Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2025/3227

11.6.2025

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie [1]

(C/2025/3227)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

"Piacentinu Ennese"

Nº UE PDO-IT-0646-AM01 — 31.3.2025

1. **Naam van het product**

"Piacentinu Ennese"

2. **Type geografische aanduiding**

☒ Beschermde oorsprongsbenaming (BOB)

☐ Beschermde geografische aanduiding (BGA)

☐ Geografische aanduiding (GA)

3. **Sector**

☒ Landbouwproducten

☐ Wijnen

☐ Gedistilleerde dranken

4. **Land waartoe het geografische gebied behoort**

Italië

5. **Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

MASAF Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (ministerie van Landbouw, Voedselsoevereiniteit en Bosbouw)

6. **Kwalificatie als standaardwijziging**

De wijzigingen voldoen aan de definitie van een standaardwijziging, omdat zij geen wijziging van de naam of het gebruik van de naam inhouden, het verband met het in het enig document bedoelde geografische gebied niet dreigen te verbreken en geen nieuwe beperkingen voor de afzet van het product meebrengen.

7. **Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)**

1. *Deze wijziging betreffende de beschrijving van het product heeft betrekking op artikel 2 van het productdossier en punt 3.2 van het enig document*

De wijziging heeft met name betrekking op de hoogte van de zijkant en de diameter van de vlakke kant van het kaaswiel.

De formulering luidt nu als volgt:

"Zijkant: minimaal 11 cm en maximaal 15 cm, met een doorsnede van de vlakke kant van 20 cm, deze vorm wordt verkregen door gebruik te maken van biezen korven."

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Het formaat van het kaaswiel is verkleind om aan twee belangrijke eisen te voldoen:

kleine ambachtelijke kaasmakers meer flexibiliteit bieden, zodat zij de kaasproductie kunnen aanpassen aan de hoeveelheden geproduceerde melk, en beter inspelen op de marktvraag naar kleinere kaaswielen.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

2. *Deze wijziging betreffende het voeder heeft betrekking op artikel 5 van het productdossier en punt 3.3 van het enig document*

De formulering luidt nu als volgt:

"De dieren mogen worden bijgevoerd met graankorrels, peulvruchten en enkelvoudige diervoeders of mengvoeders."

Het verbod op ggo's is opgeheven.

De afgelopen jaren is gebleken dat deze beperking zeer moeilijk na te leven is en erg kostbaar is voor de producenten.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

3. *Deze wijziging betreffende het afgebakende geografische gebied heeft betrekking op artikel 3 van het productdossier en punt 4 van het enig document*

De wijziging betreft de uitbreiding van het geografische gebied tot de hele provincie Enna.

De formulering luidt nu als volgt:

"Het gebied van de melkproductie, kaasbereiding en rijping van de "Piacentinu Ennese" omvat het gehele grondgebied van de administratieve provincie Enna, waar van oudsher autochtone schapenrassen worden gehouden die hun voedsel van natuurweiden of van met plaatselijke ecotypen aangelegde graasweiden betrekken en waar al eeuwenlang de saffraankrokus groeit."

De afgelopen jaren hebben veel jonge ondernemers in gemeenten die ondanks de traditionele aanwezigheid van deze productie, buiten het afgebakende geografische gebied vielen, de wens geuit om er deel van uit te maken. Deze gemeenten waren op het moment van inschrijving niet in het gebied opgenomen, omdat er destijds geen blijk van belangstelling was.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

4. *Artikel 8 van het productdossier en punt 3.5 van het enig document zijn gewijzigd*

De formulering luidt nu als volgt:

"Het product kan in zijn geheel of in porties worden verkocht.

De "Piacentinu Ennese" in porties wordt uitsluitend verkregen door de reeds gecertificeerde kaaswielen te versnijden. De "Piacentinu Ennese" moet in porties worden verpakt overeenkomstig de geldende normen en in elk geval op zodanige wijze dat de houdbaarheid van de kaas of de oorspronkelijke organoleptische kenmerken ervan niet worden beïnvloed."

Deze specificatie is ingevoerd om de voorwaarden voor het versnijden te verduidelijken en elke betwisting tijdens de controle te voorkomen.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

5. *Deze wijziging betreffende de etikettering van het product heeft betrekking op artikel 8 van het productdossier en punt 3.6 van het enig document*

De afbeelding van het logo, die tot dusver alleen in het productdossier aanwezig was, is in het enig document opgenomen om de beide documenten te harmoniseren. Daarnaast is de volgende zin toegevoegd:

"Op het etiket van elke verpakking kaas wordt een code aangebracht ter identificatie van het kaaswiel en de porties ervan, wanneer dit wordt versneden."

Door deze toevoeging kan de consument het product snel identificeren en is een doeltreffendere controle mogelijk.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

“Piacentinu Ennese”

EU-nr.: PDO-IT-0646-AM01 — 31.3.2025

BOB (X) BGA ( )

1. **Naam/Namen (van de BOB of de BGA)**

“Piacentinu Ennese”

2. **Lidstaat of derde land**

Italië

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Code van de gecombineerde nomenclatuur*

— 04 — MELK EN ZUIVELPRODUCTEN; VOGELEIEREN; NATUURHONING; EETBARE PRODUCTEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG, ELDERS GENOEMD NOCH ELDERS ONDER BEGREPEN

0406 — kaas en wrongel

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

De BOB “Piacentinu Ennese” heeft betrekking op een compacte geperste kaas die is bereid uit volle, rauwe schapenmelk met een door gisting ontstane natuurlijke zuurgraad. De melk is afkomstig van de autochtone Siciliaanse schapenrassen comisana, pinzirita, valle del belice en kruisingen daarvan. Wanneer de kaas in de handel wordt gebracht, heeft hij de volgende fysieke kenmerken. Vorm: de kaaswielen zijn cilindervormig, met een enigszins bolle of bijna rechte zijkant en een vlakke of licht holle onder- en bovenkant; afmetingen: minimaal 11 cm en maximaal 15 cm, met een doorsnede van de vlakke kant van minimaal 18 cm en maximaal 20 cm; deze vorm wordt verkregen door gebruik te maken van biezen korven; gewicht: 3,5 tot 4,5 kg; buitenkant: de korst heeft een min of meer diepgele kleur door de toegevoegde saffraan. Ze vertoont afdrukken van de korf en kan zijn bedekt met olie of oliebezinksel. Dikte van de korst: niet meer dan 5 mm; binnenkant: de kaasmassa heeft een gelijkmatige, min of meer diepgele kleur. Ogen: de kaas mag een kleine hoeveelheid ogen bevatten. Kaasmassa: glad en niet korrelig; uitzweten: de kaas mag niet of nauwelijks zweten. Organoleptische kenmerken: verfijnde geur met een vleugje saffraan en een nauwelijks waarneembare zoutsmaak; de licht pikante smaak in de eerste maanden van de rijpingsperiode wordt geleidelijk aan intenser. Chemische kenmerken: een vetgehalte van ten minste 40 % in de droge stof; eiwitgehalte van ten minste 35 % in de droge stof; zoutgehalte (NaCl) hoogstens 5 % in de droge stof; pH tussen 4,80 en 5,70. De minimale rijpingstijd van de “Piacentinu Ennese” is 60 dagen gerekend vanaf de productiedatum. De kaas moet rijpen in koele rijpingslokalen met kleine openingen, zodat de ventilatie niet te sterk is; of in opslagruimten met een temperatuur van 8 tot 10 °C en een relatieve vochtigheid van 70 tot 80 %.

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

De schapen worden gevoederd met verse voedergewassen, hooi en stro van natuurlijke graasweiden en/of uit het betrokken productiegebied, en met graanresiduen en plantaardige bijproducten zoals bladschijven van de vijgencactus en olijftakken van de wintersnoei die eveneens uit het productiegebied komen. De kudden grazen doorgaans een groot deel van het jaar op natuurweiden. Indien de omgevings- en weersomstandigheden en de hygiënische omstandigheden de kwaliteit van de verse voedergewassen en/of de melk negatief kunnen beïnvloeden, wordt een beperking van de weidegang toegestaan.

De dieren mogen worden bijgevoerd met graankorrels, peulvruchten en enkelvoudige diervoeders of mengvoeders. Het bijvoer wordt uitsluitend toegediend in de winter, wanneer de dieren niet buiten grazen.

Melk: volle, rauwe schapenmelk met een natuurlijke, door gisting ontstane zuurgraad van 6,5 tot 6,8. De melk is afkomstig van de in het productiegebied gehouden autochtone Siciliaanse rassen comisana, pinzirita, valle del belice en kruisingen daarvan.

Stremsel: leb van in het productiegebied gehouden geiten- of schapenlammeren.

Saffraan (*Crocus sativus*): verkregen in het productiegebied. Saffraan is een teeltsoort die zich bijzonder goed aanpast aan het agrarische milieu van Sicilië. Dankzij de typische milieuomstandigheden in de provincie Enna is het mogelijk "kwaliteitssaffraan" te produceren, wat tot uitdrukking komt in het hoge gehalte aan crocine en picrocrocine. Op grond van dergelijke parameters is deze saffraansoort ingedeeld in de kwaliteitsklassen I en II. De specifieke geurelementen zorgen ervoor dat de geurcompositie van het eindproduct uitermate intens en karakteristiek is.

Zwarte peper (*Piper nigrum*): aan "Piacentinu Ennese" worden hele peperkorrels toegevoegd die eerst enkele minuten in warm water hebben geweekt (bij een temperatuur van meer dan 80 °C).

Zout (NaCl): in grove korrels. Voor de bereiding van de "Piacentinu Ennese" wordt volwit zout gebruikt.

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

De productiefasen van de dierhouderij, de kaasbereiding en de rijping van de kaas moeten in het afgebakende productiegebied plaatsvinden.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Het product kan in zijn geheel of in porties worden verkocht.

De "Piacentinu Ennese" in porties wordt uitsluitend verkregen door de reeds gecertificeerde kaaswielen te versnijden. De "Piacentinu Ennese" moet in porties worden verpakt overeenkomstig de geldende normen en in elk geval op zodanige wijze dat de houdbaarheid of de oorspronkelijke organoleptische kenmerken ervan niet worden beïnvloed.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

De identificatiegegevens van de kazen staan op een caseïneplaatje en een etiket.

Het caseïneplaatje met het opschrift "Piacentinu Ennese" en de individuele identificatiecodes van de kaas worden aangebracht tijdens het invormen en persen van de wrongel.

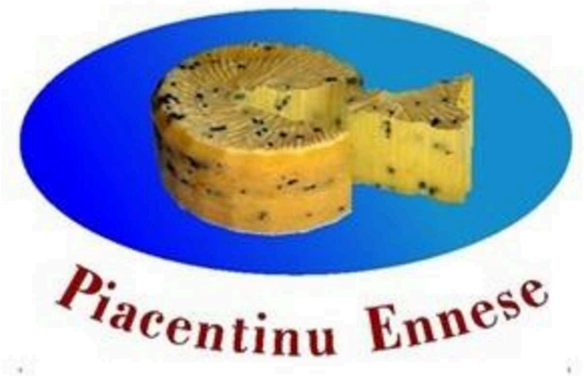
Op het etiket dat op de "Piacentinu Ennese" wordt geplakt, moeten behalve het EU-logo met de bijbehorende vermeldingen en de wettelijk voorgeschreven gegevens, tevens de volgende opschriften in duidelijk leesbare drukletters voorkomen:

"Piacentinu Ennese", gevolgd door de afkorting DOP in lettertekens die groter zijn dan de andere aanduidingen,

de naam, de firmanaam en het adres van het productie- en/of verpakkingsbedrijf

en het logo.

Het logo bestaat uit een ellips waaronder op één enkele regel van links naar rechts het opschrift "Piacentinu Ennese" te lezen is. In de ellips zelf staat een afbeelding van een Piacentinu Ennese-kaasje met peperkorrels, waaruit een punt kaas in de vorm van het eiland Sicilië steekt.



Op het etiket van elke verpakking kaas wordt een code aangebracht ter identificatie van het kaaswiel en de porties ervan wanneer dit wordt versneden.

4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het gebied van de melkproductie, kaasbereiding en rijping van de "Piacentinu Ennese" omvat het gehele grondgebied van de administratieve provincie Enna, waar van oudsher autochtone schapenrassen worden gehouden die hun voedsel van natuurweiden of van met plaatselijke ecotypen aangelegde graasweiden betrekken en waar al eeuwenlang de saffraankrokus groeit.

5. **Verband met het geografische gebied**

Specificiteit van het geografische gebied:

Het gematigde subcontinentale klimaat, dankzij de ligging op een aanzienlijke afstand van de zee, en de orografische omstandigheden in het productiegebied van de "Piacentinu Ennese" dragen ertoe bij dat de voedergewasproductie vrijwel het hele jaar overdadig en van hoge kwaliteit is. De voedergewassen groeien in een gebied dat wordt gekenmerkt door een glooiend heuvellandschap met bruine grond, die zeer geschikt is voor deze teelt. De weiden liggen op een hoogte van 400 tot 800 meter boven de zeespiegel. De flora van de natuurlijke graasweiden bestaat uit graan- en peulgewassen waarvan het overgrote deel tot de plaatselijke ecotypen behoort.

Voor de teeltopvolging van graan worden vaak de plaatselijke ecotypen van wikke verbouwd, samen met haver en mannaklaver.

De typische milieuomstandigheden van het grondgebied hebben bovendien een gunstige invloed op de productie van hoogwaardig saffraan.

Specificiteit van het product:

De "Piacentinu Ennese" dankt zijn specificiteit aan het feit dat tijdens de kaasbereiding saffraan aan de melk wordt toegevoegd, waardoor de kaas zijn karakteristieke gelijkmatige gele kleur krijgt. Daarnaast heeft de kaas een bijzondere geur door de in het productiegebied aanwezige voedergewassen waarvan het geurprofiel, dat wordt bepaald door natuurlijk aanwezige stoffen (terpenen) ongewijzigd overgaat in de melk en vervolgens in de kaas.

Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA):

Een bijzonder kenmerk van de "Piacentinu Ennese" is de gelijkmatige, gele kleur van saffraan, die in het afgebakende gebied wordt geproduceerd en tijdens de kaasbereiding aan de melk wordt toegevoegd. De kwaliteit van deze saffraan komt tot uitdrukking in de hoge concentratie van crocine en picrocrocine. Op grond van dergelijke parameters is deze saffraansoort ingedeeld in de kwaliteitsklassen I en II. De specifieke geurelementen zorgen ervoor dat de geurcompositie van het eindproduct uitermate intens en karakteristiek is. Doordat er maar weinig industriegebieden in de provincie Enna zijn, is het gebied een onaangetaste groene oase gebleven, waarin de ecologische waarde van de landbouw en de dierhouderij ten volle tot uitdrukking komt. Het productiesysteem van de schapenhouderij, inclusief de melkverwerking, is uiterst milieuvriendelijk. Het gematigde subcontinentale klimaat en de orografische omstandigheden in het productiegebied dragen ertoe bij dat de voedergewasproductie vrijwel het hele jaar door overdadig en van hoge kwaliteit is. De vrij rulle bruine klei- en zandgronden op een hoogte van 400 tot 800 meter boven zeeniveau zijn bevorderlijk voor de ontwikkeling van voedergewassen met het specifieke geurprofiel van stoffen die van nature in de plantenwereld aanwezig zijn (terpenen) en die ongewijzigd van het voer overgaan in de melk en vervolgens in de kaas. De "Piacentinu Ennese" bevat een bijzonder terpeen, "a-terpineol", dat uitsluitend afkomstig is van voedergewassen uit de provincie Enna die het product zijn bijzondere en unieke geur verschaffen. De lange geschiedenis van de kaasmakerij in de provincie Enna, die nauw verbonden is met de traditionele schapenmelkproductie en de beschikbaarheid van saffraan, maakt de overgeleverde verklaring van de term "piacentinu" geloofwaardig. Volgens de oude kaasmakers verwijst het woord naar de charme van het product: aangenaam, niet al te pikant, mede door de aanwezigheid van de saffraan. De herkomst zou dus idiomatisch zijn: "piacentinu" afgeleid van het Siciliaanse "piacenti": wat aangenaam of lekker betekent. Getuigenissen van de "aangenaamheid" en de naam "piacentinu" zijn te vinden in oude documenten zoals "Le venti giornate

dell'agricoltura e dei piaceri della villa" uit de zestiende eeuw, waarin wordt verwezen naar het systeem voor het pekelen van kaas en de toevoeging van saffraan om de kaas een mooiere kleur te geven, of "La Sicilia passeggiata" van Maja uit de zeventiende eeuw. Voorts bestaat er een oude legende volgens welke Rogier II van Sicilië uit bezorgdheid voor de geestelijke gezondheid van zijn depressieve vrouw, die ook dol was op kaas, zijn kaasboeren zou hebben gevraagd kaas met een wonderdadige werking te bereiden. Zo zou het idee zijn ontstaan om een handjevol *Crocus sativus* aan de wrongel toe te voegen, een ingrediënt waarvan bekend was dat het een stimulerende en opwekkende werking had. De productie van deze kaas heeft zich door de eeuwen heen voortgezet, wat hem tot onomstreden en exclusief element van het historisch-culturele en productieve erfgoed van de provincie Enna heeft gemaakt.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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