

sia geografico che socio-economico, nei comuni della Provincia di Taranto che si affacciano sul golfo omonimo. Negli anni '50, con l'avvio della Riforma fondiaria, grazie al reperimento, captazione e creazione di adeguate risorse irrigue, la coltura degli agrumi inizia il processo di espansione e specializzazione per assumere la connotazione di coltura preminente nella zona delimitata. Il clima caldo, soleggiato e poco umido del territorio che si affaccia sul golfo di Taranto incide positivamente sui processi di accrescimento e maturazione dei frutti e sull'acquisizione di eccellenti caratteristiche qualitative, quanto a colore, sapore e serbevolezza. La rintracciabilità del prodotto è garantita dal fatto che i produttori delle Clementine del Golfo di Taranto devono iscrivere i propri agrumeti in un apposito elenco attivato, tenuto ed aggiornato dall'organismo di controllo. I produttori sono tenuti a comunicare gli estremi catastali per l'individuazione degli stessi agrumeti, la superficie, il sesto e l'anno d'impianto.

Il territorio che si affaccia sul Golfo di Taranto è da ritenersi ideale per la coltivazione degli agrumi in quanto i terreni, omogenei e quasi sempre pianeggianti, sono fertili, profondi e ben drenati. L'ottima esposizione a sud e l'esistenza della dorsale collinare della Murgia che ripara dai venti freddi del Nord contribuiscono a caratterizzare l'areale di produzione. Al fine di riparare le piante di clementine dai venti che spirano da Sud, come lo scirocco ed il libeccio, che provenendo dal mare possono causare danni alle piante, i produttori spesso ricorrono alla creazione di barriere frangivento sia con specie vegetali che con opportune reti. Le temperature sono favorevoli a tale coltura perché raramente scendono sotto gli 0 °C e le sensibili escursioni termiche tra la notte ed il giorno, che si verificano durante il periodo di maturazione, favoriscono le qualità estetiche ed organolettiche dei frutti. Le condizioni climatiche favorevoli per la coltivazione della specie ha permesso di riscontrare ed individuare in tale area produttiva delle mutazioni spontanee della varietà inizialmente e generalmente coltivata, il Comune, che per caratteristiche morfologiche e qualitative dei frutti sono assurti ad un ruolo importante prendendo, per alcuni di loro, anche il nome della località geografica, come il Grosso Puglia ed il «Precoce di Massafra». La coltivazione di questa specie ha assunto in questa area una forte specializzazione ed una connotazione che va oltre la semplice coltivazione agraria; la conferma dell'interesse economico e sociale per la produzione delle clementine è dimostrata dalla realizzazione dal lontano 1970 della sagra del mandarino, momento di dibattito e di riflessione sulle prospettive di tale coltura, assumendo il prodotto una notorietà affermata sui mercati nazionali legata alle caratteristiche qualitative del prodotto (organolettiche e commerciali).

Art. 8.

Designazione e presentazione

Le «Clementine del Golfo di Taranto» devono essere immesse al consumo:

in confezioni sigillate in modo tale da impedire che il contenuto possa essere estratto senza la rottura del sigillo del peso minimo di 0,5 Kg;

in confezioni non sigillate, con il logo della denominazione sotto descritta apposto almeno sul 60% dei frutti contenuti nella confezione.

È vietato utilizzare aggettivi che esaltino le caratteristiche commerciali ed esprimano ulteriori valutazioni commerciali. Sull'etichetta e/o cartellino e/o confezione, dovranno comparire tutte le indicazioni previste dalla normativa in vigore e dal presente disciplinare. In particolare, sulle confezioni dovrà apparire, in caratteri chiari e facilmente distinguibili da ogni altra indicazione, la scritta «I.G.P. Clementine del Golfo di Taranto» in caratteri almeno doppi rispetto a tutte le altre indicazioni.

È consentito l'utilizzo di indicazioni che si riferiscano a: nomi, ragioni sociali, marchi privati muniti di codice di identificazione, purché non inducano il consumatore in errore od esaltino le caratteristiche dei frutti. Unitamente alle altre indicazioni obbligatorie, previste dalle norme di qualità vigenti, devono sempre comparire i dati identificativi dell'imballatore (nome, ragione sociale ed indirizzo) e dell'origine del prodotto; è ammessa la menzione dell'azienda o frazione da cui provengono gli agrumi. Il marchio INE deve essere riportato sulle produzioni destinate ai Paesi terzi. L'identificazione del prodotto IGP destinato esclusivamente alla trasformazione, che non può essere destinato tal quale al consumatore finale, dovrà av-

venire in imballaggi o contenitori conformi alla normativa vigente, che dovranno riportare la dicitura «Clementine del Golfo di Taranto IGP, destinate alla trasformazione». Il simbolo grafico relativo all'immagine artistica del logotipo specifico ed univoco, da utilizzare in abbinamento inscindibile con l'indicazione geografica protetta, è circolare, formato da due cerchi concentrici di colore verde Pantone 356CV. Nello spazio compreso tra i due cerchi è inserita, nello stesso colore Pantone verde 356CV, la scritta: indicazione geografica protetta. Nella parte centrale sono visibili il cielo azzurro, Pantone 306CV, un frutto di clementine di colore arancio intenso, Pantone orange 021 CV, con peduncolo e foglia di colore verde, Pantone 356 CV. In basso, sotto l'immagine del frutto, è riportata la scritta «Clementine del Golfo di Taranto», realizzata nei colori arancio, Pantone orange 021 CV. Fra i due cerchi, in basso, si legge in colore verde, Pantone 356 CV, la sigla I.G.P.



24A06133

PROVVEDIMENTO 14 novembre 2024.

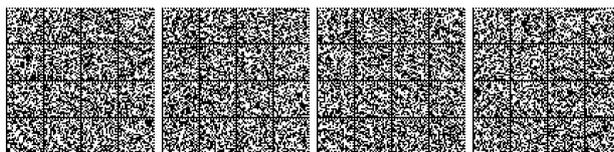
Proposta di modifica ordinaria al disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Piacentinu Ennese».

IL DIRIGENTE DELLA PQAI
DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE

Visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto il regolamento (UE) n. 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 abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012, entrato in vigore il 13 maggio 2024;

Visto l'art. 24 del regolamento (UE) n. 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 di incarico di funzione dirigenziale di livello generale conferito, ai sensi dell'art. 19, comma 4, del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, alla dott.ssa Eleonora Iacovoni, del 7 febbraio 2024 del Presidente del Consiglio dei ministri, registrato dalla Corte dei conti al n. 337 in data 7 marzo 2024;

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) n. 1151/2012, successivamente abrogato dal sopra citato regolamento (UE) n. 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 Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea L 41 del 15 febbraio 2011;

Considerato che le modifiche richieste possono essere considerate ordinarie, ai sensi dell'art. 24 del regolamento (UE) n. 2024/1143;

Acquisito il parere positivo delle Regione Siciliana competente per territorio circa la richiesta di modifica;

Ritenuto di dover procedere alla pubblicazione dell'allegato disciplinare di produzione della D.O.P. «Piacentinu Ennese» così come modificato;

Provvede:

ai sensi dell'art. 9 del decreto ministeriale 14 ottobre 2013, n. 12511, alla pubblicazione dell'allegata proposta di disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Piacentinu Ennese».

Le eventuali osservazioni, adeguatamente motivate, relative alla presente proposta di modifica, dovranno essere presentate, al Ministero dell'agricoltura della sovranità alimentare e delle foreste - Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica - Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare - Ufficio PQA 1, via XX Settembre n. 20 - 00187 Roma, indirizzo PEC aoo.pqa@pec.masaf.gov.it - entro trenta giorni dalla data di pubblicazione nella Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana della presente proposta dai soggetti aventi legittimo interesse e costituiranno oggetto di opportuna valutazione da parte del predetto Ministero.

Decorso tale termine, in assenza delle suddette osservazioni o dopo il loro superamento a seguito della valutazione ministeriale, la modifica ordinaria al disciplina-

re di produzione della D.O.P. «Piacentinu Ennese» sarà approvata con apposito provvedimento e comunicata alla Commissione europea.

Roma, 14 novembre 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 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 pun-

to 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 s.l.m., 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 Sullà.

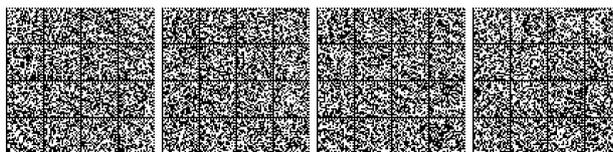
Inoltre le condizioni ambientali tipiche del territorio ennese favoriscono la produzione di zafferano di alta qualità.

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 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.

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 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 *Zizania 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 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 organarie.

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:

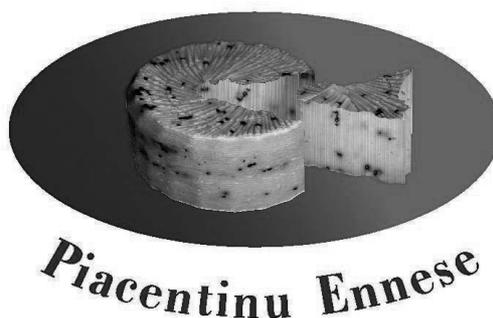
«Piacentinu Ennese» seguita dall'acronimo DOP (denominazione d'origine protetta), di dimensioni superiore a tutte le altre indicazioni che compongono l'etichetta;

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.

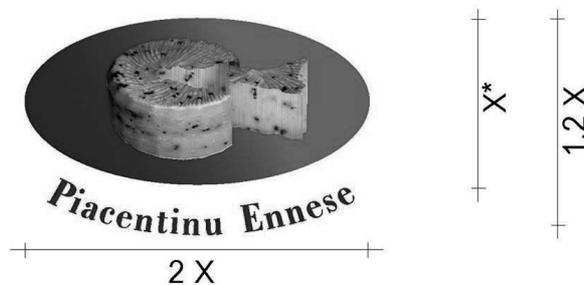
Gli indici colorimetrici sono:

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 2x, l'asse minore con la dicitura esterna è 1,2 x.



24A06145

