Objava obvestila o odobreni standardni spremembi specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/3227)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Piacentinu Ennese“

EU št.: PDO-IT-0646-AM01 – 31.3.2025

1. **Ime proizvoda**

„Piacentinu Ennese“

2. **Vrsta geografske označbe**

☒ Zaščitena označba porekla (ZOP)

☐ Zaščitena geografska označba (ZGO)

☐ Geografska označba (GO)

3. **Sektor**

☒ Kmetijski proizvodi

☐ Vina

☐ Žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Italija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

MASAF (ministrstvo za kmetijstvo, prehransko suverenost in gozdarstvo)

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Spremembe spadajo v opredelitev standardne spremembe, saj ne vključujejo spremembe imena ali uporabe imena, ne morejo izničiti povezave z geografskim območjem iz enotnega dokumenta in ne vključujejo dodatnih omejitev za trženje proizvoda.

7. **Opis odobrenih sprememb**

1. *Ta sprememba se nanaša na člen 2 specifikacije proizvoda in točko 3.2 enotnega dokumenta o opisu proizvoda*

Natančneje, sprememba se nanaša na višino oboda in premer ravne ploskve hlebca.

Novo besedilo:

„Višina oboda: 11–15 cm, z najmanjšim premerom ravnih ploskev […] 20 cm. Sir dobi obliko po košarah iz ločja.“

([1]) Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Velikost sira je bila zmanjšana, zato da sta izpolnjeni dve glavni zahtevi:

obrtniškim sirarjem omogočiti večjo prožnost, da bi lahko proizvodnjo sira prilagodili količinam pridobljenega mleka, in se učinkoviteje odzivati na povpraševanje na trgu po manjših sirih.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

2. *Ta sprememba se nanaša na člen 5 specifikacije proizvoda in točko 3.3 enotnega dokumenta o krmi*

Novo besedilo:

„Dovoljeno je dodatno krmljenje z žitnim zrnjem, stročnicami in enostavnimi ali sestavljenimi krmnimi koncentrati."

Prepoved GSO je bila črtana.

V zadnjih letih se je izkazalo, da je to omejitev zelo težko upoštevati in da proizvajalce zelo obremenjuje.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

3. *Ta sprememba se nanaša na člen 3 specifikacije proizvoda in točko 4 enotnega dokumenta o opredeljenem geografskem območju*

Sprememba se nanaša na razširitev geografskega območja na celotno pokrajino Enna.

Novo besedilo:

„Območje proizvodnje mleka, sirarstva in zorenja za sir ‚Piacentinu Ennese' zajema celotno upravno pokrajino Enna, kjer že od nekdaj redijo ovce avtohtonih pasem, ki se prehranjujejo na naravnih pašnikih ali na pašnikih s kulturami lokalnih ekotipov, in kjer že stoletja uspeva žafran."

V zadnjih letih so zahtevke vložili številni mladi podjetniki iz občin, v katerih je ta proizvodnja tradicionalna, pa ob registraciji kljub temu niso bile vključene, saj ni nihče pokazal zanimanja, da bi bil del opredeljenega geografskega območja.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

4. *Ta sprememba se nanaša na člen 8 specifikacije proizvoda in točko 3.5 enotnega dokumenta*

Novo besedilo:

„Proizvod se lahko prodaja cel ali v kosih.

Kosi sira ‚Piacentinu Ennese' se pridobivajo izključno z rezanjem že certificiranih sirov. Pakiranje na kose razrezanega sira ‚Piacentinu Ennese' mora potekati v skladu z ustreznimi predpisi, vsekakor pa tako, da se ne spremenijo rok uporabnosti sira niti njegove organoleptične lastnosti."

Ta zahteva je bila dodana, da se pojasnijo pogoji, pod katerimi poteka rezanje na kose, in preprečijo ugovori med preverjanjem.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

5. *Sprememba se nanaša na člen 8 specifikacije proizvoda in točko 3.6 enotnega dokumenta o označevanju proizvoda*

Slika logotipa, ki je bila vključena le v specifikacijo proizvoda, je bila vključena tudi v enotni dokument, da bi se dokumenta uskladila, dodan pa je bil še naslednji stavek:

„Na embalaži je etiketa z identifikacijsko oznako, ki označuje celotni sir ali kose, če je sir razrezan."

Zaradi tega dodatka bodo potrošniki hitro prepoznali proizvod, preverjanje pa bo učinkovitejše.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

„Piacentinu Ennese“

EU št.: PDO-IT-0646-AM01 – 31.3.2025

ZOP (X) ZGO ( )

1. **Ime (ZOP ali ZGO)**

„Piacentinu Ennese“

2. **Država članica ali tretja država**

Italija

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1 *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 04 – MLEČNI PROIZVODI; PTIČJA JAJCA; NARAVNI MED; UŽITNI PROIZVODI ŽIVALSKEGA IZVORA, KI NISO NAVEDENI ALI ZAJETI NA DRUGEM MESTU

0406 – Sir in skuta

3.2 *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

Sir z zaščiteno označbo porekla „Piacentinu Ennese“ je trdi sir iz stisnjenega testa, ki se proizvaja iz surovega polnomastnega ovčjega mleka z naravno kislostjo od fermentacije. Mleko dajejo avtohtone sicilijanske pasme ovc comisana, pinzirita, valle del belice in njihovi križanci. Ob sprostitvi na trg ima proizvod naslednje fizične lastnosti. Oblika: valjasta z rahlo izboklim ali skoraj ravnim obodom in ravnima ali rahlo vboklima ploskvama. Mere: 11–15 cm; premer ploskev 18–20 cm. Sir dobi obliko po košarah iz ločja. Teža: 3,5–4,5 kg. Zunanji videz: skorja bolj ali manj izrazite rumene barve, ki jo daje žafran, vidni so odtisi košar iz ločja. Skorja je lahko premazana z oljem ali oljnato usedlino, njena debelina pa ne sme presegati 5 mm. Videz sredice: testo bolj ali manj izrazite enotno rumene barve. Luknjičavost: dovoljena je zelo rahla luknjičavost. Videz testa: gladko nezrnato. Prepustnost vlage: zelo nizka. Organoleptične lastnosti: nežen vonj z rahlo aromo po žafranu, komaj zaznavna slanost, rahla pikantnost v prvih mesecih zorenja, ki se pozneje navadno poveča. Kemične lastnosti: maščobe: najnižja vsebnost v suhi snovi je 40 %, beljakovine: najnižja vsebnost v suhi snovi je 35 %, sol (NaCl): najnižja vsebnost v suhi snovi je 5 %, vrednost pH: 4,80–5,70. „Piacentinu Ennese“ mora zoreti vsaj 60 dni od dneva proizvodnje. Zori v hladnih prostorih z majhnimi odprtinami, ki omogočajo zmerno prezračevanje, ali v skladiščih s temperaturami med 8 in 10 °C ter relativno vlago med 70 in 80 %.

3.3 *Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)*

Ovce se prehranjujejo s svežo krmo, senom in slamo z naravnih pašnikov in/ali krmo, ki se pridela na opredeljenem območju proizvodnje, ter s strniščnim žitom in rastlinskimi stranskimi proizvodi, kot so opunicijevi filokladiji in oljčne vejice od zimskega obrezovanja, ki so ravno tako z območja proizvodnje. Črede ovc se pasejo večji del leta. Omejevanje pašnje je dovoljeno le, če bi lahko okoljske, podnebne in sanitarne razmere negativno vplivale na kakovost sveže krme in/ali mleka.

Dovoljena je uporaba dodatkov v obliki žitnih zrn, stročnic in enostavnih ali sestavljenih krmnih koncentratov. Dodatna krma se ovcam da le v tistih zimskih dneh, ko se ne morejo pasti.

Mleko: polnomastno surovo ovčje mleko z naravno kislostjo od fermentacije in s pH med 6,5 in 6,8, ki ga dajejo avtohtone sicilijanske pasme ovc comisana, pinzirita in valle del belice ter njihovi križanci. Ovce se vzrejajo na območju proizvodnje.

Sirilo: siriščnik jagenjčkov ali kozličkov, vzrejenih na območju proizvodnje.

Žafran (*Crocus sativus*): pridelan na območju proizvodnje. Žafran je kultura, ki se zelo dobro prilagaja na pridelovalne razmere na Siciliji. Značilne okoljske razmere v pokrajini Enna so optimalne za proizvodnjo kakovostnega žafrana z visoko vsebnostjo krocina in pirokrocina. Na podlagi teh lastnosti se žafran iz pokrajine Enna uvršča v I. in II. kakovostni razred, zaradi posebnih aromatičnih sestavin pa je aroma končnega proizvoda toliko bolj izrazita in značilna.

Črni poper (*Piper nigrum*): siru „Piacentinu Ennese“ se doda črni poper v zrnju. Preden se doda siru, se nekaj sekund obdeluje z vročo vodo temperature nad 80 °C.

Sol (NaCl): za proizvodnjo „Piacentinu Ennese“ se uporablja grobo mleta sol. Biti mora popolnoma bela.

3.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Vzreja drobnice, proizvodnja in zorenje sira so faze proizvodnega postopka, ki morajo potekati na območju proizvodnje.

3.5 *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Proizvod se lahko prodaja cel ali v kosih.

Kosi sira „Piacentinu Ennese“ se pridobivajo izključno z rezanjem že certificiranih sirov. Pakiranje na kose razrezanega ali naribanega sira „Piacentinu Ennese“ mora potekati v skladu z ustreznimi predpisi, vsekakor pa tako, da se ne spremenijo rok uporabnosti sira niti njegove organoleptične lastnosti.

3.6 *Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Sir se identifikacijsko označi s kazeinsko nalepko in etiketo.

Kazeinska nalepka z napisom „Piacentinu Ennese“ in identifikacijsko oznako hlebca se namesti med oblikovanjem in stiskanjem sira.

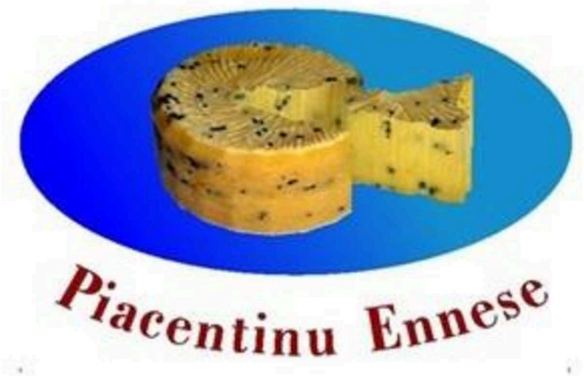
Na etiketi hlebcev sira „Piacentinu Ennese“ mora biti poleg grafičnega simbola EU in z njim povezanih navedb ter informacij, ki jih zahtevajo predpisi, navedeno naslednje:

ime „Piacentinu Ennese“, za katerim je kratica ZOP, oboje v črkah, ki so večje od črk vseh drugih navedb,

ime, naziv, naslov proizvajalca in/ali podjetja za pakiranje

ter logotip.

Ta je sestavljen iz elipse, pod katero je od leve proti desni napis „Piacentinu Ennese“. V elipsi je upodobljen cel hlebec sira „Piacentinu Ennese“ z zrni popra. Od hlebca je odrezana rezina v obliki Sicilije.



Na embalaži je etiketa z identifikacijsko oznako, ki označuje celotni sir ali kose, če je sir razrezan.

4. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Območje proizvodnje mleka, sirarstva in zorenja za sir „Piacentinu Ennese“ zajema celotno upravno pokrajino Enna, kjer že od nekdaj redijo ovce avtohtonih pasem, ki se prehranjujejo na naravnih pašnikih ali na pašnikih s kulturami lokalnih ekotipov, in kjer že stoletja uspeva žafran.

5. **Povezava z geografskim območjem**

Posebnost geografskega območja

Hriboviti svet območja proizvodnje sira „Piacentinu Ennese“ in njegova oddaljenost od morja, zaradi katere ima omiljeno celinsko podnebje, določajo posebno kakovost in količino krme ter njeno razpoložljivost v različnih letnih časih. Na območju proizvodnje z bolj ali manj položnimi pobočji je značilna rjava prst, izredno primerna za proizvodnjo krme. Pašna zemljišča so na nadmorski višini od 400 do 800 metrov. Floro naravnih pašnikov sestavljajo predvsem trave in stročnice večinoma lokalnih ekotipov.

Ko se žito požanje, se zasejejo krmne kulture, zlasti grašica, ki se goji v povezavi z ovsom in medenico.

V pokrajini Enna zaradi okoljskih značilnosti dobro uspeva žafran visoke kakovosti.

Posebnosti proizvoda

Sir „Piacentinu Ennese“ zaznamuje značilna enotna rumena barva, ki jo daje žafran, dodan med usirjanjem. Poleg te značilnosti se sir odlikuje po aromi, ki jo dajejo krmne rastline na območju proizvodnje. Značilna aroma nastane zaradi naravno prisotnih snovi, tj. terpenov, ki se nespremenjene prenesejo v mleko in nato v sir.

Vzročna zveza med geografskim območjem in kakovostjo ali lastnostmi proizvoda (pri ZOP) oziroma določeno kakovostjo, slovesom ali drugimi značilnostmi proizvoda (pri ZGO)

Sir „Piacentinu Ennese“ se prepozna po enotno rumeni barvi, ki jo daje žafran z območja proizvodnje, dodan mleku med usirjanjem. Kakovost uporabljenega žafrana dokazujejo velike količine krocina in pirokrocina. Na podlagi teh lastnosti se žafran iz pokrajine Enna uvršča v I. in II. kakovostni razred, zaradi posebnih aromatičnih sestavin pa je aroma končnega proizvoda toliko bolj izrazita in značilna. Ker v pokrajini Enna ni industrije, je območje proizvodnje nedotaknjena zelena oaza, kar še povečuje ekološko vrednost kmetijstva in pašništva. Reja ovc, vključno s proizvodnjo ovčjega mleka, ima zelo majhen vpliv na okolje. Hriboviti svet območja proizvodnje sira in vpliv omiljenega celinskega podnebja dajejo krmi posebno kakovost in uravnavajo njeno količino. Rjava glinena ali peščena ter srednje globoka prst na nadmorski višini od 400 do 800 metrov je idealna za gojenje krme značilne arome, ki jo dajejo naravno prisotne rastlinske snovi, kot so terpeni, ki se nespremenjene prenesejo iz krmnih rastlin v mleko in nato sir. V siru „Piacentinu Ennese“ so odkrili posebno vrsto terpena α-terpineol, ki nastaja samo iz snovi, prisotnih v krmnih rastlinah v tej pokrajini. Zaradi teh snovi ima proizvod edinstveno aromo. Starodavni izvor sirarstva v pokrajini Enna, povezan s tradicionalno proizvodnjo ovčjega mleka ter prisotnostjo divjega in gojenega žafrana, pomaga razumeti izraz *piacentinu*, kakor ga razlagajo najstarejši proizvajalci. Po neposrednih pričevanjih naj bi se ta izraz nanašal na prijetnost proizvoda. Sir „Piacentinu Ennese“ je namreč prijetnega in nežnega okusa, ki ga med drugim daje žafran. Izvor imena naj bi bil idiomatski: *piacentinu* izvira iz sicilijanskega *piacenti*, ki pomeni prijeten, všečen. O prijetnosti sira in njegovem imenu pričajo stara besedila, kot je delo *Le venti giornate dell'agricoltura e dei piaceri della villa* (Dvajset dni kmetijstva in užitkov podeželja) iz 16. stoletja, v katerem se omenjata postopek soljenja sira in dodajanje žafrana za obarvanje sira, ali delo *La Sicilia passeggiata* (Sprehodi po Siciliji) avtorja F. A. Maje iz 17. stoletja. O siru govori tudi stara legenda, v kateri normanski kralj Sicilije Rogerij, zaskrbljen zaradi

depresivnega počutja svoje žene, ki pa obožuje sir, naroči sirarjem, naj naredijo sir s čudežnimi lastnostmi. Tako naj bi začeli v sirišče dodajati ščepec žafrana zaradi njegovega poživilnega učinka. Proizvodnja sira „Piacentinu Ennese“ se je ohranila do današnjih dni in je nedvomno del edinstvene zgodovinsko-kulturne in proizvodne dediščine pokrajine Enna.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

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