C/2025/3227

11.6.2025.

Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 [1] 5. panta 4. punktu

(C/2025/3227)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

“Piacentinu Ennese”

ES Nr.: PDO-IT-0646-AM01 – 31.3.2025.

1. **Produkta nosaukums**

“Piacentinu Ennese”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☒ Aizsargāts cilmes vietas nosaukums (ACVN)

☐ Aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (AĢIN)

☐ Ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (ĢIN)

3. **Nozare**

☒ Lauksaimniecības produkti

☐ Vīni

☐ Stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder ģeogrāfiskais apgabals**

Itālija

5. **Dalībvalsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

MASAF [Lauksaimniecības, pārtikas suverenitātes un mežsaimniecības ministrija]

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

Uz grozījumiem attiecas standarta grozījuma definīcija, jo tie neietver nosaukuma vai tā lietojuma maiņu, nerada risku, ka spēku zaudēs saikne ar ģeogrāfisko apgabalu, kas minēts vienotajā dokumentā, un nerada papildu ierobežojumus produkta tirdzniecībai.

7. **Apstiprināto standarta grozījumu apraksts**

1. *Produkta apraksta grozījums produkta specifikācijas 2. punktā un vienotā dokumenta 3.2. punktā*

Grozījums attiecas uz rituļa malas augstumu un plakanās puses diametru.

Jaunā redakcija:

“Malas augstums: vismaz 11 cm un ne vairāk kā 15 cm; plakano pušu diametrs vismaz (..) 20 cm, ko iegūst, lietojot niedru groza veidni.”

[1] Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Siera izmērs ir samazināts, lai izpildītu divas galvenās prasības, proti,

nodrošinātu, ka siera ražotāji amatnieki var elastīgāk pielāgot siera ražošanu saražotā piena daudzumam, un efektīvāk reaģētu uz tirgus pieprasījumu pēc mazākiem sieriem.

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

2. *Ar barību saistīts grozījums produkta specifikācijas 5. punktā un vienotā dokumenta 3.3. punktā*

Jaunā redakcija:

“Barību var papildināt ar labību, pākšaugiem un parastajiem vai kompleksajiem koncentrātiem.”

ĢMO aizliegums ir atcelts.

Pēdējos gados izrādījies, ka šo ierobežojumu ir ļoti sarežģīti ievērot un ražotājiem tas ir ļoti apgrūtinošs.

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

3. *Ar noteikto ģeogrāfisko apgabalu saistīts grozījums produkta specifikācijas 3. punktā un vienotā dokumenta 4. punktā*

Grozījums attiecas uz ģeogrāfiskā apgabala paplašināšanu, un tā mērķis ir aptvert visu Ennas [*Enna*] provinci.

Jaunā redakcija:

“Piena ieguves un siera “Piacentinu Ennese” gatavošanas un nogatavināšanas apgabals aptver visu Ennas provinces administratīvo teritoriju, kur tradicionāli audzē vietējo šķirņu aitas, kas ganās dabiskajās vai vietējiem ekotipiem atbilstošās kultivētajās ganībās, un kur jau vairākus gadsimtus audzis safrāns.”

Pēdējos gados ir saņemti pieteikumi no daudziem jaunajiem uzņēmējiem, kas darbojas tādu pašvaldību teritorijā, kuras, neraugoties uz šīs ražošanas tradīcijas piekopšanu, noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā reģistrācijas brīdī nav tikušas iekļautas, jo tolaik neviens nebija ieinteresēts tās šim apgabalam pievienot.

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

4. *Produkta specifikācijas 8. punkta un vienotā dokumenta 3.5. punkta grozījums*

Jaunā redakcija:

“Produktu var pārdot veselu vai gabalos.

Siera “Piacentinu Ennese” gabalus iegūst, tikai sadalot sierus, kas jau ir sertificēti. Gabalos sadalītā “Piacentinu Ennese” iepakošanai jānotiek saskaņā ar attiecīgiem noteikumiem un jebkurā gadījumā tādā veidā, kas nesaīsina siera glabāšanas laiku vai nepasliktina tā organoleptiskās īpašības.”

Šī prasība ir pievienota, lai precizētu nosacījumus, saskaņā ar kuriem notiek sadalīšana gabalos, un lai izvairītos no iebildumiem pārbaužu laikā.

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

5. *Ar produkta marķējumu saistīts grozījums produkta specifikācijas 8. punktā un vienotā dokumenta 3.6. punktā*

Lai abus dokumentus saskaņotu, vienotajam dokumentam ir pievienots logotipa attēls, kas bija iekļauts tikai produkta specifikācijā, kā arī ir pievienots šāds teikums:

“Uz iepakojuma ir etiķete ar kodu, kas identificē veselo sieru vai tā gabalus, ja siers ir sadalīts.”

Šis papildinājums ļaus patērētājiem ātri identificēt produktu un uzlabos pārbaužu efektivitāti.

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

“Piacentinu Ennese”

ES Nr.: PDO-IT-0646-AM01 – 31.3.2025.

ACVN (X) AĢIN ( )

1. **Nosaukums vai nosaukumi (ACVN vai AĢIN)**

“Piacentinu Ennese”

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Itālija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Kombinētās nomenklatūras kods*

— 04 – PIENA PĀRSTRĀDES PRODUKTI; PUTNU OLAS; DABISKAIS MEDUS; DZĪVNIEKU IZCELSMES PĀRTIKAS PRODUKTI, KAS CITUR NAV MINĒTI UN IEKĻAUTI

0406 – Siers un biezpiens

3.2. *Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

Ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu “Piacentinu Ennese” apzīmētais produkts ir blīvas, presētas siera masas siers, kas izgatavots no nepasterizēta aitas pilnpiena, kurš pēc fermentācijas kļuvis dabīgi ieskābens un kurš iegūts no Sicīlijas vietējo šķirņu – *Comisana, Pinzirita* un *Valle del Belice* – un to krustojumu aitām. Produktu piedāvājot tirgū, tam jāpiemīt turpmāk minētajām fizikālajām īpašībām. Forma: cilindriska ar viegli izliektu vai gandrīz taisnu malu; rituļa puses ir plakanas vai nedaudz ieliektas. Izmēri: rituļa augstums vismaz 11 cm un ne vairāk kā 15 cm; pušu diametrs 18 līdz 20 cm, ko iegūst, lietojot niedru groza veidni. Svars: 3,5 līdz 4,5 kg. Ārējais izskats: miza vairāk vai mazāk koši dzeltenā krāsā, ko tai piešķir safrāns; uz rituļa mizas redzami groza nospiedumi; miza var būt klāta ar eļļu vai eļļas nosēdumiem; mizas biezums nedrīkst pārsniegt 5 mm. Iekšējais izskats: siera masa vienmērīgā, vairāk vai mazāk košā dzeltenā krāsā. Acojums: pieļaujams neliels acojums. Siera masas izskats: gluda, bez graudainuma. Izsvīdumi: nav nemaz vai ir pavisam nedaudz. Organoleptiskās īpašības: izsmalcināta smarža ar vieglu safrāna aromātu; sāļā garša tikko sajūtama; pirmajos nogatavināšanas mēnešos viegli pikants, vēlāk garša kļūst asāka. Ķīmiskās īpašības: tauki – vismaz 40 % no sausnas; olbaltumvielu saturs – vismaz 35 % no sausnas; sāls (NaCl) – ne vairāk kā 5 % no sausnas; pH – 4,80 līdz 5,70. Minimālais “Piacentinu Ennese” siera nogatavināšanas ilgums ir 60 dienas no pagatavošanas dienas. Nogatavināšanu veic vēsās telpās ar nelielām vēdināšanas atverēm, kas nodrošina mērenu gaisa apmaiņu, vai noliktavās 8–10° C temperatūrā un 70–80 % relatīvajā mitrumā.

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

Aitām izēdina svaigu lopbarību, sienu un salmus, kas iegūti noteiktā ražošanas apgabala dabiskajās un/vai kultivētajās ganībās, graudu pārpalikumus un augu blakusproduktus: opunciju kladodijus, ziemas apgriešanas laikā iegūtos olīvkoku zariņus, kas auguši ražošanas apgabalā. Ganībās aitas parasti uzturas gada lielāko daļu. Ierobežojumi laišanai ganībās pieļaujami tad, ja vides, laika un sanitārie apstākļi ir tādi, kas negatīvi ietekmē svaigas lopbarības un/vai piena kvalitāti.

Barību var papildināt ar labību, pākšaugiem un parastajiem vai kompleksajiem koncentrātiem. Šādu barību aitu ganāmpulkiem izēdina vienīgi tajās ziemas dienās, kad dzīvniekus nevar laist ganībās.

Piens: nepasterizēts pilnpiens, kurš pēc fermentācijas kļuvis dabīgi ieskābens (pH 6,5 līdz 6,8) un kurš iegūts no Sicīlijas vietējo šķirņu – *Comisana*, *Pinzirita* un *Valle del Belice* – un to krustojumu aitām, kas audzētas ražošanas apgabalā.

Himozīns: jēra vai kazlēna pastveida himozīns, kas iegūts no ražošanas apgabalā audzētiem jēriem vai kazlēniem.

Safrāns: iegūts no safrāna krokusa (*Crocus sativus*), kas audzēts ražošanas apgabalā. Safrāna krokuss ir kultūraugs, kas ļoti labi pielāgojies audzēšanas apstākļiem Sicīlijas vidē. Ennas [*Enna*] teritorijai tipiskie vides apstākļi ir kvalitatīva safrāna iegūšanai labvēlīgi, par ko liecina augstais krocīna un pikrokrocīna saturs. Pamatojoties uz šiem rādītājiem, Ennas safrāns klasificēts I un II šķirā, un tā specifiskās aromātvielu sastāvdaļas dara gatavā produkta smaržas buķeti stiprāku un izteiktāku.

Melnie pipari (*Piper nigrum*): "Piacentinu Ennese" sieram pievieno veselus melnos piparus. Pirms pievienošanas melnos piparus dažas sekundes apstrādā ar karstu ūdeni (karstāku par 80° C).

Sāls (NaCl): izmanto rupjgraudaino sāli. "Piacentinu Ennese" ražošanā izmanto pilnīgi baltu sāli.

3.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Dzīvnieku audzēšana, siera gatavošana un nogatavināšana ir ražošanas posmi, kam jānotiek ražošanas apgabalā.

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakošanas u. c. īpašie noteikumi*

Produktu var pārdot veselu vai gabalos.

Siera "Piacentinu Ennese" gabalus iegūst, tikai sadalot sierus, kas jau ir sertificēti. Gabalos sadalītā "Piacentinu Ennese" iepakošanai jānotiek saskaņā ar attiecīgiem noteikumiem un jebkurā gadījumā tādā veidā, kas nesaīsina siera glabāšanas laiku vai nepasliktina tā organoleptiskās īpašības.

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Siera atšķirības zīmes ir piestiprinātā kazeīna plāksnīte un etiķete.

Uz kazeīna plāksnītes ir norāde "Piacentinu Ennese" un rituļa identifikācijas kods; plāksnīti piestiprina veidošanas un presēšanas posmā.

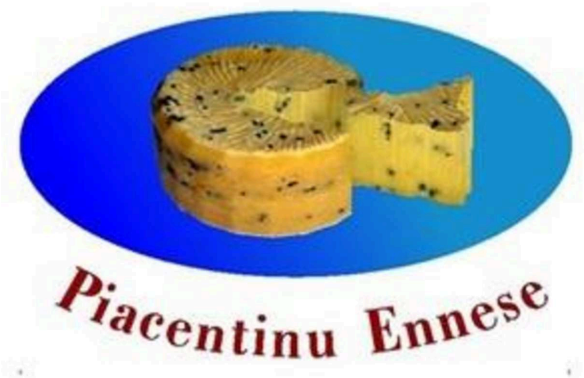
Etiķetē, kas piestiprināta "Piacentinu Ennese" siera rituļiem, ar skaidriem un salasāmiem drukātiem burtiem līdztekus ES grafiskajam simbolam un attiecīgajām norādēm un pārējai likumā prasītajai informācijai obligāti jānorāda šādi dati:

izmēra ziņā par visām pārējām norādēm lielāks nosaukums "Piacentinu Ennese", aiz kura ir akronīms *DOP* [ACVN];

ražotājs un/vai iesaiņotājs, uzņēmuma juridiskais nosaukums un adrese;

logotips.

Logotips ir elipses formā, kurai ārpusē apakšdaļā ir ielokā un vienā rindā veidots uzraksts "Piacentinu Ennese". Elipses iekšpusē atveidots "Piacentinu Ennese" siera ritulis ar pipariem, no kura izgriezts gabals, kas pēc formas atgādina Sicīlijas kontūras.



Uz iepakojuma ir etiķete ar kodu, kas identificē veselo sieru vai tā gabalus, ja siers ir sadalīts.

4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Piena ieguves un siera "Piacentinu Ennese" gatavošanas un nogatavināšanas apgabals aptver visu Ennas provinces administratīvo teritoriju, kur tradicionāli audzē vietējo šķirņu aitas, kas ganās dabiskajās vai vietējiem ekopipiem atbilstošās kultivētajās ganībās, un kur jau vairākus gadsimtus audzis safrāns.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Ģeogrāfiskā apgabala specifika

"Piacentinu Ennese" ražošanas apgabala kalnainais reljefs un subkontinentālā klimata īpatnības, ko nosaka attālums līdz jūrai, veicina tādas lopbarības ražošanu, kurai piemīt specifiskas īpašības kvantitātes un kvalitātes ziņā, un tās izmantošanu visa gada laikā. Sieru ražo apgabalā, kuram raksturīgas brūnzemju augsnes, kas labi piemērotas lopbarības audzēšanai, un kurā ir mēreni slīpas nogāzes. Zemes platības atrodas 400 līdz 800 m augstumā virs jūras līmeņa. Dabisko ganību floru veido lopbarības graudzāles un pākšaugi, kuri pārsvarā pieder pie vietējiem ekotipiem.

Lopbarības kultūras, ko augsekā audzē pēc graudaugiem, bieži vien ir vietējo ekotipu vīķi, kurus audzē kopā ar auzām un hedizāriju.

Augstas kvalitātes safrāna audzēšanu veicina arī Ennas apgabala tipiskie vides apstākļi.

Produkta specifika

Produktam "Piacentinu Ennese" raksturīga īpatnība ir safrāna pievienošana piena sarecināšanas laikā – tas piešķir sieram raksturīgo viendabīgi dzelteno krāsu. Šī īpašība papildina savdabīgo aromātu, ko nosaka teritorijā sastopamo sugu lopbarības augi, kuru smaržu buķete, ko veido dabīgie organiskie savienojumi (terpēni), nemainīti pāriet pienā un pēc tam izgatavotajā sierā.

Saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām (ACVN) vai produkta īpašo kvalitāti, reputāciju vai citām īpašībām (AĢIN)

"Piacentinu Ennese" siera raksturīga īpašība ir viendabīgā dzeltenā krāsa, ko tam piešķir šajā teritorijā audzētais safrāns, kuru pievieno pienam sarecināšanas laikā. Par safrāna kvalitāti liecina augstais krocīna un pikrokrocīna saturs. Pamatojoties uz šiem rādītājiem, Ennas safrāns klasificēts I un II šķirā, un tā specifiskās aromātvielu sastāvdaļas dara gatavā produkta smaržas buķeti stiprāku un izteiktāku. Tā kā Ennas provincē rūpniecības objektu ir maz, tā uzskatāma par zaļu, nepiesārņotu oāzi, tādējādi šeit ražotajiem lauksaimniecības un lopkopības produktiem ir liela ekoloģiskā vērtība. Aitkopība, arī aitu piena ieguve, ir viena no tām nozarēm, kam ir vismazākā ietekme uz vidi. Ražošanas apgabala reljefa un subkontinentālā klimata apstākļi veicina tādas lopbarības ražošanu, kurai ir sevišķas kvalitatīvās un kvantitatīvās īpašības. Brūnzemju platības, kuras atrodas 400 līdz 800 m augstumā virs jūras līmeņa un kuras pēc mehāniskā sastāva ir māla un smilts augsnes, kas ir vidēji vieglas, veicina tādu sugu lopbarības augu augšanu, kuras izceļas ar specifisku aromātu buķeti, ko nosaka dabīgā veidā augos esošie ķīmiskie savienojumi terpēni, kuri no lopbarības augiem bez izmaiņām pāriet pienā un pēc tam sierā, kas no tā ražots. "Piacentinu Ennese" sierā ir atklāts īpašs terpēns – α-terpineols –, kas sastopams tikai Ennas teritorijā augošos lopbarības augos un piešķir produktam īpašu, unikālu aromātu. Ennas teritorijā siers gatavots jau izsenis, un tā ražošana saistīta ar piena aitkopības tradīcijām un savvaļas safrāna klātieni un kultivēšanu; viss minētais liecina par labu tam, ka apzīmētāja "piacentinu" skaidrojums, kādu sniedz ilggadējie ražotāji, varētu būt pamatots. Saskaņā ar šīm tiešajām liecībām apzīmētāja izcelsme saistāma ar produkta patīkamo garšu. Siera līdzsvarotā, ne pārāk pikantā garša atkarīga arī no pievienotā safrāna daudzuma. Tādējādi apzīmējuma izcelsme varētu būt idiomātiska: vārds "piacentinu" cēlies no sicīliešu vārda "piacenti" – "patīkams", un "patīkamību" un nosaukumu "piacentinu" piemin arī tādi seni teksti kā *Le Venti Giornate dell'Agricoltura e dei Piaceri della Villa* [Divdesmit lauku darbu un mājas labumu dienas], kurš datēts ar 16. gadsimtu un kurā ir atsauces uz siera sālīšanas metodi un safrāna pievienošanu, lai paspilgtinātu siera krāsu, vai

arī *La Sicilia Passeggiata* [Pastaigas pa Sicīliju], kuru 17. gadsimtā sarakstījis jezuītu mūks Maja, vai pat senā leģenda par Rudžēro Normandieti, kas rūpēs par smagas depresijas piemeklēto sievu, kura bijusi liela siera cienītāja, esot lūdzis sierniekus izgatavot sieru ar maģiskām īpašībām. Tā radusies doma receklim pievienot šķipsnu *Crocus sativus*, kas pazīstams ar stimulējošu un enerģiju vairojošu iedarbību. Šā siera ražošana cauri gadsimtiem turpinājusies līdz mūsu dienām, veidojot neapstrīdamu un savdabīgu vēsturisku, kultūras un ražošanas mantojumu, kas raksturīgs tikai Ennas provincei.

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

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