C/2025/3227

11.6.2025

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di produzione di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2025/3227)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Piacentinu Ennese»

EU PDO-IT-0646-AM01 — 31.3.2025

1. **Nome del prodotto**

«Piacentinu Ennese»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☒ Denominazione di origine protetta (DOP)

☐ Indicazione geografica protetta (IGP)

☐ Indicazione geografica (IG)

3. **Settore**

☒ Prodotti agricoli

☐ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese al quale appartiene la zona geografica**

Italia

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

MASAF

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

Le modifiche rientrano nella definizione di modifica standard in quanto non riguardano il cambiamento del nome o dell'uso del nome, non rischiano di annullare il legame con la zona geografica di cui al documento unico, non comportano ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

1. *La modifica riguarda l'articolo 2 del disciplinare punto 3.2 del documento unico relativamente alla descrizione del prodotto*

La modifica in particolare riguarda l'altezza scalzo della forma e il diametro del piatto della forma.

Si è scritto:

«Scalzo: minimo 11 cm massimo 15 cm, con diametro del piatto minimo 20 cm, ottenibili mediante l'uso del canestro in giunco.»

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Si è ridotta la dimensione della forma per rispondere a due principali esigenze.

Consentire ai piccoli caseifici artigianali di avere una maggiore flessibilità per adattare la produzione del formaggio ai quantitativi di latte prodotti e rispondere con più efficacia ad una domanda di mercato che richiede forme più piccole.

La modifica interessa il documento unico.

2. *La modifica riguarda l'articolo 5 del disciplinare di produzione punto 3.3 del documento unico relativamente agli alimenti*

Si è scritto:

«E' consentita l'integrazione con granella di cereali, con leguminose e concentrati semplici o complessi»

E' stata eliminato il divieto NO OGM

Negli ultimi anni tale vincolo si è dimostrato molto difficile da rispettare e molto oneroso per i produttori

La modifica interessa il documento unico.

3. *La modifica riguarda l'articolo 3 del disciplinare di produzione punto 4 del documento unico zona geografica delimitata*

La modifica riguarda l'allargamento della zona geografica all'intera provincia di Enna.

Si è scritto:

«La zona di produzione del latte, di caseificazione, di stagionatura del "Piacentinu Ennese" comprende l'intero territorio della provincia amministrativa di Enna dove tradizionalmente si allevano ovini di razze autoctone alimentate al pascolo naturale o coltivato con ecotipi locali e dove da secoli è presente lo zafferano.»

Negli ultimi anni si è assistito ad una richiesta da parte di molti giovani imprenditori situati in comuni, dove pur avendo una tradizione per questa produzione, al momento della registrazione non erano stati inclusi in quanto nessuno aveva mostrato interesse ad entrare nella zona geografica delimitata.

La modifica interessa il documento unico.

4. *La modfica riguarda l'articolo 8 del disciplinare di produzione punto 3.5 del documento unico*

Si è scritto:

«Il prodotto può essere venduto intero o porzionato.

Il "Piacentinu Ennese" porzionato e ottenuto esclusivamente dal frazionamento delle forme già certificate. Il confezionamento del "Piacentinu Ennese" porzionato deve avvenire nel rispetto delle norme in materia e, comunque, in maniera tale da non modificarne la conservabilità e le caratteristiche organolettiche originarie.»

Si è inserita tale specifica per chiarire le condizioni del porzionamento ed evitare contestazioni al momento del controllo

La modifica interessa il documento unico.

5. *La modifica riguarda l'articolo 8 del disciplinare di produzione punto 3.6 del documento unico relativamente all'etichettatura del prodotto*

E' stata inserito nel documento unico l'immagine del logo presente solo nel disciplinare di produzione per allineare i due documenti e si è aggiunta la frase di seguito riportata:

«Su ogni confezione di formaggio, è riportato in etichetta un codice identificativo della forma e delle porzioni della stessa, qualora la forma intera venga porzionata.»

Tale inserimento consentirà una rapida individuazione del prodotto da parte del consumatore ed una maggiore efficacia del controllo

La modifica interessa il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

«Piacentinu Ennese»

N. UE: PDO-IT-0646-AM01 — 31.3.2025

DOP (X) IGP ( )

1. **Denominazione (denominazioni) (della DOP o IGP)**

«Piacentinu Ennese»

2. **Stato membro o paese terzo**

Italia

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

— 04 — LATTE E DERIVATI DEL LATTE; UOVA DI VOLATILI; MIELE NATURALE; PRODOTTI COMMESTIBILI DI ORIGINE ANIMALE, NON NOMINATI NÉ COMPRESI ALTROVE

0406 — Formaggi e latticini

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1*

La Denominazione di Origine Protetta «Piacentinu Ennese» è un formaggio a pasta compatta pressata ottenuto con latte ovino intero, crudo ad acidità naturale di fermentazione, prodotto dalle razze ovine autoctone siciliane Comisana, Pinzirita, Valle del Belice e loro meticci. All'atto della sua immissione al consumo presenta le seguenti caratteristiche fisiche: Forma: cilindrica, con scalzo leggermente convesso o quasi dritto; piatto piano o leggermente concavo. Dimensioni: minimo 11 cm — massimo 15 cm, con diametro del piatto minimo 18 cm — massimo 20 cm, ottenibili mediante l'uso del canestro in giunco. Peso: tra 3,5 e 4,5 kg. Aspetto esterno: crosta di colore giallo più o meno intenso per la presenza dello zafferano; reca impressi i segni del canestro, può essere cappata con olio o morchia d'olio; lo spessore della crosta non deve superare i 5 mm. Aspetto interno: pasta di colore giallo omogeneo più o meno intenso. Occhiatura: è ammessa una leggera occhiatura, Aspetto della pasta: liscia non granulosa. Trasudazione: da assente o molto scarsa. Caratteristiche organolettiche: Odore delicato con lieve aroma di zafferano; salato appena percettibile; piccante lieve nei primi mesi di stagionatura tendente ad intensificarsi. Caratteristiche chimiche: grasso: minimo sulla sostanza secca 40 %; Proteine: minimo sulla sostanza secca 35 %; Sale (NaCl): massimo sulla sostanza secca 5 %; pH: compreso tra 4,80 e 5,70. La stagionatura minima del Piacentinu Ennese è di giorni 60 dalla data di produzione. La stagionatura deve avvenire in locali freschi con delle piccole aperture affinchè ci sia una moderata ventilazione; o in magazzini aventi temperature comprese fra i 8/10 °C ed una umidità relativa compresa fra 70/80 %.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

Le pecore sono alimentate con foraggi freschi, fieni e paglia ottenuti da pascoli naturali e/o coltivati nella zona di produzione individuata, con le ristoppie di grano ed i sottoprodotti vegetativi: cladodi di ficodindia, frasche di ulivo della potatura invernale anch'essi provenienti dalla zona di produzione. Le greggi sono portate abitualmente al pascolo per gran parte dell'anno. Limitazioni al pascolamento sono consentite quando le condizioni ambientali, climatiche e sanitarie sono tali da influenzare negativa- mente la qualità dei foraggi freschi e/o del latte.

È consentita l'integrazione con granella di cereali, con leguminose e concentrati semplici o complessi. Tali apporti complementari vengono somministrati alle greggi solo in quelle giornate invernali, in cui gli animali non possono andare al pascolo.

Latte: ovino intero, crudo ad acidità naturale di fermentazione pH 6,5-6,8 proveniente dalle razze autoctone siciliane Comisana, Pinzirita, Valle del Belice e loro meticci allevate all'interno della zona di produzione.

Caglio: in pasta di agnello o capretto: proveniente da agnelli e capretti allevati nella zona di produzione.

Zafferano (Crocus sativus): prodotto nella zona di produzione. Lo zafferano è una coltura che manifesta ottime capacità di adattamento all'ambiente di coltivazione siciliano. Le condizioni ambientali tipiche del territorio ennese favoriscono la produzione di uno «zafferano di qualità» come attesta l'alto contenuto di crocina e pirocrocina. Sulla base di questi parametri è stato possibile inserire lo zafferano ennese nella I e nella II categoria di qualità e le sue specifiche componenti aromatiche rendono il bouquet del prodotto finale più intenso e caratteristico.

Pepe nero (Piper nigrum): al «Piacentinu Ennese» va aggiunto pepe nero in grani interi. I grani di pepe nero, devono essere trattati con acqua calda (temperatura superiore a 80 °C) per alcuni secondi prima dell'aggiunta.

Sale (NaCl): utilizzato a grani grossi. Il sale, nella produzione del «Piacentinu Ennese», deve essere perfettamente bianco.

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata*

Allevamento del bestiame, caseificazione e stagionatura sono le fasi della produzione che devono avvenire nell'ambito della zona di produzione.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

Il prodotto può essere venduto intero o porzionato.

Il «Piacentinu Ennese» porzionato e ottenuto esclusivamente dal frazionamento delle forme già certificate. Il confezionamento del «Piacentinu Ennese» porzionato deve avvenire nel rispetto delle norme in materia e, comunque, in maniera tale da non modificarne la conservabilità e le caratteristiche organolettiche originarie.

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

I segni identificativi del formaggio sono dati dall'apposizione di una placca di caseina e di una etichetta.

La placca di caseina recante la scritta Piacentinu Ennese e i codici identificativi della forma che viene apposta nella fasi di formatura e pressatura.

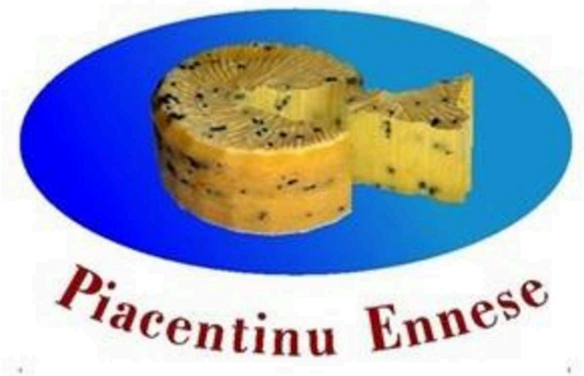
L'etichetta posta sulle forme di formaggio «Piacentinu Ennese» reca obbligatoriamente a caratteri di stampa chiari e leggibili, oltre al simbolo grafico comunitario e relative menzioni e alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge le seguenti ulteriori indicazioni:

«Piacentinu Ennese» seguita dall'acronimo DOP di dimensioni superiori rispetto a tutte le altre indicazioni;

il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice e/o confezionatrice;

il logo.

Il logo è composto da un'ellisse nella cui parte esterna, inferiormente con direzione destra è riportata la dicitura «Piacentinu Ennese» su un rigo. Nella parte interna è raffigurata una forma di Piacentinu Ennese con grani di pepe da dove si distacca una fetta a forma di Sicilia.



Su ogni confezione di formaggio, è riportato in etichetta un codice identificativo della forma e delle porzioni della stessa, qualora la forma intera venga porzionata.

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona di produzione del latte, di caseificazione, di stagionatura del «Piacentinu Ennese» comprende l'intero territorio della provincia amministrativa di Enna dove tradizionalmente si allevano ovini di razze autoctone alimentate al pascolo naturale o coltivato con ecotipi locali e dove da secoli è presente lo zafferano.

5. **Legame con la zona geografica**

Specificità della zona geografica:

L'area di produzione del «Piacentinu Ennese» per le sue condizioni orografiche, per le caratteristiche climatiche di tipo subcontinentali determinate dalla distanza dal mare, concorrono alla realizzazione di una produzione foraggera con peculiari caratteristiche quanti-qualitative e alla sua distribuzione nel corso dell'anno. La produzione si realizza in un'area caratterizzata da suoli bruni, a spiccata vocazione foraggera che presentano pendici più o meno dolci. I terreni sono collocati ad una altitudine tra 400 e 800 m slm, La composizione floristica dei pascoli naturali è composta da essenze foraggere di graminacee e leguminose tra cui prevalgono ecotipi locali.

Le colture foraggere in successione al grano sono spesso rappresentate da ecotipi locali di veccia, coltivata in consociazione con l'Avena, e la Sulla.

Inoltre le condizioni ambientali tipiche del territorio ennese favoriscono la produzione di zafferano di alta qualità.

Specificità del prodotto:

La caratteristica peculiare del «Piacentinu Ennese» consiste nell'aggiunta di zafferano al latte durante il processo di caseificazione e che conferisce al formaggio quel caratteristico core giallo omogeneo. Questa caratteristica si aggiunge a quella di un particolare aroma determinato dalle essenze foraggere del territorio il cui profilo aromatico, determinato da sostanze naturalmente presenti cioè i «terpeni», passano inalterati nel latte e poi nel formaggio prodotto.

Legame causale fra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (IGP):

La peculiarità del formaggio «Piacentinu Ennese» è il colore giallo omogeneo conferito dallo zafferano, prodotto nel territorio, aggiunto al latte durante il processo di caseificazione. La qualità dello zafferano utilizzato è attestata dal suo alto contenuto di crocina e picrocrocina. Sulla base di questi parametri è stato possibile inserire lo zafferano ennese nella I e II categoria di qualità e le sue specifiche componenti aromatiche rendono il bouquet del prodotto finale più intenso e caratteristico. La provincia di Enna data la scarsità di insediamenti industriali rappresenta un'oasi verde incontaminata in grado di esaltare il valore ecologico collegato all'attività agricola e zootecnica, Il sistema produttivo ovinicolo compresa la trasformazione del latte ovino costituisce uno dei settori a più basso impatto ambientale. L'area di produzione per le sue condizioni orografiche per le caratteristiche climatiche di tipo subcontinentali concorrono alla realizzazione di una produzione foraggera con peculiari caratteristiche quanti-qualitative; I terreni bruni, collocati ad un'altitudine tra 400 e 800 m slm, dalla composizione argillosa, sabbiosa e di medio impasto favoriscono lo sviluppo di essenze foraggere dallo specifico profilo aromatico determinato da sostanze naturalmente presenti del mondo vegetale, quali i «terpeni», che passano inalterati dalle essenze foraggere al latte e poi nei formaggi con esso prodotti. Nel formaggio «Piacentinu Ennese» è stata appurata la presenza di un particolare terpene «l'aterponeolo» che proviene solo dalle essenze foraggere presenti nel territorio ennese che conferiscono al prodotto quell'aroma così particolare, unico. L'antica origine dell'attività casearia in provincia di Enna legata alla tradizionale produzione di latte ovino ed alla presenza della pianta di zafferano, spontanea e coltivata fa ritenere attendibile la spiegazione che i vecchi produttori hanno dato al termine «piacentinu». Stando a queste testimonianze dirette il termine sarebbe riferito alla piacevolezza del prodotto: piacevolezza, appunto, del gusto non del tutto piccante, dovuta anche alla presenza dello zafferano. L'origine sarebbe quindi idiomatica: «piacentinu» dal siciliano «piacenti» ovvero che piace, e la testimonianza della sua «piacevolezza» e del suo nome

«piacentinu» ci è data anche da testi antichi come «le venti giornate dell'agricoltura e dei piaceri della villa» del 500 in cui si fa riferimento ai sistema di salatura ed aggiunta di zafferano per dare più colore al formaggio; o «la Sicilia passeggiata» di Maja nel 1600 e addirittura da un'antica leggenda che vuole Ruggero il Normanno, preoccupato per la salute psichica della consorte prostrata da un'invincibile depressione ma altrettanto ghiotta di formaggi, pregare i casari di preparare un formaggio con doti taumaturgiche. Da ciò nacque l'idea di aggiungere al caglio una manciata di 2crocus sativus2 noto per le sue qualità stimolanti ed energizzanti. La produzione di questo formaggio è continuata attraverso i secoli fino ai nostri giorni costituendo un indiscusso ed esclusivo patrimonio storico-culturale e produttivo della sola provincia di Enna.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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