

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2010/C 164/10)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„PIACENTINU ENNESE”

NR WE: IT-PDO-0005-0646-25.09.2007

ChOG () ChNP (X)

1. **Nazwa:**

„Piacentinu Ennese”

2. **Państwo członkowskie lub kraj trzeci:**

Włochy

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:**3.1. *Rodzaj produktu (zgodnie z załącznikiem III):*

Klasa 1.3: Sery.

3.2. *Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:*

Produkt objęty chronioną nazwą pochodzenia „Piacentinu Ennese” to ser z masy zbitej, prasowanej otrzymywany z pełnego mleka owczego, surowego o naturalnej kwasowości fermentacyjnej, pochodzącego od owiec autochtonicznych ras sycylijskich *Comisana*, *Pinzirita*, *Valle del Belice* i ich krzyżówek. W momencie wprowadzenia do obrotu ser posiada następujące cechy fizyczne: kształt – cylindryczny, brzeg lekko wypukły lub niemal płaski; powierzchnia płaska lub lekko wklęsła. Wymiary: wysokość nie mniej niż 14 cm i nie więcej niż 15 cm, średnica kręgu nie mniej niż 20 cm i nie więcej niż 21 cm, uzyskiwane są dzięki zastosowaniu koszy z sitowia. Waga: od 3,5 do 4,5 kg. Wygląd zewnętrzny: skórka barwy żółtej mniej lub bardziej intensywnej ze względu na zawartość szafranu; na kręgu odbite są ślady kosza, może być pokryty oliwą lub nalotem z oliwy; grubość skórki nie może przekraczać 5 mm. Wygląd masy wewnętrznej: masa o jednorodnej barwie żółtej mniej lub bardziej intensywnej. Pęcherze powietrza: dopuszcza się występowanie niewielkich pęcherzy powietrza. Wygląd masy: gładka bez grudek. Przesiakiwanie: brak lub bardzo niewielkie. Cechy organoleptyczne: zapach delikatny z lekkim aromatem szafranu; słoność ledwie wyczuwalna; lekka pikantność w pierwszych miesiącach dojrzewania, z czasem staje się bardziej intensywna. Cechy chemiczne: tłuszcz: minimalna zawartość w suchej masie 40 %; białko: minimalna zawartość w suchej masie 35 %; sól (NaCl): maksymalna zawartość w suchej masie 5 %; pH: od 4,8 do 5,7. Okres sezonowania „Piacentinu Ennese” wynosi nie mniej niż 60 dni od daty produkcji. Sezonowanie musi odbywać się w chłodnych pomieszczeniach z niewielkimi otworami, aby zachodziła w nich umiarkowana wentylacja lub w magazynach, w których temperatura wynosi od 8 do 10 °C, a wilgotność względna od 70 do 80 %.

(1) Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):

Mleko: pełne owcze, surowe o naturalnej kwasowości fermentacyjnej, pH 6,5–6,8 pochodzące od owiec autochtonicznych ras sycylijskich *Comisana*, *Pinzirita*, *Valle del Belice* i ich krzyżówek, hodowanych na określonym obszarze produkcji.

Podpuszczka: jagnięca lub kozia w paście: pochodząca od jagniąt lub kozłąt hodowanych na obszarze produkcji.

Szafran (*Crocus sativus*): produkowany na określonym obszarze produkcji. Szafran jest rośliną, która ma doskonałe zdolności przystosowywania się do sycylijskiego środowiska upraw. Warunki środowiskowe typowe dla regionu miasta Enna sprzyjają produkcji „szafranu wysokiej jakości”, o czym świadczy wysoka zawartość krocyny i pikrokrocyny. Dzięki tym parametrom możliwe stało się zaklasyfikowanie ennejskiego szafranu do I i II kategorii jakościowej, a jego specyficzne składniki aromatyczne sprawiają, że bukiet produktu końcowego jest bardziej intensywny i charakterystyczny.

Pieprz czarny (*Piper nigrum*): do sera „Piacentinu Ennese” dodaje się pieprz czarny cały. Ziarna pieprzu czarnego należy na kilka sekund zanurzyć w gorącej wodzie (o temperaturze powyżej 80 °C) przed dodaniem do masy serowej.

Sól (NaCl): stosuje się sól gruboziarnistą. Sól stosowana do produkcji „Piacentinu Ennese” musi być doskonale biała.

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):

Owce są żywione paszą świeżą, sianem i słomą otrzymaną z naturalnych lub uprawianych łąk znajdujących się na określonym obszarze produkcji, zbożami ze ściernisk i podproduktami roślinnymi: kładodia opuncji figowej czy uzyskane z przycinania w okresie zimowym gałęzie drzew oliwnych również pochodzących z określonego obszaru produkcji. Zwyczajowo trzoda wypasana jest na pastwiskach przez większą część roku. Ograniczenie wypasu dopuszczalne jest w przypadku, gdy warunki środowiskowe, klimatyczne i sanitarne mogłyby wpłynąć negatywnie na jakość paszy świeżej lub mleka.

Dopuszcza się uzupełnienie paszy ziarnami zbóż, roślinami strączkowymi i koncentratami paszowymi jedno- lub wieloskładnikowymi niemodyfikowanymi genetycznie. Dodatki uzupełniające podaje się owcom tylko w te zimowe dni, w czasie których zwierzęta nie mogą być wypasane.

3.5. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:

Hodowla zwierząt, produkcja sera i sezonowanie są tymi etapami produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:

—

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

Oznakowanie identyfikujące ser to płytki kazeinowa i etykieta.

Płytki kazeinowa zawierająca napis „Piacentinu Ennese” i kody identyfikacyjne kręgu nakładana jest na etapie formowania i prasowania.

Etykieta naklejana na kręgi sera „Piacentinu Ennese” zawiera obowiązkowo naniesione czcionką drukowaną wyraźną i czytelną – oprócz wspólnotowego symbolu graficznego i odpowiednich danych i informacji wymaganych przepisami prawa, następujące dodatkowe informacje: nazwę „Piacentinu Ennese” a po niej skrót „DOP” (ChNP) o wymiarach większych niż jakiegokolwiek inne napisy; nazwisko, nazwę, adres przedsiębiorstwa produkującego lub pakującego; logo. Logo składa się z elipsy, poniżej i na zewnątrz której umieszczony jest napis „Piacentinu Ennese” w jednej linii. Wewnątrz elipsy widnieje rysunek kręgu sera „Piacentinu Ennese” z ziarnami pieprzu, z którego wysunięty jest odkrojeny plaster sera o kształcie przypominającym kształt Sycylii.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

Obszar produkcji „Piacentinu Ennese” obejmuje gminy położone w zachodniej części prowincji Enna w regionie Sycylia: Aidone, Assoro, Barrafranca, Calascibetta, Enna, Piazza Armerina, Pietraperzia, Valguarnera, Villarosa, w których tradycyjnie hoduje się owce ras autochtonicznych, wypasane na naturalnych lub uprawianych łąkach, żywiące się lokalnym ekotypami, i gdzie od wieków występuje szafran.

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Charakterystyczne dla obszaru produkcji „Piacentinu Ennese” warunki orograficzne oraz cechy klimatu, który jest subkontynentalny i ukształtowany przez odległość od morza, przyczyniają się do produkcji paszy o szczególnych cechach jakościowo-ilościowych i do jej dostępności w ciągu roku. Produkcja prowadzona jest na terenach charakteryzujących się glebami brunatnymi, wyjątkowo odpowiednimi do produkcji pasz, a ukształtowanie terenu jest łagodnie pochyłe. Obszary te znajdują się na wysokości od 400 do 800 m n.p.m. W skład roślinności naturalnych łąk wchodzi gatunki pastewne roślin trawiających i strączkowych, wśród których przeważają ekotypy lokalne.

Rośliny pastewne obsiewane po zbożach to często lokalne ekotypy wyki, uprawianej razem z owsem i z lespedezą.

Ponadto warunki środowiskowe typowe dla regionu miasta Enna sprzyjają produkcji szafranu wysokiej jakości.

5.2. Specyfika produktu:

Specyfika „Piacentinu Ennese” polega na dodaniu szafranu do mleka w trakcie procesu przekształcania mleka w masę serową, co sprawia, że ser nabiera charakterystycznej jednorodnej żółtej barwy. Ta cecha łączy się ze specyficznym zapachem wynikającym z obecności roślin pastewnych pochodzących z tego obszaru, których charakterystyczny aromat, wynikający z obecności substancji naturalnie obecnych tj. terpenów, przenika niezmiennie do mleka a następnie do wytwarzanego sera.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):

Specyficzną cechą sera „Piacentinu Ennese” jest jednorodna żółta barwa, którą nadaje szafran produkowany na tym terenie, dodawany do mleka w trakcie procesu przekształcania mleka w masę serową. O jakości stosowanego szafranu świadczy wysoka zawartość krocyny i pikrokrocyny. Dzięki tym parametrom możliwe stało się zaklasyfikowanie ennejskiego szafranu do I i II kategorii jakościowej, a jego specyficzne składniki aromatyczne sprawiają, że bukiet produktu końcowego jest bardziej intensywny i charakterystyczny. Ze względu na niewielką liczbę zakładów przemysłowych prowincja Enna stanowi nieskażoną zieloną oazę o dużej wartości ekologicznej dla działalności rolniczej i hodowlanej. System chowu owiec i przetwórstwa mleka owczego jest jedną z branż o najmniejszym wpływie na środowisko. Dzięki warunkom orograficznym obszaru produkcji i cechom panującym tu klimatu typu subkontynentalnego produkowana pasza ma szczególne cechy jakościowo-ilościowe; gleby brunatne położone na wysokości od 400 do 800 m n.p.m., średnio żbite i zawierające glinę i piasek, sprzyjają rozwojowi roślin pastewnych o specyficznym zapachu aromatycznym, wynikającym z naturalnej obecności w roślinach takich substancji, jak terpeny, które przenikają niezmiennie do mleka a następnie do wytwarzanego z niego sera. W „Piacentinu Ennese” stwierdzono obecność specyficznego terpenu, zwanego *aterponeolem*, który pochodzi wyłącznie z roślin pastewnych występujących w prowincji Enna i nadaje produktowi specyficzny i wyjątkowy zapach. Historyczne korzenie działalności serowarskiej w prowincji Enna związane z tradycją produkcji mleka owczego i obecnością szafranu – występującego naturalnie i uprawianego – powodują, że wiarygodne staje się tłumaczenie określenia „piacentinu” nadane przez dawnych producentów. Zgodnie z bezpośrednio świadectwami termin ten związany był z przyjemnością (wł. *piacevolezza*) płynącą z produktu: przyjemnym, nie bardzo ostrym smakiem, który wynika między innymi z dodatku szafranu. Pochodzenie nazwy jest więc idiomatyczne: „piacentinu” pochodzi od słowa z dialektu sycylijskiego „piacenti”, tzn. podobający się, smaczny. Świadectwa o przyjemnym smaku tego sera i o pochodzeniu nazwy „piacentinu” znajdują się również w historycznych tekstach, takich jak „Le venti giornate dell'agricoltura e dei piaceri della villa” z XVI w., w których opisuje się technikę solenia i dodawania szafranu w celu nadania serowi intensywniejszej barwy, lub w „La Sicilia passeggiata” autorstwa Mai z XVII w. czy też w starej legendzie, według której Ruggero il Normanno w trosce o zdrowie psychiczne współmałżonki umęczonej ciężką depresją, a jednocześnie lubiącej sery, poprosił serowarów o przygotowanie sera o właściwościach leczniczych. Stąd narodził się pomysł dodania do masy serowej garści szafranu (*crocus dativus*), znanego ze swoich właściwości stymulujących i pobudzających. Produkcja tego sera kontynuowana jest od wieków po dziś dzień i stanowi bezdyskusyjną i specyficzną spuściznę historyczno-kulturalną i gospodarczą typową wyłącznie dla prowincji Enna.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

Właściwe władze administracyjne wszczęły krajową procedurę sprzeciwu, publikując propozycję uznania chronionej nazwy pochodzenia „Piacentinu Ennese” w *Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej* nr 186 z dnia 11 sierpnia 2007 r.

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji można znaleźć na stronie internetowej:

za pośrednictwem poniższego linku: http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

lub

wchodząc na stronę internetową Ministerstwa polityki rolnej, żywnościowej i leśnej (<http://www.politicheagricole.it>), otwierając zakładkę „Prodotti di Qualità” (po lewej stronie ekranu) a następnie zakładkę „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]”.
