C/2025/3227

11.6.2025

**Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei** ([1])

(C/2025/3227)

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

**[Articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]**

**„Piacentinu Ennese”**

**PDO-IT-0646-AM01 – 31.3.2025**

1. **Denumirea produsului**

„Piacentinu Ennese”

2. **Tipul indicației geografice**

☒ Denumire de origine protejată (DOP)

☐ Indicație geografică protejată (IGP)

☐ Indicație geografică (IG)

3. **Sectorul**

☒ Produse agricole

☐ Vinuri

☐ Băuturi spirtoase

4. **Țara căreia îi aparține aria geografică**

Italia

5. **Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard**

Ministerul Agriculturii, Suveranității Alimentare și Pădurilor

6. **Calificarea drept modificare standard**

Modificările se încadrează în definiția modificării standard, deoarece nu vizează modificarea denumirii sau a utilizării denumirii, nu riscă să anuleze legătura cu aria geografică menționată în documentul unic și nu implică restricții suplimentare în legătură cu comercializarea produsului.

7. **Descrierea modificării (modificărilor) standard aprobate**

1. *Modificarea vizează articolul 2 din caietul de sarcini și punctul 3.2 din documentul unic, referitor la descrierea produsului*

Mai exact, modificarea se referă la înălțimea marginii exterioare a roții de brânză și la diametrul feței plane a roții de brânză.

Noua formulare:

„Înălțimea marginii exterioare: minimum 11 cm – maximum 15 cm, cu diametrul feței plane de minimum 20 cm, dimensiuni care pot fi obținute prin utilizarea coșului de trestie.”.

([1]) Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

A fost redusă dimensiunea roții, pentru a îndeplini două cerințe principale:

a acorda micilor producători artizanali o flexibilitate mai mare pentru a-și adapta producția de brânză la cantitățile de lapte produse și a răspunde cu mai multă eficacitate cererii pieței, deoarece se caută roți de brânză mai mici.

Modificarea vizează documentul unic.

2. *Modificarea vizează articolul 5 din caietul de sarcini al produsului și punctul 3.3 din documentul unic, în ceea ce privește hrana animalelor*

Noua formulare:

„Este permisă completarea cu boabe de cereale, leguminoase și concentrate simple sau complexe."

A fost eliminată interdicția „fără organisme modificate genetic".

În ultimii ani, această interdicție s-a dovedit a fi foarte greu de respectat și foarte împovărătoare pentru producători.

Modificarea vizează documentul unic.

3. *Modificarea vizează articolul 3 din caietul de sarcini al produsului și punctul 4 din documentul unic, referitor la aria geografică delimitată*

Modificarea vizează extinderea ariei geografice la întreaga provincie Enna.

Noua formulare:

„Aria de producție a laptelui și de fabricare și maturare a brânzei «Piacentinu Ennese» cuprinde întregul teritoriu al provinciei administrative Enna, unde sunt crescute în mod tradițional ovine din rase autohtone, hrănite pe pășuni naturale sau cultivate cu ecotipuri locale și unde șofranul este prezent de secole.".

În ultimii ani, s-au primit solicitări din partea multor tineri antreprenori din comune care, deși au o tradiție pentru această producție, nu au fost incluse la momentul înregistrării, deoarece nimeni nu și-a manifestat interesul de a intra în aria geografică delimitată.

Modificarea vizează documentul unic.

4. *Modificarea vizează articolul 8 din caietul de sarcini al produsului și punctul 3.5 din documentul unic*

Noua formulare:

„Produsul poate fi vândut întreg sau porționat.

«Piacentinu Ennese» porționat este obținut numai prin porționarea roților de brânză deja certificate. Brânza «Piacentinu Ennese» porționată trebuie să fie ambalată în conformitate cu normele din domeniu și, oricum, în așa fel încât să nu fie modificate durata de conservare și caracteristicile organoleptice inițiale ale produsului."

Această dispoziție a fost adăugată pentru a se preciza condițiile în care se poate efectua porționarea și pentru a se evita contestațiile la momentul controlului.

Modificarea vizează documentul unic.

5. *Această modificare vizează articolul 8 din caietul de sarcini al produsului și punctul 3.6 din documentul unic, în ceea ce privește etichetarea produsului*

în scopul alinierii celor două documente, în documentul unic a fost introdusă imaginea logoului, care era prezentă doar în caietul de sarcini al produsului. De asemenea, a fost adăugată fraza următoare:

„Pe eticheta fiecărui ambalaj cu brânză trebuie să figureze un cod de identificare a roții de brânză și a bucăților din roata de brânză porționată, în cazul în care roata de brânză întreagă este porționată."

Această dispoziție va permite identificarea rapidă a produsului de către consumator și va spori eficacitatea controalelor.

Modificarea vizează documentul unic.

DOCUMENT UNIC

**„Piacentinu Ennese”**

**Nr. UE: PDO-IT-0646-AM01 – 31.3.2025**

**DOP (X) IGP ( )**

1. **Denumirea (denumirile) [a (ale) DOP sau IGP]**

„Piacentinu Ennese”

2. **Statul membru sau țara terță**

Italia

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Codul din Nomenclatura combinată*

— 04 – LAPTE ȘI PRODUSE LACTATE; OUĂ DE PĂSĂRI; MIERE NATURALĂ; PRODUSE COMESTIBILE DE ORIGINE ANIMALĂ, NEDENUMITE ȘI NECUPRINSE ÎN ALTĂ PARTE

0406 – Brânză și caș

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

Denumirea de origine protejată „Piacentinu Ennese” desemnează o brânză cu pastă compactă presată, obținută din lapte de oaie integral, crud, cu aciditate naturală de fermentare, produs de următoarele rase ovine autohtone din Sicilia: Comisana, Pinzirita, Valle del Belice și încrucișările acestora. La momentul comercializării, produsul prezintă următoarele caracteristici fizice: Formă: cilindrică, cu marginea exterioară ușor convexă sau aproape dreaptă; față plană sau ușor concavă. Dimensiuni: minimum 11 cm – maximum 15 cm, cu diametrul feței plane de minimum 18 cm – maximum 20 cm, dimensiuni care pot fi obținute prin utilizarea coșului de trestie. Greutate: între 3,5 și 4,5 kg. Aspect extern: coajă de culoare galbenă de intensitate variabilă datorată prezenței șofranului; prezintă urme lăsate de coșul de trestie, poate fi acoperită cu ulei sau poate avea urme de grăsime; coaja are o grosime de maximum 5 mm. Aspect intern: pastă de culoare galbenă omogenă de intensitate variabilă. Găuri: se acceptă un număr redus de găuri. Aspectul pastei: netedă, negranulată. Transpirație: absentă sau foarte redusă. Caracteristici organoleptice: miros delicat, cu o ușoară aromă de șofran; gust sărat abia perceptibil; gust ușor picant în primele luni de maturare, cu tendință de intensificare. Caracteristici chimice: grăsimi: minimum 40 % din substanța uscată; proteine: minimum 35 % din substanța uscată; sare (NaCl): maximum 5 % din substanța uscată; pH: cuprins între 4,80 și 5,70. Perioada minimă de maturare a produsului „Piacentinu Ennese” este de 60 de zile de la data de producție. Maturarea trebuie să aibă loc în spații răcoroase cu mici deschideri care să asigure o ventilare moderată; sau în spații de depozitare cu temperaturi cuprinse între 8 și 10 °C și cu umiditate relativă cuprinsă între 70 și 80 %.

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

Oile sunt hrănite cu nutreț proaspăt, fân și paie obținute de pe pajiști naturale și/sau cultivate în aria de producție stabilită, cu paiele și fânul adunate de pe miriști și cu subproduse vegetale: cladodiuri de *Opuntia ficus indica* și ramuri de măslin rezultate din elagarea de iarnă, și acestea provenind tot din aria de producție. De obicei, turmele sunt duse la păscut pe aproape toată durata anului. Limitări referitoare la păscut sunt permise atunci când condițiile de mediu, climatice și sanitare pot influența în mod negativ calitatea nutreților proaspete și/sau a laptelui.

Este permisă completarea cu boabe de cereale, leguminoase și concentrate simple sau complexe. Aceste aporturi complementare sunt administrate turmelor numai în acele zile de iarnă în care turmele nu pot fi duse la păscut.

Lapte: de oaie, integral, crud, cu aciditate naturală de fermentare pH 6,5-6,8, obținut de la oi din rasele autohtone din Sicilia: Comisana, Pinzirita, Valle del Belice și încrucișările acestora, crescute în aria de producție.

Cheag: sub formă de pastă, de miel sau de ied: provenind de la miei și iezi crescuți în aria de producție.

Șofran (*Crocus sativus*): produs în aria de producție. Șofranul este o cultură care prezintă capacități optime de adaptare la mediul de cultivare sicilian. Condițiile de mediu tipice teritoriului provinciei Enna favorizează producerea unui „șofran de calitate", după cum atestă conținutul ridicat de crocină și picrocrocină. În baza acestor parametri, a fost posibilă introducerea șofranului din provincia Enna în categoriile de calitate I și II, iar componentele aromatice specifice acestuia conferă produsului finit o aromă mai intensă și caracteristică.

Piper negru (*Piper nigrum*): la produsul „Piacentinu Ennese" se adaugă boabe întregi de piper negru. Înainte de a fi adăugate, boabele de piper negru trebuie tratate timp de câteva secunde cu apă caldă (la temperaturi mai mari de 80 °C).

Sare (NaCl): utilizată sub formă de granule mari. Sarea utilizată pentru fabricarea brânzei „Piacentinu Ennese" trebuie să fie perfect albă.

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Etapele producției care trebuie să se desfășoare în aria de producție sunt creșterea animalelor și fabricarea și maturarea brânzei.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Produsul poate fi vândut întreg sau porționat.

„Piacentinu Ennese" porționat este obținut numai prin porționarea roților de brânză deja certificate. Brânza „Piacentinu Ennese" porționată trebuie să fie ambalată în conformitate cu normele din domeniu și, oricum, în așa fel încât să nu fie modificate durata de conservare și caracteristicile organoleptice inițiale ale produsului.

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Semnele de identificare a brânzei sunt placa de cazeină și eticheta.

Pe placa de cazeină figurează inscripția „Piacentinu Ennese" și codurile de identificare ale roții de brânză; ea este aplicată în etapa de formare și presare.

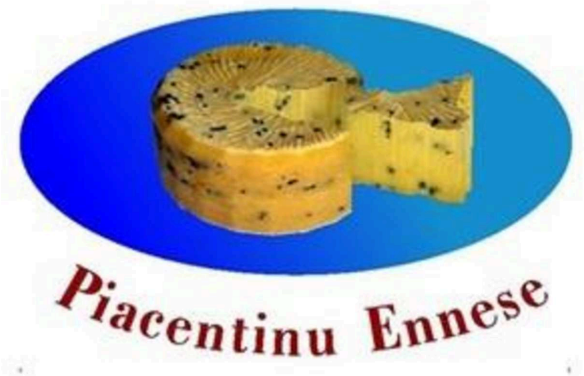
Pe eticheta aplicată pe roțile de brânză „Piacentinu Ennese" figurează, în mod obligatoriu, cu litere de tipar scrise clar și lizibil, pe lângă logoul grafic al Uniunii, cu mențiunile aferente și informațiile corespunzătoare cerințelor legale, următoarele indicații suplimentare:

„Piacentinu Ennese", urmată de acronimul DOP, cu caractere de dimensiuni mai mari decât toate celelalte indicații;

numele, denumirea comercială, adresa producătorului și/sau a ambalatorului;

logoul.

Logoul este alcătuit dintr-o elipsă în exteriorul căreia, în partea din dreapta jos, figurează inscripția „Piacentinu Ennese", pe un singur rând. În interiorul elipsei este reprezentată o roată de „Piacentinu Ennese" cu boabe de piper, din care se desprinde o felie având forma Siciliei.



Pe eticheta fiecărui ambalaj cu brânză trebuie să figureze un cod de identificare a roții de brânză și a bucăților din roata de brânză porționată, în cazul în care roata de brânză întreagă este porționată.

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria de producție a laptelui și de fabricare și maturare a brânzei „Piacentinu Ennese” cuprinde întregul teritoriu al provinciei administrative Enna, unde sunt crescute în mod tradițional ovine din rase autohtone, hrănite pe pășuni naturale sau cultivate cu ecotipuri locale și unde șofranul este prezent de secole.

5. **Legătura cu aria geografică**

Specificitatea ariei geografice:

Aria de producție a brânzei „Piacentinu Ennese”, datorită reliefului său și caracteristicilor climatice de tip subcontinental determinate de distanța față de mare, contribuie la realizarea unei producții furajere cu caracteristici calitative și cantitative speciale, precum și la distribuirea acesteia pe tot parcursul anului. Producția se realizează într-o arie caracterizată de soluri brune, care favorizează creșterea culturilor furajere, cu pante mai mult sau mai puțin abrupte. Terenurile sunt situate la altitudini cuprinse între 400 și 800 m deasupra nivelului mării. Din punct de vedere botanic, pajiștile naturale sunt formate din plante furajere graminee și leguminoase, printre care predomină ecotipurile locale.

Culturile furajere cultivate după grâu sunt deseori reprezentate de ecotipuri locale de măzăriche, cultivată împreună cu ovăz și sparcetă.

Mai mult, condițiile de mediu tipice pentru teritoriul provinciei Enna favorizează obținerea unui șofran de înaltă calitate.

Specificitatea produsului:

Caracteristica specifică a produsului „Piacentinu Ennese” constă în adăugarea de șofran în lapte în timpul procesului de fabricare a brânzei, drept care brânza dobândește acel miez galben omogen caracteristic. La această caracteristică se adaugă aroma deosebită determinată de esențele furajere din teritoriu, al căror profil aromatic, determinat de substanțe prezente în mod natural, adică terpenele, trece nealterat în lapte și apoi în brânza produsă.

Legătura cauzală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului (pentru DOP) sau o calitate anume, reputația sau alte caracteristici ale produsului (pentru IGP):

Caracterul specific al brânzei „Piacentinu Ennese” este culoarea galbenă omogenă dată de șofranul produs pe acest teritoriu și adăugat în lapte în timpul procesului de fabricare a brânzei. Calitatea șofranului utilizat este atestată de conținutul său ridicat de crocină și picrocrocină. În baza acestor parametri, a fost posibilă introducerea șofranului din provincia Enna în categoriile de calitate I și II, iar componentele aromatice specifice acestuia conferă produsului finit o aromă mai intensă și caracteristică. Dat fiind numărul redus de instalații industriale din provincie, Enna reprezintă o oază verde necontaminată care subliniază valoarea ecologică a activităților agricole și zootehnice. Sistemul de producție bazat pe creșterea ovinelor, care include prelucrarea laptelui obținut de la ovine, reprezintă unul dintre sectoarele cu cel mai mic impact asupra mediului. Aria de producție, datorită reliefului și caracteristicilor climatice de tip subcontinental, contribuie la obținerea unei producții furajere cu caracteristici calitative și cantitative speciale. Terenurile brune, situate la altitudini cuprinse între 400 și 800 m deasupra nivelului mării, cu compoziție argiloasă, nisipoasă și lutoasă, contribuie la dezvoltarea unor esențe furajere cu un profil aromatic specific, determinat de substanțele prezente în mod natural în regnul vegetal, precum terpenele, care trec nealterate din esențele furajere în lapte și apoi în brânzeturile produse cu acesta. În produsul „Piacentinu Ennese” a fost detectată prezența unei terpene speciale („aterponeolo”) care provine numai din esențele furajere prezente pe teritoriul provinciei Enna și care conferă produsului acea aromă atât de deosebită, unică. Originea străveche a activității de fabricare a brânzei în provincia Enna, legată de tradiționala producție de lapte de oaie și de prezența plantei de șofran, spontană și cultivată, conferă credibilitate explicației pe care producătorii antici au dat-o termenului „piacentinu”. Conform acestor mărturii directe, termenul s-ar referi la plăcerea oferită de produs: tocmai plăcerea gustului, nu foarte picant, datorată și prezenței șofranului. Prin urmare, originea ar fi idiomatică: „piacentinu” din

termenul sicilian „piacenti”, mai exact „care place”, iar dovada „plăcerii” sale și a numelui „piacentinu” este dată și de texte vechi precum „Le venti giornate dell'agricoltura e dei piaceri della villa”, din secolul al XVI-lea, în care se face referire la sistemele de sărare și de adăugare a șofranului pentru a da o culoare mai intensă brânzei, sau „La Sicilia passeggiata” scrisă de Maja în secolul al XVII-lea și chiar de o legendă veche în care se vorbește despre Ruggero din Normandia, care, îngrijorat de sănătatea mintală a consoartei, ce suferea de o depresie de neînvins, dar era în aceeași măsură lacomă de brânzeturi, îi roagă pe producătorii de brânză să pregătească o brânză cu puteri taumaturgice. De aici s-a născut ideea de a adăuga la cheag un pumn de „*Crocus sativus*” cunoscut pentru calitățile sale stimulante și energizante. Producția acestei brânze a continuat de-a lungul secolelor până în zilele noastre, reprezentând un veritabil și exclusiv patrimoniu cultural-istoric și productiv al provinciei Enna.

**Trimitere la publicarea caietului de sarcini**

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