C/2025/3227

11.6.2025

Pubblikazzjoni tal-komunikazzjoni ta' emenda standard approvata ta' Speċifikazzjoni ta' Indikazzjoni Ġeografika ta' prodott, f'konformità mal-Artikolu 5(4) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 [1]

(C/2025/3227)

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

(l-Artikolu 24 tar-Regolament (UE) 2024/1143)

"Piacentinu Ennese"

UE PDO-IT-0646-AM01 — 31.3.2025

1. **Isem il-prodott**

"Piacentinu Ennese"

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

☒ Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta (DOP)

☐ Indikazzjoni Ġeografika Protetta (IĠP)

☐ Indikazzjoni Ġeografika (IĠ)

3. **Qasam ta' politika**

☒ Prodotti agrikoli

☐ Inbejjed

☐ Xorb spirituż

4. **Pajjiż li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika**

L-Italja

5. **Awtorità nazzjonali jew grupp applikant li jikkomunika l-emenda standard**

MASAF

6. **Kwalifika bħala emenda standard**

L-emendi jaqgħu taħt id-definizzjoni ta' emenda standard peress li ma jikkonċernawx il-bidla fl-isem jew fl-użu tal-isem, ma jissograwx li jikkanċellaw ir-rabta maż-żona ġeografika msemmija fid-Dokument Uniku, u ma jwasslux għal iktar restrizzjonijiet fuq il-kummerċjalizzazzjoni tal-prodott.

7. **Deskrizzjoni tal-emenda/i standard approvata/i**

1. *Din l-emenda, li hija relatata mad-deskrizzjoni tal-prodott, tikkonċerna l-Artikolu 2 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 3.2 tad-Dokument Uniku*

L-emenda tikkonċerna b'mod partikolari l-għoli tal-qoxra tal-ġenb tal-forma u d-dijametru tal-qiegħ tal-forma.

Taqra:

"Qoxra tal-ġenb: minn minimu ta' 11 cm sa massimu ta' 15 cm, b'dijametru minimu tal-qiegħ ta' mill-inqas 20 cm, li jinkiseb permezz tal-użu ta' kannestru tal-qasab."

[1] Ir-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 tat-30 ta' Ottubru 2024 li jissupplimenta r-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill b'regoli dwar ir-reġistrazzjoni u l-protezzjoni ta' indikazzjonijiet ġeografiċi, speċjalitajiet tradizzjonali garantiti u termini tal-kwalità mhux obbligatorji u li jħassar ir-Regolament Delegat (UE) Nru 664/2014 (ĠU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Id-daqs tal-forma tnaqqas biex jissodisfa żewġ ħtiġijiet ewlenin.

L-imħaleb artiġjanali żgħar ikollhom iktar flessibbiltà biex jadattaw il-produzzjoni tal-ġobon għall-kwantitajiet ta' ħalib prodott u jirrispondu b'mod iktar effikaċi għal domanda tas-suq li tirrikjedi forom iżgħar tal-ġobon.

L-emenda taffettwa d-Dokument Uniku.

2. *Emenda li tikkonċerna l-Artikolu 5 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 3.3 tad-Dokument Uniku rigward l-ikel*

Taqra:

"Hija awtorizzata l-integrazzjoni taż-żrieragħ taċ-ċereali, tal-legumi u ta' konċentrati sempliċi jew kumplessi."

Tneħħiet il-projbizzjoni kontra l-użu tal-OĠM

F'dawn l-aħħar snin, kien diffiċli ħafna li din il-projbizzjoni tiġi rrispettata u kienet piż kbir għall-produtturi.

L-emenda taffettwa d-Dokument Uniku.

3. *Emenda li tikkonċerna l-Artikolu 3 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 4 tad-Dokument Uniku rigward iż-żona ġeografika ddefinita*

L-emenda tikkonċerna t-twessigħ taż-żona ġeografika għall-provinċja kollha ta' Enna.

Taqra:

"Iż-żona tal-produzzjoni tal-ħalib, tal-produzzjoni tal-ġobon u tal-maturazzjoni tal-'Piacentinu Ennese' tinkludi t-territorju kollu tal-provinċja amministrattiva ta' Enna, fejn nagħaġ minn razez indiġeni mitmugħa minn mergħat naturali jew ikkultivati b'ekotipi lokali u fejn minn sekli sħaħ ilu preżenti ż-żagħfran."

F'dawn l-aħħar snin, kien hemm domanda minn ħafna intraprendituri żgħażagħ li jinsabu fil-muniċipalitajiet, fejn minkejja li kellhom tradizzjoni ta' din il-produzzjoni, ma ġewx inklużi fil-mument tar-reġistrazzjoni, peress li ħadd ma wera interess li jidħol fiż-żona ġeografika ddefinita.

L-emenda taffettwa d-Dokument Uniku.

4. *L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 8 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 3.5 tad-Dokument Uniku.*

Taqra:

"Il-prodott jista' jinbiegħ sħiħ jew f'porzjonijiet.

Il-'Piacentinu Ennese' f'porzjonijiet jinkiseb esklużivament permezz tal-qsim tal-forom diġà ċċertifikati. Il-'Piacentinu Ennese' f'porzjonijiet irid jiġi imballat skont ir-regoli rilevanti u, fi kwalunkwe każ, b'tali mod li ma jbiddilx il-konservabbiltà u l-karatteristiċi organolettiċi oriġinali tiegħu."

Din l-informazzjoni speċifika żdiedet sabiex jiġu ċċarati l-kundizzjonijiet tat-tqassim f'porzjonijiet u biex jiġu evitati l-kontestazzjonijiet fil-mument tal-kontroll.

L-emenda taffettwa d-Dokument Uniku.

5. *L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 8 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 3.6 tad-Dokument Uniku rigward it-tikkettatura tal-prodott*

L-immaġni tal-logo preżenti biss fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott ġiet inkluża fid-Dokument Uniku sabiex iż-żewġ dokumenti jiġu allinjati u żdiedet il-fraži li ġejja:

"Fuq it-tikketta fuq kull imballaġġ tal-ġobon jidher kodiċi ta' identifikazzjoni tal-forma u tal-porzjonijiet tal-ġobon, jekk il-forma sħiħa tal-ġobon tinqasam f'porzjonijiet."

Din l-inklużjoni se tagħmilha possibbli li l-prodott jiġi identifikat malajr mill-konsumatur u li l-kontrolli jsiru b'iktar effikaċja.

L-emenda taffettwa d-Dokument Uniku.

DOKUMENT UNIKU

"Piacentinu Ennese"

Nru tal-UE: PDO-IT-0646-AM01 —31.3.2025

DOP (X) IĠP ( )

1. **Isem/Ismijiet (tad-DOP jew tal-IĠP)**

"Piacentinu Ennese"

2. **Stat Membru jew pajjiż terz**

L-Italja

3. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel**

3.1. *Kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda*

— 04 — PRODOTTI TAL-ĦALIB; BAJD TAL-GĦASAFAR; GĦASEL NATURALI; PRODOTTI TAJBIN GĦALL-IKEL U LI ĠEJJIN MILL-ANNIMALI, LI MHUMIEX SPEĊIFIKATI JEW INKLUŻI BAND' OĦRA

0406 — Ġobon u baqta

3.2. *Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem f'(1)*

Id-Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta "Piacentinu Ennese" huwa ġobon kompatt magħmul minn ħalib tan-nagħaġ intier, mhux ipproċessat u b'aċidità naturali tal-fermentazzjoni, prodott mir-razez tan-nagħaġ indiġeni Sqallin Comisana, Pinzirita, Valle del Belice u t-taħlit ta' bejniethom. Meta jinħareġ għall-konsum, dan il-prodott għandu jkollu l-karatteristiċi fiżiċi li ġejjin: Forma: għamla ċilindrika, bil-qoxra tal-ġenb kemxejn konvessa jew kważi dritta; il-qiegħ ikun ċatt jew kemxejn konkavu. Qisien: minn minimu ta' 11 cm sa massimu ta' 15 cm, b'dijametru minimu tal-qiegħ li jkun minn minimu ta' 18 cm sa massimu ta' 20 cm, li jinkiseb permezz tal-użu ta' kannestru tal-qasab. Piż: bejn 3,5 u 4,5 kg. Dehra minn barra: qoxra ta' kulur isfar pjuttost jgħajjat minħabba l-preżenza taż-żagħfran; il-marki tal-kannestru ikunu jidhru, u tista' tinkesa biż-żejt jew b'depożitu taż-żejt; il-ħxuna tal-qoxra ma tridx tkun iktar minn 5 mm. Dehra minn ġewwa: qalba ta' kulur isfar omoġenju u pjuttost jgħajjat. Toqob: huwa permess li jkun hemm ftit toqob. Dehra tal-qalba: lixxa u mhux imrammla. Perspirazzjoni: xejn jew skarsa ħafna. Karatteristiċi organolettiċi: Riħa delikata b'aroma ħafifa ta' żagħfran; mielaħ kemm kemm jintiegħem; ftit pikkanti fl-ewwel xhur tal-maturazzjoni b'tendenza li jsir iktar pikkanti. Karatteristiċi kimiċi: Xaħam: minimu ta' 40 % fuq is-sustanza niexfa; Proteini: minimu ta' 35 % fuq is-sustanza niexfa; Melħ (NaCl): massimu ta' 5 % fuq is-sustanza niexfa; pH: bejn 4,80 u 5,70. Iż-żmien minimu tal-maturazzjoni tal-Piacentinu Ennese huwa ta' 60 jum mid-data tal-produzzjoni. Il-maturazzjoni għandha ssir f'postijiet friski b'feħiet żgħar sabiex ikun hemm ventilazzjoni moderata; jew f'imħażen li jkollhom temperatura li tvarja bejn 8/10° C u umdità relattiva ta' bejn 70/80 %.

3.3. *Għalf (għall-prodotti li joriġinaw mill-annimali biss) u materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)*

In-nagħaġ jingħataw għalf f'forma ta' ħaxix aħdar frisk, ħuxlief u tiben miksuba minn mergħat naturali u/jew ikkultivati fiż-żona tal-produzzjoni identifikata, u l-qasbija tal-qamħ u prodotti sekondarji tal-pjanti: pal tal-bajtar tax-xewk, friegħi tas-siġar taż-żebbuġ miż-żbir tax-xitwa li jkunu wkoll ġejjin miż-żona tal-produzzjoni. Normalment il-merħliet jittieħdu spiss jirgħu matul il-biċċa l-kbir tas-sena. Il-limitazzjonijiet tar-ragħa huma permessi meta l-kundizzjonijiet ambjentali, klimatiċi u sanitarji jkunu tali li jinfluwenzaw b'mod negattiv il-kwalità tal-għalf frisk u/jew tal-ħalib.

Hija awtorizzata l-integrazzjoni taż-żrieragħ taċ-ċereali, tal-legumi u ta' konċentrati sempliċi jew kumplessi. Dawn iż-żidiet komplementari jingħataw lill-merħliet biss f'dawk il-jiem xitwin meta l-annimali ma jkunux jistgħu joħorġu jirgħu.

Ħalib: tan-nagħaġ intier, mhux ipproċessat u b'aċidità naturali tal-fermentazzjoni ta' pH bejn 6,5 u 6,8 li ġej mir-razez indiġeni Sqallin Comisana, Pinzirita, Valle del Belice u t-taħlit ta' bejniethom, imrobbijin fiż-żona tal-produzzjoni.

Tames: qalba tal-ħaruf jew tal-gidi: ġej mill-ħrief u mill-gidien imrobbijin fiż-żona tal-produzzjoni.

Żagħfran (*Crocus sativus*): prodott fiż-żona tal-produzzjoni. Iż-żagħfran huwa kultivazzjoni li kapaċi jadatta ruħu tajjeb ħafna għall-ambjent tal-kultivazzjoni Sqalli. Il-kundizzjonijiet ambjentali tipiċi tat-territorju ta' Enna jiffavorixxu l-produzzjoni ta' "żagħfran ta' kwalità" kif joħroġ fid-dieher mill-kontenut għoli ta' kroċina u ta' pikrokroċina li fih. Abbażi ta' dawn il-parametri, iż-żagħfran ta' Enna seta' jiddaħħal fl-ewwel u fit-tieni kategorija ta' kwalità u l-komponenti speċifiċi aromatiċi tiegħu jirriżultaw fi prodott finali b'taħlita ta' aromi iktar qawwijin u karatteristiċi.

Bżar iswed (*Piper nigrum*): mal-"Piacentinu Ennese" jiżdied il-bżar iswed sħiħ. Il-bżar iswed sħiħ għandu jiġi ttrattat bil-mishun (ta' temperatura ogħla minn 80 °C) għal ftit sekondi qabel ma jiżdied mal-ġobon.

Melħ (NaCl): jintuża l-melħ oħxon. Il-melħ li jintuża fil-produzzjoni tal-"Piacentinu Ennese" irid ikun abjad għalkollox.

3.4. *Passi speċifiċi tal-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika ddefinita*

It-trobbija tal-bhejjem, il-proċess li bih isir il-ġobon u l-maturazzjoni huma l-fażijiet tal-produzzjoni li għandhom jitwettqu fl-ambitu taż-żona ta' produzzjoni.

3.5. *Regoli speċifiċi dwar it-tqattigħ, it-taħkik, l-imballaġġ, eċċ.*

Il-prodott jista' jinbiegħ sħiħ jew f'porzjonijiet.

Il-"Piacentinu Ennese" f'porzjonijiet jinkiseb esklużivament permezz tal-qsim tal-forom diġà ċċertifikati. Il-"Piacentinu Ennese" f'porzjonijiet irid jiġi imballat skont ir-regoli rilevanti u, fi kwalunkwe każ, b'tali mod li ma jbiddilx il-konservabbiltà u l-karatteristiċi organolettiċi oriġinali tiegħu.

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar*

Il-ġobon jiġi identifikat permezz ta' twaħħil ta' plakka tal-kaseina u ta' tikketta.

Il-plakka tal-kaseina bil-kitba Piacentinu Ennese u l-kodiċijiet ta' identifikazzjoni tal-forma titwaħħal fil-fażijiet tal-iffurmar u tal-ippressar.

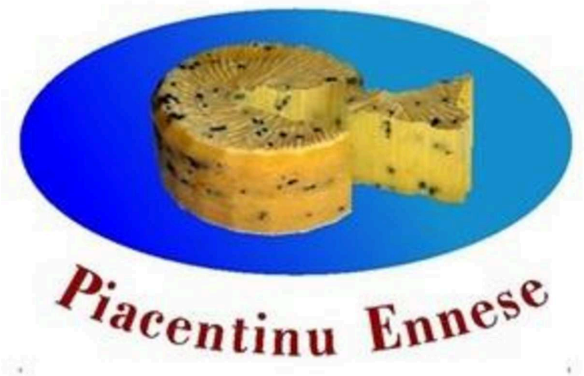
Minbarra s-simbolu grafiku Komunitarju, ir-referenzi rilevanti u l-informazzjoni marbuta mar-rekwiżiti tal-liġi, huwa obbligatorju li t-tikketta li titwaħħal fuq il-forom tal-ġobon "Piacentinu Ennese" jkollha miktub b'ittri ċari li jinqaraw l-indikazzjonijiet li ġejjin:

"Piacentinu Ennese" segwita mill-akronimu DOP b'daqs li jkun ikbar minn l-indikazzjonijiet l-oħra kollha;

l-isem, l-isem tal-kumpanija, l-indirizz tal-azjenda tal-produzzjoni u/jew dik responsabbli mill-imballaġġ;

il-logo.

Il-logo huwa magħmul minn elissi u fuq in-naħa ta' barra l-kitba "Piacentinu Ennese" li tidher miktuba taħtha f'linja li tħares lejn il-lemin. Fuq in-naħa ta' ġewwa tidher forma tal-Piacentinu Ennese bil-bżar sħiħ minn fejn tinqata' biċċa ġobon bil-forma ta' Sqallija.



Fuq it-tikketta fuq kull imballaġġ tal-ġobon jidher kodiċi ta' identifikazzjoni tal-forma u tal-porzjonijiet tal-ġobon, jekk il-forma sħiħa tal-ġobon tinqasam f'porzjonijiet.

4. **Definizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika**

Iż-żona tal-produzzjoni tal-ħalib, tal-produzzjoni tal-ġobon u tal-maturazzjoni tal-Piacentinu Ennese tinkludi t-territorju kollu tal-provinċja amministrattiva ta' Enna, fejn nagħaġ minn razez indiġeni mitmugħa minn mergħat naturali jew ikkultivati b'ekotipi lokali u fejn minn sekli sħaħ ilu preżenti ż-żagħfran.

5. **Rabta maż-żona ġeografika**

Speċifiċità taż-żona ġeografika:

Il-kundizzjonijiet orografiċi u l-karatteristiċi klimatiċi ta' natura subkontinentali li jirriżultaw minħabba d-distanza tal-baħar miż-żona tal-produzzjoni tal-"Piacentinu Ennese", jikkontribwixxu għal produzzjoni ta' għalf b'karatteristiċi kwalitattivi u kwantitattivi partikolari u għad-disponibbiltà tagħhom matul is-sena. Il-produzzjoni titwettaq f'żona ikkaratterizzata minn ħamrija skura fuq għoljiet kemm kemm imżerżqa u adattata ħafna għat-tkabbir tal-għalf. L-art tal-produzzjoni tinsab f'altitudni ta' bejn 400 u 800 metru 'l fuq mil-livell tal-baħar. Il-kompożizzjoni tal-flora tal-mergħat naturali tikkonsisti l-iktar f'ħaxix u legumi tal-għalf li fosthom jiddominaw l-ekotipi lokali.

Il-kultivazzjoniet tal-għalf wara dawk tal-qamħ spiss ikunu jikkonsistu f'ekotipi lokali ta' ġulbiena, li tiġi kkultivata flimkien mal-ħafur u s-silla.

Barra minn hekk, il-kundizzjonijiet ambjentali tipiċi tat-territorju ta' Enna jiffavorixxu l-produzzjoni taż-żagħfran ta' kwalità għolja.

Speċifiċità tal-prodott:

Il-karatteristika partikolari tal-"Piacentinu Ennese" tikkonsisti fiż-żieda taż-żagħfran mal-ħalib matul il-proċess li bih isir il-ġobon u li jagħtih il-kulur isfar omoġenju u karatteristiku. Din hija karatteristika oħra minbarra dik tal-aroma partikolari ddeterminata mill-essenzi tal-għalf tat-territorju. Is-sustanzi naturali li jiddeterminaw il-profil aromatiku ta' dawn l-essenzi tal-għalf, jiġifieri t-"terpeni", jgħaddu għall-ħalib u mbagħad għall-ġobon mingħajr ma jinbidlu.

Rabta kawżali bejn iż-żona ġeografika u l-kwalità jew il-karatteristiċi tal-prodott (għad-DOP) jew il-kwalità speċifika, ir-reputazzjoni jew karatteristiċi oħra tal-prodott (IĠP):

Il-karatteristika partikolari tal-ġobon "Piacentinu Ennese" hija l-kulur isfar u omoġenju li jirriżulta miż-żagħfran, li jiġi prodott fit-territorju u jiżdied mal-ħalib waqt il-proċess li bih isir il-ġobon. Il-kwalità taż-żagħfran użat hija dovuta għall-kontenut għoli ta' kroċina u ta' pikrokroċina li fih. Abbażi ta' dawn il-parametri, iż-żagħfran ta' Enna seta' jiddaħħal fl-ewwel u t-tieni kategorija ta' kwalità u l-komponenti speċifiċi aromatiċi tiegħu jirriżultaw fi prodott finali b'taħlita ta' aromi iktar qawwijin u karatteristiċi. Minħabba li fil-provinċja ta' Enna ftit li xejn hemm stabbilimenti industrijali, din il-provinċja tirrappreżenta oażi ta' ħdura li mhijiex imniġġsa u li tippermetti li ttejjeb il-valur ekoloġiku marbut mal-attivitajiet agrikoli u żootekniċi, is-sistema produttiva tan-nagħaġ flimkien mal-ipproċessar tal-ħalib tan-nagħaġ jirrappreżentaw wieħed mis-setturi bl-inqas impatt ambjentali. Minħabba l-kundizzjonijiet orografiċi u l-karatterisitċi klimatiċi ta' natura subkontinentali, iż-żona tal-produzzjoni hija adattata ferm għall-produzzjoni ta' għalf b'karatteristiċi kwalitattivi u kwantitattivi; Il-ħamrija kannella skura, li tinsab f'altitudni ta' bejn 400 u 800 metru 'l fuq mil-livell tal-baħar, b'konsistenza taflija, imrammla u ta' għamla medja, jiffavorixxu l-iżvilupp ta' essenzi tal-għalf bi profil aromatiku speċifiku li jiġi ddeterminat minn sustanzi li jinsabu b'mod naturali fid-dinja tal-pjanti. Dawn huma t-"terpeni" li jgħaddu mingħajr ma jinbidlu mill-essenzi tal-għalf għall-ħalib li minnu mbagħad jiġi prodott il-ġobon. Fil-ġobon "Piacentinu Ennese" nstabet il-preżenza ta' terpen partikolari, l-"α-terpineol", li jiġi biss mill-essenzi tal-għalf li jinsabu fit-territorju ta' Enna u li jagħtu lill-prodott dik l-aroma tant partikolari u unika. L-oriġini antika tal-attività tal-ipproċessar tal-ġobon fil-provinċja ta' Enna hija marbuta mal-produzzjoni tradizzjonali tal-ħalib tan-nagħaġ u mal-preżenza tal-pjanta taż-żagħfran, li tikber waħedha jew ikkultivata, jagħtu kredibbiltà lill-ispjegazzjoni li l-produtturi antiki taw lit-terminu "piacentinu". Skont din ix-xhieda diretta t-terminu jirreferi għall-pjaċevolezza tal-prodott: il-pjaċevolezza, appuntu, tat-togħma li mhijiex

pikkanti għalkollox, dovuta wkoll għall-preżenza taż-żagħfran. Għalhekk l-oriġini tista' tkun idjomatika: "piacentinu" mill-Isqalli "piacenti", jiġifieri pjaċevoli, u x-xhieda tal-"pjaċevolezza tiegħu" u ta' ismu "piacentinu" tingħatalna anke fit-testi antiki bħal "le venti giornate dell'agricoltura e dei piaceri della villa" tas-seklu 16 fejn tissemma s-sistema ta' tmelliħ u ż-żieda taż-żagħfran sabiex jingħata iktar kulur lill-ġobon; jew "la Sicilia passeggiata" ta' Maja fl-1600 u saħansitra f'leġġenda antika li ssostni li Ruġġieru n-Normann (Ruġġieru I ta' Sqallija), imħasseb dwar is-saħħa psikika ta' martu li kienet mifnija b'depressjoni qawwija iżda li kienet ukoll tħobb ħafna l-ġobon, talab lill-produtturi tal-ġobon jipproduċu ġobon b'poteri maġiċi. Minn hawn ħarġet l-idea li mat-tames jiżdied ftit *Crocus sativus* li huwa magħruf għall-kwalitajiet stimolanti u li jagħtu l-enerġija. Il-produzzjoni ta' dan il-ġobon kompliet tul is-sekli sa żminijietna u bla dubju tikkostitwixxi patrimonju storiku, kulturali u produttiv esklużiv tal-provinċja ta' Enna.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott

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