

Den Europæiske Unions Tidende

C 178



Dansk udgave

Meddelelser og oplysninger

63. årgang

28. maj 2020

Indhold

II Meddelelser

MEDDELELSER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER, ORGANER, KONTORER OG AGENTURER

Europa-Kommissionen

2020/C 178/01	Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion (Sag M.9793 — Permira/Sneakers Maker) ⁽¹⁾	1
---------------	--	---

IV Oplysninger

OPLYSNINGER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER, ORGANER, KONTORER OG AGENTURER

Europa-Kommissionen

2020/C 178/02	Euroens vekselkurs — 27. maj 2020	2
---------------	---	---

OPLYSNINGER FRA MEDLEMSSTATERNE

2020/C 178/03	Ajourføring af referencebeløb gældende ved passage af de ydre grænser, jf. artikel 6, nr. 4, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2016/399 om indførelse af en EU-kodeks for personers grænsepassage (Schengengrænsekodeks)	3
---------------	--	---

V Øvrige meddelelser

ADMINISTRATIVE PROCEDURER

Europa-Kommissionen

2020/C 178/04	Indkaldelse til akkreditering — EAC/A02/2020 Erasmus-akkreditering på områderne voksenuddannelse, erhvervsrettet uddannelse og skoleuddannelse	5
---------------	--	---

DA

⁽¹⁾ EØS-relevant tekst.

ANDET

Europa-Kommissionen

2020/C 178/05	Meddelelse om anmodning vedrørende anvendelsen af artikel 34 i direktiv 2014/25/EU Forlængelse af fristen for vedtagelse af gennemførelsesretsakter	7
2020/C 178/06	Offentliggørelse af en ansøgning om godkendelse af en væsentlig ændring af varespecifikationen i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer	8

II

(Meddelelser)

MEDDELELSER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER, ORGANER,
KONTORER OG AGENTURER

EUROPA-KOMMISSIONEN

Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion**(Sag M.9793 — Permira/Sneakers Maker)****(EØS-relevant tekst)**

(2020/C 178/01)

Den 18. maj 2020 besluttede Kommissionen ikke at gøre indsigelse mod ovennævnte anmeldte fusion og erklære den forenelig med det indre marked. Beslutningen er truffet efter artikel 6, stk. 1, litra b), i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 ⁽¹⁾. Beslutningens fulde ordlyd foreligger kun på engelsk og vil blive offentliggjort, efter at eventuelle forretningshemmeligheder er udeladt. Den vil kunne ses:

- under fusioner på Kommissionens websted for konkurrence (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Dette websted giver forskellige muligheder for at finde de konkrete fusionsbeslutninger, idet de er opstillet efter bl.a. virksomhedens navn, sagsnummer, dato og sektor
- i elektronisk form på EUR-Lex-webstedet (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=da>) under dokumentnummer 32020M9793. EUR-Lex giver onlineadgang til EU-retten.

⁽¹⁾ EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1.

IV

(Oplysninger)

OPLYSNINGER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER, ORGANER,
KONTORER OG AGENTURER

EUROPA-KOMMISSIONEN

Euroens vekselkurs ⁽¹⁾

27. maj 2020

(2020/C 178/02)

1 euro =

Valuta			Kurs		
USD	amerikanske dollar	1,0991	CAD	canadiske dollar	1,5126
JPY	japanske yen	118,58	HKD	hongkongske dollar	8,5204
DKK	danske kroner	7,4583	NZD	newzealandske dollar	1,7719
GBP	pund sterling	0,89595	SGD	singaporeanske dollar	1,5588
SEK	svenske kroner	10,5608	KRW	sydkoreanske won	1 359,04
CHF	schweiziske franc	1,0675	ZAR	sydafrikanske rand	19,1477
ISK	islandske kroner	151,20	CNY	kinesiske renminbi yuan	7,8682
NOK	norske kroner	10,8283	HRK	kroatiske kuna	7,5893
BGN	bulgarske lev	1,9558	IDR	indonesiske rupiah	16 167,76
CZK	tjekkiske koruna	27,051	MYR	malaysiske ringgit	4,7783
HUF	ungarske forint	348,70	PHP	filippinske pesos	55,668
PLN	polske zloty	4,4372	RUB	russiske rubler	78,1096
RON	rumænske leu	4,8433	THB	thailandske bath	35,056
TRY	tyrkiske lira	7,4542	BRL	brasilianske real	5,8679
AUD	australske dollar	1,6565	MXN	mexicanske pesos	24,5396
			INR	indiske rupee	83,2450

⁽¹⁾ Kilde: Referencekurs offentliggjort af Den Europæiske Centralbank.

OPLYSNINGER FRA MEDLEMSSTATERNE

Ajourføring af referencebeløb gældende ved passage af de ydre grænser, jf. artikel 6, nr. 4, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2016/399 om indførelse af en EU-kodeks for personers grænsepassage (Schengengrænsekodeks) ⁽¹⁾

(2020/C 178/03)

Offentliggørelsen af referencebeløb gældende ved passage af de ydre grænser, jf. artikel 6, stk. 4, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 2016/399 af 9. marts 2016 om en EU-kodeks for personers grænsepassage (Schengengrænsekodeks) (2), er baseret på de oplysninger, medlemsstaterne meddeler Kommissionen i overensstemmelse med artikel 39 i Schengengrænsekodeksen. ⁽²⁾

Ud over de oplysninger, der offentliggøres i *Den Europæiske Unions Tidende*, findes der på webstedet for Generaldirektoratet for Migration og Indre Anliggender oplysninger, der ajourføres regelmæssigt.

ESTLAND

Erstatter de oplysninger, der er offentliggjort i EUT C 153 af 2. maj 2018, s. 8.

I henhold til estisk lov skal udlændinge, der ankommer til Estland uden en privat invitation, på anmodning fra grænsevagterne ved indreisen i landet forelægge bevis for tilstrækkelige finansielle midler til at dække omkostningerne ved vedkommendes ophold i og udrejse fra Estland. Tilstrækkelige finansielle midler for hver dag, der gives tilladelse til, anses for 0,2 gange den månedlige mindsteløn, som republikkens regering har gennemført, dvs. 116,80 EUR.

Ellers påtager den person, der har udstedt invitationen, sig ansvaret for udgifterne i forbindelse med udlændingens ophold i og afrejse fra Estland.

SPANIEN

Erstatter de oplysninger, der er offentliggjort i EUT C 140 af 16. april 2019, s. 7.

I det spanske statsministeriums bekendtgørelse PRE/1282/2007 af 10. maj 2007 om, hvilke økonomiske midler der kræves af udlændinge for at få indrejse i Spanien, fastsættes det beløb, udlændinge skal råde over for at kunne få indrejse i Spanien.

- a) Fra den 1. januar 2019 skal udlændinge, der ikke er omfattet af EU-retten, med henblik på udgifterne til deres ophold i Spanien hver dag råde over et beløb på 10 % af den nationale bruttomindsteløn som fastsat i kongeligt dekret 1462/2018 af 21. december 2018, i henhold til hvilket den nationale mindsteløn i 2019 fastsættes til 95 EUR pr. person pr. dag (eller det tilsvarende beløb i fremmed valuta). Dette beløb skal ganges med det antal dage, som den pågældende person har til hensigt at opholde sig i Spanien, og antallet af personer, over for hvem der består forsørgerpligt, som rejser med den pågældende. Dette beløb skal under alle omstændigheder udgøre 90 % af bruttomindstelønnen (855 EUR eller det tilsvarende beløb i fremmed valuta) pr. person uafhængigt af varigheden af det påtænkte ophold.
- b) Med henblik på tilbagerejsen til oprindelseslandet eller transit til tredjelande kan en udlænding være forpligtet til at fremvise en billet/billetter, der ikke kan overdrages, og som lyder på den rejsendes navn, med angivelse af det pågældende transportmiddel.

Udlændinge skal kunne bevise, at de råder over ovennævnte subsistensmidler i form af enten kontanter, noterede checks, rejsechecks, betalingskort eller kreditkort, der skal ledsages af et nyligt kontoudtog eller en bankbog (bankbrev eller kontoudtog udprintet fra internettet accepteres ikke) eller andet, der tydeligt viser det beløb, der er til rådighed på kortet eller kontoen.

NEDERLANDENE

Det beløb, der lægges til grund ved kontrol af tilstrækkelige subsistensmidler, som udlændingen skal råde over, andrager 55 EUR pr. person om dagen.

Dette grundlag anvendes smidigt, da svaret på spørgsmålet om, hvorvidt udlændingen har tilstrækkelige midler, også afhænger af andre faktorer, f.eks. opholdets forventede varighed, rejsens formål og den pågældendes personlige forhold.

⁽¹⁾ Se fortegnelsen over tidligere offentliggørelser af oplysninger sidst i denne opdatering.

⁽²⁾ EUT L 77 af 23.3.2016, s. 1

Fortegnelse over tidligere offentliggørelser af oplysninger

EUT C 316 af 28.12.2007, s. 1.	EUT C 275 af 24.9.2013, s. 7.
EUT C 134 af 31.5.2008, s. 16.	EUT C 314 af 29.10.2013, s. 5.
EUT C 177 af 12.7.2008, s. 9.	EUT C 324 af 9.11.2013, s. 6.
EUT C 200 af 6.8.2008, s. 10.	EUT C 57 af 28.2.2014, s. 4.
EUT C 331 af 31.12.2008, s. 13.	EUT C 167 af 4.6.2014, s. 9.
EUT C 3 af 8.1.2009, s. 10.	EUT C 244 af 26.7.2014, s. 22.
EUT C 37 af 14.2.2009, s. 10.	EUT C 332 af 24.9.2014, s. 12.
EUT C 64 af 19.3.2009, s. 20.	EUT C 420 af 22.11.2014, s. 9.
EUT C 99 af 30.4.2009, s. 7.	EUT C 72 af 28.2.2015, s. 17.
EUT C 229 af 23.9.2009, s. 28.	EUT C 126 af 18.4.2015, s. 10.
EUT C 263 af 5.11.2009, s. 22.	EUT C 229 af 14.7.2015, s. 5.
EUT C 298 af 8.12.2009, s. 17.	EUT C 341 af 16.10.2015, s. 19.
EUT C 74 af 24.3.2010, s. 13.	EUT C 84 af 4.3.2016, s. 2.
EUT C 326 af 3.12.2010, s. 17.	EUT C 236 af 30.6.2016, s. 6.
EUT C 355 af 29.12.2010, s. 34.	EUT C 278 af 30.7.2016, s. 47.
EUT C 22 af 22.1.2011, s. 22.	EUT C 331 af 9.9.2016, s. 2.
EUT C 37 af 5.2.2011, s. 12.	EUT C 401 af 29.10.2016, s. 4.
EUT C 149 af 20.5.2011, s. 8.	EUT C 484 af 24.12.2016, s. 30.
EUT C 190 af 30.6.2011, s. 17.	EUT C 32 af 1.2.2017, s. 4.
EUT C 203 af 9.7.2011, s. 14.	EUT C 74 af 10.3.2017, s. 9.
EUT C 210 af 16.7.2011, s. 30.	EUT C 120 af 13.4.2017, s. 17.
EUT C 271 af 14.9.2011, s. 18.	EUT C 152 af 16.5.2017, s. 5.
EUT C 356 af 6.12.2011, s. 12.	EUT C 411 af 2.12.2017, s. 10.
EUT C 111 af 18.4.2012, s. 3.	EUT C 31 af 27.1.2018, s. 12.
EUT C 183 af 23.6.2012, s. 7.	EUT C 261 af 25.7.2018, s. 6.
EUT C 313 af 17.10.2012, s. 11.	EUT C 264 af 26.7.2018, s. 8.
EUT C 394 af 20.12.2012, s. 22.	EUT C 368 af 11.10.2018, s. 4.
EUT C 51 af 22.2.2013, s. 9.	EUT C 459 af 20.12.2018, s. 40.
EUT C 167 af 13.6.2013, s. 9.	EUT C 43 af 4.2.2019, s. 2.
EUT C 242 af 23.8.2013, s. 2.	EUT C 140 af 16.4.2019, s. 7.

V

(Øvrige meddelelser)

ADMINISTRATIVE PROCEDURER

EUROPA-KOMMISSIONEN

INDKALDELSE TIL AKKREDITERING — EAC/A02/2020

Erasmus-akkreditering på områderne voksenuddannelse, erhvervsrettet uddannelse og skoleuddannelse

(2020/C 178/04)

Forbeholdsklausul

EU-programmet for uddannelse, ungdom og idræt for 2021-2027 foreslået af Europa-Kommissionen den 30. maj 2018 (i det følgende benævnt »programmet«) er endnu ikke blevet vedtaget af de lovgivende EU-institutioner. Denne indkaldelse til akkreditering offentliggøres dog for at lette ansøgningsprocessen for potentielle modtagere af EU-tilskud, så snart retsgrundlaget er vedtaget af de lovgivende EU-institutioner.

Denne indkaldelse til akkreditering er ikke retligt bindende for Europa-Kommissionen. I tilfælde af, at retsgrundlaget ændres væsentligt af de lovgivende EU-institutioner, kan denne indkaldelse blive ændret eller annulleret, og andre indkaldelser til akkreditering med ændret indhold og dertil svarende svarfrister kan blive iværksat.

Mere generelt afhænger enhver handling på grundlag af denne indkaldelse til akkreditering af følgende betingelser, hvis iværksættelse ligger uden for Europa-Kommissionens kontrol:

- at Europa-Parlamentet og Rådet for Den Europæiske Union vedtager den endelige ordlyd af retsgrundlaget for oprettelse af programmet
- at det årlige arbejdsprogram for 2021 og efterfølgende år samt de generelle gennemførelsesretningslinjer, kriterierne og udvælgelsesprocedurerne vedtages efter høring af programudvalget, og
- at budgetmyndigheden vedtager Den Europæiske Unions årlige budgetter for 2021 og efterfølgende år.

Det foreslåede EU-program for uddannelse, ungdom og idræt for 2021-2027 bygger på artikel 165 og 166 i traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde og subsidiaritetsprincippet.

1. Indledning og mål

Erasmus-akkrediteringer er et redskab for uddannelsesorganisationer, der ønsker at åbne op for udveksling og samarbejde på tværs af grænserne.

Akkrediterede Erasmus-organisationer vil få forenklet adgang til finansieringsmuligheder under nøgleaktion 1 i det fremtidige program (2021-2027). Betingelserne for akkrediterede organisationers adgang til finansiering vil blive fastlagt i årlige indkaldelser af forslag offentliggjort af Kommissionen.

Tildeling af Erasmus-akkrediteringen bekræfter, at den pågældende ansøger har udarbejdet en plan for gennemførelse af mobilitetsaktiviteter af høj kvalitet og for anvendelse heraf til at forbedre sit uddannelsesstilbud. Denne plan kaldes en Erasmus-plan, og den udgør en vigtig del af ansøgningen om Erasmus-akkreditering.

Særlige mål for hvert område er fastsat i ansøgningsreglerne.

2. Støtteberettigelse

Kun ansøgere med status som juridisk person i henhold til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1288/2013 af 11. december 2013 om oprettelse af »Erasmus+«: EU-programmet for uddannelse, ungdom og idræt og om ophævelse af afgørelse nr. 1719/2006/EF, 1720/2006/EF og 1298/2008/EF kan ansøge om støtte.

Ansøgere, der er etableret i et af følgende lande, kan ansøge om en Erasmus-akkreditering:

- EU's medlemsstater
- tredjelande, der er associeret til programmet, på de betingelser, der er fastsat i retsgrundlaget ⁽¹⁾.

For at være støtteberettiget på hvert af de tre områder, der er omfattet af denne indkaldelse, skal de nationale myndigheder i ansøgerens land desuden anerkende ansøgeren som én af de støtteberettigede typer af organisationer som beskrevet i ansøgningsreglerne.

Tidligere erfaring inden for Erasmus+ (2014-2020) er ikke påkrævet.

3. Ansøgningsfrist og foreløbig dato for offentliggørelse af udvælgelsesresultaterne

Fristen for indsendelse af ansøgninger om en Erasmus-akkreditering er den 29. oktober 2020. Den foreløbige dato for offentliggørelse af udvælgelsesresultaterne er den 16. februar 2021.

4. Udvalgsprocedure

Undtagelsesvis vil to separate ansøgningsprocedurer blive gennemført ved denne indkaldelse.

1. Standardprocedure: åben for alle støtteberettigede ansøgere. Ansøgere, der har ansøgt efter standardproceduren, vil blive vurderet i forhold til udelukkelses-, udvælgelses- og tildelingskriterier.
2. Forenklet procedure: åben for organisationer, der har et gyldigt Erasmus+-charter for mobilitetsaktiviteter inden for erhvervsrettet uddannelse. Ansøgere, der har ansøgt efter den forenklede procedure, vil blive vurderet i forhold til udelukkelses- og udvælgelseskriterier.

Det nationale agentur, der har ansvar for udvælgelsen, udpeger et evalueringsudvalg, som skal føre tilsyn med forvaltningen af hele udvælgelsesprocessen. På grundlag af ekspertvurderingen vil evalueringsudvalget udarbejde en liste over de ansøgninger, der foreslås til udvælgelse.

5. Fuldstændige oplysninger

Kommissionens forslag til en forordning om oprettelse af EU-programmet for uddannelse, ungdom og idræt for 2021-2027 findes på følgende websted:

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?qid=1585129325950&uri=CELEX:52018PC0367>

Detaljerede betingelser, regler og procedurer for denne indkaldelse til akkreditering findes i ansøgningsreglerne på følgende internetadresse:

<https://ec.europa.eu/programmes/erasmus-plus/calls/2020-erasmus-accréditation>

Ansøgningsreglerne udgør en integrerende del af denne indkaldelse til akkreditering, og de deri angivne betingelser for deltagelse gælder fuldt ud for denne indkaldelse.

⁽¹⁾ Under forbehold af, at retsgrundlaget vedtages. I Erasmus+-programmet for perioden 2014-2020 omfatter denne liste: Island, Norge, Liechtenstein, Tyrkiet, Nordmakedonien og Serbien.

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Meddelelse om anmodning vedrørende anvendelsen af artikel 34 i direktiv 2014/25/EU

Forlængelse af fristen for vedtagelse af gennemførelsesretsakter

(2020/C 178/05)

Kommissionen modtog den 19. december 2019 en anmodning i henhold til artikel 35 i Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2014/25/EU ⁽¹⁾.

Denne anmodning, der er indgivet af Kongeriget Danmark, vedrører handel med B2C-pakketjenester i Danmark. Den relevante meddelelse blev offentliggjort på side 55 i EUT C 64 af 27. februar 2020. Den oprindelige frist var den 11. maj 2020.

I henhold til punkt 1, fjerde afsnit, i bilag IV til direktiv 2014/25/EU kan Kommissionen forlænge fristen efter aftale med dem, der har fremsat anmodningen om undtagelse. I lyset af den aktuelle situation og konsekvenserne af Covid-19-pandemien og med samtykke fra Kongeriget forlænges Kommissionens frist til at træffe afgørelse om denne anmodning hermed med 12 arbejdsdage.

Den endelige frist udløber således den 29. maj 2020.

⁽¹⁾ Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2014/25/EU af 26. februar 2014 om fremgangsmåderne ved indgåelse af kontrakter inden for vand- og energiforsyning, transport samt posttjenester og om ophævelse af direktiv 2004/17/EF (EUT L 94 af 28.3.2014, s. 243).

Offentliggørelse af en ansøgning om godkendelse af en væsentlig ændring af varespecifikationen i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(2020/C 178/06)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ⁽¹⁾, senest tre måneder efter datoen for offentliggørelsen af denne meddelelse.

ANSØGNING OM GODKENDELSE AF EN VÆSENTLIG ÆNDRING AF VARESPECIFIKATIONEN FOR EN BESKYTTET OPRINDELSESBETEGNELSE ELLER EN BESKYTTET GEOGRAFISK BETEGNELSE

Ansøgning om godkendelse af en ændring, jf. artikel 53, stk. 2, første afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012.

»ASIAGO«

EU-nr.: PDO-IT-0001-AM02 — 30.7.2019

BOB (X) BGB ()

1. Ansøgende sammenslutning og legitim interesse

Consorzio Tutela Formaggio Asiago (konsortiet til beskyttelse af osten Asiago)
via Giuseppe Zampieri 15
36100 Vicenza
ITALIEN
Tlf. +39 0444321758
Fax +39 0444 326212
info@formaggioasiago.it
tutelasiago@legalmail.it

Konsortiet til beskyttelse af osten Asiago består af producenter af »Asiago«-ost og er berettiget til at indgive en ansøgning om ændring i medfør af artikel 13, stk. 1, i dekret nr. 12511 af 14. oktober 2013 fra ministeriet for landbrugs-, fødevarer- og skovbrugspolitik.

2. Medlemsstat eller tredjeland

Italien

3. Afsnit i varespecifikationen, som berøres af ændringen

- ☐ Produktets betegnelse
- ☒ Beskrivelse af produktet
- ☒ Geografisk område
- ☒ Bevis for oprindelse
- ☒ Produktionsmetode

⁽¹⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

- ☒ Tilknytning
- ☒ Mærkning
- ☒ Andet: kontrolorgan

4. Type ændring

- ☒ Ændring — der ikke kan betegnes som en mindre ændring, jf. artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012 — af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB.
- ☐ Ændring — der ikke kan betegnes som en mindre ændring, jf. artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012 — af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB, for hvilken der ikke er offentliggjort et enhedsdokument (eller tilsvarende).

5. Ændring(er)

Det bemærkes, at strukturen i varespecifikationen er rettet til efter artikel 7 i forordning (EU) nr. 1151/2012.

Den foreslåede struktur er derfor som følger: Artikel 1 — Produktets betegnelse, artikel 2 — Beskrivelse af produktet, artikel 3 — Geografisk område, artikel 4 — Produktets oprindelse, artikel 5 — Produktionsmetode, artikel 6 — Produktets tilknytning til produktionsområdet, artikel 7 — Kontrolorgan, artikel 8 — Mærkning.

Varebeskrivelse

- Ændringerne vedrører varespecifikationens artikel 1, punkt 4.2 i det offentliggjorte resumé, nu punkt 3.2 i enhedsdokumentet, og angår den måde, hvorpå de to forskellige typer »Asiago« skal betegnes.

Den nuværende ordlyd:

»Den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Asiago« er forbeholdt eftervarmet ost fremstillet udelukkende af komælk, der er produceret i overensstemmelse med denne varespecifikation, fordelt på to forskellige typer ost, nemlig »Asiago pressato« (presset Asiago) og »Asiago d'alleva« (modnet Asiago), hvis egenskaber er anført nedenfor«

erstattes af:

»Den beskyttede oprindelsesbetegnelse (BOB) »Asiago« er forbeholdt eftervarmet ost fremstillet udelukkende af komælk, der er produceret i overensstemmelse med denne varespecifikation, fordelt på to forskellige typer ost, nemlig »Asiago Fresco« (frisk Asiago, også kendt som »Asiago pressato« (presset Asiago)) og »Asiago Stagionato« (lagret Asiago, også kendt som »Asiago d'alleva« (modnet Asiago)), hvis egenskaber er anført nedenfor.«

Formålet med denne ændring er at gøre det lettere for forbrugerne at forstå forskellen på de to typer »Asiago«-ost med hensyn til modningen ved at tilføje definitionerne »Asiago Fresco« og »Asiago Stagionato«. Udtrykkene »pressato« (presset) og »d'alleva« (modnet) er dog fortsat tilladt. I varespecifikationen er den italienske skrivemåde af forkortelsen BOB desuden blevet ændret fra »D.O.P.« eller »Dop« til det standardiserede »DOP«.

- Den følgende ændring vedrører den nuværende varespecifikations artikel 8, punkt 4.2 i det offentliggjorte resumé, nu punkt 3.2 i enhedsdokumentet, med overskriften »Det færdige produkts egenskaber«, som flyttes til den foreslåede varespecifikations artikel 2, der omdøbes til »Beskrivelse af produktet«.

Den nuværende ordlyd:

»Specifikke tekniske egenskaber for »Asiago pressato«, der er modnet i tyve dage«

»Specifikke tekniske egenskaber for »Asiago d'alleva«, der er modnet i tres dage«

erstattes af:

»Specifikke tekniske egenskaber for »Asiago Fresco«, der er modnet i minimumsperioden«

»Specifikke tekniske egenskaber for »Asiago Stagionato«, der er modnet i minimumsperioden«.

Med ændringen præciseres det, at de specifikke tekniske egenskaber henviser til produktet efter den minimale modningsperiode. Formålet med denne ændring er at lette kontrolfasen.

De mikrobiologiske og hygiejnemæssige specifikationer for »Asiago Fresco« og »Asiago Stagionato« er blevet slettet.

EU-lovgivningen indeholder allerede bestemmelser om obligatoriske mikrobiologiske og hygiejnemæssige analyser på producentmejerierne. Det er derfor ikke nødvendigt at angive de mikrobiologiske og hygiejnemæssige parametre i varespecifikationen, idet grænserne for disse under alle omstændigheder er fastlagt i gældende lovgivning.

Vedrørende de visuelle/organoleptiske specifikationer for »Asiago Stagionato«:

Den nuværende ordlyd:

»mild smag (mezzano (mellemlagret))/fyldig smag (vecchio (lagret))«

erstattes af:

»mild og let krydret smag — fyldig smag (»vecchio« (lagret))«.

Formålet med ændringen er at give en bedre definition af smagen af »Asiago Stagionato«, når denne har opfyldt minimumsmodningsperioden, og af »Asiago«-ost, som er blevet lagret i over ti måneder (»vecchio«). Denne ændring vil gøre det muligt at kontrollere de organoleptiske kendetegn mere effektivt.

Efter beskrivelsen af de specifikke tekniske egenskaber for begge typer »Asiago« tilføjes følgende sætning:

»For så vidt angår både »Asiago Fresco« og »Asiago Stagionato« er det — med henblik på at begrænse spild ved forarbejdning og med forbehold af overholdelse af de visuelle/organoleptiske kendetegn og ovenanførte kemiske specifikationer og vægtkrav — tilladt at producere »Asiago«-ost af en anden form end cylindrisk, når produktet udelukkende er beregnet til færdigpakning (skiver, tern eller revet) eller til tilberedning eller forarbejdning af blandingsprodukter.«

Tilføjjelsen af denne produktionsmetode har til formål at begrænse spildet ved forarbejdning af »Asiago«-ost i en lang række forarbejdningsprocesser (skiver, blandingsprodukter osv.), som anses for at være uøkonomiske netop på grund af dette spild. Dette er et valg, som letter produktionen af de formater (skiver, tern osv.), der i stigende grad efterspørges af forbrugerne, og dermed giver nye muligheder for i overensstemmelse med forbrugertendenserne at bedømme »Asiago«-ost, uden at produktets organoleptiske kendetegn er ændret på nogen måde.

Afsnittet om overfladebehandling af ostene er blevet forenklet.

Den nuværende ordlyd:

»Overfladen på »Asiago«-oste kan efter minimumsmodningsperioden behandles med stoffer, der er tilladt ifølge de gældende bestemmelser. Skorpen kan ikke spises.«

erstattes af:

»Overfladen på ostene kan behandles med stoffer, der er tilladt ifølge gældende lovgivning.«

I den lovgivning, der regulerer denne sektor, er det fastsat, hvilke stoffer der er tilladt til overfladebehandling. Det anses for tilstrækkeligt, at behandlingen af skorpen sker i overensstemmelse med gældende lovgivning. Med hensyn til at skorpen ikke er spiselig, er producentmejerierne stadig forpligtede til at overholde de gældende regler og skal derfor deklarere brugen af stoffer, som kan gøre skorpen uspiselig.

Den nuværende ordlyd:

»Overfladebehandlingen af ostene må under alle omstændigheder ikke forringe læsbarheden af kaseinmærket, der identificerer osten, og oprindelseslogoet«

erstattes af:

»Overfladebehandlingen af ostene må under alle omstændigheder ikke forringe læsbarheden af kaseinmærket, der identificerer osten, betegnelsens logo og oprindelseslogoet for »ASIAGO«, der er præget ind i kanten.«

Ændringen supplerer listen over identifikationsmærker, herunder oprindelseslogoet på kanten af ostene, som adskiller »Asiago«-ost fra andre oste.

Geografisk område

— Den følgende ændring vedrører den nuværende varespecifikations artikel 2, punkt 4.3 i det offentliggjorte resumé, punkt 4 i enhedsdokumentet.

Ordlyden af den nuværende varespecifikations artikel 2 — »Produktionsområde« er blevet flyttet til artikel 3 i den foreslåede varespecifikation, som omdøbes til »Geografisk område«.

Formålet med denne ændring er at følge strukturen i varespecifikationen som fastlagt i forordning (EF) nr. 1151/2012.

Kommunerne Cittadella og Fontaniva tilføjes.

Kommunerne Cittadella og Fontaniva, der ligger nord for byen Padova, tilføjes til det afgrænsede geografiske område som områder, hvor mælken historisk er blevet produceret med henblik på fremstilling af ost, som senere blev anerkendt som en beskyttet oprindelsesbetegnelse. Der findes i øjeblikket bedrifter i disse områder, som er medlem af mejerier, der producerer oste med »Asiago« BOB, men hvis mælk ikke må anvendes til produktionen af denne BOB-ost. Formålet med ændringen er at afspejle den historiske produktion af oste mærket med »Asiago« BOB i området mere nøjagtigt.

Bevis for oprindelse

— Ændringen vedrører varespecifikationens artikel 4 — »Produktets oprindelse«, hvori følgende sætning tilføjes:

»Alle fysiske og juridiske personer, der er opført i de pågældende registre, underkastes kontrol fra kontrolinstansens side i overensstemmelse med bestemmelserne i varespecifikationen og den pågældende kontrolplan.«

Ændringen supplerer teksten ved at klarlægge, at alle erhvervsdrivende, der indgår i BOB-kontrolsystemet, underkastes kontrol fra kontrolinstansens side.

Produktionsmetode

Ændringen vedrører artikel 3 — »Dyrefoder«, hvis ordlyd flyttes til første del af den foreslåede varespecifikations artikel 5, som omdøbes til »Produktionsmetode«, og punkt 3.3 i enhedsdokumentet.

— Ændringen består i en tilføjelse af bomuld til listen over forbudt tilskudsfoder.

Bomuld er blevet optaget på listen over forbudt tilskudsfoder efter nøje forskning, der er udført i samarbejde med institut for dyrefoder på universitetet i Padova. Formålet med ændringen er at forbedre »Asiago«-ost ved at styrke sammenhængen mellem produktets geografiske oprindelsesområde og dets særlige egenskaber ved at fjerne en ikkehjemmehørende planteart som bomuld.

— Endvidere tilføjes følgende sætninger efter listen over forbudt tilskudsfoder:

»Mindst 50 % af grundrationen målt i tørstof skal være produceret inden for det afgrænsede geografiske område.

Mindst 50 % af tørstoffet i grundrationen skal komme fra foder.«

Kravet om, at mindst 50 % af grundrationen målt i tørstof skal være produceret inden for det afgrænsede geografiske område, kan opfyldes ved at bruge græs, hø og forskellige enggræsser fra det afgrænsede geografiske område til at udgøre den andel af grundrationen, der består i fordøjelige fibre, bredt defineret som »foder« (græs, hø osv.), som har betydelig indflydelse på mælkens kemiske, sensoriske og organoleptiske egenskaber og derfor også på det færdige produkts egenskaber. Det geografiske område, hvor »Asiago«-ost fremstilles, er primært kendetegnet ved permanente græsarealer og græsgange, især i de højtbeliggende eller bakkede områder, og er derfor ikke særlig velegnet til dyrkning af korn (majs, hvede og byg) eller oliefrø (soja).

De virksomheder, der fremstiller »Asiago«-ost, er højt specialiserede inden for produktion af mælk fra dyr af fin afstamning, som har brug for en ernæringsmæssigt afbalanceret føde bestående ikke alene af foder, men også af tilskuds- og kraftfoder, for at opretholde produktionen af kvalitetsprodukter og malkekøernes velfærd.

Dette gør det nødvendigt at supplere foderrationer med kraftfoder og tilskudsfoder.

Dette tilskudsfoder muliggør hurtig optagelse af næringsstoffer og giver malkekøerne den energi og de proteiner, som de har brug for til deres normale fordøjelsesfunktion. Da dette tilskudsfoder kun har fysiologisk betydning for denne funktion, har det stort set ingen indvirkning på mælkens organoleptiske kendetegn.

En grundration, hvor mindst 50 % af tørstoffet kommer fra foder, giver fordele med hensyn til dyrevelfærd og kan fremme produktionen af mælk af bedre kvalitet til ostefremstilling. Brugen af foder fra produktionsområdet for »Asiago«-ost, som er særlig rigt på planter takket være området biodiversitet, giver mælken de karakteristiske smagsnuancer, som findes i det færdige produkt.

Denne ændring er nødvendig for at tilpasse varespecifikationen og enhedsdokumentet til bestemmelserne i forordning (EF) nr. 1151/2012.

— Følgende ændringer vedrører den nuværende varespecifikations artikel 5.

Den nuværende ordlyd:

»Osten »Asiago«, både typen »pressato« og typen »d'allevato«, fremstilles af mælk, som overholder gældende sundhedsforskrifter. »Asiago d'allevato« må dog fremstilles i bjergene, mens kvæget er på sæteren, af mælk, som afviger fra de gældende sundhedsforskrifter. Mælken skal opbevares ved en temperatur på mellem 4 og 11 °C og forarbejdes senest 60 timer efter den første malkning eller den eventuelt anden malkning. Hvis »Asiago«-ost fremstilles af råmælk, skal denne mælk forarbejdes senest 36-48 timer efter ankomsten til virksomheden i overensstemmelse med gældende regler«

erstattes af:

»Osten »Asiago«, både typen »Fresco« og typen »Stagionato«, fremstilles af mælk, som overholder gældende sundhedsforskrifter. Mælken skal opbevares på mejeriet ved en temperatur på mellem 4 og 11 °C. Mælk beregnet til fremstilling af »Asiago«-ost »prodotto della montagna« (bjergprodukt) må opbevares ved temperaturer, der er bestemt af de naturlige miljøforhold.

Mælken skal indsamles senest 36 timer efter den første malkning.

For at fremstille »Asiago«-ost med den supplerende benævnelse »prodotto della montagna« skal mælken indsamles senest 48 timer efter den første malkning.

Mælken skal sendes til forarbejdning senest 48 timer efter ankomst til mejeriet.«

I overensstemmelse med udviklingen i den retlige ramme er det ikke længere tilladt at bruge »mælk, som afviger fra de gældende sundhedsforskrifter«. Med ændringen præciseres det også, at temperaturerne for opbevaring af mælk henviser til mejerier, mens mælk beregnet til fremstilling af »Asiago«-ost »prodotto della montagna« (bjergprodukt) må opbevares ved temperaturer, der er bestemt af de naturlige miljøforhold, og som er tilstrækkelige med henblik på opbevaring. Tidspunkterne for indsamling af mælken specificeres med henvisning til den første malkning, hvilket i praksis gør det muligt at indsamle mælk fra flere malkninger, og også det antal timer, der højst må gå mellem mælkens ankomst til mejeriet og forarbejdningen, specificeres for alle typer »Asiago«.

Den nuværende ordlyd:

»Osten »Asiago pressato« kan fremstilles af mælk, der stammer fra en eller to malkninger og er ubehandlet eller pasteuriseret ved 72 °C i 15 sekunder i overensstemmelse med gældende lovgivning.«

erstattes af:

»Osten »Asiago Fresco« fremstilles af mælk, der stammer fra en eller to på hinanden følgende malkninger og er ubehandlet, termiseret eller pasteuriseret i overensstemmelse med gældende lovgivning.«

Ændringen tager hensyn til tendenserne i malkningssystemerne (malkerobotter osv.), som sikrer bedre dyrevelfærd uden at påvirke kvaliteten af den mælk, der stammer fra flere malkninger.

Desuden indføres også muligheden for at bruge termiseret mælk til »Asiago Fresco«. Termiseret mælk behandles ved lavere temperaturer end pasteuriseret mælk og beholder derfor flere af de organoleptiske kendetegn, der kan henføres til produktionsområdet.

Med følgende ændring indføres muligheden for i lighed med »Asiago Fresco« også at bruge mælk fra flere på hinanden følgende malkninger til »Asiago Stagionato«.

Den nuværende ordlyd:

»Osten »Asiago d'allevato« kan fremstilles af mælk, som stammer fra to malkninger, der er delvist afskummet, eller fra to malkninger, hvoraf kun den ene er delvist afskummet, eller fra kun en enkelt malkning, der er delvist afskummet. Mælken skal enten være ubehandlet eller varmebehandles ved 57-68 °C i 15 sekunder med en positiv fosfataseanalyseparameter. Det er ikke tilladt at behandle mælken yderligere end, hvad der udtrykkeligt er bestemt i denne varespecifikation«

erstattes af:

»Osten »Asiago Stagionato« fremstilles af mælk, som stammer fra flere på hinanden følgende malkninger, der er delvist afskummet, eller fra flere på hinanden følgende malkninger, hvoraf kun den ene er delvist afskummet, eller fra kun en enkelt malkning, der er delvist afskummet. Mælken skal enten være ubehandlet eller varmebehandles ved 57-68 °C med en positiv fosfataseanalyseparameter. Det er ikke tilladt at behandle mælken yderligere end, hvad der udtrykkeligt er fastsat i denne varespecifikation.«

Følgende punkt slettes:

»Til fremstilling af BOB-mærkede »Asiago«-oste med benævnelsen »prodotto della montagna« (bjergprodukt) må der anvendes mælk fra to eller fire malkninger, men mælken skal behandles senest 18 timer efter indsamling, hvis den kommer fra to malkninger, og senest efter 24 timer, hvis den kommer fra fire malkninger.«

Til fremstilling af »Asiago« »prodotto della montagna« (bjergprodukt) må der indsamles mælk fra mere end én malkning, såfremt den er indsamlet senest 48 timer efter den første malkning. Også til denne produkttype skal mælken skal sendes til forarbejdning senest 48 timer efter ankomst til mejeriet som fastsat i de tidligere afsnit.

Følgende ændring indfører muligheden for at bruge vegetabilsk løbe og fjerner anvendelsen af lysozym.

Den nuværende ordlyd:

»Mælk, der anvendes til fremstilling af »Asiago pressato«, skal være sødmælk, og blandingen i karret skal bestå af mælk, mælkesyre bakterier eller starterkultur, kvægløbe og eventuelt små mængder natriumchlorid. Under forarbejdningen kan der også tilsættes drikkevand af teknologiske hensyn. Til fremstilling af »Asiago d'allevato« er den anvendte mælk delvist afskummet, eventuelt tilsat lysozym (E1105) inden for lovens grænser. Blandingen består derfor af delvis skummet mælk, mælkesyre bakterier eller starterkultur, kvægløbe og eventuelt små mængder natriumchlorid og lysozym. Anvendelsen af lysozym (E1105) er i intet tilfælde tilladt i fremstillingen af oste med »Asiago« BOB med den supplerende benævnelse »prodotto della montagna« (bjergprodukt)«

erstattes af:

»Mælk, der anvendes til fremstilling af »Asiago Fresco«, skal være sødmælk, og blandingen i karret skal bestå af mælk, mælkesyre bakterier eller starterkultur, kvægløbe eller vegetabilsk koaguleringsmiddel og eventuelt små mængder natriumchlorid. Under forarbejdningen kan der også tilsættes drikkevand af teknologiske hensyn. Mælk, der anvendes til fremstilling af »Asiago Stagionato«, skal være delvist afskummet, og blandingen i karret skal bestå af delvis skummet mælk, mælkesyre bakterier eller starterkultur, kvægløbe eller vegetabilsk koaguleringsmiddel og eventuelt små mængder natriumchlorid.

Anvendelsen af lysozym (E1105) er i intet tilfælde tilladt i fremstillingen af »Asiago«-ost.«

Ændringen tilføjer vegetabilsk koaguleringsmiddel til de to typer »Asiago« som alternativ til animalsk løbe af kvægoprindelse. Den traditionelle produktion af »Asiago«-oste var oprindeligt baseret på anvendelsen af vegetabilsk koaguleringsmiddel. Der er nemlig dokumentation for, at der blev brugt tidselekstrakt som vegetabilsk koaguleringsmiddel på Asiago-plateauet. En nylig undersøgelse foretaget af Venetos regionale landbrugskontor viser, at de organoleptiske og sensoriske kendetegn, som er typiske for både »Asiago Fresco« og »Asiago Stagionato«, er uændrede, selv om der anvendes et vegetabilsk koaguleringsmiddel.

Denne tilføjelse gør det også muligt at imødekomme specifik efterspørgsel fra markedet.

Muligheden for at bruge lysozym, et enzym med antiseptiske egenskaber, er desuden blevet fjernet. Det er et hjælpestof, som sjældent tages i brug i fremstillingen af »Asiago« og ikke er traditionelt anvendt, og anvendelsen er nu næsten overflødiggjort af bedre foderkvalitet.

— Følgende ændringer vedrører den nuværende varespecifikations artikel 7.

Indholdet af den nuværende varespecifikations artikel 7 — »Opbevarings- og modningsmetoder« flyttes til slutningen af artikel 5 i den foreslåede varespecifikation som et underafsnit med samme overskrift.

Følgende afsnit om fasen før saltning slettes:

»Før saltning opbevares ostene i mindst 48 timer i lokaler ved 10-15 °C og en relativ luftfugtighed på 80-85 %.«

Afsnittet beskrev fasen før saltning (kaldet »køling«), som nu er integreret i ostens modningsfase, idet de i afsnittet angivne parametre er de samme som dem, der foreslås for modningen.

Sætningen om minimumsmodningen af »Asiago Stagionato« er blevet omskrevet.

Den nuværende ordlyd:

»Minimumsmodningsperioden for »Asiago d'allevato« er 60 dage fra den sidste dag i produktionsmåned«

erstattes af:

»Minimumsmodningsperioden for »Asiago Stagionato« er 90 dage fra produktionsdatoen.«

For at opnå et organoleptisk/kvalitetsmæssigt bedre produkt og en ensartet modningsperiode for alle varepartier er det blevet fastlagt, at minimumsmodningsperioden før markedsføring skal være 90 faktiske dage fra produktionsdatoen.

En yderligere ændring vedrører temperaturen og fugtighedsparametrene for modning.

Den nuværende ordlyd:

»Osten skal modnes inden for produktionsområdet i lagre med temperaturer på 10-15 °C og en relativ luftfugtighed på 80-85 %«

erstattes af:

»Osten skal modnes inden for produktionsområdet i lagre med temperaturer på ikke under 5 °C.«

Ændringen erstatter temperatur- og luftfugtighedsangivelserne med en minimumstemperatur, da dette anses for en mere hensigtsmæssig måde at udtrykke de optimale modningsforhold for »Asiago« på. Denne minimumstemperaturparameter afspejler også de naturlige miljømæssige forhold og kan mere effektivt forebygge unormal fermentering i oste med en lang modningsperiode, selv uden lysozym.

Tilknytning

En specifik artikel om tilknytningen, som ikke indgår i den nuværende varespecifikation, men kun i det offentliggjorte resumé, tilføjes. Følgende tekst tilføjes til den foreslåede varespecifikation som artikel 6 og punkt 5 i enhedsdokumentet.

»Artikel 6

Produktets tilknytning til produktionsområdet

Der er mange historiske og traditionelle elementer, som tids- og stedmæssigt forankrer »Asiago«-osten, som har historiske rødder i Asiago-plateauet, der ligger i provinsen Vicenza på grænsen til provinsen Trento. Fremstillingen af »Asiago«-ost rækker tilbage til år 1000. I begyndelsen af det 20. århundrede bredte den sig også ind i et 80 km bredt område uden for Asiago-plateauet.

Der er tale om et område, der omkranser det historiske område, hvor landbrugerne på Asiago-plateauet, der blev tvunget bort på grund af Første Verdenskrig (1914-1918), fandt de agronomiske, miljømæssige og klimatiske forhold egnede til at udvikle kvægbrug og mejeritraditioner.

Produktionsområdet for »Asiago«-ost omfatter et område bestående af plateauerne Asiago, Lavarone, Vezzena og Folgaria, som repræsenterer det oprindelige område, Trentino-bjergene, en mellemliggende stribe af forbjergerne dannet af bakkerne Grappa, Breganze, Schio, Valdagno og Chiampo samt en stribe af den kunstvandede slette i provinserne Vicenza, Padova og Treviso.

I produktionsområdet er klima- og jordbundsforholdene ensartede med hensyn til nedbør og temperatur. Jordbunden i området er overvejende kalkholdig. I alle højder i området er det almindeligt med permanente foderafgrøder, idet området er kendetegnet ved naturlige græsser og bælglplaner og dyrkning af korn (hvede, byg og majs). I de højt beliggende bjergene benyttes alle landbrugsarealer, der ikke er skovdækkede, til græsgange og græsningsarealer.

Den mest almindelige kvægrace på bedrifterne i området er Frisona Italiana fulgt af Bruna Alpina, Rendena og Pezzata Rossa.

Den menneskelige faktor er særlig vigtig. Den karakteristiske produktionsmåde, baseret på oprindelige og uforanderlige metoder, er blevet opretholdt uændret i tidens løb gennem overførsel fra generation til generation af den ældgamle kunst at fremstille ost lokalt og af teknikkerne til forarbejdning af mælk til ost.

Mærkning

— Ændringen vedrører varespecifikationens artikel 6 og punkt 3.6 i enhedsdokumentet.

Indholdet af artikel 6 — »Identifikation og mærkning« flyttes til artikel 8 — »Mærkning« i den foreslåede varespecifikation og indsættes som underafsnit 8.1 — »Identifikation og mærkning«.

I afsnittet efter afbildningen af betegnelsens logo ændres de første ord »quale parte integrante« (som en integrerende del) til »che costituisce parte integrante« (som udgør en integrerende del) og ordene »Nella fascere« til »Nelle fascere«.

Ændringen består i en formel korrektion og rettelsen af en trykfejl på italiensk.

Den nuværende ordlyd:

»[...] trykt adskillige gange. Sidstnævnte mærke måler 25 mm i højden for »Asiago pressato« og 20 mm for »Asiago d'alleva«

erstattes af:

»[...] trykt adskillige gange. Sidstnævnte mærke måler 25 mm i højden for »Asiago Fresco« og 20 mm for »Asiago Stagionato.«

Denne ændring erstatter ordene »pressato« og »d'alleva« med »Fresco« og »Stagionato« i tråd med den foreslåede ændring af varespecifikationens artikel 1.

Følgende sætning føjes desuden til artiklen om mærkning:

»Alle identifikationsmærker på oste med »Asiago« BOB (kaseinmærket og oprindelsesmærket) skal altid være synlige på hele osten. Ostens kant må under ingen omstændigheder dækkes helt af film, tape eller farvetryk.«

Formålet med ændringen er at styrke produktets sporbarhed og gennemsigtighed over for forbrugerne med det formål at fremhæve BOB-identifikationsmærkernes synlighed ved sammenligning med efterligninger eller forsøg på forfalskning.

Følgende afsnit tilføjes efter bogstavkoden for produktionsmåned:

»Med forbehold af sporbarhedskravene i gældende lovgivning skal ikkecylindriske produkter bære følgende identifikationsmærker: kaseinmærket, producentmejeriets alfanumeriske kode, betegnelsens logo, betegnelsen »ASIAGO« trykt adskillige gange efter hinanden på mindst en af kanterne eller på over- eller underside. I denne forbindelse stiller beskyttelseskonsortiet mærkningsudstyr til rådighed for producenter, som er berettigede til betegnelsen.«

Ændringen specificerer metoden til identifikation og sporbarhed af produkter af anden form end cylindrisk, jf. artikel 2 i den foreslåede varespecifikation.

— Følgende ændring vedrører indholdet af artikel 9 — »Emballering«, som flyttes til slutningen af artikel 8 — »Mærkning« i den foreslåede varespecifikation som underafsnit 8.2 — »Præsentation og emballering«, punkt 3.5 i enhedsdokumentet.

Afsnittet:

»Hele BOB-mærkede »Asiago«-oste må skæres og pakkes som trekantede stykker, således at ostens kant er synlig. Under alle omstændigheder må ostens indre skæres op og pakkes i portioner, såfremt disse hver kun vejer højst 10 % af ostens samlede vægt. Disse portioner skal imidlertid omfatte skorpe fra over- eller undersiden. Hvis der ikke er anvendt lysozym (E1105), kan dette angives på etiketten.

Hvis opskæringsprocessen indebærer, at skorpen skræbes eller skæres af, så oprindelsesmærkningen forsvinder (terninger, skiver osv.), skal indpakningen foregå i produktionsområdet for at sikre produktets sporbarhed»

erstattes af:

»Hele »Asiago«-oste må skæres op og pakkes i portioner af forskellig form (kvarte, trekanter, skiver osv.) med kantskorpe. Under alle omstændigheder må ostens indre skæres op og pakkes i portioner, såfremt disse hver kun vejer højst 10 % af ostens samlede vægt. Disse portioner skal imidlertid omfatte skorpe fra over- eller undersiden.

Hvis opskæringsprocessen indebærer, at skorpen skræbes eller skæres af, så oprindelsesmærkningen forsvinder, skal indpakningen af de forskellige portionsformer (terninger, revet ost, skiver, trekanter, hele oste osv.) foregå i produktionsområdet for at sikre produktets sporbarhed.«

Ændringen specificerer de primære færdigpakkede portionsformer. Det gøres klart, at mærkningen af kanten er tegnet på, at der er tale om et autentisk produkt, og at det opfylder kravene i varespecifikationen, og det præciseres, at hvis skorpen skræbes eller skæres af, skal dette gøres således, at produktets sporbarhed sikres.

— Følgende ændring klarlægger, hvilke udtryk der må bruges i markedsførings- og/eller mærkningssammenhæng afhængigt af modningen.

Den nuværende ordlyd:

»»Asiago«-ost, der er fremstillet af mælk fra malkebesætninger i bjergområderne, og som derefter forarbejdes i mejerier i bjergområderne og modnes i bjergområderne, må mærkes med den supplerende benævnelse »prodotto della montagna« (bjergprodukt).

»Asiago pressato«-ost må også mærkes som »fresco« (frisk).

»Asiago d'allevato«-ost må også mærkes som »stagionato« (lagret).

»Asiago d'allevato«-ost, der er modnet i 4-6 måneder, må også benævnes »mezzano« (mellemlagret).

»Asiago d'allevato«-ost, der er modnet i over 10 måneder, må også benævnes »vecchio« (lagret).

»Asiago d'allevato«-ost, der er modnet i over 12 måneder, må også benævnes »stravecchio« (ekstralagret)«

erstattes af:

»For »Asiago«-ost, der er fremstillet af mælk fra malkebesætninger i bjergområderne, og som derefter forarbejdes i mejerier i bjergområderne og modnes i bjergområderne, og som må mærkes med den supplerende benævnelse »prodotto della montagna« (bjergprodukt), gælder, at ordene »Asiago prodotto della montagna« også må anføres i markedsføringsmateriale og/eller på etiketten.

Følgende angivelser må trykkes i markedsføringsmateriale og/eller på etiketten:

»Asiago Fresco«-ost må også mærkes som »Asiago pressato«.

»Asiago Fresco«-ost, der er modnet i over 40 dage, må også mærkes som »Asiago Fresco riserva« (modnet).

»Asiago Stagionato«-ost må også mærkes som »Asiago d'allevato«.

»Asiago Stagionato«-ost, der er modnet i 4-10 måneder, må også benævnes »Asiago mezzano« eller »Asiago Stagionato mezzano« (mellemlagret).

»Asiago Stagionato«-ost, der er modnet i 10-15 måneder, må også benævnes »Asiago vecchio« eller »Asiago Stagionato vecchio« (lagret).

»Asiago Stagionato«-ost, der er modnet i 10-15 måneder, må også benævnes »Asiago stravecchio« eller »Asiago Stagionato stravecchio« (ekstralagret).«

Ændringen klarlægger alle de alternative benævnelser af »Asiago Fresco« og »Asiago Stagionato« afhængigt af produktets forskellige modnings- og lagringsperioder, som ajourføres i overensstemmelse med det, der er angivet i varespecifikationens artikel 1. Modnings- og lagringsperioderne defineres også mere præcist i overensstemmelse med traditionel produktionspraksis og af hensyn til en umiddelbar og let forståelse for forbrugerne.

— Følgende afsnit føjes til efter det sidste afsnit:

»Dækkende film eller farvetryk med virksomhedsoplysninger må klæbes på ostens over- eller underside, såfremt det sker i overensstemmelse med de gældende bestemmelser i loven om mærkning og præsentation af fødevarer. Denne type film eller tryk er ikke tilladt, hvis det dækker kaseinmærket, og skal altid indeholde betegnelsen »ASIAGO« sammen med Den Europæiske Unions BOB-logo for at garantere, at forbrugeren får de korrekte oplysninger.«

Formålet med ændringen er at styrke produktets sporbarhed og identifikation, som anses for afgørende aspekter af et BOB-produkt.

Kontrolorgan

Der tilføjes en ny artikel 7 — »Kontrolorgan« med oplysninger om kontrolorganet, som ikke findes i den nuværende varespecifikation.

Teksten affattes således:

»Artikel 7

Kontrolorgan

I overensstemmelse med bestemmelserne i artikel 36 og 37 i forordning (EU) nr. 1151/2012 foretager det godkendte kontrolorgan kontrol med overholdelsen af varespecifikationen, før produktet markedsføres. Kontrolorganet er CSQA Certificazioni Srl, Via S. Gaetano, 74, 36016 Thiene (VI), tlf. +39 0445313011, fax +39 0445313070, e-mail: csqa@csqa.it«.

ENHEDSDOKUMENT

»ASIAGO«

EU-nr.: PDO-IT-0001-AM02 — 30.7.2019

BOB (X) BGB ()

1. **Betegnelse**

»Asiago«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Italien

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren**3.1. *Produkttype*

Kategori 1.3. Oste

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

Den beskyttede oprindelsesbetegnelse (BOB) »Asiago« er forbeholdt eftervarmet ost fremstillet udelukkende af komælk, der er produceret i overensstemmelse med denne varespecifikation, fordelt på to forskellige typer ost, nemlig »Asiago Fresco« (frisk Asiago, også kendt som »Asiago pressato« (presset Asiago)) og »Asiago Stagionato« (lagret Asiago, også kendt som »Asiago d'allevato« (modnet Asiago)), hvis egenskaber er anført nedenfor.

Specifikke tekniske egenskaber for »Asiago Fresco«, der er modnet i minimumsperioden

Specifikation

Tolerancer

a) visuelle/organoleptiske:

hvid eller lettere strågullig farve
 skarp, uregelmæssig huldannelse
 behagelig og delikat smag
 tynd skorpe med elastisk tekstur

b) kemiske:

vandindhold	39,50 %	±4,50
protein	24,00 %	±3,50
fedt	30,00 %	±4,00
natriumchlorid	1,70 %	±1,00
fedt i tørstof	mindst 44 %	ingen

c) fysiske:

kant	lige eller lettere konveks
overside og underside	flad eller næsten flad
vægt	11-15 kg
højde	11-15 cm
diameter	30-40 cm

Specifikke tekniske egenskaber for »Asiago Stagionato«, der er modnet i minimumsperioden

Specifikation

Tolerancer

a) visuelle/organoleptiske:

strågullig eller lettere strågullig farve
små til mellemstore huller
mild og let krydret smag — fyldig smag (»vecchio« (lagret))
jævn og regelmæssig skorpe

b) kemiske:

vandindhold	34,50 %	±4,00
protein	28,00 %	±4,00
fedt	31,00 %	±4,50
natriumchlorid	2,40 %	±1,00
fedt i tørstof	mindst 34 %	ingen

c) fysiske:

kant	lige eller næsten lige
overside og underside	flad eller næsten flad
vægt	8-12 kg
højde	9-12 cm
diameter	30-36 cm

For så vidt angår både »Asiago Fresco« og »Asiago Stagionato« er det — med henblik på at begrænse spild ved forarbejdning og med forbehold af overholdelse af de visuelle/organoleptiske kendetegn og ovenanførte kemiske specifikationer og vægtnkrav — tilladt at producere »Asiago«-ost af en anden form end cylindrisk, når produktet udelukkende er beregnet til færdigpakning (skiver, tern eller revet) eller til tilberedning eller forarbejdning af blandingsprodukter.

Overfladen på ostene kan behandles med stoffer, der er tilladt ifølge gældende lovgivning.

Overfladebehandlingen af ostene må under alle omstændigheder ikke forringe læsbarheden af kaseinmærket, der identificerer osten, betegnelsens logo og oprindelseslogoet for »ASIAGO«, der er præget ind i kanten.

Overfladebehandling med farver og mod skimmel er ikke tilladt til »Asiago«-oste med den supplerende benævnelse »prodotto della montagna« (bjergprodukt).

3.3. Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)

Der anvendes ubehandlet eller termiseret eller pasteuriseret komælk.

Kvæg, hvis mælk er beregnet til forarbejdning til »Asiago«-ost, må ikke fodres med følgende typer foder og tilskudsfoder:

FODER:

raps, rybs, sennep, bukkehorn

blade fra frugtplanter, bederblade og -toppe

ensilage af kløver, af ærter, af biprodukter

frugt og friske og vådkonserverede biprodukter heraf fra industriel forarbejdning

grøntsager og friske og vådkonserverede biprodukter heraf

friske og vådkonserverede biprodukter fra gæringsprocesser (mask, restprodukter fra destillerier, presserester af vindruer osv.)

biprodukter fra sukkerindustrien: friske og ensilerede sukkerroesnitte

biprodukter af kød og fra husdyrindustrien: forskellige restprodukter, enten som sådan eller kombineret med andet foder.

TILSKUDSFODER:

kød-, fisk- og fjerkræmel

mel af rybsoliekager, af citrusfrugtkerner, af druekerner

tørrede grøntsager og tørret frugt

tørrede biprodukter fra industriel forarbejdning af grøntsager og frugt (ærte- og bønnebælge, artiskokker, kastanjer, citruskvas, olivenrester, druekerner, bærme, presserester)

biprodukter fra sukkerindustrien: melasseproteinkoncentrat, forskellige slags pulp, tørret bærme osv.

tørrede biprodukter fra gæringsprocesser: bærme, gæringsrester osv.

urea, ureafosfat, biuret (til husdyr)

bomuld.

Mindst 50 % af grundrationen målt i tørstof skal være produceret inden for det afgrænsede geografiske område.

Mindst 50 % af tørstoffet i grundrationen skal komme fra foder.

Kravet om, at mindst 50 % af grundrationen målt i tørstof skal være produceret inden for det afgrænsede geografiske område, kan opfyldes ved at bruge græs, hø og forskellige enggræsser fra det afgrænsede geografiske område til at udgøre den andel af grundrationen, der består i fordøjelige fibre, bredt defineret som »foder« (græs, hø osv.), som har betydelig indflydelse på mælkens kemiske, sensoriske og organoleptiske egenskaber og derfor også på det færdige produkts egenskaber. Det geografiske område, hvor »Asiago«-ost fremstilles, er primært kendetegnet ved permanente græsarealer og græsgange, især i de højtbeliggende eller bakkede områder, og er derfor ikke særlig velegnet til dyrkning af korn (majs, hvede og byg) eller oliefrø (soja).

De virksomheder, der fremstiller »Asiago«-ost, er højt specialiserede inden for produktion af mælk fra dyr af fin afstamning, som har brug for en ernæringsmæssigt afbalanceret føde bestående ikke alene af foder, men også af tilskuds- og kraftfoder, for at opretholde produktionen af kvalitetsprodukter og malkekøernes velfærd.

Dette gør det nødvendigt at supplere foderrationerne med kraftfoder og tilskudsfoder.

Dette tilskudsfoder muliggør hurtig optagelse af næringsstoffer og giver malkekøerne den energi og de proteiner, som de har brug for til deres normale fordøjelsesfunktion. Da dette tilskudsfoder kun har fysiologisk betydning for denne funktion, har det stort set ingen indvirkning på mælkens organoleptiske kendetegn.

Når mælken er beregnet til fremstilling af »Asiago«-ost med benævnelsen »prodotto della montagna« (bjergprodukt), er det heller ikke tilladt at fodre med ensilage af nogen art.

3.4. Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område

Køerne skal opdrættes, og »Asiago«-osten skal fremstilles og modnes inden for det afgrænsede geografiske område, der er defineret i punkt 4.

3.5. Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til

»Asiago«-oste må skæres op og pakkes i portioner af forskellig form (kvarte, trekante, skiver osv.) med kantskorpe. Under alle omstændigheder må ostens indre skæres op og pakkes i portioner, såfremt disse hver kun vejer højst 10 % af ostens samlede vægt. Disse portioner skal imidlertid omfatte skorpe fra over- eller undersiden.

Hvis opskæringsprocessen indebærer, at skorpen skræbes eller skæres af, så oprindelsesmærkningen forsvinder, skal indpakningen af de forskellige portionsformer (terninger, revet ost, skiver, trekante, hele oste osv.) foregå i produktionsområdet for at sikre produktets sporbarhed.

3.6. Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til

Alle »Asiago«-oste identificeres ved hjælp af et nummereret kaseinmærke og mærkes i en prægningsosteform, som indehaves af beskyttelseskonsortiet og stilles til rådighed for alle, der er berettigede til at bruge det, med følgende betegnelseslogo:



Dette logo forestiller en ost, der er blevet opskåret og mangler en trekant. Den fraskårne trekant, som fremstilles ved hjælp af et stiliseret »A«, er anbragt delvist inde i osten. Den samlede højde på logoet, der præges ind i ostene, er 100 mm for »Asiago Fresco« og 80 mm for »Asiago Stagionato«. Prægningsformene indeholder også producentmejeriets alfanumeriske kode og selve betegnelsen

ASIAGO

trykt adskillige gange. Sidstnævnte mærke måler 25 mm i højden for »Asiago Fresco« og 20 mm for »Asiago Stagionato«.

Alle identifikationsmærker på oste med »Asiago« BOB (kaseinmærket og oprindelsesmærket) skal altid være synlige på hele osten. Ostens kant må under ingen omstændigheder dækkes helt af film, tape eller farvetryk.

»Asiago Stagionato«-oste har også en bogstavkode for produktionsmånedens præget ind i kanten.

Med forbehold af sporbarhedskravene i gældende lovgivning skal ikkecylindriske produkter bære følgende identifikationsmærker: kaseinmærket, producentmejeriets alfanumeriske kode, betegnelsens logo, betegnelsen »ASIAGO« trykt adskillige gange efter hinanden på mindst en af kanterne eller på over- eller underside. I denne forbindelse stiller beskyttelseskonsortiet egnet mærkningsudstyr til rådighed for producenter, som er berettigede til betegnelsen.

»Asiago«-oste med den supplerende benævnelse »prodotto della montagna« (bjergprodukt) skelnes på den måde, at ordene »prodotto della montagna« er præget én enkelt gang sammen med den øvrige prægning som beskrevet i første afsnit ovenfor.

Efter minimumsmodningsperioden identificeres førnævnte oste desuden yderligere ved hjælp af et brændemærke, som påføres ostens kant ved hjælp af redskaber, som tilhører beskyttelseskonsortiet og stilles til rådighed for de berettigede producentmejerier, med følgende logo:



Følgende angivelser må trykkes i markedsføringsmateriale og/eller på etiketten:

»Asiago Fresco«-ost må også mærkes som »Asiago pressato«.

»Asiago Fresco«-ost, der er modnet i over 40 dage, må også mærkes som »Asiago Fresco riserva« (modnet).

»Asiago Stagionato«-ost må også mærkes som »Asiago d'allevato«.

»Asiago Stagionato«-ost, der er modnet i 4-10 måneder, må også benævnes »Asiago mezzano« eller »Asiago Stagionato mezzano« (mellemlagret).

»Asiago Stagionato«-ost, der er modnet i 10-15 måneder, må også benævnes »Asiago vecchio« eller »Asiago Stagionato vecchio« (lagret).

»Asiago Stagionato«-ost, der er modnet i 10-15 måneder, må også benævnes »Asiago stravecchio« eller »Asiago Stagionato stravecchio« (ekstralagret).

Alle etiketter, stempler, farvetryk osv. med virksomhedsoplysninger skal overholde de gældende bestemmelser i loven om mærkning og præsentation af fødevarer og under alle omstændigheder altid anbringes, så det sikrer den fulde læsbarhed af identifikationsmærkerne for »Asiago« BOB (påført i prægningsformen) og kaseinmærkerne, der identificerer »Asiago«-ostene.

Dækkende film eller farvetryk med virksomhedsoplysninger må klæbes på ostens over- eller underside, såfremt det sker i overensstemmelse med de gældende bestemmelser i loven om mærkning og præsentation af fødevarer. Denne type film eller tryk er ikke tilladt, hvis det dækker kaseinmærket, og skal altid indeholde betegnelsen »ASIAGO« sammen med Den Europæiske Unions BOB-logo for at garantere, at forbrugeren får de korrekte oplysninger.

4. Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning

»Asiago«-ost fremstilles af mælk fra kvægbrug beliggende i det afgrænsede geografiske område og i mejerier inden for samme område som beskrevet i det følgende:

provinsen Vicenza: det fulde areal

provinsen Trento: det fulde areal

provinsen Padova: kommunerne Carmignano di Brenta, S. Pietro in Gù, Grantorto, Gazzo, Piazzola sul Brenta, Villafranca Padovana, Campodoro, Mestrino, Veggiano, Cervarese S. Croce, Rovolon, Cittadella og Fontaniva

provinsen Treviso: følgende område: Med udgangspunkt i byen Rossano Veneto i provinsen Vicenza følger grænsen vejen mellem Rossano og Castelfranco Veneto frem til krydset med regionalvej nr. 53 »Postumia«. Den løber langs denne vej og krydser ringvejen syd om Treviso frem til krydset med Alemagna-motorvejen. Grænsen følger derefter denne motorvej nordpå frem til floden Piave. Derefter drejer den mod vest langs flodens højre bred frem til grænsen mellem provinsen Treviso og provinsen Belluno. Fra dette punkt svarer grænsen til grænsen om provinsen Treviso frem til det punkt, hvor denne møder provinsen Vicenzas grænse.

De produktionsområder heriblandt, der er beliggende i en højde af mindst 600 m over havet, identificeres som bjergområder.

5. Tilknytning til det geografiske område

Der er mange historiske og traditionelle elementer, som tids- og stedmæssigt forankrer »Asiago«-osten, som har historiske rødder i Asiago-plateauet, der ligger i provinsen Vicenza på grænsen til provinsen Trento. Fremstillingen af »Asiago«-ost rækker tilbage til år 1000. I begyndelsen af det 20. århundrede bredte den sig også ind i et 80 km bredt område uden for Asiago-plateauet.

Der er tale om et område, der omkranser det historiske område, hvor landbrugerne på Asiago-plateauet, der blev tvunget bort på grund af Første Verdenskrig (1915-1918), fandt de agronomiske, miljømæssige og klimatiske forhold egnede til at udvikle kvægbrug og mejeritraditioner.

Produktionsområdet for »Asiago«-ost omfatter et område bestående af plateauerne Asiago, Lavarone, Vezzena og Folgaria, som repræsenterer det oprindelige område, Trentino-bjergene, en mellemliggende stribe af forbjergerne dannet af bakkerne Grappa, Breganze, Schio, Valdagno og Chiampo samt en stribe af den kunstvandede slette i provinserne Vicenza, Padova og Treviso.

I produktionsområdet er klima- og jordbundsforholdene ensartede med hensyn til nedbør og temperatur. Jordbunden i området er overvejende kalkholdig. I alle højder i området er det almindeligt med permanente foderafgrøder, idet området er kendetegnet ved naturlige græsser og bælgeplaner og dyrkning af korn (hvede, byg og majs). I de højt beliggende bjergene benyttes alle landbrugsarealer, der ikke er skovdækkede, til græsgange og græsningsarealer.

Den mest almindelige kvægrace på bedrifterne i området er Frisona Italiana fulgt af Bruna Alpina, Rendena og Pezzata Rossa.

Den menneskelige faktor er særlig vigtig. Den karakteristiske produktionsmåde, baseret på oprindelige og uforanderlige metoder, er blevet opretholdt uændret i tidens løb gennem overførsel fra generation til generation af den ældgamle kunst at fremstille ost lokalt og af teknikkerne til forarbejdning af mælk til ost.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

(Artikel 6, stk. 1, andet afsnit, i nærværende forordning)

Den konsoliderede udgave af varespecifikationen kan ses på webstedet: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

Eller alternativt:

ved at gå direkte til hjemmesiden for ministeriet for landbrug, fødevarer og skovbrug (<http://www.politicheagricole.it>), klikke på »Prodotti DOP IGP« (øverst i skærmens højre side), dernæst på »Prodotti DOP IGP STG« (til venstre på skærmen) og til sidst på »Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE«.

ISSN 1977-0871 (elektronisk udgave)
ISSN 1725-2393 (papirudgave)



Den Europæiske Unions Publikationskontor
2985 Luxembourg
LUXEMBOURG

DA