

## DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA "PIACENTINU ENNESE"

### ART. 1 DENOMINAZIONE

La Denominazione d'Origine Protetta "Piacentinu Ennese" è riservata esclusivamente al formaggio rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

### ART. 2 DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Il "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:

#### CARATTERISTICHE FISICHE

- forma:  
cilindrica, con scalzo leggermente convesso o quasi dritto; piatto piano o leggermente concavo.
- dimensioni:  
scalzo: 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 Kg 3,5 e 4,5.
- 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:  
E' ammessa una leggera occhiatura.
- aspetto della pasta:  
liscia non granulosa
- trasudazione:  
assente o molto scarsa

#### *CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE*

Odore : delicato con lieve aroma di zafferano.

Salato: appena percettibile

Piccante: lieve nei primi mesi di stagionatura tende 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

## ART.3 ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione del latte, di caseificazione, di stagionatura del “Piacentinu Ennese” comprende l’intero territorio dei Comuni di Enna, Aidone, Assoro, Barrafranca, Calascibetta, Piazza Armerina, Pietraperzia, Valguarnera, Villarosa della provincia amministrativa di Enna.

## ART.4 PROVA DELL’ORIGINE

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l’iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, degli allevamenti, dei caseificatori, degli stagionatori e dei confezionatori nonché attraverso la dichiarazione tempestiva, alla struttura di controllo, delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

## ART.5 METODO DI OTTENIMENTO

### MATERIE PRIME

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.

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.

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.

## DESCRIZIONE DEL PROCESSO DI CASEIFICAZIONE

Le razze ovine da cui proviene il latte con cui viene prodotto il “Piacentinu Ennese” sono razze autoctone siciliane (Comisana, Pinzirita, Valle del Belice e loro meticci) e vengono alimentate al pascolo naturale e/o coltivato, con foraggi freschi, fieni e paglia ottenuti nella zona di produzione individuata all’art.3 del presente disciplinare, con le ristoppie di grano ed i sottoprodotti vegetativi (cladodi di ficodindia, frasche di ulivo della potatura invernale). 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. E’ 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.

Il latte refrigerato proveniente da una o due munte successive entro le 24 ore, previo riscaldamento ad una temperatura massima di 38°C, viene messo nella “tina” in legno, in cui avviene la coagulazione.

Allo scopo di eliminare particelle estranee, eventualmente presenti nel latte, lo stesso viene filtrato al momento in cui dai secchi viene versato nella tina mediante dei teli o setacci. Prima dell’aggiunta del caglio, il latte viene arricchito di zafferano (max 5 gr/100 litri di latte). Questo, allo scopo di facilitarne la perfetta omogeneizzazione con il latte, viene prima disciolto in acqua tiepida. Il latte a questo punto assume un bel colore giallo intenso e quindi ad esso viene aggiunto il caglio (max 100 gr/100 litri di latte) in pasta di agnello o capretto.

La quantità di caglio, in funzione della sua forza, determina un tempo di coagulazione, presa e indurimento di 45 minuti.. La giusta consistenza del coagulo, viene valutata saggiandola al tatto e osservando il siero che deve essere limpido. Si procede poi alla rottura della cagliata aggiungendo, per favorire lo spurgo dei granuli di cagliata, acqua calda alla temperatura di 75°C in quantità pari a 20 litri/100 litri di latte. La rottura procede fino a quando i granuli di cagliata hanno raggiunto una dimensione paragonabile a chicchi di riso. Con movimenti rotatori, aiutandosi con il bastone in legno (“rotula”) con il quale è stata rotta la cagliata, si agglutinano i granuli, ottenendo una massa che si deposita sul fondo della “tina”. Separato il siero la massa caseosa ottenuta, sommariamente spurgata, viene estratta, posta su un ripiano, in legno (“tavoliere”) o acciaio e tagliata in pezzi grossolani. Segue la fase di messa nei canestri di giunco; in questa fase viene aggiunto, con modalità che ne permette una distribuzione omogenea, il pepe nero in grani; nel corso di essa ad ogni aggiunta la pasta viene fortemente pressata per favorire al massimo lo spurgo. La pasta, contenuta nei canestri, viene, poi, posta in un recipiente in legno (“tina”) e ricoperta di scotta calda per un periodo che va dalle 3 alle 4 ore.

Dopo quattro ore la pasta viene posta ad asciugare a temperatura ambiente, sempre all’interno del caseificio, per un tempo di 24 ore. Segue la salatura a secco: la forma viene cosparsa uniformemente con sale, ripetendo l’operazione per due volte a distanza di 10 giorni l’una dall’altra.

La stagionatura minima del Piacentinu Ennese è di giorni 60 dalla data di produzione.

La stagionatura deve avvenire all’interno della zona di produzione stessa, 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 %.

## ART.6 LEGAME CON L'AMBIENTE

La caratteristica peculiare del Piacentinu ennese consiste nell'aggiunta di zafferano al latte durante il processo di caseificazione. 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.

L'unicità del Piacentinu ennese deriva, inoltre, dalle caratteristiche dell'ambiente in cui esso nasce. La provincia di Enna, data la scarsità di insediamenti industriali, rappresenta, nel contesto isolano, un'oasi 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 del Piacentinu ennese, per le sue condizioni orografiche, per le caratteristiche climatiche di tipo subcontinentali (sebbene inserite in un contesto climatico mediterraneo) determinate dalla distanza dal mare, concorrono alla realizzazione di una produzione foraggera con peculiari caratteristiche quanti-qualitative. La produzione del "Piacentinu Ennese" si realizza in un'area caratterizzata da suoli bruni, a spiccata vocazione foraggera che presentano pendici più o meno dolci. I terreni, collocati ad un'altitudine tra 400 e 800 m s.l.m., manifestano una composizione variabile poiché coesistono terreni argillosi, sabbiosi e di medio impasto su cui si sviluppano prevalentemente essenze foraggere quali la sulla e la vecchia, gli ecotipi locali di queste foraggere hanno assunto, nel tempo, caratteristiche legate al territorio. Nell'ultimo decennio è stato ampiamente dimostrato che ogni essenza foraggera ha un specifico profilo aromatico determinato da sostanze naturalmente presenti nel mondo vegetale quali i "terpeni". Tali composti passano inalterati dalle essenze foraggere nel latte e nei formaggi di ruminanti allevati al pascolo, fungendo da biomarcatori. Riguardo al Piacentinu Ennese è stata appurata nel formaggio la presenza di un particolare terpene l'aterponeolo che proviene dalle essenze foraggere tipicamente presenti nel territorio ennese ed impiegate nell'alimentazione degli ovini da latte. 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 ghiottadi formaggi, pregare i casari di preparare un formaggio con doti taumaturgiche. Da ciò nacque l'idea di aggiungere al caglio una manciata di (*crocus sativus*) 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.

## ART.7 CONTROLLI

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto da una struttura di controllo, conformemente a quanto stabilito dall'art. 10 e 11 del Reg.CEE 510/06. Tale struttura è un'autorità pubblica designata: Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia – Via G. Marinuzzi, 3 – 90129 Palermo – Tel. 0916565220 – Fax 0916570803.

## ART.8 ETICHETTATURA

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

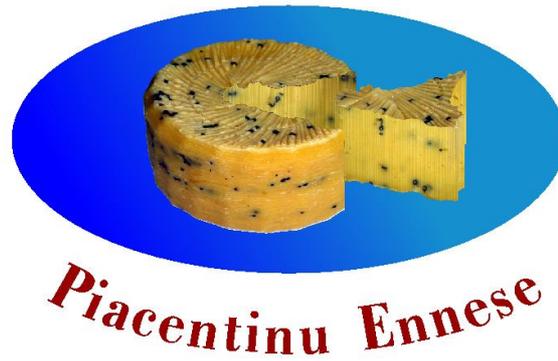
La placca di caseina recante la scritta Piacentinu Ennese e i codici identificativi della forma viene apposta nella fase di formatura e pressatura.

Al termine del periodo di stagionatura l'Organismo di Controllo, verificata la sussistenza delle caratteristiche descritte all'art.2, autorizza i produttori del "Piacentinu Ennese" all'etichettatura.

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 (Denominazione d'Origine Protetta), di dimensioni superiori rispetto a tutte le altre indicazioni che compongono l'etichetta;
- Il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice e/o confezionatrice.
- Il logo.

E' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista. E' tuttavia ammesso l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a marchi privati, purchè questi non abbiano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno il consumatore, nonché di altri riferimenti veritieri e documentabili che siano consentiti dalla normativa vigente e non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del presente disciplinare.



Il logo del “Piacentinu Ennese” composto da un’ ellisse nella cui parte esterna, inferiormente con direzione sinistra destra è riportata la dicitura “Piacentinu Ennese” su un rigo e di colore pantone codice 7427, il testo è composto con carattere Bodoni svty two itc tt-bold. Nella parte interna va a sfumare da sinistra verso destra dal pantone blue cod. 072 al pantone proces cyan, (73%ciano, 25% magenta,19% nero) centralmente è raffigurata una forma di Piacentinu Ennese con scalzo pantone cod.143, il piatto pantone cod.1255, l’interno pantone cod.142 con grani di pepe pantone process black, da dove si distacca una fetta a forma di Sicilia.

Gli indici colorimetrici sono:

- Dicitura esterna “Piacentinu Ennese”= colore pantone cod.7427
- Sfondo del logo = dal pantone blue cod.072 al pantone proces cyan (73%ciano, 25% magenta ,19% nero).
- Forma di Piacentinu Ennese e fetta della Sicilia = interno pantone cod .142, scalzo pantone cod.143, piatto pantone cod .1255 e grani di pepe pantone process black.

Le proporzioni del logo sono come di seguito: l’asse minore dell’ellisse  $x$ , l’asse maggiore è  $2x$  , l’asse minore con la dicitura esterna è  $1,2x$ .

