissa tai varastoissa, joiden lämpötila on 8–10 °C ja suhteellinen kosteus 70–80 %.

3.3 *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

Lampaita ruokitaan yksilöidyllä maantieteellisellä alueella kasvavilta luonnonlaitumilta ja/tai siellä viljellyiltä laitumilta saadulla rehulla, heinällä ja oljella sekä niin ikään tuotantoalueelta peräisin olevilla jäännösviljalla ja viljelyn sivutuotteilla, kuten kaktusviikunan nuorilla haaroilla ja talvileikkauksesta saaduilla oliivipuun oksilla. Laumat ovat yleensä laitumella suuren osan vuotta. Laiduntamista voidaan rajoittaa, jos ympäristö-, ilmasto- ja terveysolosuhteet ovat omiaan vaikuttamaan haitallisesti tuoreen rehun ja/tai maidon laatuun.

Rehua voidaan täydentää viljalla, palkokasveilla ja tiivisterehulla tai -rehuseoksilla. Tätä lisäravintoa annetaan lampaille ainoastaan niinä talvipäivinä, joina ne eivät pääse laitumelle.

Maito: Kotoperäisiin sisilialaisiin Comisana-, Pinzirita- ja Valle del Belice rotuihin kuuluvista, tuotantoalueella kasvatetuista lampaista tai niiden risteytyksistä luonnollisen maitohappokäymisen avulla saatu täysraakamaito, jonka pH-arvo on 6,5–6,8.

Juoksute: Tuotantoalueella kasvatetuista karitsoista tai vohlista saatu juoksute.

Sahrami (*Crocus sativus*): Tuotantoalueella viljelty sahrami. Laji on sopeutunut erityisen hyvin viljeltäväksi Sisilian olosuhteissa. Ennan alueen ympäristöolosuhteet ovat suotuisat korkealaatuisen sahramin tuotannolle, mistä on osoituksena korkeat krokiini- ja pyrokrokiinipitoisuudet. Näiden tekijöiden perusteella Ennassa tuotettu sahrami on voitu luokitella laatuluokkiin I ja II, ja sen erityiset aromaattiset ainesosat antavat lopputuotteelle muita voimakkaamman ja selkeästi erottuvan makuyhdistelmän.

Mustapippuri (*Piper nigrum*): Piacentinu Ennese -juustoon lisätään kokonaisia mustapippureita. Ne on käsiteltävä ennen lisäämistä muutaman sekunnin ajan kuumassa vedessä (yli 80 °C:een lämpötilassa).

Suola (NaCl): Piacentinu Ennese -juuston valmistukseen käytetään karkeaa suolaa, jonka on oltava täysin valkoista.

3.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella*

Eläinten kasvatuksen sekä juuston valmistuksen ja kypsytyksen on tapahduttava tuotantoalueella.

3.5 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt*

Tuote voidaan myydä kokonaisena tai paloina.

Piacentinu Ennese -juuston palat valmistetaan yksinomaan leikkaamalla juustoja, jotka on jo sertifioitu. Paloitellun tai raastetun Piacentinu Ennese -juuston pakkaamisessa on noudatettava asiaankuuluvia säännöksiä, ja se on joka tapauksessa toteutettava siten, ettei se lyhennä juuston säilyvyysaikaa eikä heikennä sen aistinvaraisia ominaisuuksia.

3.6 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt*

Juusto on tunnistettavissa siihen kiinnitetystä kaseiinilaatasta ja etiketistä.

Kaseiinilaatassa on teksti ”Piacentinu Ennese” sekä juuston tunnistekoodi, ja se kiinnitetään muottiin puristamisen yhteydessä.

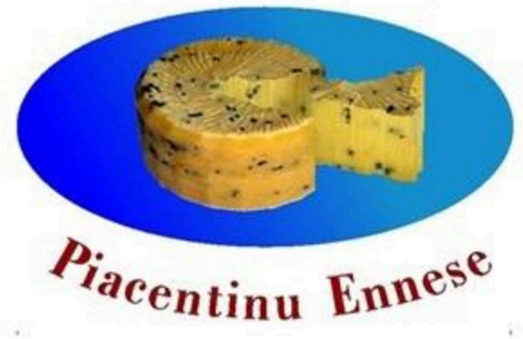
EU:n graafisen tunnuksen ja siihen liittyvien merkintöjen sekä lainsäädännössä edellytettyjen tietojen lisäksi Piacentinu Ennese -juustoon kiinnitetyssä etiketissä on ehdottomasti oltava selkein ja luettavin painokirjaimin seuraavat merkinnät:

”Piacentinu Ennese” ja kirjainlyhenne ”DOP” (SAN) kaikkia muita tietoja suuremmalla kirjasinkoolla,

tuottaja- ja/tai pakkaajayrityksen nimi, toiminimi ja osoite sekä

tuotteen logo.

Logo muodostuu soikiosta, jonka ulkopuolella on alhaalla yhdellä rivillä vasemmalta oikealle teksti ”Piacentinu Ennese”. Soikion sisällä on kuvattuna pippurilla maustettu Piacentinu Ennese -juusto ja siitä leikattu Sisilian saaren muotoinen viipale.



Pakkauksessa on etiketti, jossa oleva koodi yksilöi kokonaisen juuston tai sen palat, jos juusto on paloiteltu.

4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Piacentinu Ennese -juuston maidontuotannon, juustonvalmistuksen ja kypsytyksen tuotantoalue käsittää koko Ennan maakunnan. Tällä alueella on perinteisesti kasvatettu kotoperäisiin rotuihin kuuluvia lampaita paikallisia ekotyyppejä kasvavilla luonnon- tai viljellyillä laitumilla, ja myös sahrami on tunnettu siellä jo vuosisatojen ajan.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Maantieteellisen alueen erityisyys:

Piacentinu Ennese- juuston tuotantoalueen pinnanmuodostus ja meren etäisyydestä johtuva subkontinentaalinen ilmasto vaikuttavat laadullisilta ja määrällisiltä ominaisuuksiltaan erityislaatuisen rehun tuotantoon ja ympärivuotiseen saatavuuteen. Tuotantoalueelle on ominaista rehuntuotantoon hyvin soveltuva ruskomaa ja jyrkkyydeltään vaihtelevan kukkulainen maasto 400–800 metrin korkeudessa merenpinnasta. Luonnonlaidunten kasvisto muodostuu pääosin rehuksi soveltuvien heinä- ja palkokasvilajien paikallisista ekotyypeistä.

Vehnän jälkeen viljeltävät rehukasvit ovat usein virnan paikallisia ekotyyppejä, joita viljellään yhdessä kauran ja punanätkimen kanssa.

Ennan alueen ympäristöolosuhteet ovat myös suotuisat korkealaatuisen sahramin tuotannolle.

Tuotteen erityisyys:

Piacentinu Ennese -juuston erityispiirre on sahramin lisääminen maitoon juustonvalmistuksen aikana, ja sen ansiosta juusto saa sille ominaisen tasaisen keltaisen värin. Tämä ominaisuus yhdessä aromaattisessa maaperässä viljeltyjen rehukasvilajien sisältämien erityisten luontaisten aromaattisten ainesosien (terpeenit) kanssa siirtyy sellaisenaan maitoon ja siitä valmistettuun juustoon.

Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen tuotteen laatuun tai ominaisuuksiin (kun kyseessä SAN) tai tuotteen erityislaadun tuotteen maineeseen tai muihin ominaisuuksiin (kun kyseessä SMM):

Piacentinu Ennese -juuston erityispiirre on alueella tuotetun ja valmistuksen yhteydessä maitoon lisätyn sahramin aikaansaama tasaisen keltainen väri. Käytetyn sahramin laadusta kertoo sen korkea krokiini- ja pyrokrokiinipitoisuus, jonka perusteella se on voitu luokitella kuuluvaksi laatuluokkaan I ja II, ja sen erityiset aromaattiset ainesosat antavat lopputuotteelle voimakkaamman ja selkeästi erottuvan makuyhdistelmän. Koska teollisuus on vähäistä, Ennan maakunta muodostaa vihreän ja pilaantumattoman keitaan, jonka maanviljelyssä ja karjataloudessa korostuvat ekologiset arvot. Lammastalous, johon myös maidon jalostaminen juustoksi kuuluu, on yksi vähiten ympäristöä kuormittavista tuotannonaloista. Tuotantoalueen pinnanmuodostus ja subkontinentaalinen ilmasto myötävaikuttavat laadullisilta ja määrällisiltä ominaisuuksiltaan erityislaatuisen rehun tuotantoon. Saven- ja hiekansekainen keskikarkea ruskomaa 400–800 metrin korkeudessa merenpinnasta edistää aromaattisessa maaperässä viljeltyjen rehukasvilajien sisältämien erityisten luontaisten aromaattisten ainesosien (terpeenien) kehittymistä; nämä aromit siirtyvät sellaisenaan maitoon ja siitä valmistettuun juustoon. Piacentinu Ennese -juustosta on löydetty erityinen terpeeni (aterponeolo), jota esiintyy yksinomaan Ennan alueen rehukasvilajeissa ja joka antaa tuotteelle sen ainutlaatuisen erityisaromin. Ennan maakunnan juustonvalmistus on ikivanhaa perua ja sidoksissa perinteiseen lampaanmaidon tuotantoon ja luonnonvaraisen ja viljellyn sahramin esiintymiseen. Näillä tekijöillä voidaan myös perustella vanhojen tuottajien termille ”piacentinu” antamaa selitystä. Näiden suorien lähteiden mukaan termi viittaisi tuotteen miellyttäviin ominaisuuksiin: tuotteen maku on miellyttävä, vailla liiallista kirpeyttä ja osaltaan sahramin aikaansaama. Taustalla on kenties miellyttävää (piacenti) ja tuotteen miellyttäviä ominaisuuksia ilmaiseva Sisilian murteen sana ”piacentinu”, mikä käy ilmi myös vanhoista kirjoituksista, kuten 1500-luvulta peräisin olevasta asiakirjasta *Le venti giornate dell'agricoltura e dei piaceri della villa*, jossa viitataan suolausmenetelmään ja sahramin lisäämiseen juuston värin tehostamiseksi. Muita lähteitä ovat Majan teos *La Sicilia passeggiata* 1600-luvulta ja ikivanha legenda, jonka mukaan voimakkaasta masennuksesta kärsivän mutta juustoista pitävän puolisonsa mielenterveydestä huolestunut Roger Normannilainen pyysi juustomestareita valmistamaan

juustoa, jolla olisi myös yliluonnollisia vaikutuksia. Tästä syntyi ajatus lisätä juustomassaan kourallinen virkistävistä ja voimistavista ominaisuuksistaan tunnettua sahramia (*Crocus sativus*). Tämän juuston valmistus on jatkunut läpi vuosisatojen meidän päiviimme saakka, ja se on kiistämätön ja ainutlaatuinen osa nimenomaan Ennan maakunnan historiallis-kulttuurista ja maataloustuotannollista perintöä.

Tuote-eritelmän julkaisuviite

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