C/2025/3227

11.6.2025

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 [1]

(C/2025/3227)

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Piacentinu Ennese”

Nr UE: PDO-IT-0646-AM01 – 31.3.2025

1. **Nazwa produktu**

„Piacentinu Ennese”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☒ Chroniona nazwa pochodzenia (ChNP)

☐ Chronione oznaczenie geograficzne (ChOG)

☐ Oznaczenie geograficzne (OG)

3. **Sektor**

☒ Produkty rolne

☐ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo członkowskie, do którego należy obszar geograficzny**

Włochy

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

MASAF [Ministerstwo Rolnictwa, Suwerenności Żywnościowej i Leśnictwa]

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Zmiany wchodzą w zakres definicji „zmiany standardowej”, ponieważ nie obejmują zmiany nazwy ani stosowania nazwy, nie grożą zanikiem związku z obszarem geograficznym, o którym mowa w jednolitym dokumencie, ani nie wiążą się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

1. *Zmiana dotyczy pkt 2 specyfikacji produktu i pkt 3.2 jednolitego dokumentu (Opis produktu)*

Dokładniej rzecz ujmując, zmiana dotyczy wysokości kręgu i średnicy płaskiej powierzchni kręgu.

Nowe brzmienie:

„Wysokość kręgu: nie mniej niż 11 cm i nie więcej niż 15 cm, średnica kręgu nie mniej niż 20 cm, uzyskiwane są dzięki zastosowaniu koszy z sitowia.”

[1] Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Wielkość sera zmniejszono, aby spełnić dwa główne wymogi:

zapewnić tradycyjnym serowarom większą elastyczność w dostosowywaniu produkcji sera do ilości produkowanego mleka oraz umożliwić skuteczniejsze reagowanie na popyt rynkowy na mniejsze sery.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

2. *Zmiana dotyczy pkt 5 specyfikacji produktu oraz pkt 3.3 jednolitego dokumentu (Surowce)*

Nowe brzmienie:

„Dopuszcza się uzupełnienie paszy ziarnami zbóż, roślinami strączkowymi i koncentratami paszowymi jedno- lub wieloskładnikowymi."

Zniesiono wymóg stosowania koncentratów paszowych niemodyfikowanych genetycznie.

W ostatnich latach wymóg ten okazał się bardzo trudny do spełnienia i bardzo uciążliwy dla producentów.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

3. *Zmiana dotyczy pkt 3 specyfikacji produktu i pkt 4 jednolitego dokumentu (Wyznaczony obszar geograficzny)*

Zmiana dotyczy rozszerzenia obszaru geograficznego na całą prowincję Enna.

Nowe brzmienie:

„Obszar, na którym odbywa się produkcja mleka, wytwarzanie sera »Piacentinu Ennese« i jego sezonowanie, obejmuje całe terytorium administracyjnej prowincji Enna, gdzie tradycyjnie hoduje się owce ras autochtonicznych, wypasane na naturalnych lub uprawianych łąkach, żywiące się lokalnym ekotypami, i gdzie od wieków występuje szafran."

W ostatnich latach wpływały wnioski od wielu młodych przedsiębiorców prowadzących działalność w gminach, w których tradycyjnie wytwarza się ser. Gminy te nie zostały jednak włączone do określonego obszaru geograficznego w momencie rejestracji produktu, ponieważ nikt nie wykazywał wówczas zainteresowania takim włączeniem.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

4. *Zmiana dotyczy pkt 8 specyfikacji oraz pkt 3.5 jednolitego dokumentu*

Nowe brzmienie:

„Produkt może być sprzedawany w całości lub w kawałkach.

Kawałki sera »Piacentinu Ennese« uzyskuje się wyłącznie przez krojenie serów, które zostały już certyfikowane. Pakowanie kawałków sera »Piacentinu Ennese« musi odbywać się zgodnie z odpowiednimi przepisami i we wszystkich przypadkach w sposób nienaruszający jego okresu trwałości lub właściwości organoleptycznych."

Wymóg ten dodano w celu wyjaśnienia warunków, w jakich odbywa się porcjowanie, oraz w celu uniknięcia zastrzeżeń podczas kontroli.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

5. *Zmiana dotyczy pkt 8 specyfikacji produktu i pkt 3.6 jednolitego dokumentu (Etykietowanie produktu)*

Aby zharmonizować specyfikację produktu i jednolity dokument, do jednolitego dokumentu dodano ilustrację logo zawartą wyłącznie w specyfikacji produktu i dodano następujące zdanie:

„Opakowanie jest opatrzone etykietą z kodem identyfikującym cały ser lub jego kawałki, jeżeli ser jest porcjowany."

Uzupełnienie to umożliwi konsumentom szybką identyfikację produktu i zapewni skuteczniejsze kontrolowanie.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Piacentinu Ennese”

Nr UE: PDO-IT-0646-AM01 – 31.3.2025

ChNP (X) ChOG ( )

1. **Nazwa lub nazwy (ChNP lub ChOG)**

„Piacentinu Ennese”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Włochy

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Kod Nomenklatury scalonej*

— 04 – PRODUKTY MLECZARSKIE; JAJA PTASIE; MIÓD NATURALNY; JADALNE PRODUKTY POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO, GDZIE INDZIEJ NIEWYMIENIONE ANI NIEWŁĄCZONE

0406 – Ser i twaróg

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

Produkt objęty chronioną nazwą pochodzenia „Piacentinu Ennese” to ser z masy zbitej, prasowanej otrzymywany z pełnego mleka owczego, surowego o naturalnej kwasowości fermentacyjnej, pochodzącego od owiec autochtonicznych ras sycylijskich Comisana, Pinzirita, Valle del Belice i ich krzyżówek. W momencie wprowadzenia do obrotu ser posiada następujące cechy fizyczne: kształt – cylindryczny, brzeg lekko wypukły lub niemal płaski; powierzchnia płaska lub lekko wklęsła. Wymiary: wysokość nie mniej niż 11 cm i nie więcej niż 15 cm, średnica kręgu nie mniej niż 18 cm i nie więcej niż 20 cm, uzyskiwane są dzięki zastosowaniu koszy z sitowia. Waga: od 3,5 do 4,5 kg. Wygląd zewnętrzny: skórka barwy żółtej mniej lub bardziej intensywnej ze względu na zawartość szafranu; na kręgu odbite są ślady kosza, może być pokryty oliwą lub nalotem z oliwy; grubość skórki nie może przekraczać 5 mm. Wygląd masy wewnętrznej: masa o jednorodnej barwie żółtej mniej lub bardziej intensywnej. Pęcherze powietrza: dopuszcza się występowanie niewielkich pęcherzy powietrza. Wygląd masy: gładka bez grudek. Przesiąkanie: brak lub bardzo niewielkie. Cechy organoleptyczne: zapach delikatny z lekkim aromatem szafranu; słoność ledwie wyczuwalna; lekka pikantność w pierwszych miesiącach dojrzewania, z czasem staje się bardziej intensywna. Cechy chemiczne: tłuszcz: minimalna zawartość w suchej masie 40 %; białko: minimalna zawartość w suchej masie 35 %; sól (NaCl): maksymalna zawartość w suchej masie 5 %; pH: od 4,8 do 5,7. Okres sezonowania „Piacentinu Ennese” wynosi nie mniej niż 60 dni od daty produkcji. Sezonowanie musi odbywać się w chłodnych pomieszczeniach z niewielkimi otworami, aby zachodziła w nich umiarkowana wentylacja lub w magazynach, w których temperatura wynosi od 8 do 10 °C, a wilgotność względna od 70 do 80 %.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Owce są żywione paszą świeżą, sianem i słomą otrzymywaną z naturalnych lub uprawianych łąk znajdujących się na określonym obszarze produkcji, zbożami ze ściernisk i podproduktami roślinnymi: kladodia opuncji figowej czy uzyskane z przycinania w okresie zimowym gałęzie drzew oliwnych również pochodzących z obszaru produkcji. Zwyczajowo trzoda wypasana jest na pastwiskach przez większą część roku. Ograniczenie wypasu dopuszczalne jest w przypadku, gdy warunki środowiskowe, klimatyczne i sanitarne mogłyby wpłynąć negatywnie na jakość paszy świeżej lub mleka.

Dopuszcza się uzupełnienie paszy ziarnami zbóż, roślinami strączkowymi i koncentratami paszowymi jedno- lub wieloskładnikowymi. Dodatki uzupełniające podaje się owcom tylko w te zimowe dni, w czasie których zwierzęta nie mogą być wypasane.

Mleko: pełne owcze, surowe o naturalnej kwasowości fermentacyjnej, pH 6,5–6,8 pochodzące od owiec autochtonicznych ras sycylijskich Comisana, Pinzirita, Valle del Belice i ich krzyżówek, hodowanych na obszarze produkcji.

Podpuszczka: jagnięca lub kozia w paście: pochodząca od jagniąt lub koźląt hodowanych na obszarze produkcji.

Szafran (*Crocus sativus*): produkowany na obszarze produkcji. Szafran jest rośliną, która ma doskonałe zdolności przystosowywania się do sycylijskiego środowiska upraw. Warunki środowiskowe typowe dla regionu miasta Enna sprzyjają produkcji „szafranu wysokiej jakości", o czym świadczy wysoka zawartość krocyny i pikrokrocyny. Dzięki tym parametrom możliwe stało się zaklasyfikowanie ennejskiego szafranu do I i II kategorii jakościowej, a jego specyficzne składniki aromatyczne sprawiają, że bukiet produktu końcowego jest bardziej intensywny i charakterystyczny.

Pieprz czarny (*Piper nigrum*): do sera „Piacentinu Ennese" dodaje się pieprz czarny cały. Ziarna pieprzu czarnego należy na kilka sekund zanurzyć w gorącej wodzie (o temperaturze powyżej 80 °C) przed dodaniem do masy serowej.

Sól (NaCl): stosuje się sól gruboziarnistą. Sól stosowana do produkcji „Piacentinu Ennese" musi być doskonale biała.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Hodowla zwierząt, produkcja sera i sezonowanie są tymi etapami produkcji, które muszą odbywać się na obszarze produkcji.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Produkt może być sprzedawany w całości lub w kawałkach.

Kawałki sera „Piacentinu Ennese" uzyskuje się wyłącznie przez krojenie serów, które zostały już certyfikowane. Pakowanie kawałków sera „Piacentinu Ennese" musi odbywać się zgodnie z odpowiednimi przepisami i we wszystkich przypadkach w sposób nienaruszający jego okresu trwałości lub właściwości organoleptycznych.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Oznakowanie identyfikujące ser to płytka kazeinowa i etykieta.

Płytka kazeinowa zawierająca napis „Piacentinu Ennese" i kody identyfikacyjne kręgu nakładana jest na etapie formowania i prasowania.

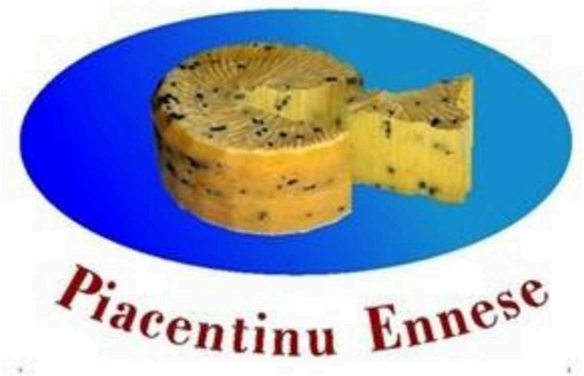
Etykieta naklejana na kręgi sera „Piacentinu Ennese" zawiera obowiązkowo naniesione czcionką drukowaną wyraźną i czytelną – oprócz wspólnotowego symbolu graficznego i odpowiednich danych i informacji wymaganych przepisami prawa, następujące dodatkowe informacje:

nazwę „Piacentinu Ennese" a po niej skrót „DOP" (ChNP) o wymiarach większych niż jakiekolwiek inne napisy;

nazwisko, nazwę, adres przedsiębiorstwa produkującego lub pakującego;

logo.

Logo składa się z elipsy, poniżej i na zewnątrz której umieszczony jest napis „Piacentinu Ennese" w jednej linii. Wewnątrz elipsy widnieje rysunek kręgu sera „Piacentinu Ennese" z ziarnami pieprzu, z którego wysunięty jest odkrojony plaster sera o kształcie przypominającym kształt Sycylii.



Opakowanie jest opatrzone etykietą z kodem identyfikującym cały ser lub jego kawałki, jeżeli ser jest porcjowany.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar, na którym odbywa się produkcja mleka, wytwarzanie sera „Piacentinu Ennese" i jego sezonowanie, obejmuje całe terytorium administracyjnej prowincji Enna, gdzie tradycyjnie hoduje się owce ras autochtonicznych, wypasane na naturalnych lub uprawianych łąkach, żywiące się lokalnym ekotypami, i gdzie od wieków występuje szafran.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Specyfika obszaru geograficznego:

Charakterystyczne dla obszaru produkcji „Piacentinu Ennese" warunki orograficzne oraz cechy klimatu, który jest subkontynentalny i ukształtowany przez odległość od morza, przyczyniają się do produkcji paszy o szczególnych cechach jakościowo-ilościowych i do jej dostępności w ciągu roku. Produkcja prowadzona jest na terenach charakteryzujących się glebami brunatnymi, wyjątkowo odpowiednimi do produkcji pasz, a ukształtowanie terenu jest łagodnie pochyłe. Obszary te znajdują się na wysokości od 400 do 800 m n.p.m. W skład roślinności naturalnych łąk wchodzą gatunki pastewne roślin trawiastych i strączkowych, wśród których przeważają ekotypy lokalne.

Rośliny pastewne obsiewane po zbożach to często lokalne ekotypy wyki, uprawianej razem z owsem i z lespedezą.

Ponadto warunki środowiskowe typowe dla regionu miasta Enna sprzyjają produkcji szafranu wysokiej jakości.

Specyfika produktu:

Specyfika „Piacentinu Ennese" polega na dodaniu szafranu do mleka w trakcie procesu przekształcania mleka w masę serową, co sprawia, że ser nabiera charakterystycznej jednorodnej żółtej barwy. Ta cecha łączy się ze specyficznym zapachem wynikającym z obecności roślin pastewnych pochodzących z tego obszaru, których charakterystyczny aromat, wynikający z obecności substancji naturalnie obecnych tj. terpenów, przenika niezmieniony do mleka a następnie do wytwarzanego sera.

Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub danymi cechami jakościowym, renomą lub innymi właściwościami produktu (w przypadku ChOG):

Specyficzną cechą sera „Piacentinu Ennese" jest jednorodna żółta barwa, którą nadaje szafran produkowany na tym terenie, dodawany do mleka w trakcie procesu przekształcania mleka w masę serową. O jakości stosowanego szafranu świadczy wysoka zawartość krocyny i pikrokrocyny. Dzięki tym parametrom możliwe stało się zaklasyfikowanie ennejskiego szafranu do I i II kategorii jakościowej, a jego specyficzne składniki aromatyczne sprawiają, że bukiet produktu końcowego jest bardziej intensywny i charakterystyczny. Ze względu na niewielką liczbę zakładów przemysłowych prowincja Enna stanowi nieskażoną zieloną oazę o dużej wartości ekologicznej dla działalności rolniczej i hodowlanej. System chowu owiec i przetwórstwa mleka owczego jest jedną z branż o najmniejszym wpływie na środowisko. Dzięki warunkom orograficznym obszaru produkcji i cechom panującego tu klimatu typu subkontynentalnego produkowana pasza ma szczególne cechy jakościowo-ilościowe; gleby brunatne położone na wysokości od 400 do 800 m n.p.m., średnio zbite i zawierające glinę i piasek, sprzyjają rozwojowi roślin pastewnych o specyficznych cechach aromatycznych, wynikających z naturalnej obecności w roślinach takich substancji, jak terpeny, które przenikają niezmienione do mleka a następnie do wytwarzanego z niego sera. W „Piacentinu Ennese" stwierdzono obecność specyficznego terpenu, zwanego alfa-terpineolem, który pochodzi wyłącznie z roślin pastewnych występujących w prowincji Enna i nadaje produktowi specyficzny i wyjątkowy zapach. Historyczne korzenie działalności serowarskiej w prowincji Enna związane z tradycją produkcji mleka owczego i obecnością szafranu – występującego naturalnie i uprawianego – powodują, że wiarygodne staje się tłumaczenie określenia „piacentinu" nadane przez dawnych producentów. Zgodnie z bezpośrednimi świadectwami termin ten związany był z przyjemnością (wł. piacevolezza) płynącą z produktu: przyjemnym, nie bardzo ostrym smakiem, który wynika między innymi z dodatku szafranu. Pochodzenie nazwy jest więc idiomatyczne: „piacentinu" pochodzi od słowa z dialektu sycylijskiego „piacenti", tzn. podobający się, smaczny. Świadectwa o przyjemnym smaku tego sera i o pochodzeniu nazwy „piacentinu" znajdują się również w historycznych tekstach, takich jak „Le

venti giornate dell'agricoltura e dei piaceri della villa" z XVI w., w których opisuje się technikę solenia i dodawania szafranu w celu nadania serowi intensywniejszej barwy, lub w „La Sicilia passeggiata" autorstwa Mai z XVII w. czy też w starej legendzie, według której Ruggero il Normanno w trosce o zdrowie psychiczne współmałżonki umęczonej ciężką depresją, a jednocześnie lubiącej sery, poprosił serowarów o przygotowanie sera o właściwościach leczniczych. Stąd narodził się pomysł dodania do masy serowej garści szafranu (*Crocus sativus*), znanego ze swoich właściwości stymulujących i pobudzających. Produkcja tego sera kontynuowana jest od wieków po dziś dzień i stanowi bezdyskusyjną i specyficzną spuściznę historyczno-kulturalną i gospodarczą typową wyłącznie dla prowincji Enna.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

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