

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda a norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

(2010/C 164/10)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla registrazione a norma dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio ⁽¹⁾. La dichiarazione di opposizione deve pervenire alla Commissione entro un termine di sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

«PIACENTINU ENNESE»

N. CE: IT-PDO-0005-0646-25.09.2007

IGP () DOP (X)

1. Denominazione:

«Piacentinu Ennese»

2. Stato membro o Paese terzo:

Italia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare:**3.1. Tipo di prodotto (Allegato III):**

Classe 1.3: Formaggi.

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di (1):

La Denominazione di Origine Protetta «Piacentinu Ennese» è un formaggio a pasta compatta pressata ottenuto con latte ovino intero, crudo ad acidità naturale di fermentazione, prodotto dalle razze ovine autoctone siciliane Comisana, Pinzirita, Valle del Belice e loro meticci. All'atto della sua immissione al consumo presenta le seguenti caratteristiche fisiche: Forma: cilindrica, con scalzo leggermente convesso o quasi dritto; piatto piano o leggermente concavo. Dimensioni: minimo 14 cm — massimo 15 cm, con diametro del piatto minimo 20 cm — massimo 21 cm, ottenibili mediante l'uso del canestro in giunco. Peso: tra 3,5 e 4,5 kg. Aspetto esterno: crosta di colore giallo più o meno intenso per la presenza dello zafferano; reca impressi i segni del canestro, può essere cappata con olio o morchia d'olio; lo spessore della crosta non deve superare i 5 mm. Aspetto interno: pasta di colore giallo omogeneo più o meno intenso. Occhiatura: è ammessa una leggera occhiatura, Aspetto della pasta: liscia non granulosa. Trasudazione: da assente o molto scarsa. Caratteristiche organolettiche: Odore delicato con lieve aroma di zafferano; salato appena percettibile; piccante lieve nei primi mesi di stagionatura tendente ad intensificarsi. Caratteristiche chimiche: grasso: minimo sulla sostanza secca 40 %; Proteine: minimo sulla sostanza secca 35 %; Sale (NaCl): massimo sulla sostanza secca 5 %; pH: compreso tra 4,80 e 5,70. La stagionatura minima del Piacentinu Ennese è di giorni 60 dalla data di produzione. La stagionatura deve avvenire in locali freschi con delle piccole aperture affinché ci sia una moderata ventilazione; o in magazzini aventi temperature comprese fra i 8/10 °C ed una umidità relativa compresa fra 70/80 %.

(1) GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

3.3. Materie prime (solo per i prodotti trasformati):

Latte: ovino intero, crudo ad acidità naturale di fermentazione pH 6,5-6,8 proveniente dalle razze autoctone siciliane Comisana, Pinzirita, Valle del Belice e loro meticci allevate all'interno della zona di produzione.

Caglio: in pasta di agnello o capretto: proveniente da agnelli e capretti allevati nella zona di produzione.

Zafferano (*Crocus sativus*): prodotto nella zona di produzione. Lo zafferano è una coltura che manifesta ottime capacità di adattamento all'ambiente di coltivazione siciliano. Le condizioni ambientali tipiche del territorio ennese favoriscono la produzione di uno «zafferano di qualità» come attesta l'alto contenuto di crocina e pirocrocina. Sulla base di questi parametri è stato possibile inserire lo zafferano ennese nella I e nella II categoria di qualità e le sue specifiche componenti aromatiche rendono il bouquet del prodotto finale più intenso e caratteristico.

Pepe nero (*Piper nigrum*): al «Piacentinu Ennese» va aggiunto pepe nero in grani interi. I grani di pepe nero, devono essere trattati con acqua calda (temperatura superiore a 80 °C) per alcuni secondi prima dell'aggiunta.

Sale (NaCl): utilizzato a grani grossi. Il sale, nella produzione del «Piacentinu Ennese», deve essere perfettamente bianco.

3.4. Alimenti per animali (solo per prodotti di origine animale):

Le pecore sono alimentate con foraggi freschi, fieni e paglia ottenuti da pascoli naturali e/o coltivati nella zona di produzione individuata, con le ristoppie di grano ed i sottoprodotti vegetativi: cladodi di ficodindia, frasche di ulivo della potatura invernale anch'essi provenienti dalla zona di produzione. Le greggi sono portate abitualmente al pascolo per gran parte dell'anno. Limitazioni al pascolamento sono consentite quando le condizioni ambientali, climatiche e sanitarie sono tali da influenzare negativamente la qualità dei foraggi freschi e/o del latte.

È consentita l'integrazione con granella di cereali, con leguminose e concentrati semplici o complessi NO OGM. Tali apporti complementari vengono somministrati alle greggi solo in quelle giornate invernali, in cui gli animali non possono andare al pascolo.

3.5. Fasi specifiche della produzione che devono avvenire nella zona geografica identificata:

Allevamento del bestiame, caseificazione e stagionatura sono le fasi della produzione che devono avvenire nell'ambito della zona di produzione.

3.6. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, condizionamento, ecc.:

—

3.7. Norme specifiche relative all'etichettatura:

I segni identificativi del formaggio sono dati dall'apposizione di una placca di caseina e di una etichetta.

La placca di caseina recante la scritta Piacentinu Ennese e i codici identificativi della forma che viene apposta nella fasi di formatura e pressatura.

L'etichetta posta sulle forme di formaggio «Piacentinu Ennese» reca obbligatoriamente a caratteri di stampa chiari e leggibili, oltre al simbolo grafico comunitario e relative menzioni e alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge le seguenti ulteriori indicazioni: «Piacentinu Ennese» seguita dall'acronimo DOP di dimensioni superiori rispetto a tutte le altre indicazioni; il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice e/o confezionatrice; il logo. Il logo è composto da un'ellisse nella cui parte esterna, inferiormente con direzione destra è riportata la dicitura «Piacentinu Ennese» su un rigo. Nella parte interna è raffigurata una forma di Piacentinu Ennese con grani di pepe da dove si distacca una fetta a forma di Sicilia.

4. Definizione concisa della zona geografica:

La zona di produzione del Piacentinu Ennese comprende i comuni della zona suboccidentale della provincia di Enna nella regione Sicilia: Aidone, Assoro, Barrafranca, Calascibetta, Enna, Piazza Armerina, Pietraperzia, Valguarnera, Villarosa dove tradizionalmente si allevano ovini di razze autoctone alimentati al pascolo naturale o coltivato con ecotipi locali e dove da secoli è presente lo zafferano.

5. Legame con la zona geografica:

5.1. Specificità della zona geografica:

L'area di produzione del Piacentinu Ennese per le sue condizioni orografiche, per le caratteristiche climatiche di tipo subcontinentali determinate dalla distanza dal mare, concorrono alla realizzazione di una produzione foraggera con peculiari caratteristiche quanti-qualitative e alla sua distribuzione nel corso dell'anno. La produzione si realizza in un'area caratterizzata da suoli bruni, a spiccata vocazione foraggera che presentano pendici più o meno dolci. I terreni sono collocati ad una altitudine tra 400 e 800 m slm, La composizione floristica dei pascoli naturali è composta da essenze foraggere di graminacee e leguminose tra cui prevalgono ecotipi locali.

Le colture foraggere in successione al grano sono spesso rappresentate da ecotipi locali di vecchia, coltivata in consociazione con l'Avena, e la Sulla.

Inoltre le condizioni ambientali tipiche del territorio ennese favoriscono la produzione di zafferano di alta qualità.

5.2. Specificità del prodotto:

La caratteristica peculiare del Piacentinu Ennese consiste nell'aggiunta di zafferano al latte durante il processo di caseificazione e che conferisce al formaggio quel caratteristico core giallo omogeneo. Questa caratteristica si aggiunge a quella di un particolare aroma determinato dalle essenze foraggere del territorio il cui profilo aromatico, determinato da sostanze naturalmente presenti cioè i «terpeni», passano inalterati nel latte e poi nel formaggio prodotto.

5.3. Legame causale fra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP):

La peculiarità del formaggio «Piacentinu Ennese» è il colore giallo omogeneo conferito dallo zafferano, prodotto nel territorio, aggiunto al latte durante il processo di caseificazione. La qualità dello zafferano utilizzato è attestata dal suo alto contenuto di crocina e pirocrocina. Sulla base di questi parametri è stato possibile inserire lo zafferano ennese nella I e II categoria di qualità e le sue specifiche componenti aromatiche rendono il bouquet del prodotto finale più intenso e caratteristico. La provincia di Enna data la scarsità di insediamenti industriali rappresenta un'osasi verde incontaminata in grado di esaltare il valore ecologico collegato all'attività agricola e zootecnica, Il sistema produttivo ovinicolo compresa la trasformazione del latte ovino costituisce uno dei settori a più basso impatto ambientale. L'area di produzione per le sue condizioni orografiche per le caratteristiche climatiche di tipo subcontinentali concorrono alla realizzazione di una produzione foraggera con peculiari caratteristiche quanti-qualitative; I terreni bruni, collocati ad un'altitudine tra 400 e 800 m slm, dalla composizione argillosa, sabbiosa e di medio impasto favoriscono lo sviluppo di essenze foraggere dallo specifico profilo aromatico determinato da sostanze naturalmente presenti del mondo vegetale, quali i «terpeni», che passano inalterati dalle essenze foraggere al latte e poi nei formaggi con esso prodotti. Nel Piacentinu Ennese è stata appurata la presenza di un particolare terpene «l'aterpeneolo» che proviene solo dalle essenze foraggere presenti nel territorio ennese che conferiscono al prodotto quell'aroma così particolare, unico. L'antica origine dell'attività casearia in provincia di Enna legata alla tradizionale produzione di latte ovino ed alla presenza della pianta di zafferano, spontanea e coltivata fa ritenere attendibile la spiegazione che i vecchi produttori hanno dato al termine «piacentinu». Stando a queste testimonianze dirette il termine sarebbe riferito alla piacevolezza del prodotto: Piacevolezza, appunto, del gusto non del tutto piccante, dovuta anche alla presenza dello zafferano. L'origine sarebbe quindi idiomatica: «piacentinu» dal siciliano «piacenti» ovvero che piace, e la testimonianza della sua «piacevolezza» e del suo nome «piacentinu» ci è data anche da testi antichi come «le venti giornate dell'agricoltura e dei piaceri della villa» del 500 in cui si fa riferimento al sistema di salatura ed aggiunta di zafferano per dare più colore al formaggio; o «la Sicilia passeggiata» di Maja nel 1600 e addirittura da un'antica leggenda che vuole Ruggero il Normanno, preoccupato per la salute psichica della consorte prostrata da un'invincibile depressione ma altrettanto ghiotta di formaggi, pregare i casari di preparare un formaggio con doti taumaturgiche. Da ciò nacque l'idea di aggiungere al caglio una manciata di *2crocus sativus*2 noto per le sue qualità stimolanti ed energizzanti. La produzione di questo formaggio è continuata attraverso i secoli fino ai nostri giorni costituendo un indiscusso ed esclusivo patrimonio storico-culturale e produttivo della sola provincia di Enna.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:

Questa Amministrazione ha attivato la procedura nazionale di opposizione pubblicando la proposta di riconoscimento della DOP «Piacentinu Ennese» sulla *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* n. 186 dell'11 agosto 2007.

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile:

sul seguente link http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%20>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

oppure

accedendo direttamente all'home page del sito del Ministero (<http://www.politicheagricole.it>) e cliccando poi su «Prodotti di Qualità» (a sinistra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]».
