

Публикация на заявление за одобрение на изменение, което не е несъществено, в продуктова спецификация съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(2020/C 178/06)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението за изменение в съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета ⁽¹⁾ в срок от три месеца от датата на нейното публикуване.

ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА ИЗМЕНЕНИЕ, КОЕТО НЕ Е НЕСЪЩЕСТВЕНО, В ПРОДУКТОВАТА СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ЗАЩИТЕНИ НАИМЕНОВАНИЯ ЗА ПРОИЗХОД/ЗАЩИТЕНИ ГЕОГРАФСКИ УКАЗАНИЯ

Заявление за одобрение на изменение в съответствие с член 53, параграф 2, първа алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012

„ASIAGO“

EC №: PDO-IT-0001-AM02 — 30.7.2019 г.

ЗНП (X) ЗГУ ()

1. Група заявител и законен интерес

Consorzio Tutela Formaggio Asiago
via Giuseppe Zampieri 15
36100 Vicenza
ИТАЛИЯ
Тел. + 39 0444321758
Факс + 39 0444326212
info@formaggioasiago.it
tutelasiago@legalmail.it

Consorzio Tutela Formaggio Asiago (Консорциум за защита на сирене „Asiago“) се състои от производители на сирене „Asiago“ и има право да подаде заявление за изменение по смисъла на член 13, параграф 1 от Указ № 12511 на Министерството на политиката в областта на земеделието, храните и горското стопанство от 14 октомври 2013 г.

2. Държава членка или трета държава

Италия

3. Рубрика от продуктова спецификация, която подлежи на изменение/изменения

- ☐ Наименование на продукта
- ☒ Описание на продукта
- ☒ Географски район
- ☒ Доказателство за произход
- ☒ Метод на производство

⁽¹⁾ ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

- ☒ Връзка
- ☒ Етикетиране
- ☒ Друго: контролен орган

4. Вид на изменението

- ☒ Изменение на продуктова спецификация на регистрирано ЗНП или ЗГУ, което не следва да се квалифицира като несъществено в съответствие с член 53, параграф 2, трета алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012.
- ☐ Изменение на продуктова спецификация на регистрирано ЗНП или ЗГУ, за което не е публикуван единен (или равностоеен на него) документ, което не следва да се квалифицира като несъществено в съответствие с член 53, параграф 2, трета алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012.

5. Изменение/изменения

Структурата на продуктова спецификация е адаптирана с оглед спазването на реда, предвиден в член 7 от Регламент (ЕС) № 1151/2012.

Следователно предложената структура е следната: член 1 — Наименование; член 2 — Описание на продукта; член 3 — Определен географски район; член 4 — Произход на продукта; член 5 — Метод на производство на продукта; член 6 — Връзка между продукта и района на производство; член 7 — Контролен орган; член 8 — Етикетиране.

Описание на продукта

- Изменението засяга член 1 от продуктова спецификация, точка 4.2 от публикуваното резюме, понастоящем точка 3.2 от единния документ, и се отнася до начина, по който се наричат двата различни вида сирене „Asiago“.

Следният текст:

„Защитеното наименование за произход „Asiago“ е запазено за сирене с подложена на частична топлинна обработка вътрешност, произвеждано изключително от краве мляко, получено в съответствие с настоящата продуктова спецификация, като се разграничават два различни вида — „Asiago pressato“ (прясно) и „Asiago d'allevato“ (узряло), чиито характеристики са изложени по-долу.“

се заменя със следното:

„Защитеното наименование за произход (ЗНП) „Asiago“ е запазено за сирене с подложена на частична топлинна обработка вътрешност, произвеждано изключително от краве мляко, получено в съответствие с настоящата продуктова спецификация, като се разграничават два различни вида — „Asiago Fresco“ (наричано още „Asiago pressato“) (прясно) и „Asiago Stagionato“ (наричано още „Asiago d'allevato“) (узряло), чиито характеристики са изложени по-долу.“

Изменението има за цел да улесни потребителите при възприемането на разликата в степента на узряване между двата вида сирене „Asiago“ чрез добавяне на определенията „Asiago Fresco“ и „Asiago Stagionato“. Използването на обозначенията „pressato“ и „d'allevato“ все пак остава разрешено. Освен това в продуктова спецификация на италиански език изписването на съкращението ЗНП като D.O.P. или Dop се заменя със стандартизираната форма DOP.

- Посочените по-долу изменения засягат член 8 от действащата продуктова спецификация, точка 4.2 от публикуваното резюме, понастоящем точка 3.2 от единния документ — „Характеристики на крайния продукт“, която в предложената продуктова спецификация е изместена в член 2, чието заглавие се изменя на „Описание на продукта“.

Следният текст:

„Специфични технически характеристики на сиренето „Asiago pressato“ в края на периода на зреене от 20 дни.“

„Специфични технически характеристики на сиренето „Asiago d'allevato“ в края на периода на зреене от 60 дни.“

се заменя със следното:

„Специфични технически характеристики на сиренето „Asiago Fresco“ в края на минималния период на зреене.“

„Специфични технически характеристики на сиренето „Asiago Stagionato“ в края на минималния период на зреене.“

Изменението има за цел да се изясни, че под специфични технически характеристики на продукта се имат предвид тези в края на минималния период на зреене. Целта му е да се улесни етапът на контрол.

Заличават се микробиологичните и хигиенно-санитарните характеристики на „Asiago Fresco“ и на „Asiago Stagionato“.

В законодателството на Съюза вече е предвидено задължение за производителите на сирене да извършват микробиологични и хигиенно-санитарни анализи. Поради това не се счита за необходимо посочването в продуктова спецификация на микробиологичните и хигиенно-санитарните характеристики, след като във всички случаи стойностите им са определени в действащите нормативни разпоредби.

По отношение на външните/органолептичните характеристики на „Asiago Stagionato“

Следният текст:

„мек (при „mezzano“ (средно зряло) до ароматен (при „vecchio“ (зряло сирене) вкус“

се заменя със следното:

„мек и леко солени до ароматен (при „vecchio“ — зрялото сирене) вкус“.

Изменението има за цел да се определи по-точно вкусът на „Asiago Stagionato“ в края на минималния период на зреене, както и вкусът на сиренето „Asiago“, което е узрявало повече от 10 месеца (vecchio (зряло)). Това ще позволи по-ефективен контрол на органолептичните характеристики.

След описанието на специфичните технически характеристики на двата вида сирене „Asiago“ се добавя следното изречение:

„С цел ограничаване на отпадъците от преработката и без да се засягат външните/органолептичните и химичните характеристики, а също и горепосочените характеристики на теглото, както по отношение на „Asiago Fresco“, така и на „Asiago Stagionato“ се разрешава производството на сирене „Asiago“ във форма, различна от цилиндричната, когато продуктът е предназначен изключително за предварително опаковане (сирене на резени, на кубчета или в настъргано състояние) или за изготвянето на произведения или преработени съставни продукти“.

Добавянето на този начин на производство цели ограничаване на отпадъците от преработката на сирене „Asiago“ при голям брой методи на преработка (на резени, съставни продукти и т.н.), които се считат за икономически неизгодни именно поради тези отпадъци. Този избор, улесняващ производството във форми (резени, кубчета и т.н.), които са все по-високо ценени от потребителите, следва тенденциите в потреблението и предлага нови възможности да се дегустира сиренето „Asiago“, без органолептичните характеристики на продукта да бъдат изменяни по никакъв начин.

Опростява се параграфът, отнасящ се до обработката на повърхността на питите.

Следният текст:

„В края на минималния период на зреене повърхността на сиренето „Asiago“ може да бъде обработвана с вещества, които са разрешени съгласно действащите разпоредби. Повърхността на сиренето (кора) не е годна за консумация.“

се заменя със следното:

„Повърхността на питите сирене може да бъде обработвана с вещества, които са разрешени съгласно действащите разпоредби“.

Секторното законодателство определя кои са разрешените за обработката на повърхността вещества. Счита се, че спазването на действащото законодателство относно обработката на кората е достатъчно. Мандрата производител трябва да спазва действащите правила и по отношение на негодността на кората за консумация и следователно да обявява употребата на вещества, които може да направят кората негодна за консумация.

Следният текст:

„Обработката на повърхността на питите трябва във всички случаи да осигурява четливост на казеиновата плочка, идентифицираща питата, и на логото на наименованието.“

се заменя със следното:

„Обработката на повърхността на питите трябва във всички случаи да осигурява четливост на казеиновата плочка, идентифицираща питата, на логото на наименованието и на маркировката за произход ASIAGO, шампована върху страничната стена“.

С изменението списъкът на специфичните за сиренето „Asiago“ идентификационни маркировки се допълва чрез добавяне към него на маркировката за произход върху страничната стена/от страни на питите.

Географски район

— Посоченото по-долу изменение засяга член 2 от действащата продуктова спецификация, точка 4.3 от публикуваното резюме и точка 4 от единния документ.

Текстът на член 2 „Район на производство“ от действащата продуктова спецификация е изместен в член 3 от предложената продуктова спецификация, чието заглавие се изменя на „Определен географски район“.

Целта на изменението е да бъде спазена структурата на продуктова спецификация, предвидена в Регламент (ЕС) № 1151/2012.

Добавят се общините Cittadella и Fontaniva.

Разположени на север от Падуа, тези общини са включени в определения географски район, доколкото в исторически план там се е произвеждало мляко, предназначено за производство на сиренето, което впоследствие е получило признаване на ЗНП. В днешно време в тези селища има земеделски стопанства, които са членове на асоциацията на производителите на сирене със ЗНП „Asiago“, но млякото им не може да бъде използвано за производството на ЗНП. Изменението има за цел да отрази възможно най-точно историческия район на производство на ЗНП.

Доказателство за произход

— Изменението засяга член 4 от продуктова спецификация „Произход на продукта“, в който се добавя следното изречение:

„Всички физически или юридически лица, вписани в съответните регистри, подлежат на проверки, извършвани от контролния орган, в съответствие с разпоредбите на продуктова спецификация и съответния план за контрол“.

Изменението допълва текста, като се пояснява, че операторите, включени в системата за контрол на ЗНП, подлежат на проверки от страна на контролния орган.

Метод на производство

Изменението засяга член 3 „Хранене на животните“, който е изместен в първата част на член 5 от предложената продуктова спецификация, чието заглавие се изменя на „Метод на производство на продукта“, както и точка 3.3 от единния документ.

— С това изменение към списъка на забранените храни се добавя памукът.

Памукът се добавя към забранените храни за хранене на животните след задълбочени изследвания в сътрудничество с Университета в Падуа, катедра „Хранене на животните“. Изменението има за цел да се утвърди характерът на сиренето „Asiago“ чрез укрепване на причинно-следствената връзка между мястото на произход и характеристиките на продукта посредством премахване на неместен растителен вид, какъвто е памукът.

— Освен това след списъка на забранените храни се добавя следният текст:

„Най-малко 50 % от сухото вещество в хранителната дажба трябва да бъде произведено в рамките на географския район.“

Най-малко 50 % от сухото вещество в хранителната дажба трябва да произхожда от фуражи“.

Минималният процент от 50 % сухо вещество в хранителната дажба, произведено в рамките на географския район, се постига чрез трева, сено и зелени фуражи, произведени в определения географски район. Те представляват частта от дажбата, съответстваща на лесносмилемите влакна, квалифицирана най-общо като фураж (трева, сено, паша...), която оказва значително влияние върху химичните, вкусовите и органолептичните характеристики на млякото и следователно — на крайния продукт. Географският район на производство на сиренето „Asiago“, по-специално този в планинските или хълмистите области, не е особено подходящ за производство на зърнени култури (царевица, пшеница, ечемик) или на маслодайни култури (соя), тъй като се характеризира главно с постоянно затревени площи/пасища.

Стопанствата от веригата за производство на сирене „Asiago“ са тясно специализирани в производството на мляко от животни, които са преминали през строга генеалогична селекция и които се нуждаят от балансирана хранителна дажба, включваща не само фуражи, но също храни и концентрати, така че да се гарантира качеството на производството и доброто състояние на самите животни.

Поради това е необходимо да се уточни, че хранителните дажди могат да се допълват с концентрати и допълващи фуражи с произход извън определения район.

Тези храни са много бързо усвоими и осигуряват енергия и белтъчини, които бързо могат да се мобилизират в подкрепа на нормалните преживни функции на едрия рогат добитък. Тъй като тяхната роля се ограничава до физиологичната подкрепа на тези функции, те практически не оказват влияние върху органолептичните характеристики на млякото.

Дажбата, съставена от сухо вещество с произход най-малко 50 % от фуражите, е полезна с оглед на доброто състояние на животните и може да бъде благоприятна за производството на по-качествено мляко от гледна точка на подсирването. Използването на фуражи от района на производство на сиренето „Asiago“, който е особено богат на растителни видове благодарение на биологичното разнообразие на територията, придава на млякото характерен вкус, който откриваме също и в крайния продукт.

Изменението отговаря на необходимостта от адаптиране на продуктова спецификация и на единния документ към разпоредбите на Регламент (ЕС) № 1151/2012.

— Посочените по-долу изменения засягат член 5 от действащата продуктова спецификация.

Следният текст:

„Сиренето „Asiago“ както от вида „pressato“, така и от вида „allevato“, се произвежда от мляко, отговарящо на изискванията на действащите в тази област санитарни разпоредби. В планинските пасища през периода на смяна на пасищата обаче се разрешава производството на „Asiago d'allevato“ от мляко, което се отклонява от действащите санитарни разпоредби. Млякото трябва да се съхранява при температура между 4 и 11 °C и да се преработва в рамките на най-много 60 часа след първото или евентуално второто доене. Ако сиренето „Asiago“ се произвежда от сурово мляко, преработката трябва да се извърши в рамките на 36 до 48 часа след постъпването му в предприятието в съответствие с действащите разпоредби.“

се заменя със следното:

„Сиренето „Asiago“ както от вида „Fresco“, така и от вида „Stagionato“, се произвежда от мляко, отговарящо на изискванията на действащите в тази област санитарни разпоредби. Млякото трябва да се съхранява в мандрата при температура между 4 и 11 °C. Млякото, предназначено за производство на сирене „Asiago“ „prodotto della montagna“ (планински продукт), може да се съхранява при температури, съответстващи на естествените условия на околната среда.

Млякото трябва да се събира в срок от 36 часа след първото доене.

За производството на сирене „Asiago“ с допълнителното указание „prodotto della montagna“ (планински продукт) млякото трябва да се събира в срок от най-много 48 часа след първото доене.

Преработването на млякото трябва да започне в рамките на 48 часа след постъпването му в мандрата“.

В съответствие с развитието на нормативната уредба т.нар. „мляко, което се отклонява от санитарните разпоредби“ вече не може да се използва. С изменението също така се уточнява, че температурите за съхранение на млякото се отнасят за мандрите, докато млякото, предназначено за производство на сирене „Asiago“ „prodotto della montagna“ (планински продукт), може да се съхранява при температури, съответстващи на естествените условия на околната среда, които са адаптирани към съхранението. Уточняват се сроковете, в които трябва да се събира млякото след първото доене, така че да се даде възможност за събиране на мляко от няколко издоения, и се определя максималният брой часове след постъпване в мандрата, в рамките на които трябва да се извърши преработката на млякото за всички видове сирена „Asiago“.

Следният текст:

„За производството на сирене „Asiago pressato“ може да се използва мляко от едно или няколко издоения — сурово или пастеризирано при 72 °C в продължение на 15 секунди, съгласно действащите разпоредби.“

се заменя със следното:

„За производството на сирене „Asiago Fresco“ може да се използва мляко от едно или няколко последователни издоения — сурово, термично обработено или пастеризирано, съгласно действащите разпоредби“.

С изменението се отчита развитието на доилните системи (роботи и др.), които гарантират по-добри условия с оглед на доброто състояние на животните, без да се компрометира нивото на качество на млякото, получено от няколко издоения.

Освен това възможността за термична обработка на млякото се въвежда и по отношение на „Asiago Fresco“. Тъй като се подлага на по-ниски температури в сравнение с пастеризираното мляко, термично обработеното мляко запазва по-добре органолептичните свойства, характерни за района на производство.

С посоченото по-долу изменение възможността за използване на мляко от няколко последователни издоения се въвежда също и по отношение на „Asiago Stagionato“, подобно на предвиденото за „Asiago Fresco“.

Следният текст:

„За производството на сирене „Asiago d'allevato“ може да се използва мляко от две частично обезмаслени чрез естествено изплаване на каймака на повърхността издоения, от две издоения, от които едното е частично обезмаслено чрез естествено изплаване на каймака на повърхността, или от едно-единствено доене, което е частично обезмаслено чрез естествено изплаване на каймака на повърхността. Млякото, което се използва, може да е сурово или термично обработено при температура от 57 до 68 °C в продължение на 15 секунди, с положителен тест за фосфатаза. Не се разрешава никаква друга обработка на млякото освен изрично предвидената в настоящата продуктова спецификация.“

се заменя със следното:

„За производството на сирене „Asiago Stagionato“ се използва мляко от няколко последователни издоения, частично обезмаслени чрез естествено изплаване на каймака на повърхността, или от няколко последователни издоения, от които едното е частично обезмаслено чрез естествено изплаване на каймака на повърхността, или от едно-единствено доене, което е частично обезмаслено чрез естествено изплаване на каймака на повърхността. Млякото, което се използва, може да е сурово или термично обработено при температура от 57 до 68 °C, с положителен тест за фосфатаза. Не се разрешава никаква друга обработка на млякото освен изрично предвидената в настоящата продуктова спецификация.“

Премахва се следният текст:

„За производството на сирене със ЗНП Asiago с допълнително указание „prodotto della montagna“ (планински продукт) се разрешава използването на мляко от 2 или 4 издоаявания, но преработката на това мляко трябва да се извърши в рамките на 18 часа след получаването му, когато млякото е от 2 издоаявания, и в рамките на 24 часа след получаването му, когато млякото е от 4 издоаявания“.

За производството на сирене „Asiago“ „prodotto della montagna“ (планински продукт) се позволява събирането на мляко от няколко издоаявания, без да се превишава срокът от 48 часа след първото доене, като за този вид продукт преработката на млякото също трябва да започне в рамките на 48 часа след постъпването му в мандрата, както е посочено в предходните параграфи.

С посоченото по-долу изменение се въвежда възможността за използване на сиреше с растителен произход и се премахва използването на лизозим.

Следният текст:

„Млякото, което се преработва за производството на „Asiago pressato“, трябва да бъде пълномаслено, а сместа в съда трябва да се състои от мляко, млечни ферменти или закваска, говеждо сиреше и евентуално малко количество натриев хлорид. По технологични причини по време на преработката може също да се добави известно количество питейна вода. При производството на „Asiago d'allevato“ млякото, предназначено за преработка, е частично обезмаслено чрез естествено изплуване на каймака на повърхността, като към него евентуално е добавен лизозим (E1105) в рамките на правните ограничения. Сместа следователно е съставена от частично обезмаслено мляко, млечни ферменти или закваска, говеждо сиреше и евентуално малки количества натриев хлорид и лизозим. Във всички случаи при производството на ЗНП „Asiago“ с допълнително указание „prodotto della montagna“ (планински продукт)“ се забранява използването на лизозим (E1105).“

се заменя със следното:

„Млякото, което се преработва за производството на „Asiago Fresco“ (прясно), трябва да бъде пълномаслено, а сместа в съда трябва да се състои от пълномаслено мляко, млечни ферменти или закваска, говеждо сиреше или сиреше с растителен произход и евентуално малко количество натриев хлорид. По технологични причини по време на преработката може също да се добави известно количество питейна вода. Млякото, което се преработва за производството на „Asiago Stagionato“ (узряло), трябва да бъде частично обезмаслено чрез естествено изплуване на каймака на повърхността, а сместа в съда трябва да се състои от частично обезмаслено мляко, млечни ферменти или закваска, говеждо сиреше или сиреше с растителен произход и евентуално малко количество натриев хлорид.

Във всички случаи при производството на сирене „Asiago“ се забранява използването на лизозим (E1105).“

С изменението сирешето с растителен произход се въвежда като алтернатива на говеждото сиреше и за двата вида „Asiago“. Първоначално традицията е налагала използването на сиреше с растителен произход при производството на сиренето „Asiago“: в действителност има доказателства за използването на екстракт от кардун като сиреше с растителен произход във високото плато Азиаго. Неотдавнашно проучване на Agenzia regionale Veneto Agricoltura показва, че органолептичните свойства и вкусовите характеристики, специфични за „Asiago Fresco“ (прясно) и „Asiago Stagionato“ (узряло), се запазват дори когато се използва сиреше с растителен произход.

Това допълнение също така дава възможност да се отговори на определени пазарни очаквания.

Освен това се изключва възможността за използване на лизозим — ензим с противoferментационно действие. Става въпрос за технологично спомагателно вещество, което е рядко използвано в производството на „Asiago“ и чиято употреба няма традиционен характер и става излишна благодарение на подобряването на качеството на фуражите.

— Посочените по-долу изменения засягат член 7 от действащата продуктова спецификация.

Текстът на член 7 от действащата продуктова спецификация „Условия на съхранение и зреене“ се измества в края на член 5 от предложената продуктова спецификация, където става алинея „Условия на съхранение и зреене“.

Заличава се следният параграф, отнасящ се до етапа преди осоляването:

„Преди осоляване питите се съхраняват в продължение на най-малко 48 часа в помещения с температура от 10 до 15 °C и с относителна влажност от 80 до 85 %“.

Този параграф описваше етапа преди осоляването (т.нар. „frescura“ (охлаждане), който сега на практика е интегриран в етапа на зреене на сиренето, тъй като описаните в параграфа параметри съответстват на предложените за етапа на зреене.

Изречението, отнасящо се до минималния период на зреене на „Asiago Stagionato“ (узряло), е преформулирано.

Следният текст:

„Минималният период на зреене на „Asiago d'allevato“ е 60 дни след последния ден на месеца на производство.“

се заменя със следното:

„Минималният период на зреене на „Asiago Stagionato“ (узряло) е 90 дни след датата на производство“.

С цел получаването на по-добър продукт от гледна точка на органолептичните характеристики и качеството, както и уеднаквяване на периода на зреене за всички производствени партии, се прави уточнението, че минималният период на зреене преди пускане на пазара трябва да бъде 90 дни, считано от датата на производство.

Друго изменение се отнася до стойностите на температурата и влажността, свързани със зреенето.

Следният текст:

„Зреенето трябва да се извършва в рамките на самия район на производство в складови помещения с температура между 10 и 15 °C и с относителна влажност от 80 до 85 %.“

се заменя със следното:

„Зреенето трябва да се извършва в рамките на самия район на производство в складови помещения с температура не по-ниска от 5 °C.“

С изменението двата диапазона на температурата и влажността се заместват с минимална стойност на температурата, която изглежда по-подходяща за осигуряване на оптимални условия за зреене на сиренето „Asiago“. Освен това тази минимална стойност на температурата съответства на естествените условия на околната среда и позволява ефективното избягване, дори и без използване на лизозим, на неправилната ферментация на сиренето при дълъг период на зреене.

Връзка

Вмъква се специален член относно връзката, какъвто липсва в действащата продуктова спецификация, а е включен само в публикуваното резюме. По-долу фигурира текстът на член 6, вмъкнат в предложената продуктова спецификация и в точка 5 от единния документ.

„Член 6

Връзка между продукта и района на производство

Многобройни са елементите, свързани с историята и традицията, които вграждат във времето и територията сиренето „Asiago“, което произхожда от високото плато Азиаго в провинция Виченца, намиращо се на границата с провинция Тренто. Производството на сирене „Asiago“ датира от началото на XI век и оттогава до началото на XX век продължава да се осъществява също и в район, граничещ с високото плато Азиаго, който е с радиус от около 80 километра.

Това е район, заобикалящ историческия район, където животновъдите от високото плато Азиаго, принудени за избягат вследствие на военните действия по време на Първата световна война (1914—1918 г.), открили агрономични, екологични и климатични условия, благоприятни за отглеждането на едър рогат добитък и традиционното производство на сирене.

Районът на производство на сирене „Asiago“ обхваща район, включващ високите плата Азиаго, Лавароне, Ведзена и Фолгария, които съставляват района на произход, планините около Тренто, междинна нископланинска област, съставена от хълмовете на масива Грапа, Бреганце, Скио, Валдано и Киамо, както и ивица от напоявани равнини в провинциите Виченца, Падуа и Тревизо.

По отношение на валежите и температурите районът на производство предлага еднородни климатични и почвени условия. Що се отнася до почвените характеристики, терените са предимно варовикови. Отглеждането на трайни фуражни насаждения е разпространено във всички райони, независимо от надморската височина; характерни за него са естествените тревни видове и бобовите растения, както и отглеждането на зърнено-житни култури (пшеница, ечемик, царевица). В планинските райони незалесената земеделска площ е изцяло предназначена за пасища и за ливадно-пасищни площи.

Породите едър рогат добитък, които най-често се срещат в животновъдните стопанства в района, са Frisona Italiana, следвана от Bruna Alpina, Rendena и Pezzata Rossa.

Човешкият фактор играе изключително важна роля. Предаването на дългогодишно развиваните умения за производство на сирене, характерни за региона, и на техниките за превръщане на млякото в сирене е позволило да се запази непроменен характерният производствен метод, който следва точно устойчиви техники“.

Етикетиране

— Изменението засяга член 6 от действащата продуктова спецификация, точка 3.6 от единния документ.

Текстът на член 6 „Идентификация и маркиране“ се премества в първата част на член 8 „Етикетиране“ от предложената продуктова спецификация, като става алинея 8.1 „Идентификация и маркиране“.

В параграфа, който следва представянето на логото, характерно за наименованието, думите „което е неразделна част“ се заменят с „което представлява неразделна част“; в последното изречение думите „Върху маркиращия калъп“ се заменят с „Върху маркиращите калъпи“.

Изменението представлява формална поправка и премахване на печатна грешка в текста на италиански език.

Изразът:

„което се повтаря многократно и е с височина 25 mm за „Asiago pressato“ и 20 mm за „Asiago d'allevato“.

се изменя, както следва:

„което се повтаря многократно и е с височина 25 mm за „Asiago Fresco“ (прясно) и 20 mm за „Asiago Stagionato“ (узряло)“.

С това изменение „pressato“ и „allevato“ се заменят с „Fresco“ и „Stagionato“ в съответствие с предложеното в член 1 от продуктовата спецификация изменение.

Освен това отново в члена, отнасящ се до етикетирането, се добавя следното изречение:

„Всички идентификационни маркировки на ЗНП „Asiago“ (казеинова плочка, маркировка за произход) трябва винаги да остават видими върху цялата пита. Страничната стена на цялата пита в никакъв случай не може да бъде покрита с фолио, ленти или сериграфски изображения“.

Изменението има за цел да увеличи проследимостта на продукта и прозрачността за потребителя, така че да се подобри видимостта на идентификационните маркировки на ЗНП в сравнение с имитиращите продукти или опитите за фалшифициране.

След списъка на буквите от азбуката, указващи месеца на производство, се добавя следният параграф:

„Без да се засягат изискванията за проследимост, наложени от действащите разпоредби, продуктите, които са с нецилиндрична форма, трябва да имат следните идентификационни маркировки: казеинова плочка, цифрено-буквен код на мандрата производител, характерното за наименованието лого и наименованието ASIAGO, повторено много пъти последователно най-малко върху едната страна на страничната стена или върху едната основа на сиренето. За тази цел консорциумът предоставя на производителите, които имат съответното право, подходящите инструменти за маркиране“.

С изменението се уточняват правилата за идентификация и проследимост на продукта, предлаган във форма, различна от цилиндричната, съгласно предвиденото в член 2 от предложената продуктова спецификация.

— Посоченото по-долу изменение засяга текста на член 9 „Опаковане“, който се премества в края на член 8 „Етикетиране“ от предложената продуктова спецификация, където става алинея 8.2 „Представяне и опаковане“, както и точка 3.5 от единния документ.

Следният параграф:

„Целите пъти сирене със ЗНП „Asiago“ могат да се режат на порции и предварително да се опаковат на парчета, като се осигурява видимост на страничната стена на питата. Разрешено е опаковането на порции от центъра на питата, при условие че общото тегло на порцията не превишава 10 % от теглото на самата пита. Във всички случаи тези порции трябва да включват кората на основата. Позволено е върху етикета да се посочи евентуално неизползването на лизозим (E1105).

Опаковането, в случай че операциите по рязане включват изстъргване и/или издълбаване на кората, като по този начин маркировката за произход става невидима (кубчета, резени и т.н.), трябва да се извършва в района на производство, за да се гарантира проследимостта на продукта.“

се изменя, както следва:

„Целите пъти сирене „Asiago“ могат да се режат на порции и да се опаковат предварително в различни разфасовки (четвъртини от питата, парчета, резени и др.) с кората. Разрешено е опаковането на порции от центъра на питата, при условие че общото тегло на порцията не превишава 10 % от теглото на самата пита. Във всички случаи тези порции трябва да включват кората на основата.

В случай че операциите по рязане включват изстъргване и/или отстраняване на кората, като по този начин маркировката за произход става невидима, опаковането в различни разфасовки (кубчета, в настърган вид, резени, парчета, включително цяла пита, и т.н.) трябва да се извършва по начин, който гарантира проследимостта на продукта“.

С изменението се уточняват основните разфасовки при предварително опаковане. С него се уточнява, че маркировката върху страничната стена позволява да се удостовери, че продуктът е автентичен и отговаря на предвидените в продуктовата спецификация задължения, както и че, когато кората е изстъргана и/или отстранена, следва да се направи необходимото, за да се гарантира проследимостта на продукта.

— Посоченото по-долу изменение има за цел да се уточнят термините, които могат да се използват в търговските обозначения и/или етикети в зависимост от продължителността на зрееенето.

Следният текст:

„Сиренето „Asiago“, произведено от мляко от стопанства в планински райони, преработено в мандри, разположени в планински район, и узрявало в планински район, може да съдържа върху етикета си допълнителното указание „prodotto della montagna“ (планински продукт).

Сиренето „Asiago pressato“ може да съдържа върху етикета си също обозначението „fresco“ (прясно).

Сиренето „Asiago d'allevato“ може да съдържа върху етикета си също обозначението „stagionato“ (узряло).

Сиренето „Asiago d'allevato“, узрявало в продължение на 4 до 6 месеца, може да съдържа върху етикета си също обозначението „mezzano“ (средно зряло).

Сиренето „Asiago d'allevato“, узрявало в продължение на повече от 10 месеца, може да съдържа върху етикета си също обозначението „vecchio“ (зряло).

Сиренето „Asiago d'allevato“, узрявало в продължение на повече от 12 месеца, може да съдържа върху етикета си също обозначението „stravecchio“ (екстра зряло).

се заменя със следното:

„Сиренето „Asiago“, произведено от мляко от стопанства в планински райони, преработено в мандри, разположени в планински район, и узрявало в планински район, за което се използва допълнителното указание „prodotto della montagna“ (планински продукт), може да съдържа в търговските обозначения и/или върху етикета обозначението „Asiago prodotto della montagna“.

Посочените по-долу обозначения могат да фигурират в търговските обозначения и/или върху етикета:

Сиренето „Asiago Fresco“ може да бъде обозначено също като „Asiago pressato“ (прясно).

Сиренето „Asiago Fresco“, узрявало в продължение на повече от 40 дни, може да бъде обозначено също като „Asiago Fresco riserva“ (прясно, резерва).

Сиренето „Asiago Stagionato“ може да бъде обозначено също като „Asiago d'allevato“ (узряло).

Сиренето „Asiago Stagionato“, узрявало в продължение на повече от 4 месеца и до 10 месеца, може да бъде обозначено също като „Asiago mezzano“ или „Asiago Stagionato mezzano“ (узряло, средно зряло).

Сиренето „Asiago Stagionato“, узрявало в продължение на повече от 10 месеца и до 15 месеца, може да бъде обозначено също като „Asiago vecchio“ или „Asiago Stagionato vecchio“ (узряло, дълго зряло).

Сиренето „Asiago Stagionato“, узрявало в продължение на повече от 15 месеца, може да бъде обозначено също като „Asiago stravecchio“ или „Asiago Stagionato stravecchio“ (узряло, екстра зряло).

С изменението се уточняват всички алтернативни термини, с които могат да се обозначават „Asiago Fresco“ и „Asiago Stagionato“ в зависимост от продължителността на зреене на продукта и които са актуализирани в съответствие с посоченото в член 1 от продуктовата спецификация. Освен това с него се определят по-точно сроковете на зреене, при спазване на традиционните практики на производство и с цел да се позволи незабавното и лесното им разбиране от страна на потребителите.

— Посоченото по-долу се добавя след последния параграф:

„Върху основата на питата могат да се поставят покривно фолио или сериграфски изображения, указващи наименованието на предприятията, при условие че те отговарят на действащите законови разпоредби по отношение на етиктирането и представянето на хранителни продукти. Фолиото или сериграфските изображения не могат да покриват казеиновата плочка и във всички случаи върху тях винаги трябва да фигурира наименованието „ASIAGO“, заедно с европейското лого, идентифициращо продуктите със защитено наименование за произход, така че да се гарантира, че на потребителите се предоставя вярна информация“.

Изменението има за цел да бъдат засилени инструментите за проследяване и идентифициране на продукта, които се смятат за аспекти, неразривно свързани с продуктите със ЗНП.

Контролен орган

Добавя се нов член 7 „Контролен орган“, който липсва в действащата продуктова спецификация, като се предоставя информацията относно споменатия орган.

Добавя се следният текст:

„Член 7

Контролен орган

Съгласно разпоредбите на членове 36 и 37 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 проверката за съответствие с продуктовата спецификация преди пускането на продукта на пазара се извършва от овластения контролен орган. Контролният орган е CSQA Certificazioni Srl — Via S. Gaetano, 74 — 36016 Thiene (VI) Тел. + 39 0445313011, факс + 39 0445313070, електронна поща: csqa@csqa.it“.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„ASIAGO“

EC №: PDO-IT-0001-AM02 — 30.7.2019 г.

ЗНП (X) ЗГУ ()

1. Наименование/наименования

„Asiago“

2. Държава членка или трета държава

Италия

3. Описание на селскостопанския продукт или храната

3.1. Вид продукт

Клас 1.3 Сирена

3.2. Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1

Защитеното наименование за произход (ЗНП) „Asiago“ е запазено за сирене с подложена на частична топлинна обработка вътрешност, произвеждано изключително от краве мляко, получено в съответствие с настоящата продуктова спецификация, като се разграничават два различни вида, „Asiago Fresco“ (наричано още „Asiago pressato“) (прясно) и „Asiago Stagionato“ (наричано още „Asiago d'allevato“) (узряло), чиито характеристики са изложени по-долу.

Специфични технически характеристики на сиренето „Asiago Fresco“ в края на минималния период на зреене.

Характеристики

Допустимо отклонение

а) външни/органолептични:

вътрешност с бял или леко сламено-жълт цвят

изразени неправилни шупли

деликатен и приятен вкус

фина и еластична кора

б) химични:

влага	39,50 %	±4,50
-------	---------	-------

белтъчини	24,00 %	±3,50
-----------	---------	-------

мазнини	30,00 %	±4,00
---------	---------	-------

натриев хлорид	1,70 %	±1,00
----------------	--------	-------

съотношение мазнини/сухо вещество	не по-малко от 44 %	няма
-----------------------------------	---------------------	------

в) физически:

странична стена	права или леко изпъкнала
-----------------	--------------------------

основи	плюски или почти плюски
--------	-------------------------

тегло	от 11 до 15 kg
-------	----------------

височина	от 11 до 15 cm
----------	----------------

диаметър	от 30 до 40 cm
----------	----------------

Специфични технически характеристики на сиренето „Asiago Stagionato“ в края на минималния период на зреене.

Характеристики

Допустимо отклонение

а) външни/органолептични:

вътрешност с повече или по-малко наситен сламеноожълт цвят

средно големи до големи шупли

мек и леко солени до ароматен (при „vecchio“ — зрялото сирене) вкус

гладка и равномерна кора

б) химични:

влага	34,50 %	±4,00
-------	---------	-------

белтъчини	28,00 %	±4,00
-----------	---------	-------

мазнини	31,00 %	±4,50
---------	---------	-------

натриев хлорид	2,40 %	±1,00
----------------	--------	-------

съотношение мазнини/сухо вещество	не по-малко от 34 %	няма
-----------------------------------	---------------------	------

в) физически:

странична стена	права или почти права
-----------------	-----------------------

основи	плоски или почти плоски
--------	-------------------------

тегло	от 8 до 12 kg
-------	---------------

височина	от 9 до 12 cm
----------	---------------

диаметър	от 30 до 36 cm
----------	----------------

С цел ограничаване на отпадъците от преработката и без да се засягат външните/органолептичните и химичните характеристики, а също и горепосочените характеристики на теглото, както по отношение на „Asiago Fresco“, така и на „Asiago Stagionato“ се разрешава производството на сирене „Asiago“ във форма, различна от цилиндричната, когато продуктът е предназначен изключително за предварително опаковане (сирене на резени, на кубчета или в настъргано състояние) или за изготвянето на произведения или преработени съставни продукти.

Повърхността на питите сирене може да бъде обработвана с вещества, които са разрешени съгласно действащите разпоредби.

Обработката на повърхността на питите трябва във всички случаи да осигурява четливост на казеиновата плочка, идентифицираща питата, на логото на наименованието и на маркировката за произход „ASIAGO“, шампована върху страничната стена.

Забранява се обработката на повърхността на питите сирене „Asiago“, носещи допълнително указание „prodotto della montagna“ (планински продукт), с оцветители и продукти против плесени.

3.3. Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)

Използва се сурово, топлинно обработено или пастъризирано краве мляко.

Животните, чието мляко е предназначено за производство на сирене „Asiago“, не трябва да бъдат хранени с фуражите и храните, посочени по-долу.

ФУРАЖИ:

фуражни рапица, репица, синап и сминдух;

листа от овощни растения, листа и корени от цвекло;

силаж от детелина, от листа от грах, силажирани странични продукти;

плодове и странични продукти, получени от тяхната промишлена преработка, в прясно състояние и консервирани чрез мокра преработка;

зеленчуци и странични продукти, получени от тяхната преработка, в прясно състояние и консервирани чрез мокра преработка;

странични продукти от ферментационната промишленост в прясно състояние и консервирани чрез мокра преработка (отпадъци от пивоварни, от спиртоварни, гроздови джибри и т.н.);

странични продукти от захарната промишленост: пулпа от захарно цвекло в прясно състояние и силажирана;

странични продукти от сектора за отглеждане и клане на животни: различни остатъци в естествено състояние или като част от други фуражи.

ХРАНИ:

месни брашна, рибни брашна, брашна от пера;

брашна от кюспе от репица, семки на цитрусови плодове, гроздови семки;

сушени плодове и зеленчуци;

изсушени странични продукти от промишлената преработка на плодове и зеленчуци (шушулки от грах и фасул, артишок, кестени, пулпа, кюспета, семки от грозде, винени утайки, гроздови джибри);

странични продукти от захарната промишленост: протеинов концентрат от меласа, различни видове винаса, пресована, сушена пулпа и други;

изсушени странични продукти от ферментационната промишленост: винаса, остатъци от ферментацията и други;

уреа, уреа-фосфат, биурет (за зоотехническа употреба);

памук.

Най-малко 50 % от сухото вещество в хранителната дажба трябва да бъде произведено в рамките на географския район.

Най-малко 50 % от сухото вещество в хранителната дажба трябва да произхожда от фуражи.

Минималният процент от 50 % сухо вещество в хранителната дажба, произведено в рамките на географския район, се постига чрез трева, сено и зелени фуражи, произведени в определения географски район. Те представляват частта от дажбата, съответстваща на лесносмиланите влакна, квалифицирана най-общо като фураж (трева, сено, паша...), която оказва значително влияние върху химичните, вкусовите и органолептичните характеристики на млякото и следователно — на крайния продукт. Географският район на производство на сиренето „Asiago“, по-специално този в планинските или хълмистите области, не е особено подходящ за производство на зърнени култури (царевица, пшеница, ечемик) или на маслодайни култури (соя), тъй като се характеризира главно с постоянно затревени площи/пасища.

Стопанствата от веригата за производство на сирене „Asiago“ са тясно специализирани в производството на мляко от животни, които са преминали през строга генеалогична селекция и които се нуждаят от балансирана хранителна дажба, включваща не само фуражи, но също храни и концентрати, така че да се гарантира качеството на производството и доброто състояние на самите животни.

Поради това е необходимо да се уточни, че хранителните дажби могат да се допълват с концентрати и допълващи фуражи с произход извън определения район.

Тези храни са много бързо усвоими и осигуряват енергия и белтъчини, които бързо могат да се мобилизират в подкрепа на нормалните преживни функции на едрия рогат добитък. Тъй като тяхната роля се ограничава до физиологичната подкрепа на тези функции, те практически не оказват влияние върху органолептичните характеристики на млякото.

Забранява се също храненето на основата на всякакъв вид силажи, ако млякото е предназначено за производство на сирене „Asiago“ с указание „prodotto della montagna“ (планински продукт).

3.4. Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район

Отглеждането на животните, както и производството и зреенето на сиренето „Asiago“ се осъществяват в определения в точка 4 географски район на производство.

3.5. Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

Целите пити сирене „Asiago“ могат да се режат на порции и да се опаковат предварително в различни разфасовки (четвъртини от питата, парчета, резени и др.) с кората. Разрешено е опаковането на порции от центъра на питата, при условие че общото тегло на порцията не превишава 10 % от теглото на самата пита. Във всички случаи тези порции трябва да включват кората на основата.

В случай че операциите по рязане включват изстъргване и/или отстраняване на кората, като по този начин маркировката за произход става невидима, опаковането в различни разфасовки (кубчета, в настърган вид, резени, парчета, включително цяла пита, и т.н.) трябва да се извършва по начин, който гарантира проследимостта на продукта.

3.6. Специфични правила за етикетирание на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

Всички сирена „Asiago“ се идентифицират чрез казеинови плочки, номерирани и маркирани посредством маркиращи калъпи, които са притежание на консорциума за защита и се предоставят за използване на всички онези, които имат това право. Върху тях е изобразено следното лого, характерно за наименованието.



Логото представлява начената пита сирене, от която липсва едно парче; липсващата част, преобразувана в стилизирана буква „А“, е вмъкната в питата частично. Цялата височина на логото върху питата сирене е 100 mm за „Asiago Fresco“ и 80 mm за „Asiago Stagionato“. Върху маркиращите калъпи има също така буквено-цифров код на производителя и е изписано защитеното наименование за произход,

ASIAGO

което се повтаря многократно и е с височина 25 mm за „Asiago Fresco“ и 20 mm за „Asiago Stagionato“.

Всички идентификационни маркировки на ЗНП „Asiago“ (казеинова плочка, маркировка за произход) трябва винаги да остават видими върху цялата пита. Страничната стена на цялата пита в никакъв случай не може да бъде покрита с фолио, ленти или сериграфски изображения.

Освен това питите със сирене „Asiago Stagionato“ имат шампована върху страничната стена буква от азбуката, която указва месеца на производство.

Без да се засягат изискванията за проследимост, наложени от действащите разпоредби, продуктите, които са с нецилиндрична форма, трябва да имат следните идентификационни маркировки: казеинова плочка, цифрено-буквен код на мандрата производител, характерното за наименованието лого и наименованието ASIAGO, повторено много пъти последователно най-малко върху едната страна на страничната стена или върху едната основа на сиренето. За тази цел консорциумът предоставя на производителите, които имат съответното право, подходящите инструменти за маркиране.

Питите сирене „Asiago“ с допълнителното указание „prodotto della montagna“ (планински продукт) се отличават по вмъкването, еднократно, на думите „prodotto della montagna“ в маркиращите калъпи, посочени в параграф 1 от настоящата точка.

Освен това в края на минималния период на зреене върху страничната стена на горепосочените пити се поставя допълнителна идентификация чрез топъл печат посредством инструменти, принадлежащи на консорциума за защита и предоставяни на производителите на сирене, които имат това право, като се нанася следната емблема:



Посочените по-долу обозначения могат да фигурират в търговските обозначения и/или върху етикета:

Сиренето „Asiago Fresco“ може да бъде обозначено също като „Asiago pressato“ (прясно).

Сиренето „Asiago Fresco“, узрявало в продължение на повече от 40 дни, може да бъде обозначено също като „Asiago Fresco riserva“ (прясно, резерва).

Сиренето „Asiago Stagionato“ може да бъде обозначено също като „Asiago d'alleva“ (узряло).

Сиренето „Asiago Stagionato“, узрявало в продължение на повече от 4 месеца и до 10 месеца, може да бъде обозначено също като „Asiago mezzano“ или „Asiago Stagionato mezzano“ (узряло, средно зряло).

Сиренето „Asiago Stagionato“, узрявало в продължение на повече от 10 месеца и до 15 месеца, може да бъде обозначено също като „Asiago vecchio“ или „Asiago Stagionato vecchio“ (узряло, дълго зряло).

Сиренето „Asiago Stagionato“, узрявало в продължение на повече от 15 месеца, може да бъде обозначено също като „Asiago stravecchio“ или „Asiago Stagionato stravecchio“ (узряло, екстра зряло).

Евентуалните етикети, сериграфски изображения, печати и т.н., посочващи наименованието на предприятията, трябва да отговарят на действащите законови разпоредби по отношение на етикетирането и представянето на хранителни продукти и във всички случаи трябва винаги да осигуряват пълна четливост на идентификационните маркировки на ЗНП „Asiago“ (маркировка чрез маркиращи калъпи) и на казеиновите плочки, идентифициращи питите сирене „Asiago“.

Върху основата на питата могат да се поставят покривно фолио или сериграфски изображения, указващи наименованието на предприятията, при условие че те отговарят на действащите законови разпоредби по отношение на етикетирането и представянето на хранителни продукти. Фолиото или сериграфските изображения не могат да покриват казеиновата плочка и във всички случаи върху тях винаги трябва да фигурира наименованието „ASIAGO“, заедно с европейското лого, идентифициращо продуктите със защитено наименование за произход, така че да се гарантира, че на потребителите се предоставя вярна информация.

4. Кратко определение на географския район

Сиренето „Asiago“ се произвежда от мляко от животновъдни стопанства, намиращи се в рамките на определения район, и в мандри, разположени в рамките на същия район, както е описано по-долу:

провинция Виченца: цялата територия;

провинция Тренто: цялата територия;

провинция Падуа: територията на общините Carmignano di Brenta, S. Pietro in Gù, Grantorto, Gazzo, Piazzola sul Brenta, Villafranca Padovana, Campodoro, Mestrino, Veggiano, Cervarese S. Croce, Rovolon, Cittadella и Fontaniva;

провинция Тревизо: територията, определена както следва: като се взема за отправна точка селото Росано Венето в провинция Виченца, границата следва пътя Росано—Кастелфранко Венето до мястото на пресичане с регионален път 53 „Postumia“. Следвайки този път, тя пресича южния околоръстен път на Тревизо до пресечната точка с автомагистралата за Германия. Границата продължава на север по трасето на тази автомагистрала до река Пиаве. След това завива на запад покрай брега на реката до границата между провинциите Тревизо и Белуно. Оттам нататък тя съвпада с границата на провинция Тревизо до мястото на пресичането ѝ с границата на провинция Виченца.

Горепосочените райони на производство, които са разположени на надморска височина не по-малка от 600 метра, се определят като планински територии.

5. Връзка с географския район

Многобройни са елементите, свързани с историята и традицията, които вграждат във времето и територията сиренето „Asiago“, което произхожда от високото плато Азиаго в провинция Виченца, намиращо се на границата с провинция Тренто. Производството на сирене „Asiago“ датира от началото на XI век и оттогава до началото на XX век продължава да се осъществява също и в район, граничещ с високото плато Азиаго, който е с радиус от около 80 километра.

Това е район, заобикалящ историческия район, където животновъдите от високото плато Азиаго, принудени за избягат вследствие на военните действия по време на Първата световна война (1914—1918 г.), открили агрономични, екологични и климатични условия, благоприятни за отглеждането на едър рогат добитък и традиционното производство на сирене.

Районът на производство на сирене „Asiago“ обхваща район, включващ високите плата Азиаго, Лавароне, Ведзена и Фолгария, които съставляват района на произход, планините около Тренто, междинна нископланинска област, съставена от хълмовете на масива Грапа, Бреганце, Скио, Валданьо и Киапо, както и ивица от напоявани равнини в провинциите Виченца, Падуа и Тревизо.

По отношение на валежите и температурите районът на производство предлага еднородни климатични и почвени условия. Що се отнася до почвените характеристики, терените са предимно варовикови. Отглеждането на трайни фуражни насаждения е разпространено във всички райони независимо от надморската височина; характерни за него са естествените тревни видове и бобовите растения, както и отглеждането на зърнено-житни култури (пшеница, ечемик, царевица). В планинските райони незалесената земеделска площ е изцяло предназначена за пасища и за ливадно-пасищни площи.

Породите едър рогат добитък, които най-често се срещат в животновъдните стопанства в района, са Frisona Italiana, следвана от Bruna Alpina, Rendena и Pezzata Rossa.

Човешкият фактор играе изключително важна роля. Предаването на дългогодишно развиваните умения за производство на сирене, характерни за региона, и на техниките за превръщане на млякото в сирене е позволило да се запази непроменен характерният производствен метод, който следва точно устойчиви техники.

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

(член 6, параграф 1, втора алинея от настоящия регламент)

Консолидираният текст на продуктова спецификация е на разположение на следния уебсайт: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

Той също е на разположение

чрез директно търсене от началната страница на уебсайта на Министерството на политиката в областта на земеделието, храните и горското стопанство (www.politicheagricole.it), като се избере рубриката „Prodotti DOP IGP“ („Продукти ЗНП ЗГУ“) (горе вдясно на екрана), след това — „Prodotti DOP IGP STG“ („Продукти ЗНП ЗГУ ХТСХ“) (отстрани вляво на екрана), и накрая — „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“ („Продуктови спецификации, представени за разглеждане от Европейския съюз“).
