importo dei trattamenti economici fondamentali contrattualmente riconosciuti dei dipendenti AGEA e SIN;

declaratorie enunciate nei rispettivi contratti collettivi in riferimento ai diversi livelli di inquadramento.

Art. 2.

1. La tabella di comparazione, di cui al comma 9 dell'art. 9-*quater* del decreto-legge 15 maggio 2024, n. 63, convertito dalla legge 12 luglio 2024, n. 101, è definita nell'unito allegato n. 1 che costituisce parte integrante del presente decreto.

Art. 3.

1. La spesa massima sostenuta dall'Agenzia per il personale proveniente da SIN S.p.a. non eccede quella prevista nel bilancio di previsione di SIN S.p.a. per l'anno 2024 alla data di entrata in vigore della legge di conversione n. 12 luglio 2024, n. 101.

Il presente decreto sarà sottoposto al controllo secondo la normativa vigente e pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 27 novembre 2024

Il Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste
LOLLOBRIGIDA

Il Ministro dell'economia e delle finanze
GIORGETTI

Il Ministro per la pubblica amministrazione
ZANGRILLO

Registrato alla Corte dei conti il 23 dicembre 2024
Ufficio di controllo sugli atti del Ministero delle imprese e del made in Italy, del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste e del Ministero del turismo, reg. n. 1690

ALLEGATO 1

Tabella di comparazione

SIN S.p.a.	Area/Comparto inquadramento e livello retributivo AGEA
Dirigente	Dirigente II fascia
Quadro	Funzionario
Redattore	
Livello 1	
Livello 2	
Livello 3	Assistente
Livello 4	
Livello 5	

25A00003

DECRETO 23 dicembre 2024.

Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Piacentinu Ennese».

IL DIRIGENTE DELLA PQA I
DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE

Visto il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che sostituisce e abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012, entrato in vigore il 13 maggio 2024;

Visto l'art. 24 del regolamento (UE) 2024/1143, rubricato «Modifiche di un disciplinare» e, in particolare, il paragrafo 9 secondo il quale le modifiche ordinarie di un disciplinare sono valutate e approvate dagli Stati membri o dai paesi terzi nel cui territorio è situata la zona geografica del prodotto in questione e sono comunicate alla Commissione;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche ed in particolare l'art. 16, comma 1, lettera *d)*;

Visto il decreto-legge 11 novembre 2022, n. 173, coordinato con la legge 16 dicembre 2022, n. 204, recante «Disposizioni urgenti in materia di riordino delle attribuzioni dei Ministeri», con il quale il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ha assunto la denominazione di Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 16 ottobre 2023, n. 178, recante: «Riorganizzazione del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, a norma dell'art. 1, comma 2 del decreto-legge 22 aprile 2023, n. 44, convertito, con modificazioni, dalla legge 21 giugno 2023, n. 74;

Visto il decreto del Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste del 31 gennaio 2024, n. 0047783, recante individuazione degli uffici di livello dirigenziale non generale del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste e definizione delle attribuzioni e relativi compiti;

Vista la direttiva del Ministro 31 gennaio 2024, n. 45910, registrata alla Corte dei conti al n. 280 in data 23 febbraio 2024, recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per il 2024;

Vista la direttiva dipartimentale 21 febbraio 2024, n. 85479, registrata dall'Ufficio centrale di bilancio al n. 129 in data 28 febbraio 2024, per l'attuazione degli obiettivi definiti dalla «Direttiva recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per l'anno 2024» del 31 gennaio 2024, rientranti nella competenza del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica, ai sensi del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri n. 179/2019;

Vista la direttiva direttoriale n. 0289099 del 28 giugno 2024 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare, registrata dall'Ufficio centrale di bilancio il 4 luglio 2024 al n. 493, in particolare l'art. 1, comma 4, con la quale i titolari degli uffici dirigenziali non generali, in coerenza con i rispettivi decreti di incarico, sono autorizzati alla firma degli atti e dei provvedimenti relativi ai procedimenti amministrativi di competenza;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica del 21 dicembre 2023, registrato alla Corte dei conti in data 16 gennaio 2024, n. 68, concernente il conferimento al dott. Marco Lupo dell'incarico di Capo del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica;

Visto il decreto di incarico di funzione dirigenziale di livello generale conferito, ai sensi dell'art. 19, comma 4 del decreto legislativo n. 165/2001, alla dott.ssa Eleonora Iacovoni, del 7 febbraio 2024 del Presidente del Consiglio dei ministri, registrato dall'Ufficio centrale di bilancio al n. 116, in data 23 febbraio 2024, ai sensi del decreto legislativo n. 123 del 30 giugno 2011 dell'art. 5, comma 2, lettera *d)*;

Visto il decreto del direttore della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare del 30 aprile 2024, n. 193350, registrato dalla Corte dei conti il 4 giugno 2024, n. 999, con il quale è stato conferito al dott. Pietro Gasparri l'incarico di direttore dell'Ufficio PQA I della Direzione generale della qualità certificata e tutela indicazioni geografiche prodotti agricoli, agroalimentari e vitivinicoli e affari generali della Direzione;

Visto il decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali 14 ottobre 2013, n. 12511, recante disposizioni nazionali per l'attuazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari in materia di DOP, IGP e STG;

Vista l'istanza presentata, nel quadro della procedura prevista dal regolamento (UE) 2024/1143, dal Consorzio di tutela del Piacentinu Ennese, che possiede i requisiti previsti dall'art. 13, comma 1 del decreto 14 ottobre 2013, n. 12511, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta (DOP) «Piacentinu Ennese», registrata con regolamento (UE) n. 132/2011 della Commissione del 14 febbraio 2011, pubblicato nella pubblicato nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea L 41 del 15 febbraio 201;

Visto il parere positivo della Regione Siciliana competente per territorio circa la richiesta di modifica;

Visto il provvedimento, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 272 del 20 novembre 2024, con il quale è stata resa pubblica la proposta di modifica del disciplinare di produzione della DOP «Piacentinu Ennese» ai fini della presentazione di opposizioni e che, entro i termini previsti dal decreto 14 ottobre 2013, non sono pervenute opposizioni riguardo la proposta di modifica di cui trattasi;

Considerato che, a seguito dell'esito positivo della procedura nazionale di valutazione, conformemente all'art. 24, paragrafo 9, del regolamento (UE) 2024/1143, sussistono i requisiti per approvare le modifiche ordinarie contenute nella domanda di modifica del disciplinare di produzione della DOP «Piacentinu Ennese»;

Ritenuto di dover procedere alla pubblicazione del presente decreto di approvazione delle modifiche ordinarie del disciplinare di produzione in questione nonché alla comunicazione delle stesse modifiche ordinarie alla Commissione europea;

Decreta:

Art. 1.

1. È approvata la modifica ordinaria al disciplinare di produzione della DOP «Piacentinu Ennese», di cui alla proposta pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 272 del 20 novembre 2024.

2. Il disciplinare di produzione consolidato della DOP «Piacentinu Ennese», figura in allegato al presente decreto.

Art. 2.

1. Il presente decreto entra in vigore il giorno successivo alla sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

2. Le modifiche ordinarie di cui all'art. 1 sono comunicate, entro trenta giorni dalla data di pubblicazione del presente decreto, alla Commissione europea.

3. Il presente decreto e il disciplinare consolidato della DOP «Piacentinu Ennese» saranno pubblicati sul sito internet del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

Roma, 23 dicembre 2024

Il dirigente: GASPARRI

ALLEGATO

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

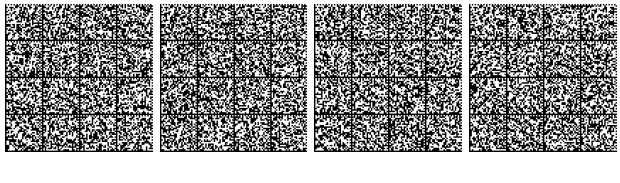
Il «Piacentinu Ennese» è un formaggio a pasta compatta pressata ottenuto con latte ovino intero, crudo ad acidità naturale di fermentazione, prodotto dalle razze ovine autoctone siciliane Comisana, Pinzirita, Valle del Belice e loro meticci.

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 11 cm massimo 15 cm, con diametro del piatto minimo 18 cm, massimo 20 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: è 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 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 (*Crocussativus*): 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. È consentita l'integrazione con granella di cereali, con leguminose e concentrati semplici o completi. 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 ventiquattro 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 quarantacinque 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 tre alle quattro ore. Dopo quattro ore la pasta viene posta ad asciugare a temperatura ambiente, sempre all'interno del caseificio, per un tempo di ventiquattro ore. Segue la salatura a secco: la forma viene cosparsa uniformemente con sale, ripetendo l'operazione per due volte a distanza di dieci giorni l'una dall'altra.

La stagionatura minima del «Piacentinu Ennese» è di giorni sessanta 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

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 veccia, 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.

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 colore 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.

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 picrocrocina. 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'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 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 formaggio «Piacentinu Ennese» è stata appurata la presenza di un particolare terpene «l'aterponeolo» 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 sativus2 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 sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto da una struttura di controllo, conformemente a quanto stabilito dall'art. 39 e 40 del regolamento (UE) n. 2024/1143.

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.

Il formaggio a denominazione di origine «Piacentinu Ennese» può essere immesso al consumo intero e/o porzionato. Il «Piacentinu Ennese» porzionato è ottenuto esclusivamente dal frazionamento delle forme già certificate. Il confezionamento del «Piacentinu Ennese» porzionato deve avvenire nel rispetto delle norme in materia e, comunque, in maniera tale da non modificarne la conservabilità e le caratteristiche organolettiche originarie.

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 superiore a tutte le altre indicazione che compongono l'etichetta;

il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice e/o confezionatrice;

il logo.

Su ogni confezione di formaggio, è riportato in etichetta un codice identificativo della forma e delle porzioni della stessa, qualora la forma intera venga porzionata.

È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista. È tuttavia ammesso l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a marchi privati, purché 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 2 x, l'asse minore con la dicitura esterna è 1,2 x.

25A00006