C/2025/3227

11.6.2025

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2025/3227)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[Artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Piacentinu Ennese»

N.º UE: PDO-IT-0646-AM01 — 31.3.2025

1. **Nome do produto**

«Piacentinu Ennese»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☒ Denominação de origem protegida (DOP)

☐ Indicação geográfica protegida (IGP)

☐ Indicação geográfica (IG)

3. **Setor**

☒ Produtos agrícolas

☐ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

Itália

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

MASAF [Ministério da Agricultura, da Soberania Alimentar e das Florestas]

6. **Qualificação como alteração normalizada**

As alterações estão abrangidas pela definição de alteração normalizada, uma vez que não incluem uma alteração da denominação ou da utilização da denominação, não apresentam o risco de anulação da relação com a área geográfica referida no documento único e não implicam novas restrições à comercialização do produto.

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

1. *Esta alteração diz respeito ao artigo 2º do caderno de especificações e ao ponto 3.2 do documento único (Descrição do produto)*

Mais especificamente, a alteração diz respeito à altura lateral e ao diâmetro da face plana do queijo.

Passa a ter a seguinte redação:

«Altura lateral: 11 cm, no mínimo, e 15 cm, no máximo, com um diâmetro mínimo de […] 20 cm nas faces planas, sendo estas dimensões obtidas utilizando um cesto de junco.»

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

O tamanho do queijo foi reduzido para satisfazer dois requisitos principais:

permitir maior flexibilidade aos queijeiros artesanais para adaptar a produção de queijo às quantidades de leite produzidas e responder de forma mais eficaz à procura do mercado de queijos mais pequenos.

A alteração afeta o documento único.

2. *Esta alteração diz respeito ao artigo 5.º do caderno de especificações e ao ponto 3.3 do documento único (Alimentos)*

Passa a ter a seguinte redação:

«A alimentação pode ser completada por cereais em grão, leguminosas e concentrados simples ou complexos.»

Foi suprimida a proibição de organismos geneticamente modificados.

Nos últimos anos, esta restrição tem-se revelado muito difícil de cumprir e muito onerosa para os produtores.

A alteração afeta o documento único.

3. *Esta alteração diz respeito ao artigo 3.º do caderno de especificações e ao ponto 4 do documento único (Área geográfica delimitada)*

A alteração diz respeito ao alargamento da área geográfica a toda a província de Enna.

Passa a ter a seguinte redação:

«A área de produção de leite, de fabrico de queijo e de maturação do "Piacentinu Ennese" compreende a totalidade da província administrativa de Enna, onde é tradicional a criação de ovinos das raças autóctones, alimentados nos pastos naturais ou cultivados com ecótipos locais, e onde o açafrão está presente desde há séculos.»

Têm-se verificado, nos últimos anos, pedidos de muitos jovens empresários localizados em municípios que, apesar da tradição desta produção, não tinham sido incluídos à data do registo, uma vez que ninguém tinha manifestado interesse em fazer parte da área geográfica delimitada.

A alteração afeta o documento único.

4. *Esta alteração diz respeito ao artigo 8.º do caderno de especificações e ao ponto 3.5 do documento único*

Passa a ter a seguinte redação:

«O produto pode ser vendido inteiro ou em pedaços.

Os pedaços de "Piacentinu Ennese" são obtidos exclusivamente mediante o corte de queijos já certificados. O acondicionamento do queijo "Piacentinu Ennese" cortado tem de respeitar a regulamentação aplicável e não pode, em caso nenhum, comprometer as características de conservação nem as características organoléticas deste queijo.»

Este requisito foi aditado a fim de clarificar as condições em que é efetuado o corte do queijo em pedaços e evitar objeções durante os controlos.

A alteração afeta o documento único.

5. *Esta alteração diz respeito ao artigo 8.º do caderno de especificações e ao ponto 3.6 do documento único (Rotulagem do produto)*

A imagem do logótipo incluída apenas no caderno de especificações foi acrescentada ao documento único, a fim de harmonizar os dois documentos, tendo sido aditada a seguinte frase:

«A embalagem ostenta um rótulo com um código que identifica o queijo inteiro ou em pedaços, no caso de queijo cortado.»

Este aditamento permitirá aos consumidores identificar rapidamente o produto e tornará os controlos mais eficazes.

A alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

«Piacentinu Ennese»

N.º UE: PDO-IT-0646-AM01 — 31.3.2025

DOP (X) IGP ( )

1. **Nome(s) (da DOP ou IGP)**

«Piacentinu Ennese»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Itália

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Código da Nomenclatura Combinada*

— 04 — LEITE E LATICÍNIOS; OVOS DE AVES; MEL NATURAL; PRODUTOS COMESTÍVEIS DE ORIGEM ANIMAL, NÃO ESPECIFICADOS NEM COMPREENDIDOS NOUTROS CAPÍTULOS

0406 — Queijos e requeijão

3.2. *Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1*

A denominação de origem protegida «Piacentinu Ennese» é um queijo de pasta compacta prensada, fabricado a partir de leite gordo de ovelha, cru, com acidez natural de fermentação, produzido pelas raças ovinas autóctones sicilianas Comisana, Pinzirita e Valle del Belice e seus cruzamentos. O produto apresenta as seguintes características físicas aquando da colocação no mercado. Forma: cilíndrica, com bordos ligeiramente côncavos ou quase direitos e faces planas ou ligeiramente côncavas. Dimensões: 11 cm, no mínimo, e 15 cm, no máximo, com um diâmetro compreendido entre 18 cm e 20 cm, sendo estas dimensões obtidas utilizando um cesto de junco. Peso: entre 3,5 kg e 4,5 kg. Aspeto exterior: crosta que apresenta uma cor amarela mais ou menos intensa devido à presença de açafrão, com as marcas do cesto impressas, podendo ser revestida de óleo ou uma camada oleosa e apresentando espessura máxima de 5 mm. Aspeto interior: pasta de cor amarela homogénea mais ou menos intensa, eventualmente com alguns olhos, de aspeto liso e não granuloso. Exsudação: de ligeira a inexistente. Características organoléticas: odor delicado com ligeiro aroma de açafrão; gosto salgado pouco percetível; sensação ligeiramente picante durante os primeiros meses de maturação, que tende a intensificar-se. Características químicas: matérias gordas: 40 %, no mínimo, no extrato seco; proteínas: 35 %, no mínimo, no extrato seco; sal (NaCl): 5 %, no máximo, no extrato seco; pH: entre 4,80 e 5,70. A maturação do «Piacentinu Ennese» dura, no mínimo, 60 dias a contar da data de produção. A maturação deve ter lugar em local fresco, dotado de aberturas reduzidas que permitam uma ventilação ligeira, ou em armazém cuja temperatura varie entre 8 °C e 10 °C e cuja humidade relativa varie entre 70 % e 80 %.

3.3. *Alimentos para animais (unicamente no caso dos produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente no caso dos produtos transformados)*

As ovelhas são alimentadas com forragens frescas, feno e palha provenientes de pastos naturais e/ou produzidos na área de produção delimitada, bem como com restolho e outros subprodutos vegetais, nomeadamente cladódios de figueira-da-índia, folhagens de oliveira obtidas depois da poda invernal, igualmente provenientes da área de produção. Os rebanhos são habitualmente conduzidos aos pastos durante uma grande parte do ano. A pastagem pode ser limitada se as condições ambientais, climáticas e sanitárias forem suscetíveis de ter um impacto negativo na qualidade das forragens frescas e/ou no leite.

A alimentação pode ser completada por cereais em grão, leguminosas e concentrados simples ou complexos. Estes complementos alimentares apenas são administrados aos rebanhos durante o inverno, quando os animais não podem ser conduzidos aos pastos.

Leite: leite gordo de ovelha, cru, com acidez natural de fermentação, com pH de 6,5-6,8, produzido pelas raças ovinas autóctones sicilianas Comisana, Pinzirita e Valle del Belice (e seus cruzamentos) criadas na área de produção.

Coalho: em pasta, de borrego ou de cabrito, proveniente de animais criados na área de produção.

Açafrão (*Crocus sativus*): produzido na área de produção. A cultura do açafrão adapta-se particularmente bem ao ambiente cultural siciliano. As condições ambientais típicas do território de Enna favorecem a produção de um «açafrão de qualidade», o que é atestado pelo seu elevado teor de crocina e picrocrocina. Com base nestes parâmetros, foi possível inscrever o açafrão de Enna nas categorias de qualidade I e II. Além disso, os seus componentes aromáticos específicos tornam o aroma do produto final mais intenso e característico.

Pimenta-preta (*Piper nigrum*): a pimenta preta é adicionada ao «Piacentinu Ennese» em grãos inteiros. Os grãos de pimenta preta devem ser tratados com água quente (temperatura superior a 80 °C) durante alguns segundos antes de serem adicionados ao queijo.

Sal (NaCl): é utilizado sal grosso. O sal utilizado para a produção de «Piacentinu Ennese» deve ser perfeitamente branco.

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

As fases específicas da produção que devem ter lugar na área de produção são a criação do gado, a caseificação e a maturação.

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere*

O produto pode ser vendido inteiro ou em pedaços.

Os pedaços de «Piacentinu Ennese» são obtidos exclusivamente mediante o corte de queijos já certificados. O acondicionamento do queijo «Piacentinu Ennese» cortado tem de respeitar a regulamentação aplicável e não pode, em caso nenhum, comprometer as características de conservação nem as características organoléticas deste queijo.

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

O queijo é identificado por aplicação de uma placa de caseína e de um rótulo.

A placa de caseína, na qual figura a menção «Piacentinu Ennese» e os códigos de identificação do queijo, é aplicada durante as fases de moldagem e de prensagem.

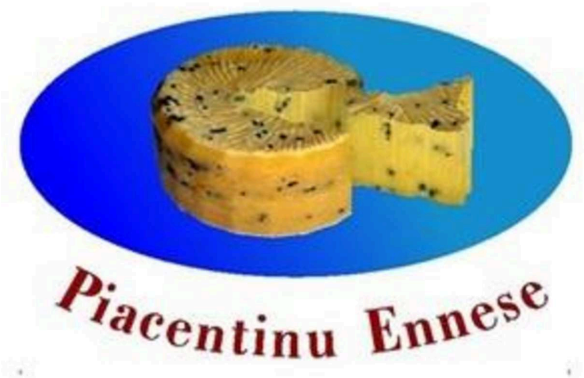
O rótulo aposto nos queijos «Piacentinu Ennese» deve conter obrigatoriamente, em carateres de imprensa claros e legíveis, para além do logótipo da UE e das menções e informações exigidas pela regulamentação, as indicações seguintes:

a menção «Piacentinu Ennese», seguida do acrónimo «DOP», em carateres maiores do que os das outras indicações;

o nome, a firma, o endereço da exploração de produção e/ou de acondicionamento e, por fim,

o logótipo.

Este é composto pelo contorno de uma elipse, sob a qual figura a menção «Piacentinu Ennese» numa só linha, escrita da esquerda para a direita. Na parte interna está representado um queijo inteiro «Piacentinu Ennese» com os grãos de pimenta, destacando-se uma fatia com a forma da Sicília.



A embalagem ostenta um rótulo com um código que identifica o queijo inteiro ou em pedaços, no caso de queijo cortado.

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área de produção de leite, de fabrico de queijo e de maturação do «Piacentinu Ennese» compreende a totalidade da província administrativa de Enna, onde é tradicional a criação de ovinos das raças autóctones, alimentados nos pastos naturais ou cultivados com ecótipos locais, e onde o açafrão está presente desde há séculos.

5. **Relação com a área geográfica**

Especificidade da área geográfica:

O relevo montanhoso da área de produção do «Piacientinu Ennese» e a distância a que se encontra do mar, que a dota de condições climáticas de tipo subcontinental, favorecem uma produção forrageira com características específicas em termos de quantidade e qualidade e permitem a sua distribuição ao longo do ano inteiro. A produção tem lugar numa área caracterizada por solos pardos, propícios à existência de forragens, com declives mais ou menos pronunciados. Os terrenos situam-se a uma altitude que varia entre 400 e 800 metros. A flora das pastagens naturais proporciona forragens essencialmente compostas por gramíneas e leguminosas, com predominância dos ecótipos locais.

As culturas forrageiras que se sucedem aos cereais consistem frequentemente em ecótipos locais de ervilhaca, cultivada associada à aveia e ao sanfeno.

Além disso, as condições ambientais típicas do território da província de Enna favorecem a produção de açafrão de grande qualidade.

Especificidade do produto:

O «Piacentinu Ennese» caracteriza-se em primeiro lugar pela adição de açafrão ao leite durante o processo de caseificação, o que confere ao queijo uma cor amarela homogénea. Esta característica alia-se a um aroma muito específico devido às culturas forrageiras do território, cujo perfil aromático, determinado por substâncias naturalmente presentes denominadas «terpenos», se transmite ao leite e, depois, ao queijo.

Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou características do produto (para as DOP) ou uma determinada qualidade, a reputação ou outras características do produto (para as IGP):

A particularidade do queijo «Piacentinu Ennese» reside na sua cor amarela homogénea conferida pelo açafrão produzido no território e adicionado ao leite durante o processo de caseificação. A qualidade do açafrão utilizado é atestada pelo elevado teor em crocina e picrocrocina. Com base nestes parâmetros, foi possível inscrever o açafrão de Enna nas categorias de qualidade I e II. Além disso, os seus componentes aromáticos específicos tornam o aroma do produto final mais intenso e característico. Devido ao facto de praticamente não existirem sítios industriais implantados no seu território, a província de Enna representa um oásis verdejante e não poluído, que realça o valor ecológico associado à atividade agrícola e zootécnica. O sistema de produção do setor dos ovinos, que compreende a transformação do leite de ovelha, é um dos que menor impacto tem no ambiente. A área de produção, devido ao relevo e às condições climáticas de tipo subcontinental, favorece uma produção forrageira com características específicas em termos de quantidade e qualidade. As terras pardas, associadas à altitude compreendida entre 400 m e 800 m, têm uma composição argilo-arenosa e uma textura média, favorecendo o desenvolvimento de essências forrageiras com um perfil aromático específico, determinado por substâncias naturalmente presentes no mundo vegetal, como os «terpenos», que se transmitem integralmente das culturas forrageiras ao leite e, posteriormente, ao queijo. Foi detetada a presença de um terpeno específico («α-terpineol») no «Piacentinu Ennese», que provém exclusivamente das essências forrageiras presentes no território da província de Enna, as quais conferem ao produto o seu aroma específico e único. A origem antiga da atividade queijeira na província de Enna, ligada à produção tradicional de leite de ovelha e à presença de açafrão bravo e cultivado, tende a confirmar a explicação dada pelos produtores mais antigos para o termo «piacentinu». De acordo com estes testemunhos diretos, o termo fará referência ao caráter agradável deste produto, suave ao paladar, nomeadamente devido à adição de açafrão. A origem seria, pois, idiomática, uma vez que «piacentinu», derivado da palavra siciliana «piacenti», significa «agradável». É

possível encontrar provas do caráter «agradável» e da existência desta denominação de «piacentinu» em textos antigos como «Le venti giornate dell'agricoltura e dei piaceri della villa», que data do século XVI, no qual se faz referência aos métodos de salga e de adição de açafrão para acentuar a cor do queijo, ou em «La Sicilia passeggiata» de Maja, do século XVII, ou ainda numa lenda antiga, segundo a qual Ruggero, o Normando, preocupado com a saúde psíquica da sua mulher, que padecia de uma depressão profunda mas era também uma grande consumidora de queijo, teria pedido aos fabricantes do produto que produzissem um queijo com virtudes taumatúrgicas. Surgiu assim a ideia de adicionar ao coalho um punhado de *Crocus sativus*, conhecido pelas suas qualidades estimulantes e energéticas. A produção deste queijo manteve-se ao longo dos séculos, até ao momento presente, constituindo assim um património indiscutível e único para a história, a cultura e a atividade produtiva da província de Enna.

Referência à publicação do caderno de especificações

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