Europeiska unionens officiella tidning

SV
C-serien

C/2025/3227

11.6.2025

# Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/3227)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

**(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)**

**”Piacentinu Ennese”**

**EU-nr: PDO-IT-0646-AM01 – 31.3.2025**

1. **Produktens namn**

”Piacentinu Ennese”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☒ Skyddad ursprungsbeteckning (SUB)

☐ Skyddad geografisk beteckning (SGB)

☐ Geografisk beteckning (GB)

3. **Sektor**

☒ Jordbruksprodukter

☐ Vin

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Italien

5. **Myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Masaf (ministeriet för jordbruk, livsmedelssuveränitet och skogsbruk)

6. **Klassificering som standardändring**

Ändringarna omfattas av definitionen av en standardändring eftersom de inte innebär en ändring av namnet eller av användningen av namnet, inte innebär en risk för att det samband med det geografiska området som avses i det sammanfattande dokumentet inte längre uppfylls, samt inte innebär några ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

1. *Denna ändring rör artikel 2 i produktspecifikationen och punkt 3.2 i det sammanfattande dokumentet om beskrivningen av produkten*

Mer specifikt avser ändringen kantens höjd och diametern på ostens plana yta.

Ny version:

”Kantens höjd: minst 11 cm och högst 15 cm, med en diameter på [...] 20 cm för de plana ytorna, som fås genom användning av en videkorg.”

[1] Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Ostens storlek har minskats för att uppfylla två huvudsakliga krav:

Att ge icke-industriella osttillverkare större flexibilitet att anpassa ostproduktionen till mängden mjölk som produceras och att på ett effektivare sätt tillgodose efterfrågan på mindre ostar på marknaden.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

2. *Denna ändring rör artikel 5 i produktspecifikationen och punkt 3.3 i det sammanfattande dokumentet om livsmedel*

Ny version:

”Detta får kompletteras med sädeskorn, grönsaker och rent eller blandat kraftfoder.”

Förbudet mot genetiskt modifierade organismer har tagits bort.

Under de senaste åren har denna begränsning visat sig vara mycket svår att efterleva och mycket betungande för producenterna.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

3. *Denna ändring rör artikel 3 i produktspecifikationen och punkt 4 i det sammanfattande dokumentet om det avgränsade geografiska området*

Ändringen avser utvidgningen av det geografiska området till att omfatta hela provinsen Enna.

Ny version:

”Området för mjölkproduktionen, osttillverkningen och lagringen av ’Piacentinu Ennese’ omfattar hela den administrativa provinsen Enna där får av inhemska raser som utfodras med naturligt eller odlat bete med lokala ekotyper traditionellt har fötts upp och där saffran odlas sedan århundraden tillbaka.”

Under de senaste åren har det kommit ansökningar från många unga företagare i kommuner som, trots att de har en tradition av att tillverka denna ost, inte togs med vid registreringstillfället eftersom ingen av dem visade intresse för att ingå i det avgränsade geografiska området.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

4. *Denna ändring rör artikel 8 i produktspecifikationen och punkt 3.5 i det sammanfattande dokumentet*

Ny version:

”Produkten får säljas hel eller i delar.

Delar av ’Piacentinu Ennese’ produceras uteslutande genom att ost som redan har certifierats skärs upp. Förpackningen av ’Piacentinu Ennese’ i delad form måste ske i enlighet med tillämpliga bestämmelser och i alla händelser på ett sätt som inte försämrar ostens hållbarhet eller organoleptiska egenskaper.”

Detta krav har lagts till för att klargöra villkoren för att dela osten och för att undvika invändningar vid kontroller.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

5. *Ändring av artikel 8 i produktspecifikationen och punkt 3.6 i det sammanfattande dokumentet om märkningen av produkten*

Bilden av den logotyp som endast ingår i produktspecifikationen har lagts till i det sammanfattande dokumentet för att anpassa de två dokumenten till varandra och följande mening har lagts till:

”Förpackningen är försedd med en etikett med en identifieringskod för hela eller delar av osten om den är delad.”

Detta tillägg kommer att göra det möjligt för konsumenterna att snabbt identifiera produkten och göra kontrollerna mer effektiva.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

**”Piacentinu Ennese”**

**EU-nr: PDO-IT-0646-AM01 – 31.3.2025**

**SUB (X) SGB ( )**

1. **Namn (på SUB eller SGB)**

”Piacentinu Ennese”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Italien

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1 *KN-nummer*

— 04 – MEJERIPRODUKTER; FÅGELÄGG; NATURLIG HONUNG; ÄTBARA PRODUKTER AV ANIMALISKT URSPRUNG, INTE NÄMNDA ELLER INBEGRIPNA NÅGON ANNANSTANS

0406 – Ost och ostmassa

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

Den skyddade ursprungsbeteckningen ”Piacentinu Ennese” avser en ost med kompakt, pressad ostmassa som framställs av obehandlad helfet fårmjölk med naturlig syra som fås från de lokala sicilianska fårraserna Comisana, Pinzirita och Valle del Belice samt korsningar mellan dessa. När osten säljs har den följande fysiska egenskaper: Form: cylindrisk med något konkav eller nästan rak kant, slät eller något konkav yta. Dimensioner: minst 11 cm och högst 15 cm, med en diameter på 18–20 cm för ytorna, som fås genom användning av en videkorg. Vikt: 3,5–4,5 kg. Yttre utseende: högst 5 mm tjock skorpa som är mer eller mindre intensivt gul till färgen på grund av tillsatsen av saffran och bär märken av korgen samt kan vara täckt eller fläckad av olja. Inre utseende: slätt och inte kornigt innanmäte med homogent gul färg som är mer eller mindre intensiv, eventuellt med mycket små hål. Utsvettning: lätt eller obefintlig. Organoleptiska egenskaper: utsökt doft med lätt inslag av saffran; knappt märkbar saltsmak; något skarp smak under de första mognadsmånaderna som sedan blir mer utpräglad. Kemiska egenskaper Fetthalt: minst 40 % i torrsubstansen. Proteinhalt: minst 35 % i torrsubstansen. Salt (NaCl): högst 5 % i torrsubstansen. pH-värde: 4,80–5,70. ”Piacentinu Ennese” lagras i minst 60 dagar räknat från produktionsdagen. Mognadslagringen ska ske i en sval lokal med små öppningar som medger en lätt ventilation eller i ett lager där temperaturen är 8–10 °C och den relativa luftfuktigheten 70–80 %.

3.3 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

Fåren utfodras med färskt foder, hö och halm som kommer från naturlig gräsmark och/eller har producerats i det avgränsade produktionsområdet samt även med strå och andra vegetabiliska biprodukter: fyllokladier från fikonkaktus eller blad från vinterbeskärningen av olivträd, också från produktionsområdet. Besättningarna går vanligtvis på bete en stor del av året. Betet kan begränsas när miljö-, klimat- och hälsoförhållandena riskerar att påverka det färska fodrets och/eller mjölkens kvalitet negativt.

Födan kan kompletteras med spannmål, baljväxter och enkelt eller sammansatt kraftfoder. Sådant tillskott får endast ges till besättningarna under vintern, när djuren inte kan beta.

Mjölk: obehandlad helfet fårmjölk med naturlig syra, med ett pH-värde på 6,5–6,8, som fås från de lokala sicilianska fårraserna Comisana, Pinzirita och Valle del Belice (och korsningar mellan dessa) som föds upp i produktionsområdet.

Löpe: i viskös form, från lamm eller killingar som föds upp i produktionsområdet.

Saffran (*Crocus sativus*): framställd i produktionsområdet. Saffran är en gröda som lämpar sig särskilt väl för den sicilianska odlingsmiljön. De miljöförhållanden som är typiska för Enna lämpar sig för produktion av saffran av hög kvalitet, vilket den höga halten av crocin och picrocrocin vittnar om. Med dessa parametrar som grund har saffran från Enna klassificerats i kvalitetskategorierna I och II. De specifika aromämnena ger slutprodukten en intensivare och karakteristisk doft.

Svartpeppar (*Piper nigrum*): hel svartpeppar tillsätts ”Piacentinu Ennese”. Svartpepparkornen ska behandlas med varmt vatten (minst 80 °C) i några sekunder innan de tillsätts osten.

Salt (NaCl): grovt salt används. Det salt som används vid framställning av ”Piacentinu Ennese” ska vara helt vitt.

3.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

De steg i produktionsprocessen som måste äga rum i produktionsområdet är djurhållningen, kaseiniseringen och mognadslagringen.

3.5 *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

Produkten får säljas hel eller i delar.

Delar av ”Piacentinu Ennese” framställs uteslutande genom att ost som redan har certifierats skärs upp. Förpackningen av ”Piacentinu Ennese” i delad form måste ske i enlighet med tillämpliga bestämmelser och i alla händelser på ett sätt som inte försämrar ostens hållbarhet eller organoleptiska egenskaper.

3.6 *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

Osten identifieras med hjälp av en kaseinplatta på vilken en etikett fästs.

Kaseinplattan, med beteckningen ”Piacentinu Ennese” och koderna för identifiering av den hela osten, sätts på plats i samband med formningen och pressningen.

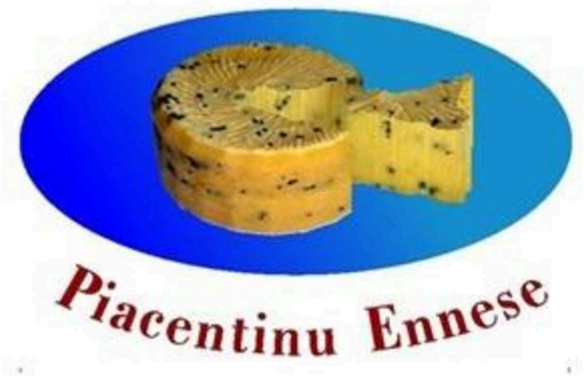
Den etikett som fästs på ostar med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Piacentinu Ennese” måste förutom EU-logotypen och de föreskrivna beteckningarna och uppgifterna innehålla följande angivelser, med tydliga och läsliga tryckbokstäver:

”Piacentinu Ennese” och bokstäverna ”DOP” (SUB) med en större storlek än för någon annan formulering.

Producentens och/eller förpackningsföretagets namn, företagsnamn och adress.

Logotypen.

Logotypen består av konturerna av en ellips med beteckningen ”Piacentinu Ennese” på en och samma rad längst ned som är utskriven från vänster till höger. I den inre delen finns en bild av en hel ”Piacentinu Ennese” med pepparkorn och en ostskiva formad som Sicilien.



Förpackningen är försedd med en etikett med en identifieringskod för hela osten eller delar av osten om den är delad.

4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Mjölkproduktionen, osttillverkningen och lagringsområdet för ”Piacentinu Ennese” omfattar hela den administrativa provinsen Enna där får av inhemska raser som utfodras med naturligt eller odlat bete med lokala ekotyper traditionellt har fötts upp och där saffran odlas sedan århundraden tillbaka.

5. **Samband med det geografiska området**

Det geografiska områdets särskilda egenskaper:

Tack vare den bergiga terrängen och de subkontinentala klimatförhållandena som beror på avståndet från havet lämpar sig produktionsområdet för produktion av foder med särskilda egenskaper i fråga om kvantitet och kvalitet. Produktionen pågår året runt. Den bedrivs i ett område som kännetecknas av brunjordar som är mycket väl lämpade för foderodling, med mer eller mindre branta sluttningar. Höjden är 400–800 meter över havet. Den naturliga betesfloran tillhandahåller foderarter av gräs- och baljväxter, och de lokala ekotyperna dominerar.

De foderväxter som odlas efter vete utgörs ofta av lokala ekotyper av vicker, som odlas tillsammans med havre och esparsett.

De typiska miljöförhållandena i provinsen Enna lämpar sig också för odling av saffran i stora kvantiteter.

Produktens särskilda egenskaper:

”Piacentinu Ennese” kännetecknas framför allt av tillsatsen av saffran i mjölken under kaseiniseringen, vilket ger osten dess homogent gula färg. Till detta kommer en mycket särpräglad arom som härrör från traktens fodergrödor, vars aromatiska profil, som bestäms av de naturliga förekommande terpenerna, övergår i mjölken och därefter i osten.

Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten (för SGB)

Det som särskilt kännetecknar ”Piacentinu Ennese” är den homogent gula färgen som kommer från saffran som framställs i området och tillsätts mjölken under kaseiniseringen. Den höga halten av crocin och picrocrocin i det saffran som används är kännetecknande för den höga kvaliteten. Med dessa parametrar som grund har saffran från Enna klassificerats i kvalitetskategorierna I och II. De specifika aromämnena ger slutprodukten en intensivare och karakteristisk doft. Eftersom få industrier lokaliserats till området utgör provinsen Enna en grönskande oas utan föroreningar – detta bidrar till att framhäva det miljövärde som förknippas med jordbruket och djurhållningen. Sektorn för fåruppfödning, som innefattar fårmjölksproduktion, är en av de sektorer som har minst miljöpåverkan. Tack vare reliefen och de subkontinentala klimatförhållandena lämpar sig produktionsområdet för produktion av foder med särskilda egenskaper i fråga om kvantitet och kvalitet. Brunjordarna, som är belägna på en höjd av 400–800 meter över havet, utgörs av sandig, medelgrovkornig lerjord. De lämpar sig för odling av foderarter med en särskild aromatisk profil som bestäms av naturliga växtämnen, terpener, som övergår i mjölken och därefter i osten. I ”Piacentinu Ennese” har man hittat en särskild terpen (aterponeolo) som bara finns i de foderarter som förekommer i provinsen Enna och som ger produkten dess särpräglade, unika arom. Det gamla ursprunget för osttillverkningen i provinsen Enna, som hänger samman med den traditionella produktionen av fårmjölk och förekomsten av vild och odlad saffran, tycks bekräfta den förklaring av termen ”piacentinu” som de äldsta producenterna gett. Det vittnas om att termen är en hänvisning till den angenäma karaktär som tillsatsen av saffran ger denna milt smakande produkt. Det handlar alltså om ett idiomatiskt ursprung: ”piacentinu” av det sicilianska ordet ”piacenti”, dvs. ”angenäm”. Belägg för den ”angenäma” karaktären och för beteckningen ”piacentinu” finns i gamla texter som *Le Venti Giornate dell'Agricoltura e dei Piaceri della Villa* (20 dagar av jordbruk och njutning i staden), som daterar sig till 1500-talet. Där nämns också metoderna med saltning och tillsättning av saffran för att ge osten en intensivare färg. Ytterligare belägg

finns i *La Sicilia Passeggiata* av Maja från 1600-talet och i en gammal sägen om Roger Normanden, som oroade sig för sin hustrus psykiska hälsa. Hustrun var djupt deprimerad men en stor ostkonsument, och han ska därför ha bett sina osttillverkare att ta fram en produkt med undergörande egenskaper. I det sammanhanget uppstod idén att tillsätta en näve *Crocus sativus*, känd för sina uppiggande och energigivande egenskaper, till löpen. Framställningen av denna ost har fortsatt genom århundradena fram till i dag och utgör ett oemotsägligt och unikt historiskt och kulturellt arv för produktionsverksamheten i provinsen Enna.

**Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen**

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