C/2025/3227

11.6.2025.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/3227)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)

„Piacentinu Ennese”

EU br.: PDO-IT-0646-AM01 – 31.3.2025.

1. **Naziv proizvoda**

„Piacentinu Ennese”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☒ Zaštićena oznaka izvornosti (ZOI)

☐ Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla (ZOZP)

☐ Oznaka zemljopisnog podrijetla (OZP)

3. **Sektor**

☒ Poljoprivredni proizvodi

☐ Vina

☐ Jaka alkoholna pića

4. **Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Italija

5. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

MASAF (Ministarstvo poljoprivrede, prehrambene neovisnosti i šumarstva)

6. **Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Izmjene su obuhvaćene definicijom standardne izmjene jer ne uključuju promjenu naziva ni upotrebe naziva, ne postoji rizik od gubitka povezanosti sa zemljopisnim područjem iz jedinstvenog dokumenta i ne podrazumijevaju daljnja ograničenja u pogledu stavljanja proizvoda na tržište.

7. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

1. *Izmjena se odnosi na članak 2. specifikacije proizvoda i točku 3.2. jedinstvenog dokumenta o opisu proizvoda*

Konkretno, izmjena se odnosi na visinu ruba i promjer ravne baze koluta sira.

Nova verzija:

„Visina ruba: najmanje 11 cm i najviše 15 cm, promjera baze najmanje [...] 20 cm za ravne baze, što se postiže upotrebom košare od trske.”

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Smanjena je veličina sira radi ispunjavanja dvaju glavnih zahtjeva:

omogućiti veću fleksibilnost malim sirarima za prilagodbu proizvodnje količini proizvedenog mlijeka te učinkovitije odgovoriti na tržišnu potražnju za manjim sirevima.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

2. *Izmjena se odnosi na članak 5. specifikacije proizvoda i točku 3.3. jedinstvenog dokumenta o hrani*

Nova verzija:

„Toj se hrani mogu dodati žitarice, mahunarke te jednostavni ili složeni koncentrati”

Uklanja se zabrana GMO-a.

U novije vrijeme pokazalo se da je proizvođačima teško uskladiti se s tim ograničenjem te im predstavlja veliko opterećenje.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

3. *Izmjena se odnosi na članak 3. specifikacije proizvoda i točku 4. jedinstvenog dokumenta o definiranom zemljopisnom području*

Izmjena se odnosi na proširenje zemljopisnog područja na cijelu pokrajinu Enna.

Nova verzija:

„Područje proizvodnje mlijeka, proizvodnje i zrenja sira ‚Piacentinu Ennese’ u cijelosti obuhvaća upravnu pokrajinu Enna, gdje se tradicionalno uzgajaju ovce autohtonih pasmina koje se hrane ispašom na prirodnim ili kultiviranim pašnjacima s lokalnim ekotipovima i gdje stoljećima raste šafran.”

U novije vrijeme zahtjeve je podnijelo mnogo mladih poduzetnika iz općina koje, unatoč tradiciji takvog načina proizvodnje, nisu bile uvrštene u vrijeme registracije jer nitko nije izrazio interes za pridruživanje definiranom zemljopisnom području.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

4. *Izmjena se odnosi na članak 8. specifikacije proizvoda i točku 3.5. jedinstvenog dokumenta*

Nova verzija:

„Proizvod se može prodavati cijeli ili u komadima.

Komadi sira ‚Piacentinu Ennese’ proizvode se isključivo rezanjem već certificiranih sireva. Pakiranje sira ‚Piacentinu Ennese’ rezanog na komade mora se odvijati u skladu s relevantnim propisima te u svakom slučaju na način kojim se ne skraćuje rok trajanja sira ili umanjuju njegova organoleptička svojstva.”

Taj je zahtjev dodan kako bi se pojasnili uvjeti pod kojima se odvija rezanje na komade i kako bi se izbjegli prigovori tijekom provjera.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

5. *Izmjena se odnosi na članak 8. specifikacije proizvoda i točku 3.6. jedinstvenog dokumenta o označivanju proizvoda*

U jedinstveni dokument dodaje se slika logotipa koja se nalazila samo u specifikaciji proizvoda radi usklađivanja tih dvaju dokumenata i dodaje se sljedeća rečenica:

„Na pakiranju se nalazi etiketa s identifikacijskim kodom za cijeli sir ili njegove komade ako je sir rezan na komade.”

Taj dodatak omogućit će potrošačima brzu identifikaciju proizvoda i poboljšat će učinkovitost provjera.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„Piacentinu Ennese”

EU br.: PDO-IT-0646-AM01 – 31.3.2025.

ZOI (X) ZOZP ( )

1. **Naziv(i) (ZOI-ja ili ZOZP-a)**

„Piacentinu Ennese”

2. **Država članica ili treća zemlja**

Italija

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 04 – MLIJEKO I MLIJEČNI PROIZVODI; JAJA PERADI I PTIČJA JAJA; PRIRODNI MED; JESTIVI PROIZVODI ŽIVOTINJSKOG PODRIJETLA, NESPOMENUTI NITI UKLJUČENI NA DRUGOM MJESTU

0406 – Sir i skuta

3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.*

Sir sa zaštićenom oznakom izvornosti „Piacentinu Ennese” kompaktan je prešani sir koji se proizvodi od sirovog punomasnog mlijeka s prirodnom kiselošću od fermentacije, koje se dobiva od ovaca domaćih sicilijanskih pasmina Comisana, Pinzirita i Valle del Belice te njihovih križanaca. Kad se pušta u potrošnju, ima sljedeća fizička svojstva: oblik: cilindričan, blago zaobljenog ili gotovo ravnog ruba; ravnih ili blago zaobljenih baza. Dimenzije: najmanje 11 cm i najviše 15 cm, promjera baze od 18 do 20 cm, što se postiže upotrebom košare od trske. Masa: od 3,5 do 4,5 kg. Vanjski izgled: kora je manje ili više intenzivno žuta zbog prisutnosti šafrana; vidljivi su otisci košare i tanki sloj ulja ili taloga ulja; kora ne smije biti deblja od 5 mm. Unutarnji izgled: tijesto je ujednačene žute boje manje ili više intenzivnih nijansi. Rupe: mogu postojati vrlo male rupe. Izgled tijesta: glatko je i bez grudica. Znojenje: nema ga ili vrlo malo. Organoleptička svojstva: blagi miris s diskretnom aromom šafrana; jedva primjetna slanost; blaga pikantnost u prvim mjesecima zrenja s tendencijom prema izraženijoj. Kemijska svojstva: masti: najmanje 40 % suhe tvari; udio bjelančevina: najmanje 35 % suhe tvari; sol (NaCl): najviše 5 % suhe tvari; pH vrijednost: od 4,80 do 5,70. Sir „Piacentinu Ennese” mora dozrijevati najmanje 60 dana od datuma proizvodnje. Dozrijevanje se mora odvijati na hladnom mjestu s malim otvorima kako bi se omogućilo umjereno strujanje zraka ili u skladištima koja održavaju temperaturu od 8 do 10 °C i relativnu vlažnost od 70 do 80 %.

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

Ovce se hrane ispašom na prirodnim i/ili kultiviranim pašnjacima, svježim krmivom, sijenom i slamom s određenog područja proizvodnje, na strništima pšenice i nusproizvodima uzgoja povrća: listovima indijske smokve, ostacima nakon zimske rezidbe stabala maslina, a sve mora biti s područja proizvodnje. Obično su ovce na ispaši veći dio godine. Ograničenja u hranjenju ispašom na pašnjacima dopuštena su ako bi atmosferski, klimatski ili zdravstveni uvjeti mogli imati negativan utjecaj na svježe krmivo i/ili mlijeko.

Može biti dopuštena upotreba dodataka u obliku žitarica, mahunarki i jednostavnih ili složenih koncentrata. Takvi dodaci smiju se davati ovcama samo u zimskim danima u kojima ne mogu izaći na ispašu.

Mlijeko: sirovo punomasno mlijeko s prirodnom kiselošću od fermentacije pH-vrijednosti od 6,5 do 6,8, koje se dobiva od ovaca domaćih sicilijanskih pasmina Comisana, Pinzirita i Valle del Belice te njihovih križanaca.

Sirilo: janjeće ili kozje sirilo u obliku paste: dobiva se od janjadi ili kozlića uzgojenih na području proizvodnje.

Šafran (*Crocus sativus*): uzgaja se na području proizvodnje. Šafran je posebno prikladan za uzgoj na Siciliji. Tipični okolišni uvjeti na području pokrajine Enna pogodni su za proizvodnju „kvalitetnog šafrana", što potvrđuje visok sadržaj krocina i pikrokorcina. Zahvaljujući tomu šafran iz pokrajine Enna svrstan je u I. i II. kategoriju kvalitete, a njegova specifična aromatska svojstva krajnjem proizvodu daju intenzivniju i karakterističnu notu.

Crni papar (*Piper nigrum*): u sir „Piacentinu Ennese" dodaje se crni papar u zrnu. Crni papar u zrnu mora se prije dodavanja u sir prati nekoliko sekundi u vrućoj vodi (iznad 80 °C).

Sol (NaCl): krupnog zrna. Sol koja se upotrebljava u proizvodnji sira „Piacentinu Ennese" mora biti savršeno bijela.

3.4. *Posebne faze proizvodnje koje se moraju odvijati na određenom zemljopisnom području*

Faze proizvodnje koje se moraju provesti unutar područja proizvodnje su uzgoj životinja, proizvodnja sira i dozrijevanje sira.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Proizvod se može prodavati cijeli ili u komadima.

Komadi sira „Piacentinu Ennese" proizvode se isključivo rezanjem već certificiranih sireva. Pakiranje sira „Piacentinu Ennese" rezanog na komade mora se odvijati u skladu s relevantnim propisima te u svakom slučaju na način kojim se ne skraćuje rok trajanja sira ili umanjuju njegova organoleptička svojstva.

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Sir se označuje kazeinsksom pločicom i etiketom.

Kazeinska pločica s riječima „Piacentinu Ennese" i identifikacijska brojčana oznaka kalupa za sir pričvršćuju se u fazi stavljanja u kalup i prešanja.

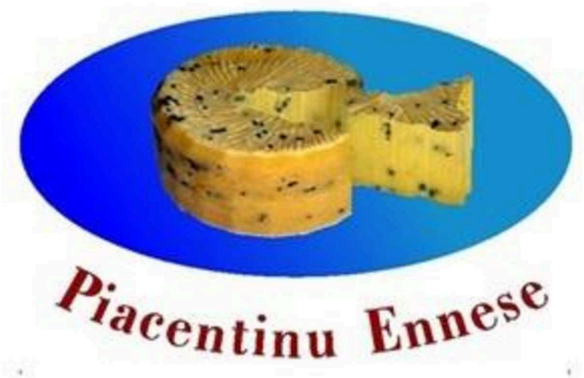
Osim grafičkog simbola Unije i oznaka te zakonom propisanih informacija, etiketa na kolutima sira „Piacentinu Ennese" mora sadržavati sljedeće oznake, ispisane jasnim i čitkim slovima:

„Piacentinu Ennese" i slova „DOP" (ZOI) veličine veće od bilo kojeg drugog teksta;

ime, tvrtku i adresu proizvođača i/ili subjekta koji pakira proizvod,

logotip.

Logotip se sastoji od elipse ispod koje su prikazane riječi „Piacentinu Ennese" napisane u jednom retku slijeva nadesno. Unutar elipse nalazi se slika „Piacentinu Ennese" sira s paprom iz kojeg je izrezan komad u obliku Sicilije.



Na pakiranju se nalazi etiketa s identifikacijskim kodom za cijeli sir ili njegove komade ako je sir rezan na komade.

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Područje proizvodnje mlijeka, proizvodnje i zrenja sira „Piacentinu Ennese" u cijelosti obuhvaća upravnu pokrajinu Enna, gdje se tradicionalno uzgajaju ovce autohtonih pasmina koje se hrane ispašom na prirodnim ili kultiviranim pašnjacima s lokalnim ekotipovima i gdje stoljećima raste šafran.

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Posebnosti zemljopisnog područja:

Planinski teren proizvodnog područja ZOI-ja „Piacentinu Ennese" i njegova udaljenost od mora, zbog koje ima karakterističnu supkontinentalnu klimu, pridonose proizvodnji krmiva posebnih kvantitativnih i kvalitativnih svojstava te njegovoj dostupnosti tijekom cijele godine. Proizvodnja se odvija na području koje karakteriziraju smeđa tla na blago nagnutom terenu s prepoznatljivim pašnjacima koji su posebno prikladni za proizvodnju krmiva. Teren se nalazi na od 400 do 800 m nadmorske visine. Flora prirodnih pašnjaka osigurava krmivo koje se sastoji u osnovi od trava i mahunarki pretežito lokalnih ekotipova.

Krmni usjevi koji se uzgajaju nakon žetve žitarica uglavnom se sastoje od lokalnih ekotipova grahorica u kombinaciji sa zobi i krunastom slatkovinom.

Nadalje, tipični okolišni uvjeti na području pokrajine Enna posebno su pogodni za proizvodnju visokokvalitetnog šafrana.

Posebnosti proizvoda:

Posebnost sira „Piacentinu Ennese" proizlazi iz dodavanja šafrana u mlijeko tijekom proizvodnje sira, što mu daje karakterističnu ujednačenu žutu boju. To dodatno obogaćuje njegovu posebnu aromu koja proizlazi iz krmnih usjeva područja čije arome, koje nastaju iz prirodnih tvari biljnog podrijetla, tj. „terpena", nepromijenjene dospijevaju u mlijeko te potom u sir koji se od njega proizvodi.

Uzročna povezanost zemljopisnog područja i kvalitete ili karakteristika proizvoda (za ZOI) odnosno određene kvalitete, ugleda ili drugih karakteristika proizvoda (za ZOZP):

Karakteristika sira „Piacentinu Ennese" njegova je ujednačena žuta boja koja potječe iz šafrana koji se uzgaja na području i dodaje u mlijeko tijekom proizvodnje sira. O kvaliteti tog šafrana svjedoči visok udio krocina i pikrokrocina. Zahvaljujući tomu šafran iz pokrajine Enna svrstan je u I. i II. kategoriju kvalitete, a njegova specifična aromatska svojstva krajnjem proizvodu daju intenzivniju i karakterističnu notu. Pokrajina Enna je, zbog toga što nema razvijenu industriju, zelena oaza bez zagađenja, što pospješuje ekološku vrijednost poljoprivrednih i stočarskih djelatnosti. Ovčarstvo, uključujući proizvodnju ovčjeg mlijeka, jedan je od sektora s najmanjim utjecajem na okoliš. Pašnjaci na proizvodnom području, zbog njegove orografije i supkontinentalne klime, imaju posebna kvantitativna i kvalitativna svojstva; smeđa tla, smještena na nadmorskoj visini od 400 do 800 m, pretežno glinena, pjeskovita i srednje kompaktna, pogoduju uzgoju pašnjaka posebnog aromatskog profila koji proizlazi iz prirodnih tvari biljnog podrijetla kao što su „terpeni", koji nepromijenjeni dospijevaju iz krmnih kultura u mlijeko te potom u sir koji se od njega proizvodi. Sir „Piacentinu Ennese" sadržava poseban terpen „α-terpineol"; on se dobiva isključivo od esencija s pašnjaka prisutnih u pokrajini Enna, koje proizvodu daju posebnu aromu. Proizvodnja sira u pokrajini Enna. koja seže u davnine. i tradicionalna proizvodnja ovčjeg mlijeka te prisutnost divljeg i uzgojenog šafrana potvrđuju objašnjenje izraza „piacentinu" koje su dali stari sirari. Prema tim neposrednim izvorima, taj izraz odnosi se na ugodne osobine proizvoda: ugodan okus, koji nije prejak, među ostalim proizlazi iz prisutnosti šafrana. Riječ potječe iz lokalnog idioma: „piacentinu", od sicilijanskog „piacenti" ili „ugodno", odnosi se na „ugodne osobine", a naziv „piacentinu" spominje se u starim tekstovima, npr. u djelu *Le Venti Giornate dell'Agricoltura e dei Piaceri della Villa* (Dvadeset dana poljodjelstva i gradskih užitaka) iz 16. stoljeća koje upućuje na metodu soljenja i dodavanja šafrana radi izraženijeg obojenja sira i u djelu *La Sicilia Passeggiata* (Šetnja Sicilijom) koje je napisao Maja u 17. stoljeću, a spominje se čak i u staroj legendi o Ruggeru il Normannu (Roger I. od Sicilije) koji je, zabrinut zbog mentalnog

zdravlja svoje supruge, koja se borila s depresijom, ali je obožavala sir, tražio od svojih sirara da naprave sir s čarobnim svojstvima. To je potaknulo ideju da se u gruš doda malo začina *Crocus sativus*, koji je poznat po svojim stimulativnim i okrepljujućim svojstvima. Proizvodnja tog sira nastavila se stoljećima, sve do danas, postavši neospornim i ekskluzivnim dijelom povijesnog, kulturnog i proizvodnog naslijeđa jedinstvenog za pokrajinu Enna.

Upućivanje na objavu specifikacije proizvoda

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