

Amtsblatt der Europäischen Union

C 178



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

63. Jahrgang

28. Mai 2020

Inhalt

II *Mitteilungen*

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2020/C 178/01	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.9793 — Permira/Sneakers Maker) ⁽¹⁾	1
---------------	--	---

IV *Informationen*

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2020/C 178/02	Euro-Wechselkurs — 27. Mai 2020	2
---------------	---------------------------------------	---

INFORMATIONEN DER MITGLIEDSTAATEN

2020/C 178/03	Aktualisierung der Richtbeträge für das Überschreiten der Außengrenzen gemäß Artikel 6 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2016/399 des Europäischen Parlaments und des Rates über einen Gemeinschaftskodex für das Überschreiten der Grenzen durch Personen (Schengener Grenzkodex)	3
---------------	---	---

V *Bekanntmachungen*

VERWALTUNGSVERFAHREN

Europäische Kommission

2020/C 178/04	Aufforderung zur Akkreditierung — EAC/A02/2020 Erasmus-Akkreditierung in den Bereichen Erwachsenenbildung, berufliche Aus- und Weiterbildung und Schulbildung	5
---------------	---	---

DE

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR.

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2020/C 178/05	Bekanntmachung eines Antrags auf Feststellung der Anwendbarkeit des Artikels 34 der Richtlinie 2014/25/EU Verlängerung der Frist für den Erlass von Durchführungsrechtsakten	7
2020/C 178/06	Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer nicht geringfügigen Änderung der Produktspezifikation gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel	8

II

(Mitteilungen)

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN
DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss

(Sache M.9793 — Permira/Sneakers Maker)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2020/C 178/01)

Am 18. Mai 2020 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ entschieden, keine Einwände gegen den oben genannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn für mit dem Binnenmarkt vereinbar zu erklären. Der vollständige Wortlaut der Entscheidung ist nur auf Englisch verfügbar und wird in einer um etwaige Geschäftsgeheimnisse bereinigten Fassung auf den folgenden EU-Websites veröffentlicht:

- der Website der GD Wettbewerb zur Fusionskontrolle (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Auf dieser Website können Fusionsentscheidungen anhand verschiedener Angaben wie Unternehmensname, Nummer der Sache, Datum der Entscheidung oder Wirtschaftszweig abgerufen werden;
- der Website EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=de>). Hier kann diese Entscheidung anhand der Celex-Nummer 32020M9793 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾

27. Mai 2020

(2020/C 178/02)

1 Euro =

Währung		Kurs	Währung		Kurs
USD	US-Dollar	1,0991	CAD	Kanadischer Dollar	1,5126
JPY	Japanischer Yen	118,58	HKD	Hongkong-Dollar	8,5204
DKK	Dänische Krone	7,4583	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,7719
GBP	Pfund Sterling	0,89595	SGD	Singapur-Dollar	1,5588
SEK	Schwedische Krone	10,5608	KRW	Südkoreanischer Won	1 359,04
CHF	Schweizer Franken	1,0675	ZAR	Südafrikanischer Rand	19,1477
ISK	Isländische Krone	151,20	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,8682
NOK	Norwegische Krone	10,8283	HRK	Kroatische Kuna	7,5893
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	16 167,76
CZK	Tschechische Krone	27,051	MYR	Malaysischer Ringgit	4,7783
HUF	Ungarischer Forint	348,70	PHP	Philippinischer Peso	55,668
PLN	Polnischer Zloty	4,4372	RUB	Russischer Rubel	78,1096
RON	Rumänischer Leu	4,8433	THB	Thailändischer Baht	35,056
TRY	Türkische Lira	7,4542	BRL	Brasilianischer Real	5,8679
AUD	Australischer Dollar	1,6565	MXN	Mexikanischer Peso	24,5396
			INR	Indische Rupie	83,2450

⁽¹⁾ Quelle: Von der Europäischen Zentralbank veröffentlichter Referenz-Wechselkurs.

INFORMATIONEN DER MITGLIEDSTAATEN

Aktualisierung der Richtbeträge für das Überschreiten der Außengrenzen gemäß Artikel 6 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2016/399 des Europäischen Parlaments und des Rates über einen Gemeinschaftskodex für das Überschreiten der Grenzen durch Personen (Schengener Grenzkodex) ⁽¹⁾

(2020/C 178/03)

Die Veröffentlichung der Richtbeträge für das Überschreiten der Außengrenzen gemäß Artikel 6 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2016/399 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 9. März 2016 über einen Gemeinschaftskodex für das Überschreiten der Grenzen durch Personen (Schengener Grenzkodex) ⁽²⁾ erfolgt auf der Grundlage der Angaben, die die Mitgliedstaaten der Kommission gemäß Artikel 39 des Schengener Grenzkodexes mitteilen.

Neben der Veröffentlichung im Amtsblatt wird eine monatlich aktualisierte Fassung auf die Webseite der Generaldirektion „Migration und Inneres“ gestellt.

ESTLAND

Ersetzung der in ABl. C 153 vom 2.5.2018, S. 8, veröffentlichten Angaben

Nach estnischem Recht müssen Ausländer, die ohne ein Einladungsschreiben nach Estland einreisen, auf Ersuchen eines Grenzbeamten bei der Einreise nachweisen, dass sie über die für ihren Aufenthalt in und ihre Ausreise aus Estland erforderlichen Mittel verfügen. Als ausreichender Betrag pro Tag wird das 0,2-Fache des von der Regierung festgelegten monatlichen Mindestlohnes angesehen, d. h. 116,80 EUR.

In den anderen Fällen übernimmt die einladende Person die Verantwortung für die Deckung der Kosten, die sich aus dem Aufenthalt des Ausländers in Estland und seiner Ausreise aus Estland ergeben.

SPANIEN

Ersetzung der in ABl. C 140 vom 16.4.2019, S. 7, veröffentlichten Angaben

Im Erlass des Präsidialministeriums (Orden del Ministerio de la Presidencia) PRE/1282/2007 vom 10. Mai 2007 über die von Ausländern bei ihrer Einreise nach Spanien nachzuweisenden finanziellen Mittel wird festgelegt, dass Ausländer den Besitz bestimmter finanzieller Mittel nachweisen müssen, um nach Spanien einreisen zu können.

- a) Ab dem 1. Januar 2019 müssen nicht dem Unionsrecht unterliegende Ausländer nachweisen, dass sie während ihres Aufenthalts in Spanien pro Tag über 10 % des Bruttomindestlohns verfügen, der im Königlichen Erlass 1462/2018 vom 21. Dezember 2018 für das Jahr 2019 auf 95 EUR pro Person und Tag (oder den Gegenwert in Fremdwährung) festgelegt wurde. Dieser Betrag wird mit der Zahl der Tage des geplanten Aufenthalts in Spanien und der Zahl der Personen multipliziert, für deren Unterhalt die betreffende Person aufkommen muss. Der ermittelte Betrag muss unabhängig von der vorgesehenen Aufenthaltsdauer in jedem Fall pro Person mindestens 90 % des nationalen Bruttomindestlohns (855 EUR oder dem Gegenwert in Fremdwährung) entsprechen.
- b) Für die Rückkehr in das Herkunftsland oder die Durchreise in ein Drittland kann die Vorlage der auf den Namen der Reisenden lautenden, nicht übertragbaren Fahrkarten mit Angabe des Reiseterrmins für das entsprechende Transportmittel verlangt werden.

Für den Nachweis über die Mittel zur Bestreitung des Lebensunterhalts muss der Drittausländer diese in bar vorlegen — sofern er darüber verfügt — oder bestätigte Schecks, Reiseschecks, Quittungen oder Kreditkarten zusammen mit einem aktualisierten Kontoauszug (Bankquittungen oder Kontoauszüge aus dem Internet werden nicht akzeptiert) oder andere Belege vorweisen, mit dem das auf der Kreditkarte oder auf dem Bankkonto verfügbare Guthaben glaubhaft nachgewiesen wird.

NIEDERLANDE

Der Betrag, von dem die Grenzkontrollbeamten bei der Kontrolle der ausreichenden Mittel zur Bestreitung des Lebensunterhalts ausgehen, beträgt derzeit 55 EUR pro Person und pro Tag.

Dieses Kriterium wird weiterhin flexibel gehandhabt, da die Antwort auf die Frage, ob die Mittel, über die der Ausländer verfügt, ausreichend sind, weiterhin von mehreren Faktoren wie z. B. der Dauer des voraussichtlichen Aufenthalts, dem Reisezweck, den persönlichen Umständen usw. abhängt.

⁽¹⁾ Siehe die Liste früherer Veröffentlichungen am Ende dieser Aktualisierung.

⁽²⁾ ABl. L 77 vom 23.3.2016, S. 1.

Liste der früheren Veröffentlichungen

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

V

(Bekanntmachungen)

VERWALTUNGSVERFAHREN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

AUFFORDERUNG ZUR AKKREDITIERUNG — EAC/A02/2020

Erasmus-Akkreditierung in den Bereichen Erwachsenenbildung, berufliche Aus- und Weiterbildung und Schulbildung

(2020/C 178/04)

Vorbehalt

Das EU-Programm für allgemeine und berufliche Bildung, Jugend und Sport (2021-2027), das die Europäische Kommission am 30. Mai 2018 vorgeschlagen hat (im Folgenden das „Programm“), wurde noch nicht vom europäischen Gesetzgeber angenommen. Gleichwohl wird diese Aufforderung zur Akkreditierung veröffentlicht, um potenziellen Begünstigten die Beantragung von Finanzhilfen der Union zu erleichtern, sobald der europäische Gesetzgeber die entsprechende Rechtsgrundlage angenommen hat.

Diese Aufforderung zur Akkreditierung begründet keine rechtlichen Verpflichtungen für die Europäische Kommission. Sollte der Basisrechtsakt vom europäischen Gesetzgeber wesentlich geändert werden, so kann diese Aufforderung geändert oder annulliert werden, und andere Aufforderungen zur Akkreditierung mit anderem Inhalt und mit angepassten Antwortfristen können veröffentlicht werden.

Grundsätzlich unterliegt der weitere Ablauf, der sich aus dieser Aufforderung zur Akkreditierung ergibt, den folgenden Bedingungen, auf die die Kommission keinen Einfluss hat:

- der Annahme der endgültigen Fassung der Rechtsgrundlage für das Programm durch das Europäische Parlament und den Rat der Europäischen Union,
- der Annahme des Jahresarbeitsprogramms 2021 und der nachfolgenden Jahresarbeitsprogramme sowie der allgemeinen Leitlinien für die Durchführung, der Auswahlkriterien und -verfahren nach Übermittlung durch den Programmausschuss sowie
- der Feststellung der Haushaltspläne der Europäischen Union für 2021 und die Folgejahre durch die Haushaltsbehörde.

Der Vorschlag für das Unionsprogramm für allgemeine und berufliche Bildung, Jugend und Sport 2021-2027 beruht auf den Artikeln 165 und 166 des Vertrags über die Arbeitsweise der Europäischen Union und auf dem Subsidiaritätsprinzip.

1. Einleitung und Beschreibung der Ziele

Erasmus-Akkreditierungen sind ein Instrument für Einrichtungen der allgemeinen und beruflichen Bildung, die sich mit Einrichtungen in anderen Ländern austauschen und zusammenarbeiten möchten.

Akkreditierte Erasmus-Einrichtungen erhalten vereinfachten Zugang zu Fördermöglichkeiten im Rahmen der Leitaktion 1 des künftigen Programms (2021-2027). Die Bedingungen für den Zugang akkreditierter Einrichtungen zu Finanzhilfen werden in den Aufforderungen zur Einreichung von Vorschlägen festgelegt, die alljährlich von der Europäischen Kommission veröffentlicht werden.

Mit der Vergabe der Erasmus-Akkreditierung wird bestätigt, dass der Antragsteller einen Plan zur Durchführung hochwertiger Mobilitätsaktivitäten erstellt hat, die der Verbesserung seines Bildungsangebots dienen sollen. Dieser sogenannte Erasmus-Plan ist ein zentraler Bestandteil des Antrags auf eine Erasmus-Akkreditierung.

Die jeweiligen Ziele für jeden Bereich sind in den Regeln für die Antragstellung festgelegt.

2. Infrage kommende Antragsteller

Nur Antragsteller, die Rechtspersönlichkeit im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 1288/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. Dezember 2013 zur Einrichtung von „Erasmus+“, dem Programm der Union für allgemeine und berufliche Bildung, Jugend und Sport, und zur Aufhebung der Beschlüsse Nr. 1719/2006/EG, Nr. 1720/2006/EG und Nr. 1298/2008/EG besitzen, können sich bewerben.

Antragsteller mit Sitz in einem der folgenden Länder können einen Antrag auf Erasmus-Akkreditierung stellen:

- Mitgliedstaaten der Europäischen Union,
- mit dem Programm assoziierte Drittländer unter den in der Rechtsgrundlage definierten Bedingungen ⁽¹⁾.

Um in den drei Bereichen, die Gegenstand dieser Aufforderung sind, jeweils eine Akkreditierung beantragen zu können, muss der Antragsteller zudem von den nationalen Behörden seines Landes als eine Organisation anerkannt sein, die gemäß den Regeln für die Beantragung einer Akkreditierung infrage kommt.

Frühere Erfahrungen im Rahmen von Erasmus+ (2014-2020) sind keine Voraussetzung.

3. Frist für die Einreichung von Anträgen und voraussichtliches Datum für die Veröffentlichung der Auswahlergebnisse

Anträge auf Erteilung einer Erasmus-Akkreditierung können bis zum 29. Oktober 2020 eingereicht werden. Die Auswahlergebnisse werden voraussichtlich am 16. Februar 2021 veröffentlicht.

4. Auswahlverfahren

Ausnahmsweise sind im Rahmen dieser Aufforderung zwei getrennte Antragsverfahren vorgesehen.

1. Das Standardverfahren steht allen infrage kommenden Antragstellern offen. Anträge im Rahmen des Standardverfahrens werden anhand von Ausschluss-, Eignungs- und Gewährungskriterien bewertet.
2. Das vereinfachte Verfahren steht Organisationen offen, die über eine gültige Erasmus+-Mobilitätscharta für die Berufsbildung verfügen. Anträge im Rahmen des vereinfachten Verfahrens werden anhand von Ausschluss- und Eignungskriterien bewertet.

Die für die Auswahl zuständige nationale Agentur setzt einen Bewertungsausschuss ein, der das gesamte Auswahlverfahren überwacht. Dieser Bewertungsausschuss erstellt auf der Grundlage der von Sachverständigen durchgeführten Bewertung eine Liste der zur Auswahl vorgeschlagenen Anträge.

5. Ausführliche Informationen

Der Vorschlag der Kommission für eine Verordnung zur Einrichtung von Erasmus, dem Programm der Union für allgemeine und berufliche Bildung, Jugend und Sport (2021-2027), ist unter folgender Adresse abrufbar:

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

Ausführliche Bedingungen, Regeln und Verfahren für diese Aufforderung zur Akkreditierung sind in den Regeln für die Antragstellung unter folgender Adresse zu finden:

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

Die Regeln für die Antragstellung sind integraler Bestandteil dieser Aufforderung zur Akkreditierung, und die darin festgelegten Teilnahmebedingungen gelten uneingeschränkt für diese Aufforderung.

⁽¹⁾ Vorbehaltlich der Annahme der Rechtsgrundlage. Im Programm Erasmus+ 2014-2020 sind dies folgende Länder: Island, Norwegen, Liechtenstein, Türkei, Nordmazedonien und Serbien.

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Bekanntmachung eines Antrags auf Feststellung der Anwendbarkeit des Artikels 34 der Richtlinie
2014/25/EU****Verlängerung der Frist für den Erlass von Durchführungsrechtsakten**

(2020/C 178/05)

Am 19. Dezember 2019 hat die Kommission einen Antrag gemäß Artikel 35 der Richtlinie 2014/25/EU des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾ erhalten.

Dieser Antrag des Königreichs Dänemark betrifft Business-to-Consumer-Paketdienste in Dänemark. Die entsprechende Bekanntmachung wurde auf Seite 55 des Amtsblatts C 64 vom 27. Februar 2020 veröffentlicht. Die Frist war ursprünglich der 11. Mai 2020.

Gemäß Anhang IV Nummer 1 Unterabsatz 4 der Richtlinie 2014/25/EU kann die Frist von der Kommission mit Zustimmung derjenigen, die den Antrag auf Ausnahme gestellt haben, verlängert werden. Angesichts der derzeitigen Situation sowie der Auswirkungen der COVID-19-Pandemie wird mit der Zustimmung des Königreichs Dänemark die Frist, innerhalb der die Kommission über den Antrag zu entscheiden hat, um 12 Arbeitstage verlängert.

Die endgültige Frist läuft somit am 29. Mai 2020 ab.

⁽¹⁾ Richtlinie 2014/25/EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 26. Februar 2014 über die Vergabe von Aufträgen durch Auftraggeber im Bereich der Wasser-, Energie- und Verkehrsversorgung sowie der Postdienste und zur Aufhebung der Richtlinie 2004/17/EG (ABl. L 94 vom 28.3.2014, S. 243).

Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer nicht geringfügigen Änderung der Produktspezifikation gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2020/C 178/06)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾ innerhalb von drei Monaten nach dieser Veröffentlichung Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

ANTRAG AUF GENEHMIGUNG EINER NICHT GERINGFÜGIGEN ÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION EINER GESCHÜTZTEN URSPRUNGSBEZEICHNUNG ODER EINER GESCHÜTZTEN GEOGRAFISCHEN ANGABE

Antrag auf Genehmigung einer Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012

„ASIAGO“

EU-Nr.: PDO-IT-0001-AM02 — 30.7.2019

g. U. (X) g. g. A. ()

1. Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse

Consorzio Tutela Formaggio Asiago
via Giuseppe Zampieri 15
36100 Vicenza
ITALIEN
Tel. +39 0444321758
Fax +39 0444326212
info@formaggioasiago.it;
tutelasiago@legalmail.it

Das Schutzkonsortium „Consorzio Tutela Formaggio Asiago“ setzt sich aus Erzeugern des Käses „Asiago“ zusammen und ist berechtigt, den Antrag auf Änderung gemäß Artikel 13 Absatz 1 der Verordnung des italienischen Ministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Forstwirtschaft Nr. 12511 vom 14.10.2013 zu stellen.

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Italien

3. Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht

- Name des Erzeugnisses
- Beschreibung des Erzeugnisses
- Geografisches Gebiet
- Ursprungsnachweis
- Erzeugungsverfahren

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

- Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- Etikettierung
- Sonstiges: Kontrollorgan

4. Art der Änderung(en)

- Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g. U. oder g. g. A.
- Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g. U. oder g. g. A., für die kein Einziges Dokument (oder etwas Vergleichbares) veröffentlicht wurde.

5. Änderung(en)

Es wird vorausgeschickt, dass der Aufbau der Produktspezifikation an die in Artikel 7 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 vorgesehene Reihenfolge der Angaben in Produktspezifikationen angeglichen wurde.

Somit wird die folgende Gliederung vorgeschlagen: Art. 1 — Name des Erzeugnisses, Art. 2 — Beschreibung des Erzeugnisses, Art. 3 — Abgegrenztes geografisches Gebiet, Art. 4 — Ursprungsnachweis, Art. 5 — Erzeugungsverfahren, Art. 6 — Zusammenhang zwischen dem Erzeugnis und dem Erzeugungsgebiet, Art. 7 — Kontrollorgan, Art. 8 — Etikettierung.

Beschreibung des Erzeugnisses

- Die Änderung betrifft Artikel 1 der Produktspezifikation, Punkt 4.2 der veröffentlichten Zusammenfassung und Punkt 3.2 des Einziges Dokuments und bezieht sich darauf, wie die beiden unterschiedlichen Käsesorten des „Asiago“ bezeichnet werden.

Der ursprüngliche Wortlaut:

„Die geschützte Ursprungsbezeichnung ‚Asiago‘ ist dem ausschließlich aus Kuhmilch und unter Einhaltung der Spezifikation hergestellten Käse ‚a pasta semicotta‘, d. h. bei dem der Käsebruch nur schwach erhitzt wird, vorbehalten. Es gibt zwei verschiedene Typen, den ‚Asiago pressato‘ und den ‚Asiago d’allevato‘, deren Eigenschaften nachfolgend beschrieben sind.“

erhält folgende neue Fassung:

„Die geschützte Ursprungsbezeichnung (g. U.) ‚Asiago‘ ist dem ausschließlich aus Kuhmilch und unter Einhaltung der Spezifikation hergestellten Käse ‚a pasta semicotta‘ (bei dem der Käsebruch nur schwach erhitzt wird) vorbehalten. Der ‚Asiago‘ wird in zwei verschiedene Käsesorten unterschieden, den ‚Asiago Fresco‘ (frischer Käse, der auch als ‚Asiago pressato‘ bezeichnet wird) und den ‚Asiago Stagionato‘ (gereifter Käse, der auch als ‚Asiago d’allevato‘ bezeichnet wird), deren Eigenschaften nachfolgend beschrieben sind.“

Mit der Änderung soll es dem Verbraucher ermöglicht werden, die unterschiedliche Reife der beiden Käsesorten des „Asiago“ durch Aufnahme der Bezeichnungen „Asiago Fresco“ (frischer Käse) und „Asiago Stagionato“ (gereifter Käse) leichter zu erkennen. Die Angaben „pressato“ und „d’allevato“ dürfen jedoch weiterhin verwendet werden. Außerdem wurde die Schreibweise des Akronyms „D.O.P.“ bzw. „Dop“ in der Produktspezifikation durch die einheitliche Form „DOP“ ersetzt. Diese Änderung hat keine Auswirkung auf die deutsche Fassung.

- Die nachfolgenden Änderungen betreffen Artikel 8 der geltenden Produktspezifikation, Punkt 4.2 der veröffentlichten Zusammenfassung sowie Punkt 3.2 des Einziges Dokuments mit der Überschrift „Merkmale des Enderzeugnisses“, der in der vorgeschlagenen Produktspezifikation in Artikel 2 eingefügt und in „Beschreibung des Erzeugnisses“ umbenannt wird.

Die Angaben:

„Besondere technische Merkmale des Käsetyps ‚Asiago pressato‘ mit einer Reifezeit von 20 Tagen“

„Besondere technische Merkmale des Käsetyps ‚Asiago d’allevato‘ mit einer Reifezeit von 60 Tagen“

erhalten folgende neue Fassung:

„Besondere technische Merkmale der Käsesorte ‚Asiago Fresco‘ bei Mindestreifezeit.“

„Besondere technische Merkmale der Käsesorte ‚Asiago Stagionato‘ bei Mindestreifezeit.“

Mit der Änderung wird eindeutig angegeben, dass sich die besonderen technischen Merkmale auf das Erzeugnis beziehen, das die Mindestreifezeit erreicht hat. Dadurch soll die Kontrollphase eindeutiger werden.

Die mikrobiologischen und hygienischen Merkmale des „Asiago Fresco“ und des „Asiago Stagionato“ wurden gestrichen.

In den gemeinschaftlichen Rechtsvorschriften ist bereits vorgesehen, dass die mikrobiologischen und Hygiene-Analysen in den erzeugenden Käsereien vorgeschrieben sind. Daher erscheint es nicht notwendig, die mikrobiologischen und hygienischen Parameter in der Produktspezifikation angeben zu müssen, deren Werte ohnehin durch die geltenden Rechtsvorschriften geregelt sind.

In Bezug auf die optischen und organoleptischen Eigenschaften der Käsesorte „Asiago Stagionato“

wird die Angabe:

„Geschmack: angenehm mild (mezzano)/aromatisch (vecchio)“

wie folgt geändert:

„Geschmack: angenehm mild und leicht würzig/aromatisch (vecchio)“

Die Änderung dient dazu, den Geschmack des „Asiago Stagionato“ nach Erreichen der Mindestreifezeit und des „Asiago“-Käses mit einer Reifezeit von über 10 Monaten („vecchio“) genauer zu beschreiben. Diese Änderung ermöglicht eine wirksamere Kontrolle der organoleptischen Eigenschaften.

Nach der Beschreibung der besonderen technischen Merkmale beider Käsesorten des „Asiago“ wurde folgender Satz hinzugefügt:

„Sowohl beim ‚Asiago Fresco‘ als auch beim ‚Asiago Stagionato‘, der ausschließlich portionsweise abgepackt (aufgeschnitten, gewürfelt oder gerieben) in den Handel kommt oder zur Herstellung zusammengesetzter bzw. be- oder verarbeiteter Erzeugnisse verwendet wird, ist zur Begrenzung von Verarbeitungsabfällen auch die Herstellung in einer anderen Form als der zylindrischen zulässig, sofern die o. g. optischen/organoleptischen und chemischen Eigenschaften und die Anforderungen hinsichtlich des Gewichts eingehalten werden.“

Mit der Möglichkeit, den „Asiago“ auch in einer anderen Form herstellen zu können, lassen sich die Abfälle reduzieren, die bei vielen verarbeiteten Erzeugnissen (Käsescheiben, zusammengesetzte Erzeugnisse usw.) anfallen, deren Verarbeitung eben wegen dieser Abfälle nicht wirtschaftlich ist. Hierbei handelt es sich um eine Entscheidung, die neue Möglichkeiten eröffnet, indem Käseformate (Scheiben, Würfel usw.) hergestellt werden können, die bei den Verbrauchern immer beliebter werden und dem Konsumtrend entsprechen. Damit soll dem „Asiago“-Käse Anerkennung verschafft werden, ohne die organoleptischen Eigenschaften des Erzeugnisses in irgendeiner Weise zu verändern.

Der Absatz über die Behandlung der Außenfläche der Käselaibe wurde einfacher formuliert.

Der Absatz:

„Nach Erreichen der Mindestreifezeit kann die Außenfläche der ‚Asiago‘-Käselaibe mit Substanzen behandelt werden, die nach den geltenden Vorschriften zugelassen sind. Die äußere Rinde der Käselaibe ist nicht zum Verzehr geeignet.“

erhält folgende neue Fassung:

„Die Außenfläche der Käselaibe kann mit Substanzen behandelt werden, die nach den geltenden Vorschriften zulässig sind.“

In den einschlägigen Rechtsvorschriften ist festgelegt, welche Substanzen zur Behandlung der Außenfläche verwendet werden dürfen. Die Einhaltung der geltenden Rechtsvorschriften über die Behandlung der Käserinde wird als ausreichend angesehen. Auch hinsichtlich der nicht verzehrbaren Rinde ist die erzeugende Käserei zur Beachtung der geltenden Rechtsvorschriften verpflichtet. Daher muss die Käserei die Verwendung von Substanzen angeben, aufgrund derer die Käserinde unverzehrbar werden kann.

Der Absatz:

„Die Lesbarkeit der zur Identifikation des Käselaibs angebrachten Kaseinplättchen und des entsprechenden Logos darf durch die Oberflächenbehandlung nicht beeinträchtigt werden.“

erhält folgende neue Fassung:

„Die Lesbarkeit der zur Identifikation des Käselaibs angebrachten Kaseinplakette, des Logos der g. U. und der in die Randoberfläche eingepprägten Ursprungskennzeichnung ‚ASIAGO‘ darf durch die Oberflächenbehandlung nicht beeinträchtigt werden.“

Mit der Änderung werden die Angaben über die Kennzeichnungen zur Identifikation des „Asiago“-Käses, einschließlich der Ursprungskennzeichnung am Käserand bzw. an der Randoberfläche, vervollständigt.

Geografisches Gebiet

— Die nachfolgende Änderung betrifft Artikel 2 der geltenden Produktspezifikation, Punkt 4.3 der veröffentlichten Zusammenfassung und Punkt 4 des Einzigen Dokuments.

Der Wortlaut von Artikel 2 „Erzeugungsgebiet“ der geltenden Produktspezifikation wird in Artikel 3 der vorgeschlagenen Produktspezifikation mit der neuen Überschrift „Abgegrenztes geografisches Gebiet“ eingefügt.

Diese Änderung zielt darauf ab, die Produktspezifikation so zu gliedern, wie es in der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 vorgesehen ist.

Es werden die Gemeinden Cittadella und Fontaniva aufgenommen.

Die nördlich der Stadt Padua gelegenen Gemeinden Cittadella und Fontaniva werden dem abgegrenzten geografischen Gebiet hinzugefügt, da es sich um Gebiete handelt, in denen traditionell Milch zur Herstellung des Käses erzeugt wird, der dann später die Anerkennung der g. U. erhalten hat. Gegenwärtig gibt es in diesen Gemeinden landwirtschaftliche Betriebe, die Genossenschaftsmitglieder der Käsereien sind, die den Käse mit der g. U. „Asiago“ erzeugen, deren Milch jedoch nicht zur Herstellung des g. U.-Erzeugnisses verwendet werden darf. Die Änderung zielt darauf ab, das historische Erzeugungsgebiet des Käses mit der g. U. „Asiago“ getreuer widerzuspiegeln.

Ursprungsnachweis

— Die Änderung betrifft Artikel 4 der Produktspezifikation („Ursprungsnachweis“), dem der nachfolgende Satz hinzugefügt wurde:

„Alle natürlichen und juristischen Personen, die in die entsprechenden Verzeichnisse eingetragen sind, unterliegen der in der Produktspezifikation und im betreffenden Kontrollplan vorgesehenen Kontrolle durch die Kontrollstelle.“

Die Änderung vervollständigt den entsprechenden Text durch die genaue Angabe, dass alle in das Kontrollsystem der g. U. eingetragenen Betriebe den Kontrollen durch die Kontrollstelle unterliegen.

Erzeugungsverfahren

Die Änderung betrifft Artikel 3 „Futtermittel zur Tierernährung“, der in den ersten Teil des Artikels 5 der vorgeschlagenen Produktspezifikation aufgenommen und in „Erzeugungsverfahren“ umbenannt wird, sowie Punkt 3.3 des Einziges Dokuments.

— Die Änderung bezieht sich auf die Aufnahme von Baumwolle in das Verzeichnis der verbotenen Futtermittel.

Den verbotenen Futtermitteln für die Tierernährung wurde Baumwolle hinzugefügt, nachdem in Zusammenarbeit mit der Fachabteilung für Tierernährung der Universität Padua eingehende Forschungen durchgeführt worden waren. Die Änderung zielt darauf ab, dem „Asiago“-Käse durch den stärkeren Kausalzusammenhang zwischen dem Ursprungsgebiet und den Eigenschaften des Erzeugnisses mehr Anerkennung zu verschaffen, indem eine nicht einheimische Pflanzenart wie Baumwolle als Futtermittel verboten wird.

— Ferner wurden nach dem Verzeichnis der verbotenen Futtermittel die nachfolgenden Angaben hinzugefügt:

„Mindestens 50 % der Futterrationsration (als Trockenmasse) müssen innerhalb des geografischen Gebiets erzeugt werden.“

Mindestens 50 % der Trockenmasse der Futterrationsration müssen aus Raufutter bestehen.“

Der Anteil von mindestens 50 % der Futterrationsration (als Trockenmasse), die innerhalb des geografischen Gebiets erzeugt werden müssen, wird durch Gras, Heu und Futterpflanzen aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet sichergestellt. Diese stellen den Anteil der Futterrationsration im Zusammenhang mit verdaulichen Fasern dar und werden gemeinhin unter dem Begriff „Raufutter“ (Gras, Heu, Weidegras usw.) zusammengefasst. Dieser Anteil wirkt sich erheblich auf die chemischen, sensorischen und organoleptischen Eigenschaften der Milch und demzufolge des Enderzeugnisses aus. Das Erzeugungsgebiet des „Asiago“ liegt in einem geografischen Bereich, der sich insbesondere in den Berg- und Hügellagen nicht besonders zum Anbau von Getreide (Mais, Weizen, Gerste) oder Ölpflanzen (Soja) eignet, da das Gebiet vorwiegend durch Dauergrünland/Weideland gekennzeichnet ist.

Die Unternehmen der Erzeugerkette des „Asiago“-Käses sind hochspezialisierte Betriebe, die Milch von Tieren mit hoher Abstammung erzeugen. Diese Tiere benötigen eine ausgewogene Futterrationsration, die nicht nur aus Raufutter, sondern auch aus Futtermitteln und Kraftfutter besteht, um die Herstellung von Qualitätserzeugnissen und auch das Wohlbefinden der zur Erzeugung verwendeten Tiere zu fördern.

Daher ist es notwendig, die Futterrationsrationen durch Kraft- und Zusatzfutter zu ergänzen, das außerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets erzeugt wird.

Dieses Futter wird schnell aufgenommen und liefert den nötigen Energie- und Eiweißanteil, der durch das normale Wiederkäuen der Rinder unmittelbar zur Verfügung steht. Da die Rolle des Kraft- und Zusatzfutters darauf beschränkt ist, das Wiederkäuen physiologisch zu unterstützen, hat es nahezu keinen Einfluss auf die organoleptischen Eigenschaften der Milch.

Die Fütterung mit einer Ration, bei der mindestens 50 % der Trockenmasse aus Raufutter bestehen, wirkt sich vorteilhaft auf das Wohlbefinden der Tiere aus und kann die Erzeugung von Milch mit besserer Qualität für die Käsebereitung begünstigen. Die Verwendung von Raufutter, das aus dem Erzeugungsgebiet des „Asiago“-Käses stammt und dank der hiesigen Artenvielfalt besonders viele pflanzliche Substanzen enthält, verleiht der Milch den charakteristischen Geschmack, der im Enderzeugnis wiederzufinden ist.

Diese Änderung war notwendig, um die Produktspezifikation und das Einzige Dokument an die Vorgaben in der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 anzugleichen.

— Die folgenden Änderungen betreffen Artikel 5 der geltenden Produktspezifikation.

Der ursprüngliche Wortlaut:

„Zur Herstellung der Käsetypen ‚Asiago pressato‘ und ‚Asiago d’allevo‘ wird Milch verwendet, die den diesbezüglich geltenden Gesundheitsbestimmungen entspricht. Es ist jedoch zulässig, den ‚Asiago d’allevo‘ während der sommerlichen Weidehaltung auf den Almen mit Milch zu erzeugen, die von den geltenden Gesundheitsbestimmungen abweicht. Die Milch muss bei einer Temperatur zwischen 4 °C und 11 °C gelagert und binnen 60 Stunden nach dem ersten bzw. nach dem eventuellen zweiten Melken weiterverarbeitet werden. Wenn der ‚Asiago‘ aus Rohmilch erzeugt wird, muss die Milch innerhalb von 36-48 Stunden nach der Anlieferung im Betrieb nach den geltenden Vorschriften verarbeitet werden.“

erhält folgende neue Fassung:

„Zur Herstellung der Käsesorten ‚Asiago Fresco‘ und ‚Asiago Stagionato‘ wird Milch verwendet, die den diesbezüglich geltenden Gesundheitsbestimmungen entspricht. Die Milch muss in der Käserei bei einer Temperatur zwischen 4 °C und 11 °C gelagert werden. Die Milch zur Erzeugung des ‚Asiago‘ mit der Zusatzangabe ‚Prodotto della Montagna‘ kann bei Temperaturen gelagert werden, die sich aus den natürlichen Umweltbedingungen ergeben.

Die Milch muss innerhalb von 36 Stunden nach dem ersten Melkgang gesammelt werden.

Die Milch zur Erzeugung des ‚Asiago‘ mit der Zusatzangabe ‚Prodotto della Montagna‘ muss innerhalb von 48 Stunden nach dem ersten Melkgang gesammelt werden.

Die Milch muss innerhalb von 48 Stunden nach der Anlieferung in der Käserei verarbeitet werden.“

Im Einklang mit der Entwicklung des Rechtsrahmens ist die Verwendung von Milch, die von den geltenden Gesundheitsbestimmungen abweicht, nicht mehr zulässig. Mit der Änderung wird außerdem näher angegeben, dass sich die Temperaturen für die Lagerung der Milch auf die Käsereien beziehen, während die zur Erzeugung des Asiago-Käses mit der Zusatzangabe „Prodotto della Montagna“ verwendete Milch bei Temperaturen gelagert werden kann, die sich aus den natürlichen Umweltbedingungen ergeben, wenn diese für die Lagerung geeignet sind. Es wird genauer angegeben, innerhalb welcher Zeit die Milch in Bezug auf den ersten Melkgang gesammelt werden muss, wobei auch die Sammlung von Milch aus mehreren Melkgängen zulässig ist. Zudem wird die Höchstanzahl der Stunden angegeben, innerhalb der die Milch nach der Anlieferung in der Käserei bei allen Käsesorten des „Asiago“ verarbeitet werden muss.

Der ursprüngliche Wortlaut:

„Zur Herstellung des ‚Asiago pressato‘ wird Rohmilch oder 15 Sekunden bei 72 °C pasteurisierte Milch, die den gesundheitlichen Anforderungen entspricht, aus 1 oder 2 Melkgängen verwendet.“

erhält folgende neue Fassung:

„Zur Herstellung des ‚Asiago Fresco‘ wird Rohmilch, thermisierte oder pasteurisierte Milch aus einem oder mehreren aufeinanderfolgenden Melkgängen verwendet, die den geltenden Vorschriften entspricht.“

Mit der Änderung wird der Weiterentwicklung der Melksysteme (Melkroboter usw.) Rechnung getragen, die bessere Bedingungen für das Wohlbefinden der Tiere sicherstellen, ohne die Qualität der aus mehreren Melkgängen stammenden Milch zu beeinträchtigen.

Außerdem wird auch für den „Asiago Fresco“ die Möglichkeit vorgesehen, die Milch schonend zu erhitzen. Da thermisierte Milch im Gegensatz zur pasteurisierten Milch auf geringere Temperaturen erhitzt wird, bleiben die organoleptischen Eigenschaften im Zusammenhang mit dem Erzeugungsgebiet besser erhalten.

Mit der Änderung wird wie beim „Asiago Fresco“ auch beim „Asiago Stagionato“ die Möglichkeit vorgesehen, Milch aus mehreren aufeinanderfolgenden Melkgängen zu verwenden.

Der ursprüngliche Wortlaut:

„Zur Herstellung des ‚Asiago d’allevo‘ kann Milch aus zwei Melkgängen verwendet werden, die durch das Abschöpfen des abgesetzten Rahms teilentrahmt wurde, bzw. Milch aus zwei Melkgängen, von denen die Milch aus einem Melkgang durch das Abschöpfen des abgesetzten Rahms teilentrahmt wurde, oder Milch aus einem Melkgang, die ebenso teilentrahmt wurde. Es kann Rohmilch oder für 15 Sekunden auf 57-68 °C erhitzte Milch verwendet werden, wobei die Milch beim Phosphatetest positiv reagieren muss. Unzulässig sind weitere Behandlungen der Milch, die nicht ausdrücklich in dieser Produktspezifikation vorgesehen sind.“

erhält folgende neue Fassung:

„Zur Herstellung des ‚Asiago Stagionato‘ wird Milch aus mehreren aufeinanderfolgenden Melkgängen verwendet, die durch das Abschöpfen des abgesetzten Rahms teilentrahmt wurde, bzw. Milch aus mehreren aufeinanderfolgenden Melkgängen, wobei die Milch aus einem Melkgang durch das Abschöpfen des abgesetzten Rahms teilentrahmt wurde, oder Milch aus nur einem Melkgang, die ebenso teilentrahmt wurde. Es kann Rohmilch oder auf 57 °C bis 68 °C erhitzte Milch verwendet werden, wobei die Milch beim Phosphatetest positiv reagieren muss. Unzulässig sind weitere Behandlungen der Milch, die nicht ausdrücklich in dieser Produktspezifikation vorgesehen sind.“

Der folgende Absatz wurde gestrichen:

„Zur Herstellung von Käse der g. U. ‚Asiago‘ mit der Zusatzangabe ‚Prodotto della Montagna‘ darf Milch aus 2 oder 4 Melkgängen verwendet werden, jedoch muss die Milch aus 2 Melkgängen innerhalb von 18 Stunden nach Erhalt und die Milch aus 4 Melkgängen innerhalb von 24 Stunden nach Erhalt verarbeitet werden.“

Zur Herstellung des „Asiago“ mit der Zusatzangabe „Prodotto della Montagna“ darf Milch aus mehreren Melkgängen gesammelt werden, sofern sie innerhalb von 48 Stunden nach dem ersten Melkgang gesammelt wird, wobei auch bei dieser Art des Erzeugnisses festgelegt wurde, dass die Milch innerhalb von 48 Stunden ab der Anlieferung in der Käserei verarbeitet werden muss, wie in den vorangegangenen Absätzen angegeben.

Mit der nachfolgenden Änderung wird die Möglichkeit aufgenommen, pflanzliches Lab zu verwenden. Die Verwendung von Lysozym fällt hingegen weg.

Der ursprüngliche Wortlaut:

„Zur Herstellung des ‚Asiago pressato‘ wird Vollmilch verwendet; die Mischung im Kessel muss aus Milch, Milchsäurebakterien oder Milchferment, Rinderlab und eventuell Natriumchlorid in geringen Mengen bestehen. Aufgrund von technologischen Erfordernissen kann bei der Verarbeitung zudem Trinkwasser hinzugefügt werden. Bei der Herstellung von ‚Asiago d’allevo‘ wird Milch verwendet, die durch Abschöpfen teilentrahmt wurde, der eventuell Lysozym (E1105) in der gesetzlich zulässigen Menge zugesetzt werden darf. Die Mischung besteht daher aus teilentrahmter Milch, Milchsäurebakterien oder Milchferment, Rinderlab sowie ggf. Natriumchlorid und Lysozym, jeweils in geringen Mengen. Bei der Erzeugung des Asiago mit der Zusatzangabe ‚Prodotto della Montagna‘ ist die Verwendung von Lysozym (E1105) in jedem Fall verboten.“

erhält folgende neue Fassung:

„Zur Herstellung des ‚Asiago Fresco‘ wird Vollmilch verwendet; die Mischung im Kessel muss aus Vollmilch, Milchsäurebakterien oder Milchferment, Rinderlab oder pflanzlichem Lab und ggf. Natriumchlorid in geringen Mengen bestehen. Aufgrund von technologischen Erfordernissen kann bei der Verarbeitung zudem Trinkwasser hinzugefügt werden. Zur Herstellung des ‚Asiago Stagionato‘ wird Milch verwendet, die durch Abschöpfen des abgesetzten Rahms teilentrahmt wurde; die Mischung im Kessel muss aus teilentrahmter Milch, Milchsäurebakterien oder Milchferment, Rinderlab oder pflanzlichem Lab und ggf. Natriumchlorid in geringen Mengen bestehen.

Bei der Erzeugung des ‚Asiago‘ ist die Verwendung von Lysozym (E1105) in jedem Fall verboten.“

Mit der Änderung wird vorgesehen, dass bei beiden Käsesorten des „Asiago“ pflanzliches Gerinnungsmittel als Alternative zum Rinderlab verwendet werden kann. Bei der traditionellen Erzeugung des „Asiago“-Käses wurde ursprünglich pflanzliches Gerinnungsmittel verwendet: Tatsächlich gibt es Hinweise darauf, dass in der Hochebene von Asiago Distelextrakt als pflanzliches Gerinnungsmittel verwendet wurde. In einer kürzlich durchgeführten Studie des Landwirtschaftsamtes der Region Venetien („Agenzia regionale Veneto Agricoltura“) hat sich herausgestellt, dass die typischen organoleptischen und sensorischen Eigenschaften auch bei der Verwendung eines pflanzlichen Gerinnungsmittels sowohl beim „Asiago Fresco“ als auch beim „Asiago Stagionato“ unverändert bleiben.

Die Aufnahme von pflanzlichem Gerinnungsmittel kommt darüber hinaus der speziellen Nachfrage auf dem Markt entgegen.

Ferner wird die Möglichkeit der Zugabe von Lysozym gestrichen, eines Enzyms, das verwendet wird, um die unerwünschte Gärung zu kontrollieren. Hierbei handelt es sich um einen technischen Hilfsstoff, der bei der Erzeugung von „Asiago“ kaum und traditionell nicht verwendet wird und dessen Verwendung dank der verbesserten Qualität des Raufutters überflüssig wird.

— Die nachfolgenden Änderungen betreffen Artikel 7 der geltenden Produktspezifikation.

Der Text von Artikel 7 der geltenden Produktspezifikation mit der Überschrift „Verfahren zur Aufbewahrung und Reifung“ wurde an das Ende von Artikel 5 der vorgeschlagenen Produktspezifikation verschoben und bildet nun den Unterabsatz „Verfahren zur Aufbewahrung und Reifung“.

Der nachfolgende Absatz über die Phase vor dem Einsalzen wird gestrichen:

„Vor dem Einsalzen werden die Laibe mindestens 48 Stunden in Räumen mit einer Temperatur von 10-15 °C und einer relativen Feuchte von 80-85 % gelagert.“

In dem betreffenden Absatz war die Phase vor dem Einsalzen beschrieben (bei der die Laibe im Trockenraum der sogenannten „Frescura“ unterzogen werden), die nunmehr in die Phase der Käsureifung integriert wurde, da die in diesem Absatz angegebenen Parameter den für die Reifung vorgeschlagenen Werten entsprechen.

Der Satz über die Mindestreifezeit des „Asiago Stagionato“ wird umformuliert.

Der ursprüngliche Wortlaut:

„Die Mindestreifezeit für den ‚Asiago d’allevo‘ beträgt 60 Tage ab dem letzten Tag des Herstellungsmonats.“

erhält folgende neue Fassung:

„Die Mindestreifezeit für den ‚Asiago Stagionato‘ beträgt 90 Tage ab dem Herstellungsdatum.“

Um aus organoleptischer/qualitativer Sicht ein besseres Erzeugnis und eine einheitliche Reifezeit für alle Käsepartien zu erreichen, wurde festgelegt, dass der Käse ab der Erzeugung mindestens 90 Tage reifen muss, bevor er in den Handel kommt.

Eine weitere Änderung betrifft die Parameter in Bezug auf die Temperatur und relative Luftfeuchtigkeit bei der Reifung:

Der ursprüngliche Wortlaut:

„Die Reifung muss innerhalb des Erzeugungsgebiets in Reifelagern erfolgen, die eine Temperatur von 10-15 °C und eine relative Luftfeuchtigkeit von 80-85 % aufweisen.“

erhält folgende neue Fassung:

„Die Reifung muss innerhalb des Erzeugungsgebiets in Reifelagern bei Temperaturen nicht unter 5 °C erfolgen.“

Mit dieser Änderung werden die beiden Grenzwerte für Temperatur und relative Luftfeuchtigkeit durch eine Mindesttemperatur ersetzt, da dieser Temperaturwert als angemessen angesehen wird und die optimalen Bedingungen für die Reifung des „Asiago“ zum Ausdruck bringt. Diese Mindesttemperatur spiegelt zudem die natürlichen Umgebungsbedingungen wider und ermöglicht es bei Käse mit längerer Reifezeit, unerwünschten Gärungen auch ohne die Verwendung von Lysozym wirksam vorzubeugen.

Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Es wurde der entsprechende Artikel über den Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet aufgenommen, der nur in der veröffentlichten Zusammenfassung enthalten ist, in der geltenden Produktspezifikation jedoch fehlte. Nachfolgend wird der Wortlaut von Artikel 6 angegeben, der in die vorgeschlagene Produktspezifikation und unter Punkt 5 des Einzigsten Dokuments aufgenommen wurde.

„Artikel 6

Zusammenhang zwischen dem Erzeugnis und dem Erzeugungsgebiet

Der Käse ‚Asiago‘, der ursprünglich in der Hochebene von Asiago in der Provinz Vicenza an der Grenze zur Provinz Trient erzeugt wurde, ist aufgrund zahlreicher historischer und traditioneller Elemente in der hiesigen Geschichte und Tradition verwurzelt. Die Herstellung des Käses ‚Asiago‘ geht bis auf das Jahr 1000 zurück und wurde dann Anfang des 20. Jahrhunderts auch in einem an die Hochebene von Asiago angrenzenden Gebiet in einem Umkreis von etwa 80 Kilometern weitergeführt.

Hierbei handelt es sich um einen Bereich, der das historische Gebiet umgibt. Die Züchter, die infolge des Ersten Weltkriegs (1914-1918) in dieses Gebiet umsiedeln mussten, fanden hier geeignete landwirtschaftliche und klimatische Umweltbedingungen, um die Rinderzucht und die Tradition der Käseherstellung voranzutreiben.

Das Erzeugungsgebiet des Käses ‚Asiago‘ umfasst die Hochebenen von Asiago, Lavarone, Vezzena und Folgaria, die das ursprüngliche Gebiet darstellen, die Trentiner Berge, den aus den Hügeln von Grappa, Breganze, Schio, Valdagno und Chiampo gebildeten mittleren Landstreifen am Fuße des Gebirges sowie einen Landstreifen der bewässerten Ebene in den Provinzen Vicenza, Padua und Treviso.

Im Erzeugungsgebiet herrschen in Bezug auf die Niederschläge und Temperaturen gleichmäßige Klima- und Bodenbedingungen. Bodenkundlich betrachtet handelt es sich vorwiegend um kalkhaltige Böden. In allen Höhenlagen des Erzeugungsgebiets ist der Anbau von Dauerfutterpflanzen weit verbreitet, es ist durch natürliche Gräser und Hülsenfrüchtler sowie Getreideanbau (Weizen, Gerste, Mais) gekennzeichnet. In den höheren Berglagen wird die gesamte unbewaldete landwirtschaftliche Fläche als Wiesen- und Weidefläche genutzt.

Bei den in den Betrieben des Erzeugungsgebiets gezüchteten Rindern handelt es sich zumeist um die Rasse Frisona Italiana (italienischer Stamm des Holstein-Rinds), gefolgt von Bruna Alpina, Rendena und Fleckvieh (Pezzata Rossa).

Eine besonders wichtige Rolle nimmt der menschliche Faktor ein. Die ursprüngliche Herstellung nach bewährten und konstanten Verfahren wurde im Laufe der Zeit beibehalten, indem die alte hiesige Kunst der Käsebereitung und die Techniken zur Verarbeitung von Milch zu Käse weitergegeben wurden.“

Etikettierung

— Die Änderung betrifft Artikel 6 der geltenden Produktspezifikation und Punkt 3.6 des Einzigsten Dokuments.

Der Wortlaut von Artikel 6 mit der Überschrift „Identifizierung und Kennzeichnung“ wurde in den ersten Teil von Artikel 8 („Etikettierung“) verschoben und bildet nun den Unterabsatz 8.1 „Identifizierung und Kennzeichnung“.

Im darauffolgenden Abschnitt mit der Beschreibung des Namenslogos der geschützten Ursprungsbezeichnung wurde der Wortlaut „als integrierter Bestandteil“ in „das integrierenden Bestandteil der Spezifikation bildet“ geändert. Im letzten Satz wurde die Angabe „Prägeform“ in die Mehrzahl „Prägeformen“ geändert.

Bei dieser Änderung handelt es sich um eine formelle Korrektur des Wortlauts und die Beseitigung eines Druckfehlers.

Der ursprüngliche Wortlaut:

„sowie den Namen Asiago, der mehrmals wiederholt wird und beim ‚Asiago pressato‘ 25 mm, beim ‚Asiago d’allevo‘ 20 mm hoch ist.“

erhält folgende Fassung:

„sowie den Namen Asiago, der mehrmals wiederholt wird und beim ‚Asiago Fresco‘ 25 mm und beim ‚Asiago Stagionato‘ 20 mm hoch ist.“

Entsprechend der vorgeschlagenen Änderung in Artikel 1 der Produktspezifikation werden die Angaben „pressato“ und „allevo“ durch die Worte „Fresco“ und „Stagionato“ ersetzt.

Außerdem wurde im Artikel zur Etikettierung der nachfolgende Satz hinzugefügt:

„Alle Kennzeichnungen zur Identifikation der geschützten Ursprungsbezeichnung ‚Asiago‘ (Kaseinplakette und Ursprungskennzeichnung) müssen auf dem Käselaiab erkennbar sein. Die Außenseite des Laibes darf keinesfalls durch Folien, Bänderolen oder Siebdrucke verdeckt sein.“

Die Änderung zielt darauf ab, die Rückverfolgbarkeit des Erzeugnisses zu verbessern und die Transparenz für den Verbraucher zu erhöhen. Außerdem soll damit die Erkennbarkeit der Kennzeichnungen zur Identifikation der geschützten Ursprungsbezeichnung gegenüber imitierten Produkten oder Nachahmungen hervorgehoben werden.

Nach der Auflistung der Buchstaben, die den Herstellungsmonat angeben, wird folgender Absatz hinzugefügt:

„Vorbehaltlich der Pflichten in Bezug auf die Rückverfolgbarkeit im Sinne der geltenden Rechtsvorschriften sind auf den Käselaiaben, die nicht in zylindrischer Form hergestellt werden, folgende Kennzeichen anzubringen: die Kaseinplakette, die alphanumerische Kurzbezeichnung der erzeugenden Käserei, das Namenslogo der geschützten Ursprungsbezeichnung, der mehrmals wiederholte Name der g. U. ASIAGO auf mindestens einer Außenseite des Randes oder der flachen Seite des Laibes. Diesbezüglich wird den berechtigten Erzeugern vom Schutzkonsortium ein entsprechendes Gerät für die Kennzeichnung zur Nutzung überlassen.“

Mit der Änderung werden die Methoden zur Identifikation und Rückverfolgbarkeit des Erzeugnisses genau angegeben, bei dem die Herstellung gemäß Artikel 2 der vorgeschlagenen Produktspezifikation in einer anderen Form als der zylindrischen erfolgt.

— Die nächste Änderung betrifft den Wortlaut in Artikel 9 — „Verpackung“, der am Ende von Artikel 8 — „Etikettierung“ der vorgeschlagenen Produktspezifikation eingefügt wurde und zu Unterabsatz 8.2 — „Aufmachung und Verpackung“ und Punkt 3.5 des Einzigens Dokuments wird.

Der Absatz:

„Die Käselaiabe des ‚Asiago‘ g. U. können portioniert und in Stücken abgepackt werden, die die Außenseite des Laibes erkennen lassen. Das Mittelstück des Käselaiabs kann in jedem Fall in portionierten Stücken abgepackt werden, sofern sein Gesamtgewicht 10 % des Gewichts des Laibes nicht übersteigt. Diese portionierten Stücke müssen auf jeden Fall die Rinde der flachen Seite des Käselaiabs aufweisen. Falls Lysozym (E1105) nicht verwendet wird, darf dies auf dem Etikett angegeben werden.

Falls bei der Portionierung die Rinde abgeschabt und/oder entfernt wird, sodass die ursprüngliche Kennzeichnung (auf Würfeln, Scheiben usw.) verloren geht, muss der Käse im Erzeugungsgebiet abgepackt werden, um die Rückverfolgbarkeit des Erzeugnisses zu gewährleisten.“

erhält folgende Fassung:

„Die Käselaiabe mit der g. U. ‚Asiago‘ können portioniert und in kleineren Stücken in verschiedenen Stückgrößen (Viertellaibe, Stücke, Scheiben usw.) mit Rinde verpackt werden. Das Mittelstück des Käselaiabs kann in jedem Fall in portionierten Stücken abgepackt werden, sofern sein Gesamtgewicht 10 % des Gewichts des Laibes nicht übersteigt. Diese portionierten Stücke müssen auf jeden Fall die Rinde der flachen Seite des Käselaiabs aufweisen.

Falls bei der Portionierung die Rinde abgeschabt und/oder entfernt wird, sodass die ursprüngliche Kennzeichnung nicht mehr erkennbar ist, müssen die verschiedenen Stückgrößen (Würfel, geriebener Käse, Scheiben, Stücke vom Käselaiab usw.) so abgepackt werden, dass die Rückverfolgbarkeit des Erzeugnisses gewährleistet ist.“

Mit der Änderung werden die wichtigsten Stückgrößen für das Abpacken angegeben. Es wird klargestellt, dass es sich bei der Kennzeichnung auf dem Rand um das Kennzeichen für ein authentisches Erzeugnis handelt, das den verpflichtenden Vorgaben gemäß Produktspezifikationen entspricht, und dass die Rückverfolgbarkeit des Erzeugnisses gewährleistet werden muss, falls die Rinde abgeschabt und/oder entfernt wird.

— Mit der folgenden Änderung soll genauer angegeben werden, welche Angaben in den Handelsbezeichnungen und/oder auf dem Etikett je nach Reifung des Käses verwendet werden dürfen.

Der ursprüngliche Wortlaut:

„Asiago-Käse, der aus Milch aus Berggebieten hergestellt, in Käsereien in Berggebieten verarbeitet wird und in Berggebieten reift, darf auf dem Etikett mit der Zusatzangabe ‚prodotto della montagna‘ versehen werden.

Der Käse ‚Asiago pressato‘ darf auf dem Etikett auch die Angabe ‚fresco‘ (frisch) aufweisen.

Der Käse ‚Asiago d’allevo‘ darf auf dem Etikett auch die Angabe ‚stagionato‘ (gereift) aufweisen.

Der 4 bis 6 Monate gereifte Käse ‚Asiago d’allevo‘ darf auf dem Etikett auch die Angabe ‚mezzano‘ (mittelalt) aufweisen.

Der über 10 Monate gereifte Käse ‚Asiago d’allevo‘ darf auf dem Etikett auch die Angabe ‚vecchio‘ (alt) aufweisen.

Der länger als 15 Monate gereifte Käse ‚Asiago d’allevo‘ darf auf dem Etikett auch die Angabe ‚stravecchio‘ (sehr alt) aufweisen.“

erhält folgende neue Fassung:

„Bei ‚Asiago‘-Käse mit der Zusatzangabe ‚Prodotto della Montagna‘, der aus Milch aus Berggebieten erzeugt, in Käsereien in Berggebieten verarbeitet wird und in Berggebieten reift, dürfen die Handelsbezeichnungen und/oder das Etikett die Angabe ‚Asiago Prodotto della Montagna‘ enthalten.“

Die Handelsbezeichnungen und/oder das Etikett können mit folgenden Angaben versehen werden:

Der frische Käse „Asiago Fresco“ kann alternativ die Angabe „Asiago pressato“ aufweisen.

Der länger als 40 Tage gereifte Käse „Asiago Fresco“ kann alternativ die Angabe „Asiago Fresco Riserva“ aufweisen.

Der gereifte Käse „Asiago Stagionato“ kann alternativ die Angabe „Asiago d’allevo“ aufweisen.

Der Käse „Asiago Stagionato“ mit einer Reifezeit von über 4 und bis zu 10 Monaten kann alternativ die Angabe „Asiago Mezzano“ oder „Asiago Stagionato Mezzano“ aufweisen.

Der Käse „Asiago Stagionato“ mit einer Reifezeit von über 10 und bis zu 15 Monaten kann alternativ die Angabe „Asiago Vecchio“ oder „Asiago Stagionato Vecchio“ aufweisen.

Der Käse „Asiago Stagionato“ mit einer Reifezeit von über 15 Monaten kann alternativ die Angabe „Asiago Stravecchio“ oder „Asiago Stagionato Stravecchio“ aufweisen.

Durch die Änderung werden alle alternativen Angaben beim „Asiago Fresco“ und beim „Asiago Stagionato“ je nach Reifezeit des Käses genau beschrieben, die entsprechend den Angaben in Artikel 1 der Produktspezifikation aktualisiert wurden. Ferner werden die Reifezeiten gemäß den traditionellen Herstellungsverfahren besser beschrieben, die für den Verbraucher unmittelbar und leichter zu verstehen sind.

— Nach dem letzten Absatz wurde folgender Absatz eingefügt:

„Auf der glatten Fläche des Käselais können entsprechende Folien und Siebdrucke mit den Angaben des Betriebs angebracht werden, insofern diese den geltenden Rechtsvorschriften über die Etikettierung und die Aufmachung von Lebensmittelerzeugnissen entsprechen. Diese Folien oder Siebdrucke sind so anzubringen, dass die Kaseinplakette nicht verdeckt wird, und sie müssen die geschützte Ursprungsbezeichnung ‚ASIAGO‘ neben dem europäischen Logo zur Identifizierung von Erzeugnissen mit geschützter Ursprungsbezeichnung aufweisen, um eine korrekte Information für den Verbraucher sicherzustellen.“

Mit der Änderung sollen die Möglichkeiten der Rückverfolgbarkeit und Identifizierung des Erzeugnisses verbessert werden, die als unverzichtbarer Aspekt eines g. U.-Erzeugnisses anzusehen sind.

Kontrollorgan

Es wurde der neue Artikel 7 mit den entsprechenden Angaben zum Kontrollorgan aufgenommen, der in der geltenden Produktspezifikation fehlte.

Nachfolgend ist der eingefügte Wortlaut angeben:

„Artikel 7

Kontrollorgan

In Übereinstimmung mit den Bestimmungen in Artikel 36 und 37 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 erfolgt die Kontrolle der Einhaltung der Produktspezifikation vor der Vermarktung des Erzeugnisses durch das befugte Kontrollorgan. Das Kontrollorgan ist die Gesellschaft CSQA Certificazioni S.r.l. — Via S. Gaetano 74-36016 Thiene (VI) — Tel. +39 0445313011, Fax +39 0445313070 — E-Mail csqa@csqa.it.“

EINZIGES DOKUMENT

„ASIAGO“

EU-Nr.: PDO-IT-0001-AM02 — 30.7.2019

g. U. (X) g. g. A. ()

1. Name(n)

„Asiago“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Italien

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels

3.1. Erzeugnisart

Klasse 1.3. Käse

3.2. Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt

Die geschützte Ursprungsbezeichnung (g. U.) „Asiago“ ist dem ausschließlich aus Kuhmilch und unter Einhaltung der Spezifikation hergestellten Käse „a pasta semicotta“ (bei dem der Käsebruch nur schwach erhitzt wird) vorbehalten. Der Asiago wird in zwei verschiedene Käsesorten unterschieden, den „Asiago Fresco“ (frischer Käse, der auch als „Asiago pressato“ bezeichnet wird) und den „Asiago Stagionato“ (gereifter Käse, der auch als „Asiago d'allevato“ bezeichnet wird), deren Eigenschaften nachfolgend beschrieben sind.

Besondere technische Merkmale der Käsesorte „Asiago Fresco“ bei Mindestreifezeit

Merkmale

Toleranzen

a) Optische/organoleptische Merkmale:

weißer bis hellstrohfarbener Teig
deutliche, unregelmäßige Löcherung
angenehmer, milder Geschmack
dünne, elastische Rinde

b) Chemische Merkmale:

Feuchtigkeit	39,50 %	±4,50
Eiweiß	24,00 %	±3,50
Fett	30,00 %	±4,00
Salz (Natriumchlorid)	1,70 %	±1,00
Fett in der Trockenmasse	mindestens 44 %	entfällt

c) Physische Merkmale:

Käserand	gerade oder leicht konvex
Ober- und Unterseite	flach oder fast flach
Gewicht	11 bis 15 kg
Höhe	11 bis 15 cm
Durchmesser	30 bis 40 cm

Besondere technische Merkmale der Käsesorte „Asiago Stagionato“ bei Mindestreifezeit

Merkmale	Toleranzen	
a) Optische/organoleptische Merkmale:		
strohfarbener oder hellstrohfarbener Teig		
kleine und mittelgroße Löcher		
Geschmack: angenehm mild und leicht würzig — aromatisch („vecchio“)		
glatte, regelmäßige Rinde		
b) Chemische Merkmale:		
Feuchtigkeit	34,50 %	±4,00
Eiweiß	28,00 %	±4,00
Fett	31,00 %	±4,50
Salz (Natriumchlorid)	2,40 %	±1,00
Fett in der Trockenmasse	mindestens 34 %	entfällt
c) Physische Merkmale:		
Käserand	gerade oder fast gerade	
Ober- und Unterseite	flach oder fast flach	
Gewicht	8 bis 12 kg	
Höhe	9 bis 12 cm	
Durchmesser	30 bis 36 cm	

Sowohl beim „Asiago Fresco“ als auch beim „Asiago Stagionato“, der ausschließlich portionsweise abgepackt (aufgeschnitten, gewürfelt oder gerieben) in den Handel kommt oder zur Herstellung zusammengesetzter bzw. be- oder verarbeiteter Erzeugnisse verwendet wird, ist zur Begrenzung von Verarbeitungsabfällen auch die Herstellung in einer anderen Form als der zylindrischen zulässig, sofern die o. g. optischen/organoleptischen und chemischen Eigenschaften und die Anforderungen hinsichtlich des Gewichts eingehalten werden.

Die Außenfläche der Käselaibe kann mit Substanzen behandelt werden, die nach den geltenden Vorschriften zulässig sind.

Die Lesbarkeit der zur Identifikation des Käselaibs angebrachten Kaseinplakette, des Logos der g. U. und der in die Randoberfläche eingepprägten Ursprungskennzeichnung „ASIAGO“ darf durch die Oberflächenbehandlung nicht beeinträchtigt werden.

Die Oberfläche der Käselaibe mit der Zusatzangabe „Prodotto della Montagna“ darf nicht mit Farbstoffen und Mitteln gegen Schimmelbildung behandelt werden.

3.3. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

Zur Herstellung wird unbehandelte, thermisierte oder pasteurisierte Kuhmilch verwendet.

Im Futter der Tiere, deren Milch zur Herstellung des Käses „Asiago“ verwendet wird, dürfen die nachfolgend angegebenen Futtermittel nicht enthalten sein:

RAUFUTTER:

Futterpflanzen der Sorten Raps, Rüben, Senf, Bockshornklee;

Blätter von Obstbäumen, Blätter und Wurzelhälse von Rüben;

Grassilage aus Klee, Erbsen, Silage aus Nebenprodukten;

frisches oder feucht gelagertes Obst und dessen Nebenprodukte aus industrieller Verarbeitung;

frisches oder feucht gelagertes Gemüse und dessen Nebenprodukte;

frische oder feucht gelagerte Nebenprodukte aus der Gärung (Biertreber, Rückstände aus Brennereien, Trester usw.);

Nebenprodukte aus der Zuckerindustrie; frische und silierte Zuckerrübenpulpe;

Nebenprodukte aus der Tierschlachtung und Zucht; verschiedene Rückstände als solche oder mit anderem Raufutter gemischt.

FUTTERMITTEL:

Fleisch-, Fisch- und Federmehl;

Mehl aus Rübsenkuchen, Kernen von Zitrusfrüchten, Traubenkernen;

getrocknetes Gemüse und Obst;

getrocknete Nebenprodukte aus der industriellen Verarbeitung von Gemüse und Obst (Erbsen- und Bohnenschalen, Artischocken, Kastanien, Zitrus- und Oliventrester, Traubenkerne, Trub, Weintrester);

Nebenprodukte aus der Zuckerindustrie; Proteinkonzentrat aus Melasse, verschiedene Schlempen, getrocknete eingedickte Pülpe und andere;

getrocknete Nebenprodukte aus der Gärung: Schlempen, Gärungsrückstände und andere;

Harnstoff, Harnstoffphosphat, Biuret (für Futterzwecke)

Baumwolle.

Mindestens 50 % der Futtermischung (als Trockenmasse) müssen innerhalb des geografischen Gebiets erzeugt werden.

Mindestens 50 % des Trockenanteils der Futtermischung müssen aus Raufutter bestehen.

Der Anteil von mindestens 50 % der Futtermischung (als Trockenmasse), die innerhalb des geografischen Gebiets erzeugt werden müssen, wird durch Gras, Heu und Futterpflanzen aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet sichergestellt. Diese stellen den Anteil der Futtermischung im Zusammenhang mit verdaulichen Fasern dar und werden gemeinhin unter dem Begriff „Raufutter“ (Gras, Heu, Weidegras usw.) zusammengefasst. Dieser Anteil wirkt sich erheblich auf die chemischen, sensorischen und organoleptischen Eigenschaften der Milch und demzufolge des Enderzeugnisses aus. Das Erzeugungsgebiet des „Asiago“ liegt in einem geografischen Bereich, der sich insbesondere in den Berg- und Hügellagen nicht besonders zum Anbau von Getreide (Mais, Weizen, Gerste) oder Ölpflanzen (Soja) eignet, da das Gebiet vorwiegend durch Dauergrünland/Weideland gekennzeichnet ist.

Die Unternehmen der Erzeugerkette des „Asiago“-Käses sind hochspezialisierte Betriebe, die Milch von Tieren mit hoher Abstammung erzeugen. Diese Tiere benötigen eine ausgewogene Futtermischung, die nicht nur aus Raufutter, sondern auch aus Futtermitteln und Kraftfutter besteht, um die Herstellung von Qualitätserzeugnissen und auch das Wohlbefinden der zur Erzeugung verwendeten Tiere zu fördern.

Daher ist es notwendig, die Futtermischungen durch Kraft- und Zusatzfutter zu ergänzen, das außerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets erzeugt wird.

Dieses Futter wird schnell aufgenommen und liefert den nötigen Energie- und Eiweißanteil, der durch das normale Wiederkäuen der Rinder unmittelbar zur Verfügung steht. Da die Rolle des Kraft- und Zusatzfutters darauf beschränkt ist, das Wiederkäuen physiologisch zu unterstützen, hat es nahezu keinen Einfluss auf die organoleptischen Eigenschaften der Milch.

Ist die Milch zur Herstellung von „Asiago“-Käse mit der Zusatzangabe „Prodotto della Montagna“ bestimmt, ist zudem jegliche Art von Silofutter untersagt.

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Die Zucht der Rinder, die Herstellung und die Reifung des Käses mit der g. U. „Asiago“ müssen innerhalb des unter Punkt 4 abgegrenzten geografischen Erzeugungsgebiets erfolgen.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Die Käselaike mit der g. U. „Asiago“ können portioniert und in kleineren Stücken in verschiedenen Stückgrößen (Viertellaibe, Stücke, Scheiben usw.) mit Rinde verpackt werden. Das Mittelstück des Käselais kann in jedem Fall in portionierten Stücken abgepackt werden, sofern sein Gesamtgewicht 10 % des Gewichts des Laibes nicht übersteigt. Diese portionierten Stücke müssen auf jeden Fall die Rinde der flachen Seite des Käselais aufweisen.

Falls bei der Portionierung die Rinde abgeschabt und/oder entfernt wird, sodass die ursprüngliche Kennzeichnung nicht mehr erkennbar ist, müssen die verschiedenen Stückgrößen (Würfel, geriebener Käse, Scheiben, Stücke vom Käselaike usw.) so abgepackt werden, dass die Rückverfolgbarkeit des Erzeugnisses gewährleistet ist.

3.6. Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen

Alle Käseläibe mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Asiago“ sind durch die nummerierten Kaseinplaketten erkennbar und werden mithilfe von Käseformen mit Prägestempel versehen. Die Prägeformen mit dem Namenslogo der geschützten Ursprungsbezeichnung werden beim zuständigen Schutzkonsortium aufbewahrt und den dazugehörigen Käsereien zum Gebrauch überlassen.



Auf diesem Logo ist ein angeschnittener Käselaiab abgebildet, dem ein Stück fehlt. Anstelle des fehlenden Stücks ist der stilisierte Buchstabe „A“ abgebildet, der teilweise in den Laib eingefügt ist. Das an den Käseläiben angebrachte Logo ist beim „Asiago Fresco“ insgesamt 100 mm und beim „Asiago Stagionato“ insgesamt 80 mm hoch. Die Prägeformen sind zudem mit der alphanumerischen Kurzbezeichnung der Käserei sowie mit dem Namen der geschützten Ursprungsbezeichnung versehen,

ASIAGO

der mehrmals wiederholt wird und beim „Asiago Fresco“ 25 mm und beim „Asiago Stagionato“ 20 mm hoch ist.

Alle Kennzeichnungen zur Identifikation der geschützten Ursprungsbezeichnung „Asiago“ (Kaseinplakette und Ursprungskennzeichnung) müssen auf dem Käselaiab erkennbar sein. Die Außenseite des Laibes darf keinesfalls durch Folien, Bänderolen oder Siebdrucke verdeckt sein.

Die Käseläibe des „Asiago Stagionato“ sind zudem mit einem auf dem Rand geprägten Buchstaben versehen, der den Herstellungsmonat angibt.

Vorbehaltlich der Pflichten in Bezug auf die Rückverfolgbarkeit im Sinne der geltenden Rechtsvorschriften sind auf den Käseläiben, die nicht in zylindrischer Form hergestellt werden, folgende Kennzeichen anzubringen: die Kaseinplakette, die alphanumerische Kurzbezeichnung der erzeugenden Käserei, das Namenslogo der geschützten Ursprungsbezeichnung, der mehrmals wiederholte Name der g. U. „ASIAGO“ auf mindestens einer Außenseite des Randes oder der flachen Seite des Laibs. Diesbezüglich wird den berechtigten Erzeugern vom Schutzkonsortium ein entsprechendes Gerät für die Kennzeichnung zur Nutzung überlassen.

Die Laibe des „Asiago“-Käses mit der Zusatzangabe „Prodotto di Montagna“ sind dadurch gekennzeichnet, dass sie in die im ersten Absatz genannten Prägeformen gegeben und mit der einmaligen Aufschrift „Prodotto della Montagna“ versehen werden.

Nach der Mindestreifezeit werden die zuvor genannten Käseläibe am Rand zusätzlich mit einem Brandzeichen versehen. Dieses Brandzeichen wird mit einem Gerät des zuständigen Schutzkonsortiums realisiert, das den Käsereien zum Gebrauch überlassen wird. Auf dem Brandzeichen ist das folgende Emblem abgebildet:



Die Handelsbezeichnungen und/oder das Etikett können mit folgenden Angaben versehen werden:

Der frische Käse „Asiago Fresco“ kann alternativ die Angabe „Asiago pressato“ aufweisen.

Der länger als 40 Tage gereifte Käse „Asiago Fresco“ kann alternativ die Angabe „Asiago Fresco Riserva“ aufweisen.

Der gereifte Käse „Asiago Stagionato“ kann alternativ die Angabe „Asiago d’allevo“ aufweisen.

Der Käse „Asiago Stagionato“ mit einer Reifezeit von über 4 und bis zu 10 Monaten kann alternativ die Angabe „Asiago Mezzano“ oder „Asiago Stagionato Mezzano“ aufweisen.

Der Käse „Asiago Stagionato“ mit einer Reifezeit von über 10 und bis zu 15 Monaten kann alternativ die Angabe „Asiago Vecchio“ oder „Asiago Stagionato Vecchio“ aufweisen.

Der Käse „Asiago Stagionato“ mit einer Reifezeit von über 15 Monaten kann alternativ die Angabe „Asiago Stravecchio“ oder „Asiago Stagionato Stravecchio“ aufweisen.

Eventuelle Etiketten, Stempel, Siebdrucke usw. mit den Angaben des Betriebs müssen den geltenden Rechtsvorschriften über die Etikettierung und die Aufmachung von Lebensmittelerzeugnissen entsprechen und sind so anzubringen, dass die Kennzeichen der g. U. „Asiago“ (Markierung mittels Prägeformen) und die Kaseinplaketten zur Kennzeichnung der „Asiago“-Käseläibe stets einwandfrei lesbar sind.

Auf der glatten Fläche des Käseläibs können entsprechende Folien und Siebdrucke mit den Angaben des Betriebs angebracht werden, insofern diese den geltenden Rechtsvorschriften über die Etikettierung und die Aufmachung von Lebensmittelerzeugnissen entsprechen. Diese Folien oder Siebdrucke sind so anzubringen, dass die Kaseinplakette nicht verdeckt wird, und sie müssen die geschützte Ursprungsbezeichnung „ASIAGO“ neben dem europäischen Logo zur Identifizierung von Erzeugnissen mit geschützter Ursprungsbezeichnung aufweisen, um eine korrekte Information für den Verbraucher sicherzustellen.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Der Käse „Asiago“ wird aus Kuhmilch von Tieren, die innerhalb des abgegrenzten Gebiets gezüchtet werden, in Käsereien hergestellt, die ebenfalls in dem nachfolgend näher angegebenen Erzeugungsgebiet liegen:

Provinz Vicenza: das gesamte Gebiet;

Provinz Trient: das gesamte Gebiet;

Provinz Padua: die Gemeindegebiete von Carmignano di Brenta, S. Pietro in Gù, Grantorto, Gazzo, Piazzola sul Brenta, Villafranca Padovana, Campodoro, Mestrino, Veggiano, Cervarese S. Croce, Rovolon, Cittadella und Fontaniva;

Provinz Treviso: Das Gebiet ist wie folgt abgegrenzt: Ausgangspunkt ist der Ort Rossano Veneto in der Provinz Vicenza, von wo aus die Grenzlinie an der Straße Rossano — Castelfranco Veneto bis an die Kreuzung mit der Regionalstraße 53 „Postumia“ verläuft. Die Grenzlinie führt dann weiter an dieser Straße entlang, überquert die südliche Umgehungsstraße in Treviso bis an die Stelle, an der sie auf die Autobahn „Alemagna“ trifft. Hier verläuft die Grenzlinie dann weiter in Richtung Norden an der genannten Autobahnstrecke entlang, bis sie den Fluss Piave erreicht. Sie biegt dann nach Westen ab und verläuft am rechten Flussufer des Piave entlang, bis sie die Grenze zwischen den beiden Provinzen Treviso und Belluno erreicht. An dieser Stelle verläuft die Linie genau auf der Grenze der Provinz Treviso bis an die Stelle, an der sie auf die Grenze der Provinz Vicenza trifft.

Die o. g. Gebiete, in denen der Käse „Asiago“ erzeugt wird, sind Berggebiete, die auf einer Höhe von mindestens 600 Metern liegen.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Der Käse „Asiago“, der ursprünglich in der Hochebene von Asiago in der Provinz Vicenza an der Grenze zur Provinz Trient erzeugt wurde, ist aufgrund zahlreicher historischer und traditioneller Elemente in der hiesigen Geschichte und Tradition verwurzelt. Die Herstellung des Käses „Asiago“ geht bis auf das Jahr 1000 zurück und wurde dann Anfang des 20. Jahrhunderts auch in einem an die Hochebene von Asiago angrenzenden Gebiet in einem Umkreis von etwa 80 Kilometern weitergeführt.

Hierbei handelt es sich um einen Bereich, der das historische Gebiet umgibt. Die Züchter, die infolge des Ersten Weltkriegs (1914-1918) in dieses Gebiet umsiedeln mussten, fanden hier geeignete landwirtschaftliche und klimatische Umweltbedingungen, um die Rinderzucht und die Tradition der Käseherstellung voranzutreiben.

Das Erzeugungsgebiet des Käses „Asiago“ umfasst die Hochebenen von Asiago, Lavarone, Vezzena und Folgaria, die das ursprüngliche Gebiet darstellen, die Trentiner Berge, den aus den Hügeln von Grappa, Breganze, Schio, Valdagno und Chiampo gebildeten mittleren Landstreifen am Fuße des Gebirges sowie einen Landstreifen der bewässerten Ebene in den Provinzen Vicenza, Padua und Treviso.

Im Erzeugungsgebiet herrschen in Bezug auf die Niederschläge und Temperaturen gleichmäßige Klima- und Bodenbedingungen. Bodenkundlich betrachtet handelt es sich vorwiegend um kalkhaltige Böden. In allen Höhenlagen des Erzeugungsgebiets ist der Anbau von Dauerfutterpflanzen weit verbreitet, es ist durch natürliche Gräser und Hülsenfrüchtler sowie Getreideanbau (Weizen, Gerste, Mais) gekennzeichnet. In den höheren Berglagen wird die gesamte unbewaldete landwirtschaftliche Fläche als Wiesen- und Weidefläche genutzt.

Bei den in den Betrieben des Erzeugungsgebiets gezüchteten Rindern handelt es sich zumeist um die Rasse Frisona Italiana (italienischer Stamm des Holstein-Rinds), gefolgt von Bruna Alpina, Rendena und Fleckvieh (Pezzata Rossa).

Eine besonders wichtige Rolle nimmt der menschliche Faktor ein. Die ursprüngliche Herstellung nach bewährten und konstanten Verfahren wurde im Laufe der Zeit beibehalten, indem die alte hiesige Kunst der Käsebereitung und die Techniken zur Verarbeitung von Milch zu Käse weitergegeben wurden.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 dieser Verordnung)

Der konsolidierte Text der Produktspezifikation ist abrufbar unter dem Link: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

oder

durch direkten Zugriff auf die Website des italienischen Ministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Forstwirtschaft (www.politicheagricole.it). Dort zunächst auf „Prodotti DOP IGP“ (g. U.- und g. g. A.-Erzeugnisse) (oben rechts auf dem Bildschirm) klicken und dann auf „Prodotti DOP IGP e STG“ (g. U.-, g. g. A.- und g. t. S.-Erzeugnisse) (seitlich, auf der linken Seite des Bildschirms) und schließlich auf „Disciplinari di produzione all'esame dell'UE“ (Produktspezifikationen zur Prüfung durch die EU) klicken.

ISSN 1977-088X (elektronische Ausgabe)
ISSN 1725-2407 (Papierausgabe)



Amt für Veröffentlichungen der Europäischen Union
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

DE