C/2025/3227

11.6.2025

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2025/3227)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Piacentinu Ennese“

EÚ č.: PDO-IT-0646-AM01 – 31.3.2025

1. **Názov výrobku**

„Piacentinu Ennese“

2. **Druh zemepisného označenia**

☒ Chránené označenie pôvodu (CHOP)

☐ Chránené zemepisné označenie (CHZO)

☐ Zemepisné označenie (ZO)

3. **Odvetvie**

☒ Poľnohospodárske výrobky

☐ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, ku ktorej zemepisná oblasť patrí**

Taliansko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

MASAF (Ministerstvo poľnohospodárskej, potravinárskej a lesníckej politiky)

6. **Dôvod na štandardnú zmenu**

Zmeny patria do vymedzenia štandardnej zmeny, keďže nezahŕňajú zmenu názvu ani zmenu používania názvu, nepredstavujú riziko, že sa nimi odstráni súvislosť so zemepisnou oblasťou uvedenou v jednotnom dokumente, a neprinášajú ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

1. *Táto zmena sa týka článku 2 špecifikácie výrobku a bodu 3.2 jednotného dokumentu o opise výrobku*

Konkrétnejšie sa zmena týka výšky bočnej strany a priemeru plochej strany bochníka syra.

Nové znenie:

„Výška bočnej strany: minimálne 11 cm a maximálne 15 cm, s minimálnym priemerom plochých strán bochníka […] 20 cm, pričom tieto rozmery sa získajú použitím trsteného košíka.“

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Veľkosť syra sa zmenšila, aby sa splnili dve hlavné požiadavky:

poskytnúť remeselným výrobcom syra väčšiu flexibilitu pri prispôsobovaní výroby syra množstvu vyprodukovaného mlieka a účinnejšie reagovať na dopyt na trhu po menších syroch.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

2. *Táto zmena sa týka článku 5 špecifikácie výrobku a bodu 3.3 jednotného dokumentu týkajúceho sa potravín*

Nové znenie:

„Ako doplnok možno na kŕmenie použiť obilné zrná, strukoviny a jednoduché alebo komplexné koncentráty.“

Zrušil sa zákaz týkajúci sa GMO.

V posledných rokoch sa ukázalo, že je veľmi ťažké dodržiavať toto obmedzenie a že je pre výrobcov veľmi zaťažujúce.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

3. *Táto zmena sa týka článku 3 špecifikácie výrobku a bodu 4 jednotného dokumentu o vymedzenej zemepisnej oblasti*

Zmena sa týka rozšírenia zemepisnej oblasti na celú provinciu Enna.

Nové znenie:

„Oblasť produkcie mlieka, výroby a vyzrievania syra ‚Piacentinu Ennese‘ zahŕňa celú administratívnu provinciu Enna, v ktorej sa tradične chovajú ovce pôvodných plemien pasúce sa na prírodných alebo kultivovaných pastvinách s miestnymi ekotypmi a v ktorej po stáročia rástol šafran.“

V posledných rokoch predložilo žiadosť mnoho mladých podnikateľov z obcí, ktoré aj napriek tradícii tejto výroby neboli v čase zápisu do registra zahrnuté, pretože nikto neprejavil záujem byť súčasťou vymedzenej zemepisnej oblasti.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

4. *Táto zmena sa týka článku 8 špecifikácie výrobku a bodu 3.5 jednotného dokumentu*

Nové znenie:

„Výrobok sa môže predávať v celku alebo porciovaný.

Porcie syra ‚Piacentinu Ennese‘ sa vyrábajú výlučne krájaním syrov, ktoré už boli certifikované. Balenie porciovaného syra ‚Piacentinu Ennese‘ sa musí vykonávať v súlade s príslušnými predpismi a v každom prípade spôsobom, ktorý neskracuje trvanlivosť syra ani nezhoršuje jeho organoleptické vlastnosti.“

Táto požiadavka sa doplnila s cieľom objasniť podmienky, za ktorých sa porciovanie uskutočňuje, a vyhnúť sa námietkam počas kontrol.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

5. *Táto zmena sa týka článku 8 špecifikácie výrobku a bodu 3.6 jednotného dokumentu o označovaní výrobku*

Obrázok loga, ktorý bol uvedený len v špecifikácii výrobku, sa v záujme zosúladenia oboch dokumentov doplnil aj do jednotného dokumentu a doplnila sa táto veta:

„Na obale sa nachádza etiketa s kódom identifikujúcim celý syr alebo jeho časti, ak je syr porciovaný.“

Vďaka tomuto doplneniu budú spotrebitelia môcť rýchlo identifikovať výrobok a zefektívnia sa kontroly.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Piacentinu Ennese“

EÚ č.: PDO-IT-0646-AM01 – 31.3.2025

CHOP (X) CHZO ( )

1. **Názov (názvy) (CHOP alebo CHZO)**

„Piacentinu Ennese“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Taliansko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

— 04 – MLIEKO A MLIEČNE VÝROBKY; VTÁČIE VAJCIA; PRÍRODNÝ MED; JEDLÉ PRODUKTY ŽIVOČÍŠNEHO PÔVODU, INDE NEŠPECIFIKOVANÉ ANI NEZAHRNUTÉ

0406 – Syry a tvaroh

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

Syr „Piacentinu Ennese“ s chráneným označením pôvodu je kompaktný lisovaný syr vyrobený zo surového plnotučného mlieka s prirodzenou kyslosťou, ktorá je spôsobená fermentáciou. Mlieko sa získava z domácich sicílskych oviec z plemien Comisana, Pinzirita, Valle del Belice a z ich krížencov. Pri uvedení na trh musí mať nasledujúce vlastnosti: Tvar: valcovitý, s mierne vypuklou alebo takmer rovnou bočnou stranou; s plochou alebo mierne vypuklou hornou a spodnou stranou. Rozmery: minimálne 11 cm a maximálne 15 cm s priemerom hornej a spodnej strany 18 až 20 cm, pričom tieto rozmery sa získajú použitím trsteného košíka.„Hmotnos“: medzi 3,5 kg a 4,5 kg. Vonkajší vzhľad: viac-menej intenzívne žltá kôrka spôsobená prítomnosťou šafranu; odtlačky košíka, olejová vrstva alebo usadenina; kôrka nesmie byť hrubšia ako 5 mm. Vnútorný vzhľad: hmota má žltú farbu, s viac menej intenzívnym odtieňom. Oká: môžu sa vyskytovať veľmi malé oká. Vzhľad hmoty: jemný, nie zrnitý. Zaparenie: žiadne alebo takmer žiadne. Organoleptické vlastnosti: delikátna vôňa s ľahkou arómou šafranu; slanosť takmer nepoznateľná; v prvých mesiacoch vyzrievania jemne pikantný, neskôr má tendenciu byť pikantnejší. Chemické vlastnosti: tuky: minimálne 40 % sušiny; obsah bielkovín: minimálne 35 % sušiny; Soľ (NaCl): maximálne 5 % sušiny; pH: medzi 4,80 a 5,70. Minimálny čas potrebný na dozretie lisovaného syra „Piacentinu Ennese“ je 60 dní od dátumu výroby. Vyzrievať musí na chladnom mieste s malými otvormi, ktoré poskytujú mierne vetranie; alebo v skladoch, kde sa udržuje teplota 8 až 10 °C a relatívna vlhkosť 70 až 80 %.

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

Ovce sa pasú na prírodných a/alebo kultivovaných pastvinách. Kŕmia sa čerstvým krmivom, senom a slamou z vymedzenej oblasti produkcie, strniskom pšenice a vedľajšími produktmi pestovania plodín, ako sú ploché listy opuncie, odrezky olivovníkov zo zimného prerezávania stromov, pochádzajúce z oblasti produkcie. Ovce sa vyháňajú na pastvu po väčšinu roku. Obmedzenia týkajúce sa pasenia sú povolené len v prípadoch, kedy by atmosférické, klimatické alebo zdravotné podmienky mali nepriaznivý vplyv na kvalitu čerstvého krmiva a/alebo mlieka.

Použitie doplnkov je povolené vo forme obilných zŕn, strukovín a jednoduchých alebo komplexných koncentrátov. Uvedené doplnky sa môžu ovciam podávať len v tých zimných dňoch, kedy nemôžu byť vyhnané na pastvu.

Mlieko: surové, plnotučné, s prirodzenou kyslosťou, ktorá je spôsobená fermentáciou, s pH 6,5 – 6,8. Mlieko sa získava z domácich sicílskych oviec plemien Comisana, Pinzirita, Valle del Belice a z ich kríženców.

Syridlo: jahňacia alebo kozľacia pasta: z jahniat alebo kozliat chovaných v oblasti produkcie.

Šafran (*Crocus sativus*): pestovaný v oblasti produkcie. Šafran sa ukazuje ako rastlina veľmi vhodná na pestovanie na Sicílii. Typické environmentálne podmienky v oblasti Enna sú priaznivé na pestovanie „kvalitného šafranu“, ako to dokazuje vysoký obsah krocínu a pikrokrocínu. To umožnilo zaradiť enneský šafran do I a II kategórie kvality a jeho špecifické aromatické kvality sú príčinou toho, že vôňa finálneho výrobku je intenzívnejšia a charakteristickejšia.

Čierne korenie (*Piper nigrum*): do syra „Piacentinu Ennese“ sa pridáva nemleté čierne korenie. Pred tým, ako sa nemleté čierne korenie pridá do syra, musí sa premyť v horúcej vode (nad 80 °C), čo trvá niekoľko sekúnd.

Soľ (NaCl): veľké kryštály. Soľ, ktorá sa používa pri výrobe syra „Piacentinu Ennese“ musí byť úplne biela.

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Chov zvierat, výroba syra a vyzretie syra sa radia medzi kroky pri výrobe, ktoré sa musia uskutočniť v oblasti produkcie.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Výrobok sa môže predávať v celku alebo porciovaný.

Porcie syra „Piacentinu Ennese“ sa vyrábajú výlučne krájaním syrov, ktoré už boli certifikované. Balenie porciovaného syra „Piacentinu Ennese“ sa musí vykonávať v súlade s príslušnými predpismi a v každom prípade spôsobom, ktorý neskracuje trvanlivosť syra ani nezhoršuje jeho organoleptické vlastnosti.

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Syr sa označuje, tým, že sa k nemu pripojí kazeínový štítok a etiketa.

Štítok s nápisom „Piacentinu Ennese“ a identifikačný kód syra sa na výrobok pridávajú pri formovaní alebo lisovaní.

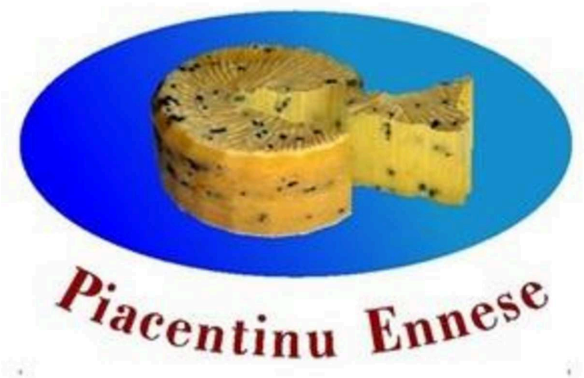
Etiketa bochníkov syra „Piacentinu Ennese“ musí okrem grafického symbolu EÚ, označení a informácií požadovaných zákonom obsahovať aj tieto jasne a čitateľne vytlačené údaje:

„Piacentinu Ennese“ a „DOP“ (CHOP) napísané väčšími písmenami než čokoľvek iné,

názov, obchodné meno a adresa výrobného podniku a/alebo baliarne,

logo výrobku.

Logo pozostáva z obrysu elipsovitého tvaru, pod ktorým je zľava doprava v jednom riadku napísané „Piacentinu Ennese“. Vnútri elipsovitého tvaru je zobrazený syr so zrnkami korenia, pričom zo syru je odkrojený plátok v tvare Sicílie.



Na obale sa nachádza etiketa s kódom identifikujúcim celý syr alebo jeho časti, ak je syr porciovaný.

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Oblasť produkcie mlieka, výroby a vyzrievania syra „Piacentinu Ennese“ zahŕňa celú administratívnu provinciu Enna, v ktorej sa tradične chovajú ovce pôvodných plemien pasúce sa na prírodných alebo kultivovaných pastvinách s miestnymi ekotypmi a v ktorej po stáročia rástol šafran.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Špecifickosť zemepisnej oblasti:

Hornatý terén oblasti produkcie „Piacentinu Ennese“ a jej vzdialenosť od mora, vďaka ktorej má daná oblasť charakteristicky subkontinentálne podnebie, prispievajú k produkcii krmiva, ktoré má špeciálne kvalitatívne a kvantitatívne vlastnosti, a k jeho celoročnej dostupnosti. Produkcia sa uskutočňuje v oblasti, pre ktorú sú charakteristické hnedozeme, s miernymi svahmi, s rázovitými oblasťami pre pastviny, ktoré sú obzvlášť vhodné na poskytovanie krmiva. Krajina je 400 až 800 m nad morom. Flóra prírodných pastvín poskytuje krmivo, ktoré tvoria prevažne trávy a strukoviny s prevládajúcimi miestnymi ekotypmi.

Rastliny využívané ako krmivo, ktoré vyrastú po tom, ako sa zozbiera obilie, väčšinou tvoria miestne odrody viky, spolu s ovsom a sekernicou.

Navyše typické environmentálne podmienky oblasti Enna sú obzvlášť vhodné na pestovanie šafranu.

Špecifickosť výrobku:

„Piacentinu Ennese“ je osobitne charakteristický tým, že sa do mlieka v procese produkcie syra pridáva šafran, ktorý syru dodáva charakteristickú žltú farbu. Táto farba je ďalšou špecifickosťou popri špeciálnej aróme, ktorá pochádza z krmovín rastúcich v danej oblasti. Ich aróma, ktorá je daná prirodzene sa vyskytujúcimi látkami alebo „terpénmi“, prechádza v nezmenenej podobe do mlieka a potom do syra, ktorý sa z neho vyrába.

Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a kvalitou alebo vlastnosťami výrobku (v prípade CHOP) alebo špecifickou kvalitou, dobrou povesťou alebo inou vlastnosťou výrobku (v prípade CHZO):

Charakteristickou vlastnosťou syra „Piacentinu Ennese“ je jeho rovnomerne žltá farba, ktorú získava zo šafranu rastúceho v oblasti produkcie a ktorý sa pridáva do mlieka počas výroby. O kvalite šafranu, ktorý sa používa, svedčí vysoký obsah krocínu a pikrokrocínu. To umožnilo zaradiť enneský šafran do I a II kategórie kvality a jeho špecifické aromatické kvality sú príčinou toho, že vôňa finálneho výrobku je intenzívnejšia a charakteristickejšia. Oblasť Enna je vďaka neprítomnosti priemyslu zelenou oázou bez znečistenia, ktorá zvyšuje ekologickú hodnotu spojenú s poľnohospodárskymi a pastierskymi činnosťami. Chov oviec vrátane produkcie ovčieho mlieka patrí medzi odvetvia s najnižším vplyvom na životné prostredie. Vďaka orografii a subkontinentálnemu podnebiu oblasti produkcie majú pastviny kvalitatívne a kvantitatívne osobitné vlastnosti. Prevažne ílovité, piesčité a stredne zhutnené hnedozeme, ktoré sa nachádzajú 400 až 800 m nad morom, sú priaznivé pre pastviny s osobitným aromatickým profilom, ktorý je výsledkom prirodzene sa vyskytujúcich látok rastlinného pôvodu, ako sú „terpény“, ktoré prechádzajú v nezmenenej podobe z krmovín do mlieka a potom do syra, ktorý sa z neho vyrába. V syre „Piacentinu Ennese“ sa našla prítomnosť konkrétneho terpénu „a-terpineolu“. Pochádza výlučne z látok na pastvinách v oblasti Enna, ktoré dodávajú výrobku výnimočnú a zvláštnu arómu. Dávny pôvod výroby syra v oblasti Enna spolu s tradičnou výrobou ovčieho mlieka a prítomnosťou pestovaného aj divého šafranu dodáva dôveryhodnosť všetkým vysvetleniam starých výrobcov syra, ktorý v jeho súvislosti používali výraz „piacentinu“. Podľa týchto priamych zdrojov odkazuje uvedený výraz na príjemné vlastnosti syra, a síce na príjemnú príchuť, ktorá nie je, aj vďaka prítomnosti šafranu, príliš pikantná. Pôvod slova pochádza z miestneho idiómu: slovo „piacentinu“ zo sicílskeho „piacenti“ alebo „príjemný“ odkazuje na „príjemnú vlastnosť“. Tento termín je zaznamenaný v starých textoch, ako je napríklad *Le Venti Giornate dell'Agricoltura e dei Piaceri della Villa* (Dvadsať dní poľnohospodárstva a radostí mesta) pochádzajúci zo 16. storočia, v ktorom sa odkazuje na metódu solenia a pridávanie šafranu, aby syr získal viac farby.

Ďalej sa uvádza v texte *La Sicilia Passeggiata* (Prechádzky po Sicílii) od Maju zo 17. storočia a nachádza sa dokonca aj v starej legende, v ktorej vystupuje Roger I. Sicílsky (*Ruggero il Normanno*). Ten, obávajúc sa o duševné zdravie svojej manželky, ktorá trpela depresiou, ale mala takisto veľkú chuť na syr, požiadal svojich výrobcov syra, aby mu vyrobili syr s čarovnými vlastnosťami. Tu vznikol nápad pridať do mlieka za hrsť *Crocus sativus* známemu pre svoje stimulačné a energiu dodávajúce vlastnosti. Výroba tohto syra pokračovala počas ďalších storočí a pokračuje dodnes stávajúc sa neodškriepiteľnou a exkluzívnou súčasťou národného, kultúrneho a výrobného dedičstva, pričom Enna predstavuje pre výrobu tohto syra jedinečnú oblasť.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie výrobku

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