C/2025/3227

2025.6.11.

**Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele**

(C/2025/3227)

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

**(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)**

**„Piacentinu Ennese”**

**EU-szám: PDO-IT-0646-AM01 – 2025.3.31.**

1. **A termék elnevezése**

„Piacentinu Ennese”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☒ Oltalom alatt álló eredetmegjelölés (OEM)

☐ Oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ)

☐ Földrajzi jelzés

3. **Ágazat**

☒ Mezőgazdasági termékek

☐ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Azon ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Olaszország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

MASAF [Mezőgazdasági, Élelmiszer-önrendelkezési és Erdészeti Minisztérium]

6. **Standard módosításnak minősülés**

A módosítások a standard módosítás fogalommeghatározása alá tartoznak, mivel nem foglalják magukban az elnevezés vagy az elnevezés használatának megváltoztatását, nem járnak az egységes dokumentumban említett földrajzi területtel való kapcsolat érvénytelenítésének kockázatával, és nem járnak további korlátozásokkal a termék forgalmazása tekintetében.

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

1. *E módosítás a termékleírás 2. cikkét és az egységes dokumentumnak a termék leírásáról szóló 3.2. pontját érinti*

A módosítás konkrétabban a peremmagaságra, valamint a sajtkorong sík lapjának átmérőjére vonatkozik.

Új változat:

„Peremmagasság: legalább 11, legfeljebb 15 cm, a sík lap átmérője legalább 20 […] cm, ami a nádkosár használatával érhető el.”

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27., 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

A sajt méretét két fő követelmény teljesítése érdekében csökkentették:

nagyobb rugalmasság biztosítása a kézműves sajtkészítők számára ahhoz, hogy a sajtgyártást az előállított tej mennyiségéhez igazítsák, és hogy hatékonyabban reagáljanak a kisebb sajtok iránti piaci keresletre.

A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

2. *A módosítás a termékleírás 5. cikkét és az egységes dokumentumnak a takarmányról szóló 3.3. pontját érinti*

Új változat:

„A takarmány kiegészíthető szemes gabonával, hüvelyes növényekkel, továbbá egyszerű vagy összetett koncentrátumokkal.”

A GMO-kra vonatkozó tilalmat törölték.

Az elmúlt években ez a korlátozás nagyon nehezen teljesíthetőnek és a termelők számára nagyon megterhelőnek bizonyult.

A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

3. *A módosítás a termékleírás 3. cikkét és az egységes dokumentumnak a körülhatárolt földrajzi területről szóló 4. szakaszát érinti.*

A módosítás a földrajzi terület Enna megye egészére történő kiterjesztésére vonatkozik.

Új változat:

„A »Piacentinu Ennese« tejtermelési, sajtkészítési és érlelési területe Enna megye teljes közigazgatási területét foglalja magában, ahol a természetes vagy termesztett legelőn helyi ökotípusokkal táplált őshonos fajtájú juhokat hagyományosan tenyésztik, és ahol évszázadok óta termesztenek sáfrányt.”

Az elmúlt években számos olyan településen működő fiatal vállalkozó nyújtott be kérelmet, amelyek – annak ellenére, hogy rendelkeztek e sajt készítésének hagyományával – a bejegyzéskor nem szerepeltek termékleírásban, mivel egyikük sem mutatott érdeklődést a meghatározott földrajzi területhez való tartozás iránt.

A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

4. *Ez a módosítás a termékleírás 8. cikkét és az egységes dokumentum 3.5. pontját érinti.*

Új változat:

„A termék egészben vagy darabolva kerül forgalomba.

A darabolt »Piacentinu Ennese«-t kizárólag a már tanúsított sajtok darabolásával állítják elő. A darabolt »Piacentinu Ennese« csomagolását a vonatkozó előírásoknak megfelelően és minden esetben oly módon kell végezni, hogy az ne befolyásolja a sajt eltarthatóságát vagy érzékszervi jellemzőit.”

Ezt a követelményt azért vezették be, hogy tisztázzák azokat a feltételeket, amelyek mellett a darabolásra sor kerül, és hogy az ellenőrzések során elkerülhetők legyenek a kifogások.

A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

5. *A módosítás a termékleírás 8. cikkét és az egységes dokumentumnak a termék címkézéséről szóló 3.6. pontját érinti*

A két dokumentum összehangolása érdekében az egységes dokumentum kiegészült a kizárólag a termékleírásban szereplő logó képével, és a szöveg a következő mondattal egészült ki:

„A csomagoláson fel kell tüntetni az egész sajtot vagy – ha a sajtot darabolva értékesítik – az egyes darabokat azonosító kóddal ellátott címkét.”

Ez a kiegészítés lehetővé teszi a fogyasztók számára, hogy gyorsan azonosítsák a terméket, és hatékonyabbá teszi az ellenőrzéseket.

A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

**„Piacentinu Ennese”**

**EU-szám: PDO-IT-0646-AM01 – 2025.3.31.**

**OEM (X) OFJ ( )**

1. **Elnevezés (OEM vagy OFJ)**

Piacentinu Ennese

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Olaszország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *Kombinált Nómenklatúra-kód*

— 04 – TEJTERMÉKEK; MADÁRTOJÁS; TERMÉSZETES MÉZ; MÁSHOL NEM EMLÍTETT, ÉLELMEZÉSI CÉLRA ALKALMAS ÁLLATI EREDETŰ TERMÉK

0406 – Sajt és túró

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

A „Piacentinu Ennese” oltalom alatt álló eredetmegjelölés teljes juhtejből készített, tömör tésztájú, préselt, nyers, természetes erjedésből származó savtartalommal rendelkező sajt, amelyet az őshonos szicíliai Comisana, Pinzirita, Valle del Belice juhfajták és azok keresztezett változatainak tejéből állítanak elő. A terméknek kereskedelmi forgalomba hozatalakor az alábbi fizikai jellemzőkkel kell rendelkeznie: Alak: henger alakú, pereme enyhén domború vagy szinte egyenes, lapja sík vagy enyhén homorú. Méretek: legalább 11, legfeljebb 15 cm, a sík lap átmérője legalább 18, legfeljebb 20 cm, ami a nádkosár használatával érhető el. Tömeg: 3,5 és 4,5 kg között van. Külső megjelenés: kérge a sáfránytartalomnak köszönhetően halvány vagy élénksárga, rajta a kosár lenyomata látható, boríthatja olaj vagy olajlerakódás, a kéreg vastagsága legfeljebb 5 mm lehet. Belső megjelenés: a tészta színe egységes, halvány vagy élénksárga színű. Lyukacsosság: enyhe lyukacsosság megengedett. A tészta megjelenése: sima, nem szemcsés. Nedvesség: nem, vagy csak nagyon ritkán nedves. Érzékszervi jellemzők: kellemes, enyhén sáfrány aromájú illat; alig érezhetően sós; az érlelés első hónapjaiban enyhén pikáns, ami egyre intenzívebbé válik. Kémiai jellemzők: zsír: a szárazanyagban legalább 40 %. fehérjetartalom: a szárazanyagban legalább 35 %. Só (NaCl): a szárazanyagban legfeljebb 5 %. pH: 4,8 és 5,7 között van. A Piacentinu Ennese sajt minimális érlelési ideje az előállítástól számítva 60 nap. Az érlelést vagy hűvös, kis nyílásokkal rendelkező helyiségben kell végezni annak érdekében, hogy a szellőzés csak mérsékelt legyen, vagy 8–10 °C közötti hőmérsékletű raktárakban, ahol a relatív páratartalom 70–80 %.

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

A juhok takarmányozására a meghatározott termőterület természetes és/vagy termesztett legelőiről származó friss takarmányt, szénát és szalmát használnak, búzából származó tarlómaradványokkal és a következő növényi melléktermékekkel együtt: a termőterületről származó fügekaktusz húsos levele, téli metszésből származó olajfaágak. A nyájakat általában az év nagy részén legeltetik. A legeltetés korlátozása akkor megengedett, amikor a környezeti, éghajlati és egészségügyi viszonyok hátrányosan befolyásolhatják a friss takarmány és/vagy a tej minőségét.

A takarmány kiegészíthető szemes gabonával, hüvelyes növényekkel, továbbá egyszerű vagy összetett koncentrátumokkal. A fenti takarmánykiegészítők kizárólag azokon a téli napokon adhatók a nyájnak, amikor az állatokat nem lehet kiengedni a legelőre.

Tej: teljes, nyers, 6,5–6,8 közötti pH-értékű tej, természetes erjedésből származó savtartalommal. A tej az előállítási területen tenyésztett, a Comisana, a Pinzirita és a Valle del Belice őshonos szicíliai fajták és azok keresztezett változataihoz tartozó juhoktól származik.

Tejoltó: bárány- vagy kecskegidaoltó: az előállítási területen tenyésztett bárányokból vagy kecskegidákból származik.

Sáfrány (*Crocus sativus*): az előállítási területen termesztett sáfrány. A sáfrány olyan növényfajta, amely jól alkalmazkodott a szicíliai termesztési feltételekhez. Az Enna város környékének területére jellemző környezeti feltételek kedvezőek a „jó minőségű sáfrány" termesztéséhez, amint azt annak magas krocin- és pikrokrocin-tartalma is alátámasztja. A fenti paraméterek alapján az Enna környékén termesztett sáfrány az I. és a II. minőségi osztályba sorolható, és speciális aroma-összetevői a termék illatát intenzívebbé és jellegzetesebbé teszik.

Feketebors (*Piper nigrum*): a „Piacentinu Ennese" termékhez szemes feketeborsot adnak. A feketebors-szemeket a hozzáadás előtt néhány másodpercig meleg vízzel (80 °C feletti hőmérsékletű vízzel) kell kezelni.

Só (NaCl): nagy szemű sót kell használni. A „Piacentinu Ennese" előállításához használt sónak tökéletesen fehér színűnek kell lennie.

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

Az előállítás során az állattenyésztés, a sajtkészítés és az érlelés műveleteit az előállítási területen kell végezni.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

A termék egészben vagy darabolva kerül forgalomba.

A darabolt „Piacentinu Ennese"-t kizárólag a már tanúsított sajtok darabolásával állítják elő. A darabolt vagy reszelt „Piacentinu Ennese" csomagolását a vonatkozó előírásoknak megfelelően és minden esetben oly módon kell végezni, hogy az ne befolyásolja a sajt eltarthatóságát vagy érzékszervi jellemzőit.

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

A sajt azonosító jelölése egy kazein adattábla és egy címke elhelyezéséből áll.

A formázás és sajtolás során elhelyezett kazein adattáblán a „Piacentinu Ennese" felirat, valamint a sajt azonosító kódjai szerepelnek.

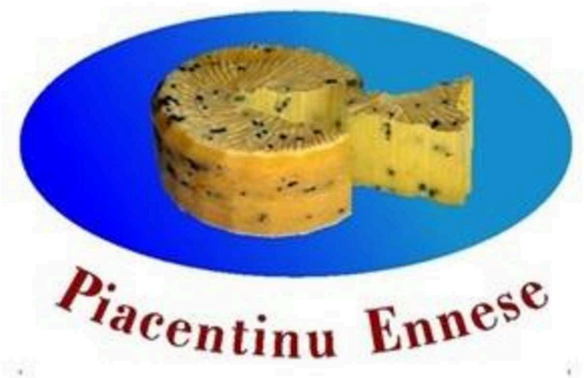
A „Piacentinu Ennese" sajton elhelyezett címkén – az EU-s jelölésen és a hozzá tartozó feliratokon, valamint a törvényi követelményeknek megfelelő információkon túl – világosan olvasható nyomtatott betűkkel kötelezően fel kell tüntetni a következő információkat:

„Piacentinu Ennese", amit a DOP (OEM) rövidítés követ, a címkén szereplő minden más feliratnál nagyobb betűkkel,

termelő és/vagy a csomagoló neve vagy vállalkozásának neve és címe,

valamint a logó.

A logó ellipszis alakú, amelynek külső részén az alsó sorban, balról jobbra írva, egy sorban a „Piacentinu Ennese" felirat látható. A belső részen egy borsszemeket tartalmazó Piacentinu Ennese sajt képe jelenik meg, amelyből kiválik egy Szicíliát formázó szelet.



A csomagoláson fel kell tüntetni az egész sajtot vagy – ha a sajtot darabolva értékesítik – az egyes darabokat azonosító kóddal ellátott címkét.

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A „Piacentinu Ennese” tejtermelési, sajtkészítési és érlelési területe Enna megye teljes közigazgatási területét foglalja magában, ahol a természetes vagy termesztett legelőn helyi ökotípusokkal táplált őshonos fajtájú juhokat hagyományosan tenyésztik, és ahol évszázadok óta termesztenek sáfrányt.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A földrajzi terület sajátosságai:

A „Piacientinu Ennese” előállítási területének hegyvidéki domborzata, valamint a tengertől való távolságnak köszönhető szubkontinentális éghajlati jellemzői közrejátszanak a sajátos mennyiségi és minőségi jellemzőkkel rendelkező takarmány előállításában és éves eloszlásában. A takarmány előállítási területének talaja enyhén lankás barnaföld, amely takarmánytermesztésre különösen alkalmas. A területek 400 és 800 méteres tengerszint feletti magasságon helyezkednek el. A természetes legelőkön a növényzet összetételére a pázsitfűfélékhez és a hüvelyesekhez tartozó takarmányfélék, ezek közül is elsősorban a helyi ökotípusok jellemzők.

A búza után termesztett takarmányokra a bükköny helyi ökotípusai jellemzők, a zabbal és a koronás baltavirággal együtt.

Az Enna környéki terület jellegzetes környezeti feltételei kedvezőek a jó minőségű sáfrány termesztéséhez.

A termék sajátosságai:

A „Piacentinu Ennese” sajátos jellemzőit annak köszönheti, hogy a sajtkészítés során sáfrányt adnak a tejhez, amely a sajtnak jellegzetes, egységes sárga színt ad. Ez a jellemző kiegészíti a termék sajátos aromáját, amely a területen termő takarmánynövényeknek köszönhető. A takarmánynövények aromaprofilját a természetes anyagok, azaz a „terpének” határozzák meg, amelyek változatlanul átjutnak a tejbe, majd pedig az elkészített sajtba.

A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti ok-okozati kapcsolat:

A „Piacentinu Ennese” sajt különlegessége az előállítási területen termesztett, és a sajtkészítés során a tejhez adott sáfránynak köszönhető, egységes sárga szín. A felhasznált sáfrány minőségét alátámasztja a magas krocin- és pikrokrocin-tartalom. A fenti paraméterek alapján az Enna környékén termesztett sáfrány az I. és a II. minőségi osztályba sorolható, és speciális aroma-összetevői a termék illatát intenzívebbé és jellegzetesebbé teszik. Enna megye az ipari létesítmények kis számának köszönhetően szennyezéstől mentes, zöld oázis, így érvényre tudnak jutni a mezőgazdasági tevékenységhez és az állattenyésztéshez kapcsolódó ökológiai értékek. A juhtenyésztés – beleértve a juhtej termelését is – a legalacsonyabb környezeti hatással járó ágazatok egyike. Az előállítási terület hegy- és vízrajzi viszonyai, valamint szubkontinentális éghajlati jellemzői közrejátszanak a sajátos mennyiségi és minőségi jellemzőkkel rendelkező takarmány előállításában. A 400 és 800 méteres tengerszint feletti magasságon elterülő, agyagos, homokos és közepesen laza barnaföld talajok elősegítik olyan speciális aromaprofilú takarmányok fejlődését, amelyek aromáját a növényvilágban természetesen jelenlévő anyagok, a „terpének” határozzák meg, amelyek változatlanul átkerülnek a takarmányból a tejbe, majd pedig a kész sajtba. A „Piacentinu Ennese” sajtban igazolták egy speciális terpén, a „terpineol” jelenlétét, amely kizárólag az Enna környéki területen található meg, és a terméknek sajátos, egyedülálló aromát kölcsönző takarmányfélékből származik. Enna megyében a vadon termő és termesztett sáfránynövényhez és a hagyományos juhtej-termeléshez kötődő sajtkészítés ősi eredete hitelt érdemlővé teszi azt a magyarázatot, amelyet az idős termelők a „piacentinu” kifejezéshez társítanak. E közvetlen bizonyítékok alapján a kifejezés a termék élvezeti értékére utal: az élvezeti érték, amely a sáfrány jelenlétének is köszönhető, a nem túlzottan pikáns ízben rejlik. A név tehát valószínűleg nyelvi eredetű: a „piacentinu” szó a szicíliai nyelvjárás „piacenti”, azaz „ami tetszik” szavából származik. Az „élvezetességre” és a „piacentinu” névre olyan régi szövegekben is található utalás, mint a XVI. századból származó „*Le venti giornate dell'agricoltura e dei piaceri della* villa” („A mezőgazdaság húsz napja és a vidéki örömök”), amelyben megemlítik a sózást, valamint a sajtnak színt adó sáfrány

hozzáadását. Megemlíthető még F.A Maja XVII. századi műve, a „*La Sicilia* passeggiata" („Szicíliai séták") továbbá az egyik ősi legenda, amely szerint Roger, Szicília normann királya aggódott házastársa lelki egészségéért, aki legyőzhetetlen depresszióban szenvedett, ám ugyanakkor kívánta a sajtot, ezért arra kérte a sajtkészítőket, hogy készítsenek egy varázserejű sajtot. Ebből született az ötlet, hogy a tejoltóhoz egy maréknyi *Crocus sativus* sáfrányt adnak, amely híres élénkítő és energizáló hatásáról. A sajt előállítása évszázadok óta és napjainkban is folyik, létrehozva egy vitathatatlan és kizárólagos történelmi-kulturális értéket és terméket, amely csak Enna megyére jellemző.

**Hivatkozás a termékleírás közzétételére**

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