Europos Sąjungos
oficialusis leidinys

LT
C serija

C/2025/3227

2025 6 11

Pranešimo apie geografine nuoroda žymimo produkto specifikacijos patvirtintą standartinį pakeitimą paskelbimas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2025/27 [1] 5 straipsnio 4 dalį

(C/2025/3227)

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

(Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnis)

„Piacentinu Ennese“

ES Nr.: PDO-IT-0646-AM01 – 2025 3 31

1. **Produkto pavadinimas**

„Piacentinu Ennese“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☒ Saugoma kilmės vietos nuoroda (SKVN)

☐ Saugoma geografinė nuoroda (SGN)

☐ Geografinė nuoroda (GN)

3. **Sektorius**

☒ Žemės ūkio produktai

☐ Vynai

☐ Spiritiniai gėrimai

4. **Trečioji valstybė, kuriai priklauso geografinė vietovė**

Italija

5. **Valstybės narės institucija, pranešanti apie standartinį pakeitimą**

MASAF (Žemės ūkio, apsirūpinimo maistu savarankiškumo ir miškininkystės ministerija)

6. **Priskyrimas prie standartinių pakeitimų**

Pakeitimai atitinka standartinio pakeitimo apibrėžtį, nes jais nekeičiamas produkto pavadinimas, to pavadinimo naudojimas, nepanaikinamas ryšys su bendrajame dokumente nurodyta geografine vietove ir nenustatomi papildomi prekybos produktu apribojimai.

7. **Patvirtinto (-ų) standartinio (-ių) pakeitimo (-ų) aprašymas**

1. *Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsniu ir bendrojo dokumento 3.2 punktu dėl produkto aprašymo*

Pakeitimas konkrečiai susijęs su sūrio galvos šonų aukščiu ir pagrindo skersmeniu.

Naujas tekstas:

„Šonų aukštis: 11–15 cm, mažiausias lygaus paviršiaus skersmuo […] 20 cm, išgaunami naudojant nendrines formas.“

[1] 2024 m. spalio 30 d. Komisijos deleguotasis reglamentas (ES) 2025/27, kuriuo Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 papildomas geografinių nuorodų, garantuotų tradicinių gaminių ir neprivalomų kokybės terminų registravimo ir apsaugos taisyklėmis ir panaikinamas Deleguotasis reglamentas (ES) Nr. 664/2014, (OL L, 2025/27, 2025 1 15, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Sūrio dydis sumažintas siekiant atitikti du pagrindinius reikalavimus:

suteikti sūrininkams daugiau galimybių pritaikyti sūrio gamybą prie gaunamo pieno kiekio ir veiksmingiau reaguoti į mažesnių sūrių paklausą rinkoje.

Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

2. *Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 5 straipsniu ir bendrojo dokumento 3.3 punktu dėl pašaro*

Naujas tekstas:

„Avis leidžiama šerti grūdais, ankštiniais augalais ir paprastais arba sudėtiniais koncentruotaisiais gyvulių pašarais."

Panaikintas draudimas naudoti GMO.

Per pastaruosius metus nustatyta, kad šio apribojimo labai sunku laikytis ir kad gamintojams tai kelia didelę naštą.

Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

3. *Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 3 straipsniu ir bendrojo dokumento 4 punktu dėl nustatytos geografinės vietovės*

Pakeitimas susijęs su geografinės vietovės išplėtimu, kad ji apimtų visą Enos provinciją.

Naujas tekstas:

„Vietovė, kurioje vykdomi SKVN „Piacentinu Ennese" žymimo produkto gamybos etapai (pieno gamyba, sūrių gamyba ir brandinimas), apima visą Enos administracinę provinciją, kurioje nuo seno auginamos natūraliose arba kultūrinėse vietos ekotipų turinčiose ganyklose ganomos vietinių veislių avys, ir kur šafranas auginamas šimtmečius."

Per pastaruosius metus gauta daug paraiškų iš jaunų verslininkų, įsikūrusių komunose, kurios šios SKVN registracijos metu dėl nepareikšto susidomėjimo nebuvo įtrauktos į nustatytą geografinę vietovę, nors jose ir gyvuoja šio produkto gamybos tradicijos.

Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

4. *Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 8 straipsniu ir bendrojo dokumento 3.5 punktu*

Naujas tekstas:

„Sūris gali būti parduodamas nesupjaustytas arba supjaustytas dalimis.

Į dalis supjaustyti galima tik jau sertifikuotus sūrius „Piacentinu Ennese". Į dalis supjaustytas sūris „Piacentinu Ennese" turi būti pakuojamas laikantis atitinkamų teisės aktų ir būtinai taip, kad nesutrumpėtų sūrio tinkamumo vartoti laikas arba nepablogėtų sūrio juslinės savybės."

Šis reikalavimas įtrauktas siekiant paaiškinti, kokių sąlygų turi būti laikomasi sūrį pjaustant dalimis, ir išvengti ginčų atliekant patikrinimus.

Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

5. *Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 8 straipsniu ir bendrojo dokumento 3.6 punktu dėl produkto ženklinimo*

Siekiant suderinti produkto specifikaciją ir bendrąjį dokumentą, į pastarąjį įtrauktas prieš tai tik produkto specifikacijoje pateiktas logotipo paveikslėlis, taip pat pridėtas šis sakinys:

„Produkto pakuotė ženklinama etikete su kodu, skirtu nesupjaustytam sūriui arba, jei sūris supjaustytas, jo dalims identifikuoti."

Toks papildomas reikalavimas leis vartotojams greitai nustatyti produkto kilmę ir užtikrins veiksmingesnius patikrinimus.

Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„Piacentinu Ennese“

ES Nr.: PDO-IT-0646-AM01 – 2025 3 31

SKVN (X) SGN ( )

1. **(SKVN ar SGN) pavadinimas (-ai)**

„Piacentinu Ennese“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Italija

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

3.1. *Kombinuotosios nomenklatūros kodas*

— 04 – PIENAS IR PIENO PRODUKTAI; PAUKŠČIŲ KIAUŠINIAI; NATŪRALUS MEDUS; GYVŪNINĖS KILMĖS MAISTO PRODUKTAI, NENURODYTI KITOJE VIETOJE

0406 – Sūriai ir varškė

3.2. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas*

Saugoma kilmės vietos nuoroda „Piacentinu Ennese“ taikoma spausto tankios tekstūros minkštimo sūriui, pagamintam iš žalio nenugriebto avių pieno su natūraliomis fermentavimo rūgštimis, gaunamo iš vietinių Sicilijos veislių „Comisana“, „Pinzirita“, „Valle del Belice“ ir jų hibridų avių. Vartotojui pateikiamas produktas pasižymi šiomis fizinėmis savybėmis: cilindro formos, šiek tiek išgaubtais arba beveik tiesiais šonais, lygiu arba šiek tiek įgaubtu paviršiumi. Dydžiai: 11–15 cm, paviršiaus skersmuo 18–20 cm, išgaunami naudojant nendrines formas. Svoris: 3,5–4,5 kg. Išorės išvaizda: dėl šafrano žievė yra daugiau ar mažiau ryškios geltonos spalvos su įspaustomis formos žymėmis, gali būti padengta aliejumi arba aliejaus nuosėdomis; žievės storis neturi viršyti 5 mm. Vidaus išvaizda: minkštimas tolygios daugiau ar mažiau ryškios geltonos spalvos. Akytumas: gali būti smulkių akučių. Minkštimo savybės: vienalytis, be granulių. Rasojimas: nėra arba labai menkas. Juslinės savybės: švelnus kvapas su lengvu šafrano aromatu; vos jaučiamas sūrumas; pirmaisiais brandinimo mėnesiais aitroko skonio, kuris paprastai stiprėja. Cheminės savybės: riebalai – ne mažiau kaip 40 % sausosios medžiagos; baltymai – ne mažiau kaip 35 % sausosios medžiagos; druska (NaCl) – ne daugiau kaip 5 % sausosios medžiagos; pH – 4,80–5,70. Sūris „Piacentinu Ennese“ brandinamas ne trumpiau kaip 60 dienų nuo pagaminimo. Brandinama vėsiose patalpose su nedidelėmis angomis, kad vėdinimasis būtų nestiprus, arba sandėliuose, kurių temperatūra 8–10 °C, o santykinis drėgnis 70–80 %.

3.3. *Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)*

Avys šeriamos šviežiais pašarais, šienu ir šiaudais, gautais iš natūralių ir (arba) kultūrinių ganyklų, esančių nurodytoje gamybos vietovėje, javų ražienomis ir šalutiniais augalų produktais: gamybos vietovėje auginamų opuncijų kladodžiais ir alyvmedžių šakelėmis, likusiomis po genėjimo žiemą. Didžiąją metų dalį avių bandos įprastai genamos į ganyklą. Ganymą leidžiama riboti, jei aplinkos, klimato ir sanitarinės sąlygos gali turėti neigiamos įtakos šviežių pašarų ir (arba) pieno kokybei.

Avis leidžiama šerti grūdais, ankštiniais augalais ir paprastais arba sudėtiniais koncentruotaisiais gyvulių pašarais. Bandoms toks pašaras duodamas tik tomis žiemos dienomis, kai gyvulių negalima ginti į ganyklą.

Pienas: žalias nenugriebtas avių pienas su natūraliomis fermentavimo rūgštimis, kurio pH – 6,5–6,8, gaunamas iš šių gamybos vietovėje auginamų vietinių Sicilijos avių veislių ir jų hibridų: „Comisana“, „Pinzirita“, „Valle del Belice“.

Šliužo fermentas: kietas ėriukų arba ožiukų šliužo fermentas, gaunamas iš gamybos vietovėje auginamų ėriukų ir ožiukų.

Šafranas (*Crocus sativus*): auginamas gamybos vietovėje. Šafranas – tai kultūra, pasižyminti puikia prisitaikymo prie Sicilijos žemdirbystės aplinkos geba. Tipinės Enos vietovės aplinkos sąlygos palankios kokybiškam šafranui auginti, kaip matoma iš didelio krosino ir pikrokrosino kiekio. Remiantis šiais duomenimis, Enos šafranas priskirtas I ir II kokybės kategorijoms, o jo specifiniai aromatiniai komponentai galutiniam produktui suteikia stipresnį kvapą ir daugiau savitumo.

Juodieji pipirai (*Piper nigrum*): sūris „Piacentinu Ennese“ pagardinamas nesmulkintais juodaisiais pipirais. Prieš dedant juoduosius pipirus, jų nesmulkintos granulės turi būti kelias sekundes apdorojamos karštu vandeniu (temperatūra ne mažesnė kaip 80 °C).

Druska (NaCl): naudojama stambi druska. Sūrio „Piacentinu Ennese“ gamybai naudojama druska turi būti visiškai balta.

3.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Gamybos vietovei priklausančioje aplinkoje turi būti atliekami šie gamybos proceso veiksmai: gyvulių auginimas, sūrių gaminimas ir brandinimas.

3.5. *Specialios produkto, kurio pavadinimas nurodytas, pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

Sūris gali būti parduodamas nesupjaustytas arba supjaustytas dalimis.

Į dalis supjaustyti galima tik jau sertifikuotus sūrius „Piacentinu Ennese“. Į dalis supjaustytas sūris „Piacentinu Ennese“ turi būti pakuojamas laikantis atitinkamų teisės aktų ir būtinai taip, kad nesutrumpėtų sūrio tinkamumo vartoti laikas arba nepablogėtų sūrio juslinės savybės.

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

Sūris identifikuojamas kazeino plokštele ir etikete.

Kazeino plokštelė su užrašu „Piacentinu Ennese“ ir identifikaciniais formos kodais, pritvirtinama prie sūrio jį formuojant ir spaudžiant.

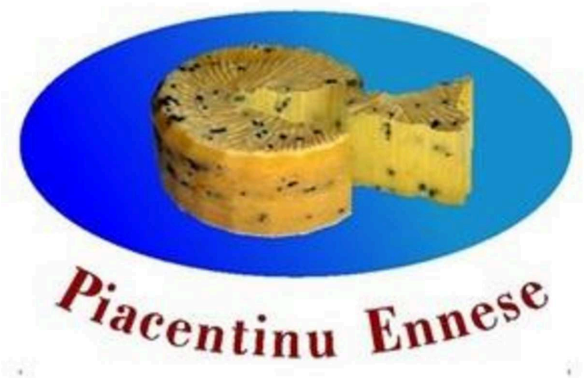
Be grafinio ES simbolio ir informacijos, atitinkančios teisinius reikalavimus, ant sūrio „Piacentinu Ennese“ uždėtoje etiketėje aiškiomis, įskaitomomis spausdintinėmis raidėmis privalo būti papildomai užrašyta:

didesnis už visas kitas nuorodas užrašas „Piacentinu Ennese“ su trumpiniu „DOP“ (SKVN),

gamybos ir (arba) pakavimo įmonės pavadinimas ir adresas, gamintojo ir (arba) pakuotojo vardas, pavardė ir adresas,

logotipas.

Logotipą sudaro elipsė, kurios išorėje, apačioje, iš kairės į dešinę viena linija eina užrašas „Piacentinu Ennese“. Vidinėje dalyje vaizduojama sūrio „Piacentinu Ennese“ galva su nesmulkintais pipirais ir atpjautas Sicilijos formos sūrio gabaliukas.



Produkto pakuotė ženklinama etikete su kodu, skirtu nesupjaustytam sūriui arba, jei sūris supjaustytas, jo dalims identifikuoti

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Vietovė, kurioje vykdomi SKVN „Piacentinu Ennese“ žymimo produkto gamybos etapai (pieno gamyba, sūrių gamyba ir brandinimas), apima visą Enos administracinę provinciją, kurioje nuo seno auginamos natūraliose arba kultūrinėse vietos ekotipų turinčiose ganyklose ganomos vietinių veislių avys, ir kur šafranas auginamas šimtmečius.

5. **Ryšys su geografine vietove**

Geografinės vietovės ypatumai

Sūrio „Piacentinu Ennese“ gamybos teritorija dėl savo kalnuoto reljefo ir atstumo nuo jūros nulemto subkontinentinio klimato savybių, prisideda prie pašarinių augalų, pasižyminčių ypatingomis kiekybinėmis ir kokybinėmis savybėmis, auginimo ištisus metus. Auginama teritorijoje, kuriai būdingas pašarams puikiai tinkantis rudžemis, ir kurios šlaitai daugiau ar mažiau yra ryškūs. Žemės sklypai yra 400–800 m aukštyje virš jūros lygio. Natūralių ganyklų florą sudaro miglinių ir ankštinių šeimų pašariniai augalai, tarp kurių vyrauja vietiniai ekotipai.

Pašarines kultūras, sėjamas nuėmus javus, dažniausiai sudaro vietiniai vikių ekotipai, auginami kartu su avižomis ir lubinais.

Be to, tipinės Enos vietovės aplinkos sąlygos palankios aukštos kokybės šafranui auginti.

Produkto ypatumai

Sūrio „Piacentinu Ennese“ ypatingumas slypi pieno, iš kurio gaminamas sūris, pagardinime šafranu, kuris sūriui suteikia tą savitą tolygiai geltoną spalvą. Ši savybė prisideda prie ypatingo aromato, nulemto vietovės pašarinių augalų rūšių, kurių aromatinės savybės, nulemtos natūralių medžiagų, t. y. terpenų, nepakitusios patenka į pieną, o paskui į pagamintą sūrį.

Priežastinis geografinės vietovės ir kurios nors produkto savybės ar ypatybės (taikoma SKVN) ryšys arba produkto savybės, gero vardo ar kitos ypatybės (taikoma SGN) ryšys

Sūrio „Piacentinu Ennese“ ypatingumas slypi tolygioje geltonoje spalvoje, kurią jam suteikia toje vietovėje auginamas šafranas, kuris į pieną dedamas sūrio gamybos procese. Naudojamo šafrano kokybę patvirtina didelis krosino ir pikrokrosino kiekis. Remiantis šiais duomenimis, Enos šafranas priskirtas I ir II kokybės kategorijoms, o jo specifiniai aromatiniai komponentai galutiniam produktui suteikia stipresnį kvapą ir daugiau savitumo. Kadangi Enos provincijoje mažai pramonės įmonių, ši provincija – tai tarsi žalia švari oazė, galinti atskleisti ekologines vertybes, susijusias su žemės ūkio ir zootechnikos veikla. Avininkystės sistema, įskaitant avių pieno gamybą, yra vienas iš aplinkai mažiausiai poveikį darančių sektorių. Gamybos teritorija dėl savo geografinės vietovės kraštovaizdžio ir subkontinentinio klimato sąlygų prisideda prie pašarinių augalų, pasižyminčių ypatingomis kiekybinėmis ir kokybinėmis savybėmis, auginimo. Rudžemiai, esantys 400–800 m aukštyje virš jūros lygio, kuriems būdinga molinga, smėlinga, vidutinė nestambios struktūros dirva, teigiamai veikia pašarinių rūšių augalus, pasižyminčius specifinėmis aromatinėmis savybėmis, nulemtomis natūraliai augalų pasaulyje susidarančių medžiagų, t. y. terpenų, kurios iš pašarinių augalų nepakitusios patenka į pieną, o paskui iš pastarojo į pagamintus sūrius. Sūryje „Piacentinu Ennese“ rasta ypatingo terpeno alfaterpineolio, kuriuo pasižymi tik Enos vietovės pašarinių rūšių augalai, ir kuris produktui suteikia tokį ypatingą išskirtinį aromatą. Senųjų gamintojų pavadinimo „piacentinu“ aiškinimas grindžiamas gilia sūrių gamybos Enos provincijoje tradicija, susijusia su tradicine avių pieno gamyba ir šafrano, natūralaus ir kultūrinio, auginimu. Anot šių tiesioginių liudijimų, žodžio reikšmė yra susijusi su produkto teikiamu malonumu, kurį iš tiesų suteikia malonus ir visiškai neaštrus jo skonis, atsirandantis ir dėl šafrano. Todėl pavadinimo kilmė būtų idiomatinė: „piacentinu“ iš siciliečių dialekto „piacenti“, t. y. „kuris patinka“, o jo teikiamo „malonumo“ ir pavadinimo „piacentinu“ liudijimai randami ir senuosiuose tekstuose, pavyzdžiui, XVI a. *Le Venti Giornate dell'Agricoltura e dei Piaceri della Villa* („20 dienų žemės ūkio ir vilos malonumų“), kuriame užsimenama apie sūdymo

sistemą ir pagardinimą šafranu, siekiant sūriui suteikti ryškesnę spalvą, arba XVII a. Majos *La Sicilia Passeggiata* („Išvaikščiota Sicilija“), arba senovinė legenda, pagal kurią normanų kilmės Sicilijos grafas Rožeras I, susirūpinęs psichine žmonos, kuri nors apimta neįveikiamos depresijos nepaliovė mėgti sūrių, sveikata, sūrių gamintojų paprašė paruošti stebuklingą sūrį. Taip gimė idėja prie šliužo fermento pridėti saują *Crocus savitus*, žinomo dėl savo stimuliuojančių ir energiją teikiančių savybių. Šis sūris gaminamas per amžius iki pat šių dienų ir yra neginčytinas išskirtinis Enos provincijos istorinis, kultūrinis ir gamybos paveldas.

Nuoroda į paskelbtą produkto specifikaciją

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