C/2025/3227

11.6.2025

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2025/3227)

COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Piacentinu Ennese»

N° UE PDO-IT-0646-AM01 — 31.3.2025

1. **Dénomination du produit**

«Piacentinu Ennese»

2. **Type d'indication géographique**

☒ Appellation d'origine protégée (AOP)

☐ Indication géographique protégée (IGP)

☐ Indication géographique (IG)

3. **Secteur**

☒ Produits agricoles

☐ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

Italie

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

MASAF (Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, ministère de l'agriculture, de la souveraineté alimentaire et des forêts)

6. **Qualification en tant que modification standard**

Les modifications répondent à la définition d'une modification standard dans la mesure où elles n'incluent pas un changement de la dénomination ou de l'utilisation de la dénomination, ne risquent pas d'annihiler le lien avec l'aire géographique visée dans le document unique et n'entraînent pas de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

1. *La modification concerne l'article 2 du cahier des charges et le point 3.2 du document unique et porte sur la description du produit*

La modification concerne en particulier la hauteur du talon et le diamètre de la face plate de la meule.

Le libellé est modifié comme suit:

«Talon: minimum 11 cm, maximum 15 cm, avec un diamètre minimal de la face plate de 20 cm, dimensions obtenues en utilisant un panier en jonc.»

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) n° 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

La taille de la meule a été réduite pour répondre à deux exigences principales:

offrir davantage de flexibilité aux petites fromageries artisanales pour qu'elles puissent adapter la production fromagère aux quantités de lait produites et répondre plus efficacement à la demande du marché pour des meules de plus petite taille.

La modification concerne le document unique.

2. *La modification concerne l'article 5 du cahier des charges et le point 3.3 du document unique et porte sur les aliments*

Le libellé est modifié comme suit:

«L'alimentation peut être complétée par des graines de céréales, des légumineuses et des concentrés simples ou complexes.»

L'interdiction des OGM a été levée.

Ces dernières années, cette contrainte s'est avérée très difficile à respecter et très coûteuse pour les producteurs.

La modification concerne le document unique.

3. *La modification concerne l'article 3 du cahier des charges et le point 4 du document unique et porte sur l'aire géographique délimitée*

La modification concerne l'élargissement de l'aire géographique à l'ensemble de la province d'Enna.

Le libellé est modifié comme suit:

«L'aire de production du lait, de caséification et d'affinage du "Piacentinu Ennese" comprend l'ensemble du territoire de la province administrative d'Enna, dans laquelle l'élevage d'ovins de races autochtones nourris dans des pâturages naturels ou cultivés avec des écotypes locaux est traditionnel, et le safran présent depuis des siècles.»

Ces dernières années, de nombreux jeunes entrepreneurs installés dans des communes exclues de l'aire géographique délimitée, malgré l'existence traditionnelle de cette production, ont exprimé leur souhait d'y être intégrés. Ces communes n'avaient pas été incluses lors de l'enregistrement, faute de manifestation d'intérêt à l'époque.

La modification concerne le document unique.

4. *La modification concerne l'article 8 du cahier des charges et le point 3.5 du document unique*

Le libellé est modifié comme suit:

«Le produit peut être vendu entier ou en portions.

Le "Piacentinu Ennese" en portions est obtenu exclusivement par la découpe des meules déjà certifiées. Le conditionnement du "Piacentinu Ennese" en portions doit se dérouler conformément aux normes applicables et, dans tous les cas, de manière à ne pas altérer la durée de conservation du fromage ni ses caractéristiques organoleptiques d'origine.»

Cette spécification a été introduite afin de clarifier les conditions de découpe et d'éviter toute contestation lors du contrôle.

La modification concerne le document unique.

5. *La modification concerne l'article 8 du cahier des charges et le point 3.6 du document unique et porte sur l'étiquetage du produit*

L'image du logo, jusqu'alors présente uniquement dans le cahier des charges, a été insérée dans le document unique afin d'harmoniser les deux documents. Par ailleurs, la phrase suivante a été ajoutée:

«L'étiquette de chaque emballage de fromage comporte un code permettant d'identifier la meule et ses portions en cas de découpe.»

Cet ajout permettra une identification rapide du produit par le consommateur et un contrôle plus efficace.

La modification concerne le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

«Piacentinu Ennese»

N° UE: PDO-IT-0646-AM01 — 31.3.2025

AOP (X) IGP ( )

1. **Dénomination(s) (de l'AOP ou de l'IGP)**

«Piacentinu Ennese»

2. **État membre ou pays tiers**

Italie

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Code de la nomenclature combinée*

— 04 — LAIT ET PRODUITS DE LA LAITERIE; ŒUFS D'OISEAUX; MIEL NATUREL; PRODUITS COMESTIBLES D'ORIGINE ANIMALE, NON DÉNOMMÉS NI COMPRIS AILLEURS

0406 — Fromages et caillebotte

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

Le «Piacentinu Ennese» AOP est un fromage à pâte compacte pressée, fabriqué à partir de lait de brebis entier, cru, à l'acidité naturelle de fermentation, produit par les races ovines autochtones siciliennes Comisana, Pinzirita, Valle del Belice et leurs croisements. Au moment de sa mise à la consommation, le fromage présente les caractéristiques physiques suivantes. Forme: cylindrique, avec un talon légèrement convexe ou presque droit, face plane ou légèrement concave; dimensions: minimum 11 cm, maximum 15 cm, avec un diamètre de la face plate compris entre 18 et 20 cm, dimensions obtenues par l'utilisation d'un panier en jonc; poids: entre 3,5 et 4,5 kg; aspect extérieur: croûte d'une couleur jaune plus ou moins intense due à la présence de safran, portant l'empreinte des marques du panier, éventuellement recouverte d'huile ou d'un dépôt d'huile, d'une épaisseur maximale de 5 mm; aspect intérieur: pâte de couleur jaune homogène plus ou moins intense, avec éventuellement quelques ouvertures, aspect lisse et non granuleux; exsudation: de légère à inexistante. Le fromage présente les caractéristiques organoleptiques suivantes: odeur délicate avec un léger arôme de safran; saveur salée à peine perceptible; sensation légèrement piquante durant les premiers mois d'affinage, tendant à s'intensifier. Les caractéristiques chimiques sont les suivantes: matière grasse 40 % minimum sur extrait sec; protéines 35 % minimum sur extrait sec; sel (NaCl) 5 % maximum sur extrait sec; pH entre 4,80 et 5,70. L'affinage du «Piacentinu Ennese» dure au minimum 60 jours à compter de la date de production. L'affinage doit avoir lieu dans un local frais, muni d'ouvertures réduites permettant une ventilation légère; ou dans un entrepôt dont la température est comprise entre 8 et 10 °C et l'humidité relative entre 70 et 80 %.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

Les brebis sont nourries avec des fourrages frais, du foin et de la paille provenant de pâturages naturels et/ou cultivés dans l'aire de production délimitée, mais également avec des chaumes et d'autres sous-produits végétaux: cladodes de figuier de Barbarie, feuillages d'olivier de la taille hivernale, provenant également de l'aire de production. Les troupeaux sont habituellement menés en pâture une grande partie de l'année. Le pâturage peut être limité lorsque les conditions environnementales, climatiques et sanitaires sont susceptibles d'avoir une incidence négative sur la qualité des fourrages frais et/ou du lait.

L'alimentation peut être complétée par des graines de céréales, des légumineuses et des concentrés simples ou complexes. Ces apports complémentaires ne sont administrés aux troupeaux qu'en hiver, lorsque les animaux ne peuvent être menés en pâture.

Lait: lait de brebis entier, cru, à l'acidité naturelle de fermentation avec un pH de 6,5-6,8, qui est produit par les races autochtones siciliennes Comisana, Pinzirita, Valle del Belice (et leurs croisements) élevées à l'intérieur de la zone de production.

Présure: en pâte, provenant d'agneaux ou de chevreaux élevés dans l'aire de production.

Safran (*Crocus sativus*): produit dans l'aire de production. Le safran est une culture qui s'adapte particulièrement bien à l'environnement cultural sicilien. Les conditions environnementales typiques du territoire d'Enna favorisent la production d'un «safran de qualité», comme l'atteste sa teneur élevée en crocine et picrocrocine. Sur la base de ces paramètres, il a été possible d'inscrire le safran d'Enna dans les catégories de qualité I et II. En outre, ses composants aromatiques spécifiques rendent le bouquet du produit final plus intense et caractéristique.

Poivre noir (*Piper nigrum*): du poivre noir en grains entiers est ajouté au «Piacentinu Ennese». Les grains de poivre noir doivent être traités avec de l'eau chaude (température supérieure à 80 °C) pendant quelques secondes avant d'être ajoutés au fromage.

Sel (NaCl): utilisé en gros grains. Le sel doit être parfaitement blanc pour la production du «Piacentinu Ennese».

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Les étapes de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire de production sont l'élevage du bétail, la caséification et l'affinage.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

Le produit peut être vendu entier ou en portions.

Le «Piacentinu Ennese» en portions est obtenu exclusivement par la découpe des meules déjà certifiées. Le conditionnement du «Piacentinu Ennese» découpé en portions doit se dérouler conformément aux normes applicables et, dans tous les cas, de manière à ne pas en altérer la durée de conservation ni les caractéristiques organoleptiques d'origine.

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

Le fromage est identifié au moyen d'une plaque de caséine et d'une étiquette apposées sur celui-ci.

La plaque de caséine sur laquelle figurent la mention «Piacentinu Ennese» et les codes d'identification de la meule est apposée au cours des phases de moulage et de pressage.

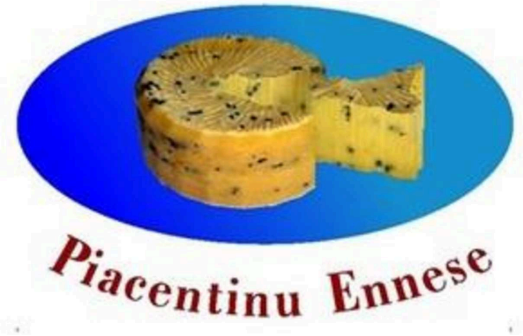
L'étiquette apposée sur les fromages «Piacentinu Ennese» porte obligatoirement en caractères d'imprimerie clairs et lisibles, outre le logo de l'Union européenne et les mentions et informations exigées par la réglementation, les indications suivantes:

la mention «Piacentinu Ennese» suivie de l'acronyme «DOP» en caractères plus grands que pour toutes les autres indications,

le nom, la raison sociale, l'adresse de l'exploitation de production et/ou de conditionnement,

et enfin le logo.

Le logo se compose d'une ellipse dont la partie extérieure comporte en bas la mention «Piacentinu Ennese», orientée vers la droite, sur une seule ligne. Dans la partie interne est représenté un fromage entier «Piacentinu Ennese» avec des grains de poivre duquel se détache une tranche ayant la forme de la Sicile.



L'étiquette de chaque emballage de fromage comporte un code permettant d'identifier la meule et ses portions en cas de découpe.

4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

L'aire de production du lait, de caséification et d'affinage du «Piacentinu Ennese» comprend l'ensemble du territoire de la province administrative d'Enna, dans laquelle l'élevage d'ovins de races autochtones nourris dans des pâturages naturels ou cultivés avec des écotypes locaux est traditionnel, et le safran présent depuis des siècles.

5. **Lien avec l'aire géographique**

Spécificité de l'aire géographique:

La zone de production du «Piacentinu Ennese», de par son relief et ses conditions climatiques de type subcontinental dues à l'éloignement de la mer, favorise une production fourragère possédant des caractéristiques spécifiques en termes de quantité et de qualité et permet sa distribution tout au long de l'année. La production a lieu dans une zone caractérisée par des sols bruns, à forte vocation fourragère, aux pentes plus ou moins prononcées. Les terrains sont situés à une altitude comprise entre 400 et 800 mètres au-dessus du niveau de la mer. La flore des pâturages naturels se compose d'essences fourragères de graminées et de légumineuses parmi lesquelles les écotypes locaux dominent.

Les cultures fourragères succédant au blé sont souvent représentées par des écotypes locaux de vesce, cultivée en association avec l'avoine et le sainfoin.

En outre, les conditions environnementales typiques du territoire de la province d'Enna favorisent la production d'un safran de grande qualité.

Spécificité du produit:

Le «Piacentinu Ennese» se caractérise avant tout par l'ajout de safran au lait durant le processus de caséification, qui confère au fromage cette couleur jaune homogène. Cette caractéristique s'ajoute à un arôme tout à fait particulier dû aux essences fourragères du territoire dont le profil aromatique — déterminé par des substances naturellement présentes appelées «terpènes» — se transmet au lait, puis au produit fromager.

Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP):

La particularité du fromage «Piacentinu Ennese» réside dans la couleur jaune homogène que lui donne le safran produit sur le territoire et ajouté au lait durant le processus de caséification. La qualité du safran utilisé est attestée par sa teneur élevée en crocine et picrocrocine. Sur la base de ces paramètres, il a été possible d'inscrire le safran d'Enna dans les catégories de qualité I et II. En outre, ses composants aromatiques spécifiques rendent le bouquet du produit final plus intense et caractéristique. Étant donné la rareté des sites industriels implantés sur son territoire, la province d'Enna représente une oasis verdoyante et non polluée, qui souligne la valeur écologique associée à l'activité agricole et zootechnique. Le système de production de la filière ovine, qui comprend la transformation du lait de brebis, est l'un des secteurs ayant la plus faible incidence sur l'environnement. L'aire de production, de par son relief et ses conditions climatiques de type subcontinental, favorise une production fourragère possédant des caractéristiques spécifiques du point de vue de la quantité et de la qualité. Les terres brunes, situées à une altitude comprise entre 400 et 800 m au-dessus du niveau de la mer, ont une composition argilo-sablonneuse et une texture moyenne qui favorisent le développement d'essences fourragères d'un profil aromatique spécifique, déterminé par des substances naturellement présentes dans le monde végétal, à savoir les terpènes, qui se transmettent intégralement au lait, puis au fromage. Il a été détecté dans le «Piacentinu Ennese» la présence d'un terpène particulier (alpha-terpinéol) provenant uniquement des essences fourragères qui sont présentes sur le territoire de la province d'Enna et confèrent au produit cet arôme si particulier et unique. L'origine ancienne de l'activité fromagère dans la province d'Enna, qui est liée à la production traditionnelle de lait de brebis et à la présence de safran sauvage et cultivé, tend à confirmer l'explication donnée par les producteurs plus anciens pour le terme «piacentinu». D'après ces témoignages directs, le terme ferait référence au caractère agréable de ce produit doux au palais, pas trop piquant, du fait notamment de

l'ajout de safran. L'origine serait donc idiomatique: «piacentinu» du sicilien «piacenti», c'est-à-dire «plaisant». On retrouve des preuves de ce caractère «agréable» et de l'existence de la dénomination «piacentinu» dans des textes anciens comme «Le venti giornate dell'agricoltura e dei piaceri della villa» qui date du XVI^{e} siècle et dans lequel il est fait référence aux méthodes de salage et d'ajout de safran pour donner une couleur plus prononcée au fromage, ou «La Sicilia passeggiata» de Maja au XVII^{e} siècle, ou encore une légende ancienne selon laquelle Roger II de Sicile, préoccupé par la santé psychique de son épouse, très déprimée mais aussi friande de fromage, aurait demandé à ses fromagers d'élaborer un produit aux vertus thaumaturgiques. De là est venue l'idée d'ajouter à la présure une poignée de «*Crocus sativus*», connu pour ses qualités stimulantes et énergisantes. La production de ce fromage s'est poursuivie au fil des siècles jusqu'à nos jours, constituant ainsi un patrimoine indiscutable et unique pour l'histoire, la culture et l'activité productive de la province d'Enna.

Référence à la publication du cahier des charges

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