

Επίσημη Εφημερίδα C 178 της Ευρωπαϊκής Ένωσης



Έκδοση
στην ελληνική γλώσσα

Ανακοινώσεις και Πληροφορίες

63ο έτος

28 Μαΐου 2020

Περιεχόμενα

II Ανακοινώσεις

ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΕΙΣ ΤΩΝ ΘΕΣΜΙΚΩΝ ΚΑΙ ΛΟΙΠΩΝ ΟΡΓΑΝΩΝ ΚΑΙ ΤΩΝ ΟΡΓΑΝΙΣΜΩΝ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2020/C 178/01	Μη διατύπωση αντιρρήσεων σε κοινοποιηθείσα συγκέντρωση, (Υπόθεση M.9793 — Permira / Sneakers Maker) ⁽¹⁾	1
---------------	--	---

IV Πληροφορίες

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΠΡΟΕΡΧΟΜΕΝΕΣ ΑΠΟ ΤΑ ΘΕΣΜΙΚΑ ΚΑΙ ΛΟΙΠΑ ΟΡΓΑΝΑ ΚΑΙ ΤΟΥΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΥΣ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2020/C 178/02	Ισοτιμίες του ευρώ — 27 Μαΐου 2020	2
---------------	--	---

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΠΡΟΕΡΧΟΜΕΝΕΣ ΑΠΟ ΤΑ ΚΡΑΤΗ ΜΕΛΗ

2020/C 178/03	Επικαιροποίηση των ποσών αναφοράς για τη διέλευση των εξωτερικών συνόρων, όπως τα εν λόγω ποσά ορίζονται στο άρθρο 6, παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) 2016/399 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου περί κώδικα της Ένωσης σχετικά με το καθεστώς διέλευσης προσώπων από τα σύνορα (κώδικας συνόρων του Σένγκεν)	3
---------------	---	---

V Γνωστοποιήσεις

ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΕΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2020/C 178/04	Πρόσκληση υποβολής αιτήσεων για διαπίστευση — EAC/A02/2020, Διαπίστευση Erasmus στους τομείς της εκπαίδευσης ενηλίκων, της επαγγελματικής εκπαίδευσης και κατάρτισης και της σχολικής εκπαίδευσης	5
---------------	---	---

EL

⁽¹⁾ Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2020/C 178/05	Ανακοίνωση σχετικά με αίτημα που αφορά τη δυνατότητα εφαρμογής του άρθρου 34 της οδηγίας 2014/25/ΕΕ, Παράταση της προθεσμίας για την έκδοση εκτελεστικών πράξεων	7
2020/C 178/06	Δημοσίευση αίτησης για έγκριση τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος, η οποία δεν είναι ήσσονος σημασίας, σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων	8

II

(Ανακοινώσεις)

ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΕΙΣ ΤΩΝ ΘΕΣΜΙΚΩΝ ΚΑΙ ΛΟΙΠΩΝ ΟΡΓΑΝΩΝ ΚΑΙ ΤΩΝ
ΟΡΓΑΝΙΣΜΩΝ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Μη διατύπωση αντιρρήσεων σε κοινοποιηθείσα συγκέντρωση

(Υπόθεση M.9793 — Permira / Sneakers Maker)

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(2020/C 178/01)

Στις 18 Μαΐου 2020, η Επιτροπή αποφάσισε να μη διατυπώσει αντιρρήσεις σχετικά με την ανωτέρω κοινοποιηθείσα συγκέντρωση και να τη χαρακτηρίσει συμβιβάσιμη με την εσωτερική αγορά. Η απόφαση αυτή βασίζεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου ⁽¹⁾. Το πλήρες κείμενο της απόφασης διατίθεται μόνο στα αγγλικά και θα δημοσιοποιηθεί χωρίς τα επιχειρηματικά απόρρητα στοιχεία τα οποία ενδέχεται να περιέχει. Θα διατίθεται:

- από τη σχετική με τις συγκεντρώσεις ενότητα του δικτυακού τόπου της Επιτροπής για τον ανταγωνισμό (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ο δικτυακός αυτός τόπος παρέχει διάφορα μέσα που βοηθούν στον εντοπισμό μεμονωμένων αποφάσεων για συγκεντρώσεις, όπως ευρετήρια επιχειρήσεων, αριθμών υποθέσεων και ημερομηνιών, καθώς και τομεακά ευρετήρια,
- σε ηλεκτρονική μορφή στον δικτυακό τόπο EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=el>) με αριθμό εγγράφου 32020M9793. Ο δικτυακός τόπος EUR-Lex αποτελεί την επιγραμμική πρόσβαση στην ευρωπαϊκή νομοθεσία.

⁽¹⁾ ΕΕ L 24 της 29.1.2004, σ. 1.

IV

(Πληροφορίες)

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΠΡΟΕΡΧΟΜΕΝΕΣ ΑΠΟ ΤΑ ΘΕΣΜΙΚΑ ΚΑΙ ΛΟΙΠΑ ΟΡΓΑΝΑ ΚΑΙ
ΤΟΥΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΥΣ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Ισοτιμίες του ευρώ ⁽¹⁾

27 Μαΐου 2020

(2020/C 178/02)

1 ευρώ =

Νομισματική μονάδα		Ισοτιμία	Νομισματική μονάδα		Ισοτιμία
USD	δολάριο ΗΠΑ	1,0991	CAD	δολάριο Καναδά	1,5126
JPY	ιαπωνικό γιεν	118,58	HKD	δολάριο Χονγκ Κονγκ	8,5204
DKK	δανική κορόνα	7,4583	NZD	δολάριο Νέας Ζηλανδίας	1,7719
GBP	λίρα στερλίνα	0,89595	SGD	δολάριο Σιγκαπούρης	1,5588
SEK	σουηδική κορόνα	10,5608	KRW	ουόν Νότιας Κορέας	1 359,04
CHF	ελβετικό φράγκο	1,0675	ZAR	νοτιοαφρικανικό ραντ	19,1477
ISK	ισλανδική κορόνα	151,20	CNY	κινεζικό ρενμινπί γιουάν	7,8682
NOK	νορβηγική κορόνα	10,8283	HRK	κροατική κούνα	7,5893
BGN	βουλγαρικό λεβ	1,9558	IDR	ρουπία Ινδονησίας	16 167,76
CZK	τσεχική κορόνα	27,051	MYR	μαλαισιανό ρινγκίτ	4,7783
HUF	ουγγρικό φιορίνι	348,70	PHP	πέσο Φιλιππινών	55,668
PLN	πολωνικό ζλότι	4,4372	RUB	ρωσικό ρούβλι	78,1096
RON	ρουμανικό λέου	4,8433	THB	ταϊλανδικό μπατ	35,056
TRY	τουρκική λίρα	7,4542	BRL	ρεάλ Βραζιλίας	5,8679
AUD	δολάριο Αυστραλίας	1,6565	MXN	πέσο Μεξικού	24,5396
			INR	ινδική ρουπία	83,2450

⁽¹⁾ Πηγή: Ισοτιμίες αναφοράς που δημοσιεύονται από την Ευρωπαϊκή Κεντρική Τράπεζα.

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΠΡΟΕΡΧΟΜΕΝΕΣ ΑΠΟ ΤΑ ΚΡΑΤΗ ΜΕΛΗ

Επικαιροποίηση των ποσών αναφοράς για τη διέλευση των εξωτερικών συνόρων, όπως τα εν λόγω ποσά ορίζονται στο άρθρο 6, παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) 2016/399 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου περί κώδικα της Ένωσης σχετικά με το καθεστώς διέλευσης προσώπων από τα σύνορα (κώδικας συνόρων του Σένγκεν) ⁽¹⁾

(2020/C 178/03)

Η δημοσίευση των ποσών αναφοράς για τη διέλευση των εξωτερικών συνόρων, όπως τα εν λόγω ποσά ορίζονται στο άρθρο 6, παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) 2016/399 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 9ης Μαρτίου 2016, περί κώδικα της Ένωσης σχετικά με το καθεστώς διέλευσης προσώπων από τα σύνορα (κώδικας συνόρων του Σένγκεν) ⁽²⁾, βασίζεται στις πληροφορίες που διαβιβάζονται από τα κράτη μέλη στην Επιτροπή σύμφωνα με το άρθρο 39 του κώδικα συνόρων του Σένγκεν.

Εκτός από τη δημοσίευση στην Επίσημη Εφημερίδα, πραγματοποιείται τακτική επικαιροποίηση του ιστοτόπου της Γενικής Διεύθυνσης Μετανάστευσης και Εσωτερικών Υποθέσεων.

ΕΣΘΟΝΙΑ

Αντικατάσταση των πληροφοριών που δημοσιεύθηκαν στην ΕΕ C 153 της 2.5.2018, σ. 8.

Δυνάμει της εσθονικής νομοθεσίας, οι αλλοδαποί που εισέρχονται στην Εσθονία χωρίς προσκλητήρια επιστολή παρέχουν κατά την είσοδό τους στη χώρα στον υπάλληλο των υπηρεσιών ελέγχου στα σύνορα, κατόπιν αιτήματός του, απόδειξη ότι διαθέτουν επαρκή οικονομικά μέσα για την κάλυψη των εξόδων παραμονής τους στην Εσθονία και αναχώρησής τους από αυτήν. Επαρκή οικονομικά μέσα για κάθε επιτρεπόμενη ημέρα παραμονής νοείται το 20 % του ελάχιστου μηνιαίου μισθού που έχει θεσπιστεί από την κυβέρνηση της χώρας, ήτοι 116,80 ευρώ.

Διαφορετικά, ο προσκαλών αναλαμβάνει την ευθύνη για τα έξοδα παραμονής του αλλοδαπού και τα έξοδα αναχώρησής του από την Εσθονία.

ΙΣΠΑΝΙΑ

Αντικατάσταση των πληροφοριών που δημοσιεύθηκαν στην ΕΕ C 140 της 16.4.2019, σ. 7.

Στο διάταγμα αριθ. PRE/1282/2007 του υπουργείου Προεδρίας, της 10ης Μαΐου 2007, σχετικά με τα οικονομικά μέσα που πρέπει να διαθέτουν οι αλλοδαποί για την είσοδό τους στην Ισπανία, προσδιορίζεται το ποσό που πρέπει να αποδείξουν οι αλλοδαποί ότι διαθέτουν προκειμένου να επιτραπεί η είσοδός τους στη χώρα.

- α) Από την 1η Ιανουαρίου 2019, για τα έξοδα παραμονής τους στην Ισπανία, οι αλλοδαποί που δεν υπόκεινται στο ενωσιακό δίκαιο πρέπει να έχουν στη διάθεσή τους ημερήσιο ποσό που αντιστοιχεί στο 10 % του ακαθάριστου εθνικού ελάχιστου μισθού που καθορίζεται στο βασιλικό διάταγμα αριθ. 1462/2018, της 21ης Δεκεμβρίου 2018, με το οποίο ορίζεται το ποσό των 95 ευρώ ανά άτομο και ανά ημέρα (ή το νόμιμο ισοδύναμό του σε ξένο νόμισμα) ως εθνικός ελάχιστος μισθός για το 2019. Το ποσό αυτό θα πρέπει να πολλαπλασιάζεται επί τον αριθμό των ημερών της προβλεπόμενης παραμονής στην Ισπανία και επί τον αριθμό των εξαρτώμενων προσώπων που ταξιδεύουν με τους εν λόγω αλλοδαπούς. Σε κάθε περίπτωση, το ποσό αυτό πρέπει να αντιστοιχεί στο 90 % του ακαθάριστου εθνικού ελάχιστου μισθού (855 ευρώ ή το νόμιμο ισοδύναμο του ποσού αυτού σε ξένο νόμισμα) ανά άτομο, ανεξαρτήτως της προβλεπόμενης διάρκειας παραμονής.
- β) Για την επιστροφή τους στη χώρα προέλευσής τους ή για τη διέλευσή τους προς τρίτες χώρες, μπορεί να απαιτηθεί από τους αλλοδαπούς να προσκομίσουν εισιτήριο ή εισιτήρια στο όνομά τους, μη μεταβιβάσιμα, με καθορισμένες ημερομηνίες, για το μέσο μεταφοράς που θα χρησιμοποιηθεί.

Οι αλλοδαποί πρέπει να είναι σε θέση να αποδείξουν ότι διαθέτουν τα ανωτέρω μέσα διαβίωσης είτε μέσω της επίδειξης αυτών, εάν τα διαθέτουν σε μετρητά, ή αντίστοιχα προσκομίζοντας θεωρημένες επιταγές, ταξιδιωτικές επιταγές, ανάλυση λογαριασμού ή πιστωτικές κάρτες, οι οποίες πρέπει να συνοδεύονται από απόσπασμα τραπεζικού λογαριασμού (δεν γίνονται δεκτές τραπεζικές επιστολές ή ηλεκτρονικά αποσπάσματα τραπεζικών λογαριασμών) ή μέσω άλλων αποδεικτικών στοιχείων στα οποία να αναγράφεται με σαφήνεια το ποσό της πίστωσης που είναι διαθέσιμο στην κάρτα ή στον τραπεζικό λογαριασμό.

ΚΑΤΩ ΧΩΡΕΣ

Το ποσό που νοούν ως βάση οι υπάλληλοι των υπηρεσιών ελέγχου στα σύνορα, κατά τον έλεγχο των μέσων διαβίωσης, ανέρχεται σε 55 ευρώ ημερησίως ανά άτομο.

Το εν λόγω κριτήριο εφαρμόζεται κατά ευέλικτο τρόπο, δεδομένου ότι το απαιτούμενο ποσό μέσων διαβίωσης καθορίζεται βάσει της προβλεπόμενης διάρκειας παραμονής, του σκοπού της επίσκεψης και της προσωπικής κατάστασης του ενδιαφερομένου.

⁽¹⁾ Βλέπε τον κατάλογο προηγούμενων δημοσιεύσεων στο τέλος της παρούσας επικαιροποίησης.

⁽²⁾ ΕΕ L 77 της 23.3.2016, σ. 1.

Κατάλογος προηγούμενων δημοσιεύσεων

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

V

(Γνωστοποιήσεις)

ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΕΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

ΠΡΟΣΚΛΗΣΗ ΥΠΟΒΟΛΗΣ ΑΙΤΗΣΕΩΝ ΓΙΑ ΔΙΑΠΙΣΤΕΥΣΗ — ΕΑC/A02/2020

Διαπίστευση Erasmus στους τομείς της εκπαίδευσης ενηλίκων, της επαγγελματικής εκπαίδευσης και κατάρτισης και της σχολικής εκπαίδευσης

(2020/C 178/04)

Ρήτρα επιφύλαξης

Το πρόγραμμα της ΕΕ για την εκπαίδευση, την κατάρτιση, τη νεολαία και τον αθλητισμό για την περίοδο 2021-2027 που προτάθηκε από την Ευρωπαϊκή Επιτροπή στις 30 Μαΐου 2018 (στο εξής: πρόγραμμα) δεν έχει ακόμη εγκριθεί από τους Ευρωπαίους νομοθέτες. Ωστόσο, η παρούσα πρόσκληση υποβολής αιτήσεων για διαπίστευση δημοσιεύεται προκειμένου να διευκολυνθεί η υποβολή αιτήσεων από δυνητικούς δικαιούχους ενωσιακών επιχορηγήσεων μόλις η νομική βάση εγκριθεί από τους Ευρωπαίους νομοθέτες.

Η παρούσα πρόσκληση υποβολής αιτήσεων για διαπίστευση δεν είναι νομικά δεσμευτική για την Ευρωπαϊκή Επιτροπή. Σε περίπτωση ουσιαστικής τροποποίησης της νομικής βάσης από τους Ευρωπαίους νομοθέτες, η παρούσα πρόσκληση μπορεί να τροποποιηθεί ή να ακυρωθεί και ενδέχεται να δρομολογηθούν άλλες προσκλήσεις υποβολής αιτήσεων για διαπίστευση με διαφορετικό περιεχόμενο και κατάλληλες προθεσμίες απάντησης.

Γενικότερα, κάθε πράξη που απορρέει από την παρούσα πρόσκληση υποβολής αιτήσεων για διαπίστευση υπόκειται στους ακόλουθους όρους, η υλοποίηση των οποίων υπερβαίνει τα όρια ελέγχου της Επιτροπής:

- την έγκριση από το Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο και το Συμβούλιο της Ευρωπαϊκής Ένωσης του τελικού κειμένου της νομικής βάσης για τη θέσπιση του προγράμματος,
- την έγκριση των ετήσιων προγραμμάτων εργασιών του 2021 και των επόμενων ετών και των γενικών κατευθυντήριων γραμμών εφαρμογής, των κριτηρίων και των διαδικασιών επιλογής, κατόπιν αίτησης γνωμοδότησης εκ μέρους της επιτροπής του προγράμματος, και
- την έγκριση του προϋπολογισμού της Ευρωπαϊκής Ένωσης για το 2021 και τα επόμενα έτη από την αρμόδια επί του προϋπολογισμού αρχή.

Το προτεινόμενο πρόγραμμα της ΕΕ για την εκπαίδευση, την κατάρτιση, τη νεολαία και τον αθλητισμό για την περίοδο 2021-2027 βασίζεται στα άρθρα 165 και 166 της Συνθήκης για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης και στην αρχή της επικουρικότητας.

1. Εισαγωγή και στόχοι

Οι διαπιστεύσεις Erasmus αποτελούν εργαλείο για τους οργανισμούς εκπαίδευσης και κατάρτισης που επιθυμούν να συμμετάσχουν σε διασυνοριακές ανταλλαγές και συνεργασία.

Οι οργανισμοί με διαπίστευση Erasmus θα έχουν απλουστευμένη πρόσβαση σε ευκαιρίες χρηματοδότησης στο πλαίσιο της βασικής δράσης 1 του μελλοντικού προγράμματος (2021-2027). Οι όροι πρόσβασης των διαπιστευμένων οργανισμών σε χρηματοδότηση θα καθορίζονται σε ετήσιες προσκλήσεις υποβολής προτάσεων που θα δημοσιεύονται από την Ευρωπαϊκή Επιτροπή.

Η απονομή της διαπίστευσης Erasmus επιβεβαιώνει ότι ο αιτών έχει καταρτίσει σχέδιο για την υλοποίηση δραστηριοτήτων κινητικότητας υψηλής ποιότητας και για την αξιοποίησή τους με σκοπό τη βελτίωση της εκπαίδευσης και κατάρτισης που προσφέρει. Το εν λόγω σχέδιο ονομάζεται σχέδιο Erasmus και αποτελεί βασικό μέρος της αίτησης για τη διαπίστευση Erasmus.

Στους κανόνες εφαρμογής προβλέπονται ειδικοί στόχοι ανά τομέα.

2. Επιλεξιμότητα

Αίτηση μπορούν να υποβάλουν μόνο οργανισμοί που έχουν νομική προσωπικότητα κατά την έννοια του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1288/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 11ης Δεκεμβρίου 2013, για τη θέσπιση του προγράμματος «Erasmus+»: το πρόγραμμα της Ένωσης για την εκπαίδευση, την κατάρτιση, τη νεολαία και τον αθλητισμό και για την κατάργηση των αποφάσεων αριθ. 1719/2006/ΕΚ, αριθ. 1720/2006/ΕΚ και αριθ. 1298/2008/ΕΚ.

Οι οργανισμοί που είναι εγκατεστημένοι σε μία από τις ακόλουθες χώρες είναι επιλέξιμοι να υποβάλουν αίτηση για διαπίστευση Erasmus:

- οργανισμοί εγκατεστημένοι στα κράτη μέλη της Ευρωπαϊκής Ένωσης,
- οργανισμοί εγκατεστημένοι σε τρίτες χώρες συνδεδεμένες με το πρόγραμμα, σύμφωνα με τους όρους που καθορίζονται στη νομική βάση ⁽¹⁾

Επιπλέον, για να είναι επιλέξιμοι σε καθέναν από τους τρεις τομείς που καλύπτονται από την παρούσα πρόσκληση, οι αιτούντες πρέπει να αναγνωρίζονται από τις εθνικές αρχές της χώρας του ως οργανισμοί που εμπίπτουν σε επιλέξιμο τύπο οργανισμού, όπως περιγράφεται στους κανόνες εφαρμογής.

Δεν απαιτείται προηγούμενη εμπειρία στο Erasmus + (2014-2020).

3. Προθεσμία υποβολής των αιτήσεων και ενδεικτική ημερομηνία δημοσίευσης των αποτελεσμάτων της επιλογής

Η προθεσμία για την υποβολή αιτήσεων για τη διαπίστευση Erasmus είναι η 29η Οκτωβρίου 2020. Η ενδεικτική ημερομηνία δημοσίευσης των αποτελεσμάτων επιλογής είναι η 16η Φεβρουαρίου 2021.

4. Διαδικασία επιλογής

Για την παρούσα πρόσκληση θα εφαρμοστούν, κατ' εξαίρεση, δύο χωριστές διαδικασίες υποβολής αίτησης.

1. Συνήθης διαδικασία: ανοικτή σε όλους τους επιλέξιμους αιτούντες. Οι αιτούντες στο πλαίσιο της συνήθους διαδικασίας θα αξιολογηθούν σε σχέση με τα κριτήρια αποκλεισμού, επιλογής και ανάθεσης.
2. Απλή διαδικασία: ανοικτή σε οργανισμούς που διαθέτουν εγκυρο Χάρτη Κινητικότητας ΕΕΚ του προγράμματος Erasmus +. Οι αιτούντες στο πλαίσιο της απλής διαδικασίας θα αξιολογηθούν σε σχέση με τα κριτήρια αποκλεισμού και επιλογής.

Ο εθνικός οργανισμός που είναι αρμόδιος για την επιλογή θα ορίσει επιτροπή αξιολόγησης για να εποπτεύει τη διαχείριση της διαδικασίας επιλογής σε όλα τα στάδιά της. Με βάση την αξιολόγηση που διενεργούν εμπειρογνώμονες, η επιτροπή αξιολόγησης καταρτίζει έναν κατάλογο των αιτήσεων που προτείνει για επιλογή.

5. Αναλυτικές πληροφορίες

Η πρόταση κανονισμού της Επιτροπής για τη θέσπιση του προγράμματος της Ένωσης για την εκπαίδευση, την κατάρτιση, τη νεολαία και τον αθλητισμό την περίοδο 2021-2027 βρίσκεται στην ακόλουθη ιστοσελίδα:

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

Οι λεπτομερείς όροι, κανόνες και διαδικασίες της παρούσας πρόσκλησης υποβολής αιτήσεων για διαπίστευση μπορούν να αναζητηθούν στους κανόνες εφαρμογής στην ακόλουθη διαδικτυακή διεύθυνση:

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

Οι κανόνες εφαρμογής αποτελούν αναπόσπαστο μέρος της παρούσας πρόσκλησης υποβολής αιτήσεων για διαπίστευση και οι όροι συμμετοχής που διατυπώνονται σ' αυτούς εφαρμόζονται πλήρως στην παρούσα πρόσκληση.

⁽¹⁾ Εκκρεμεί η έγκριση της νομικής βάσης. Στο πρόγραμμα Erasmus + 2014-2020, ο κατάλογος αυτός περιλαμβάνει τις ακόλουθες χώρες: Ισλανδία, Νορβηγία, Λιχτενστάιν, Τουρκία, Βόρεια Μακεδονία και Σερβία.

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Ανακοίνωση σχετικά με αίτημα που αφορά τη δυνατότητα εφαρμογής του άρθρου 34 της οδηγίας 2014/25/ΕΕ

Παράταση της προθεσμίας για την έκδοση εκτελεστικών πράξεων

(2020/C 178/05)

Στις 19 Δεκεμβρίου 2019 η Επιτροπή έλαβε αίτημα βάσει του άρθρου 35 της οδηγίας 2014/25/ΕΕ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ⁽¹⁾.

Το εν λόγω αίτημα, που υποβλήθηκε από το Βασίλειο της Δανίας, αφορά υπηρεσίες παράδοσης δεμάτων από επιχειρήσεις σε καταναλωτές στη Δανία. Η σχετική ανακοίνωση δημοσιεύθηκε στη σελίδα 55 της ΕΕ C 64 της 27ης Φεβρουαρίου 2020. Η αρχική προθεσμία λήγει στις 11 Μαΐου 2020.

Σύμφωνα με το παράρτημα IV παράγραφος 1 τέταρτο εδάφιο της οδηγίας 2014/25/ΕΕ, η προθεσμία μπορεί να παραταθεί από την Επιτροπή με τη σύμφωνη γνώμη του κράτους μέλους ή του αναθέτοντος φορέα που υπέβαλε το αίτημα εξαίρεσης. Με βάση την τρέχουσα συγκυρία και τις επιπτώσεις της πανδημίας COVID-19 και με τη σύμφωνη γνώμη του Βασιλείου της Δανίας, η προθεσμία που έχει στη διάθεσή της η Επιτροπή για να λάβει απόφαση σχετικά με το εν λόγω αίτημα παρατείνεται κατά 12 εργάσιμες ημέρες.

Συνεπώς, η τελική προθεσμία λήγει στις 29 Μαΐου 2020.

⁽¹⁾ Οδηγία 2014/25/ΕΕ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 26ης Φεβρουαρίου 2014, σχετικά με τις διαδικασίες σύναψης συμβάσεων φορέων που δραστηριοποιούνται στους τομείς του ύδατος, της ενέργειας, των μεταφορών και των ταχυδρομικών υπηρεσιών και την κατάργηση της οδηγίας 2004/17/ΕΚ (ΕΕ L 94 της 28.3.2014, σ. 243).

Δημοσίευση αίτησης για έγκριση τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος, η οποία δεν είναι ήσσονος σημασίας, σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(2020/C 178/06)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά της αίτησης τροποποίησης, σύμφωνα με το άρθρο 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ⁽¹⁾, εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΑΙΤΗΣΗ ΓΙΑ ΕΓΚΡΙΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΤΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ/
ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗΣ ΕΝΔΕΙΞΗΣ Η ΟΠΟΙΑ ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ ΗΣΣΟΝΟΣ ΣΗΜΑΣΙΑΣ

Αίτηση για έγκριση τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 πρώτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012

«ASIAGO»

Αριθ. ΕΕ: PDO-IT-0001-AM02 – 30.7.2019

ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ()

1. Αιτούσα ομάδα και έννομο συμφέρον

Consorzio Tutela Formaggio Asiago [Κοινοπραξία προστασίας του τυριού ΠΟΠ Asiago], με καταχωρισμένη έδρα στη διεύθυνση
via Giuseppe Zampieri 15
36100 Vicenza
ITALIA
Τηλ. + 39 0444321758
Φαξ + 39 0444326212
info@formaggioasiago.it
tutelasiago@legalmail.it

Η κοινοπραξία προστασίας του τυριού «Asiago» (Consorzio Tutela Formaggio Asiago) αποτελείται από παραγωγούς τυριού «Asiago» και έχει έννομο συμφέρον να υποβάλει αίτηση τροποποίησης κατά την έννοια του άρθρου 13 παράγραφος 1 του Διατάγματος αριθ. 12511 του υπουργείου Πολιτικών Γεωργίας, Τροφίμων και Δασών της 14ης Οκτωβρίου 2013.

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Ιταλία

3. Κεφάλαιο των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά/-ούν η/οι τροποποίηση/-εις

- Ονομασία του προϊόντος
- Περιγραφή προϊόντος
- Γεωγραφική περιοχή
- Απόδειξη της καταγωγής
- Μέθοδος παραγωγής

⁽¹⁾ ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

- Δεσμός
- Επισήμανση
- Άλλο: Οργανισμός ελέγχου

4. Τύπος τροποποίησης/-ων

- Τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος καταχωρισμένης ΠΟΠ ή ΠΓΕ η οποία δεν μπορεί να θεωρηθεί ήσσονος σημασίας σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012
- Τροποποιήσεις των προδιαγραφών προϊόντος καταχωρισμένης ΠΟΠ ή ΠΓΕ, για τις οποίες δεν έχει δημοσιευτεί ενιαίο έγγραφο (ή ισοδύναμο έγγραφο) και οι οποίες δεν μπορούν να θεωρηθούν ήσσονος σημασίας κατά την έννοια του άρθρου 53 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012

5. Τροποποίηση/-εις

Θα πρέπει να σημειωθεί ότι η δομή των προδιαγραφών προϊόντος έχει προσαρμοστεί στη σειρά που ορίζεται στο άρθρο 7 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

Επομένως, η προτεινόμενη δομή είναι η ακόλουθη: Άρθρο 1 - Ονομασία, Άρθρο 2 - Περιγραφή του προϊόντος, Άρθρο 3 - Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή, Άρθρο 4 - Καταγωγή του προϊόντος, Άρθρο 5 - Μέθοδος παραγωγής του προϊόντος, Άρθρο 6 - Δεσμός μεταξύ του προϊόντος και της περιοχής παραγωγής, Άρθρο 7 - Οργανισμός ελέγχου, Άρθρο 8 - Επισήμανση.

Περιγραφή προϊόντος

— Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 1 των προδιαγραφών προϊόντος, το σημείο 4.2 του δημοσιευθέντος συνοπτικού δελτίου, νυν σημείο 3.2 του ενιαίου εγγράφου, και πραγματεύεται τον τρόπο ονομασίας των δύο διαφορετικών τύπων του τυριού «Asiago».

Η υφιστάμενη διατύπωση:

«Το προϊόν που φέρει την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης “Asiago” είναι τυρί με μάζα μισοψημένη, παραγόμενο αποκλειστικά από αγελαδινό γάλα, σύμφωνα με τις προδιαγραφές, και διακρίνεται σε δύο τύπους τυριού το “Asiago pressato” και το “Asiago d’allevno”, τα χαρακτηριστικά των οποίων αναφέρονται παρακάτω.»

αντικαθίσταται ως εξής:

«Το προϊόν που φέρει την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ) “Asiago” είναι τυρί με μάζα μισοψημένη, παραγόμενο αποκλειστικά από αγελαδινό γάλα, σύμφωνα με τις προδιαγραφές, και διακρίνεται σε δύο τύπους τυριού, το “Asiago Fresco” (γνωστό και ως “Asiago pressato”) και το “Asiago Stagionato” (γνωστό και ως “Asiago d’allevno”), τα χαρακτηριστικά των οποίων αναφέρονται παρακάτω.»

Σκοπός της τροποποίησης είναι να διευκολύνει τους καταναλωτές να αντιλαμβάνονται τις διαφορές στον βαθμό ωρίμασης των δύο τύπων τυριού «Asiago» με την προσθήκη των ενδείξεων «Asiago Fresco» και «Asiago Stagionato». Ωστόσο, η χρήση των όρων «pressato» [με συμπιεσμένη μάζα] και «d’allevno» [ωριμασμένο] εξακολουθεί να επιτρέπεται. Επιπλέον, στις προδιαγραφές προϊόντος, η ιταλική απόδοση του ακρωνυμίου ως «D.O.P.» ή «Dop» αντικαθίσταται και τυποποιείται ως «DOP».

— Οι ακόλουθες τροποποιήσεις αφορούν το άρθρο 8 των υφιστάμενων προδιαγραφών προϊόντος, το σημείο 4.2 του δημοσιευθέντος συνοπτικού δελτίου, νυν σημείο 3.2 του ενιαίου εγγράφου με τίτλο «Χαρακτηριστικά του τελικού προϊόντος», το οποίο, στις προτεινόμενες προδιαγραφές προϊόντος, μετακινείται στο άρθρο 2, που μετονομάζεται σε «Περιγραφή του προϊόντος».

Η υφιστάμενη διατύπωση:

«Ειδικά τεχνικά χαρακτηριστικά για το τυρί τύπου “Asiago pressato” μετά από 20 ημέρες ωρίμανσης.»

«Ειδικά τεχνικά χαρακτηριστικά για το τυρί τύπου “Asiago d’allevno” μετά από 60 ημέρες ωρίμανσης.»

αντικαθίσταται ως εξής:

«Ειδικά τεχνικά χαρακτηριστικά για το τυρί τύπου “Asiago Fresco” μετά την ελάχιστη απαιτούμενη περίοδο ωρίμασης.»

«Ειδικά τεχνικά χαρακτηριστικά για το τυρί τύπου “Asiago Stagionato” μετά την ελάχιστη απαιτούμενη περίοδο ωρίμασης.»

Η τροποποίηση διευκρινίζει ότι τα ειδικά τεχνικά χαρακτηριστικά αναφέρονται στο προϊόν μετά την πάροδο της ελάχιστης απαιτούμενης περιόδου ωρίμασης. Σκοπός της παρούσας τροποποίησης είναι να καταστεί σαφέστερη η φάση ελέγχου.

Τα μικροβιολογικά και υγειονομικά χαρακτηριστικά για το τυρί τύπου «Asiago Fresco» και το τυρί τύπου «Asiago Stagionato» διαγράφονται.

Η ενωσιακή νομοθεσία προβλέπει τη διεξαγωγή υποχρεωτικών αναλύσεων των μικροβιολογικών και υγειονομικών χαρακτηριστικών στις τυροκομικές επιχειρήσεις. Συνεπώς, δεν είναι αναγκαία η αναγραφή των μικροβιολογικών και υγειονομικών παραμέτρων στις προδιαγραφές προϊόντος, τα επίπεδα των οποίων διέπονται σε κάθε περίπτωση από την ισχύουσα νομοθεσία.

Στα οπτικά/οργανοληπτικά χαρακτηριστικά για το τυρί τύπου «Asiago Stagionato»:

η υφιστάμενη διατύπωση:

«γεύση γλυκιά (mezzano) ή αρωματική (vecchio)»

αντικαθίσταται ως εξής:

«γεύση γλυκιά και ελαφρώς αλμυρή - γεύση αρωματική (“vecchio” [ώριμη]).»

Σκοπός της τροποποίησης είναι να προσδιοριστεί με μεγαλύτερη ακρίβεια η γεύση του τυριού τύπου «Asiago Stagionato» μετά την πάροδο της ελάχιστης απαιτούμενης περιόδου ωρίμανσης και του τυριού «Asiago» μετά από ωρίμανση για περίοδο μεγαλύτερη των 10 μηνών («vecchio»). Αυτή η τροποποίηση καθιστά πιο αποτελεσματικό τον έλεγχο των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών.

Μετά την περιγραφή των ειδικών τεχνικών χαρακτηριστικών για αμότερους τους τύπους του τυριού «Asiago», προστίθεται η ακόλουθη πρόταση:

«Τόσο για το τυρί τύπου “Asiago Fresco” όσο και για το τυρί τύπου “Asiago Stagionato”, προκειμένου να περιορίζονται τα υπολείμματα μεταποίησης και να τηρούνται οι προδιαγραφές για τα οπτικά/οργανοληπτικά και χημικά χαρακτηριστικά και οι απαιτήσεις βάρους που αναφέρονται ανωτέρω, επιτρέπεται η παραγωγή του τυριού “Asiago” σε σχήμα διαφορετικό από το κυλινδρικό για προϊόντα που προορίζονται αποκλειστικά για προσσκευασία (τεμαχισμός σε φέτες ή σε κύβους, τρίψιμο) ή για μεταποίηση σε σύνθετα προϊόντα, είτε παρασκευασμένα είτε μεταποιημένα.»

Στόχος της ενσωμάτωσης αυτής της μεθόδου παραγωγής είναι ο περιορισμός των υπολειμμάτων μεταποίησης του τυριού «Asiago» από ευρύ φάσμα διαδικασιών (φέτες, σύνθετα προϊόντα κ.λπ.), οι οποίες θεωρούνται αντιοικονομικές ακριβώς λόγω των υπολειμμάτων. Πρόκειται για μια επιλογή η οποία διευκολύνει την παραγωγή σε διάφορες μορφές (φέτες, κύβους κ.λπ.), η δημοφιλία των οποίων αυξάνεται, και ως εκ τούτου, συμβαδίζοντας με τις καταναλωτικές συνήθειες, δίνει την ευκαιρία στους καταναλωτές να απολαμβάνουν το τυρί «Asiago» χωρίς καμία αλλοίωση των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του.

Η παράγραφος σχετικά με την επιφανειακή επεξεργασία των κεφαλιών του τυριού απλοποιείται.

Η υφιστάμενη διατύπωση:

«Τα κεφάλια του τυριού “Asiago”, μετά την πάροδο του ελάχιστου χρόνου ωρίμανσης του προϊόντος, μπορούν να υποβληθούν σε επιφανειακή επεξεργασία με επιτρεπόμενες ουσίες σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις. Το επιφανειακό τμήμα του τυριού (κρούστα) δεν είναι βρώσιμο.»

αντικαθίσταται ως εξής:

«Τα τυριά μπορούν να υποβάλλονται σε επιφανειακή επεξεργασία με επιτρεπόμενες ουσίες σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις.»

Η νομοθεσία που διέπει τον κλάδο ορίζει τις επιτρεπόμενες ουσίες για επιφανειακή επεξεργασία. Η τήρηση της ισχύουσας νομοθεσίας σχετικά με την επεξεργασία της κρούστας θεωρείται επαρκής. Επίσης, όσον αφορά τον μη βρώσιμο χαρακτήρα της κρούστας, τα τυροκομεία παραμένουν υποχρεωμένα να τηρούν τους ισχύοντες κανόνες και, ως εκ τούτου, να δηλώνουν τη χρήση ουσιών που μπορεί να καθιστούν την κρούστα μη βρώσιμη.

Η υφιστάμενη διατύπωση:

«Η επιφανειακή επεξεργασία των κεφαλιών του τυριού πρέπει σε κάθε περίπτωση να επιτρέπει να διαβάζεται η πλάκα καζείνης που ταυτοποιεί το προϊόν και ο λογότυπος της ονομασίας προέλευσης.»

αντικαθίσταται ως εξής:

«Η επιφανειακή επεξεργασία των κεφαλιών του τυριού πρέπει σε κάθε περίπτωση να επιτρέπει να διαβάζεται η πλάκα καζείνης που ταυτοποιεί το προϊόν, ο λογότυπος της ονομασίας προέλευσης και η ετικέτα προέλευσης “ASIAGO” που τυπώνεται στη ράχη.»

Η τροποποίηση συμπληρώνει τον κατάλογο διακριτικών χαρακτηριστικών του τυριού «Asiago», συμπεριλαμβανομένης της ετικέτας προέλευσης στη ράχη/στην περίμετρο των κεφαλιών.

Γεωγραφική περιοχή

— Η ακόλουθη τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 των υφιστάμενων προδιαγραφών προϊόντος, το σημείο 4.3 του δημοσιευθέντος συνοπτικού δελτίου και το σημείο 4 του ενιαίου εγγράφου.

Το κείμενο του άρθρου 2 «Περιοχή παραγωγής» των υφιστάμενων προδιαγραφών προϊόντος μεταφέρεται στο άρθρο 3 των προτεινόμενων προδιαγραφών προϊόντος, το οποίο μετονομάζεται σε «Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή».

Σκοπός της τροποποίησης είναι να τηρηθεί η δομή των προδιαγραφών προϊόντος όπως ορίζεται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

Προστίθενται οι δήμοι Cittadella και Fontaniva.

Οι δήμοι Cittadella και Fontaniva, οι οποίοι βρίσκονται βόρεια της πόλης της Padua (Πάδοβα), συμπεριλαμβάνονται στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή ως περιοχές όπου, παραδοσιακά, το παραγόμενο γάλα χρησιμοποιούνταν για μεταποίηση στο τυρί που αργότερα αναγνωρίστηκε ως ΠΟΠ. Σήμερα, στις περιοχές αυτές, υπάρχουν αγροκτήματα που είναι μέλη των τυροκομείων που παράγουν τυρί ΠΟΠ «Asiago», των οποίων το γάλα όμως δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την παραγωγή τυριού ΠΟΠ. Σκοπός της τροποποίησης είναι να αποτυπώνεται ακριβέστερα η ιστορική περιοχή παραγωγής του προϊόντος ΠΟΠ.

Απόδειξη της καταγωγής

— Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 4 «Απόδειξη της καταγωγής» των προδιαγραφών προϊόντος, όπου προστίθεται η ακόλουθη πρόταση:

«Ο οργανισμός ελέγχου υποβάλλει κάθε φυσικό ή νομικό πρόσωπο εγγεγραμμένο στους καταλόγους αυτούς στον έλεγχο που προβλέπεται από τις προδιαγραφές του προϊόντος και το σχετικό πρόγραμμα ελέγχου.»

Η τροποποίηση συμπληρώνει το κείμενο διευκρινίζοντας ότι όλες οι επιχειρήσεις που συμπεριλαμβάνονται στο σύστημα ελέγχου των προϊόντων ΠΟΠ υπόκεινται σε ελέγχους από τον οργανισμό ελέγχου.

Μέθοδος παραγωγής

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 3 «Ζωοτροφές» που μεταφέρεται στο πρώτο μέρος του άρθρου 5 των προτεινόμενων προδιαγραφών προϊόντος, το οποίο μετονομάζεται σε «Μέθοδος παραγωγής του προϊόντος» και το σημείο 3.3 του ενιαίου εγγράφου.

— Με την παρούσα τροποποίηση, το βαμβάκι προστίθεται στον κατάλογο των απαγορευμένων ζωοτροφών.

Το βαμβάκι εντάχθηκε στην κατηγορία των απαγορευμένων ζωοτροφών έπειτα από ενδελεχή έρευνα που πραγματοποιήθηκε σε συνεργασία με το τμήμα Διατροφής των Ζώων του Πανεπιστημίου της Πάδοβα. Σκοπός της τροποποίησης είναι η βελτίωση του τυριού «Asiago» με την ενίσχυση του αιτιώδους δεσμού ανάμεσα στον τόπο καταγωγής και στα χαρακτηριστικά του προϊόντος, μέσω του αποκλεισμού μη αυτοφύων φυτών όπως το βαμβάκι.

— Επιπλέον, μετά τον κατάλογο των απαγορευμένων ζωοτροφών, προστίθενται οι ακόλουθες προτάσεις:

«Τουλάχιστον 50 % της ξηράς ουσίας του σιτηρεσίου πρέπει να παράγεται εντός της γεωγραφικής περιοχής.

Οι χορτονομές πρέπει να αντιστοιχούν τουλάχιστον στο 50 % της ξηράς ουσίας του σιτηρεσίου.»

Η απαίτηση για παραγωγή τουλάχιστον του 50 % της ξηράς ουσίας του σιτηρεσίου εντός της γεωγραφικής περιοχής μπορεί να καλύπτεται με τη χρήση χόρτου, σανού και διαφόρων ποών από την οριοθετημένη περιοχή. Αυτά αντιπροσωπεύουν το τμήμα του σιτηρεσίου που αποτελείται από εύπεπτες ίνες, το οποίο ορίζεται γενικότερα ως «χορτονομή» (χόρτο, σανός, βοσκή κ.λπ.) και επηρεάζει σημαντικά τα χημικά, αισθητηριακά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του γάλακτος και, συνεπώς, του τελικού προϊόντος. Η γεωγραφική περιοχή παραγωγής του τυριού «Asiago» χαρακτηρίζεται κυρίως από μόνιμους λειμώνες και βοσκοτόπους, ιδίως στις περιοχές με μεγαλύτερο υψόμετρο ή στις λοφώδεις περιοχές. Επομένως, οι περιοχές αυτές δεν ενδείκνυνται ιδιαίτερα για την καλλιέργεια σιτηρών (αραβόσιτου, σιταριού, κριθαριού) ή ελαιούχων σπόρων (σόγιας).

Οι επιχειρήσεις που παράγουν τυρί «Asiago» είναι ιδιαίτερα εξειδικευμένες στην παραγωγή γάλακτος από ζώα εκλεκτής ράτσας που χρειάζονται ισορροπημένη διατροφή, η οποία περιλαμβάνει, εκτός από χορτονομή, ζωοτροφές και συμπυκνώματα που διασφαλίζουν τόσο την ποιοτική παραγωγή όσο και την καλή διαβίωση των γαλακτοπαραγωγών αγελάδων.

Ως εκ τούτου, είναι αναγκαία η χρήση συμπυκνωμάτων και ζωοτροφών από τόπους που βρίσκονται εκτός της οριοθετημένης περιοχής για τη συμπλήρωση της διατροφής τους.

Αυτές οι ζωοτροφές συμβάλλουν στην ταχεία πρόσληψη θρεπτικών συστατικών και παρέχουν την ενέργεια και τις πρωτεΐνες που χρειάζονται οι γαλακτοπαραγωγές αγελάδες για τη φυσιολογική λειτουργία της μεγάλης κοιλίας. Δεδομένου ότι παίζουν ρόλο μόνο στους μηχανισμούς της φυσιολογίας που υποστηρίζουν την εν λόγω λειτουργία, οι ζωοτροφές δεν έχουν στην ουσία καμία επίπτωση στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του γάλακτος.

Ένα σιτηρέσιο με τουλάχιστον 50 % ξηράς ουσίας προερχόμενης από χορτονομή συμβάλλει στην καλή διαβίωση των ζώων και μπορεί να προωθήσει την παραγωγή καλύτερης ποιότητας γάλακτος που προορίζεται για την παρασκευή τυριού. Η χρήση χορτονομής από την περιοχή παραγωγής του τυριού «Asiago», η οποία διαθέτει ιδιαίτερα πλούσια βλάστηση χάρη στη βιοποικιλότητά της, προσδίδει στο γάλα τις χαρακτηριστικές γεύσεις που συναντά κανείς στο τελικό προϊόν.

Αυτή η τροποποίηση είναι απαραίτητη για την προσαρμογή των προδιαγραφών ποιότητας και του ενιαίου εγγράφου στις διατάξεις του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

— Οι ακόλουθες τροποποιήσεις αφορούν το άρθρο 5 των υφιστάμενων προδιαγραφών προϊόντος.

Η υφιστάμενη διατύπωση:

«Το τυρί “Asiago” τύπου είτε “pressato” είτε “d’allevato” παρασκευάζεται με γάλα που πληροί τις ισχύουσες υγειονομικές διατάξεις. Ωστόσο, το τυρί “Asiago d’allevato” μπορεί να παράγεται στους ορεινούς βοσκοτόπους κατά τη διάρκεια της περιόδου μετακίνησης των κοπαδιών με γάλα που παρεκκλίνει από τις ισχύουσες υγειονομικές διατάξεις. Το γάλα πρέπει να διατηρείται σε θερμοκρασίες από 4 έως 11 βαθμούς Κελσίου και η μεταποίησή του πρέπει να ολοκληρώνεται εντός το πολύ 60 ωρών από το πρώτο άρμεγμα ή το δεύτερο άρμεγμα, κατά περίπτωση. Όταν το τυρί “Asiago” παρασκευάζεται από νωπό γάλα, αυτό το γάλα πρέπει να μεταποιείται μέσα σε διάστημα 36-48 ωρών από την είσοδό του στην εκμετάλλευση, σύμφωνα τις ισχύουσες διατάξεις.»

αντικαθίσταται ως εξής:

«Το τυρί “Asiago”, τύπου είτε “Fresco” είτε “Stagionato”, παρασκευάζεται με γάλα που πληροί τις ισχύουσες υγειονομικές διατάξεις. Το γάλα πρέπει να διατηρείται στο τυροκομείο σε θερμοκρασίες από 4 έως 11 βαθμούς Κελσίου. Το γάλα που προορίζεται για την παραγωγή του τυριού “Asiago” “prodotto della montagna” [προϊόν ορεινής παραγωγής] μπορεί να διατηρείται σε θερμοκρασίες που καθορίζονται από τις φυσικές περιβαλλοντικές συνθήκες.

Το γάλα πρέπει να συλλέγεται εντός 36 ωρών από το πρώτο άρμεγμα.

Για την παραγωγή του τυριού “Asiago” που φέρει την πρόσθετη ένδειξη “prodotto della montagna”, το γάλα πρέπει να συλλέγεται εντός 48 ωρών από το πρώτο άρμεγμα.

Το γάλα πρέπει να αποστέλλεται για μεταποίηση εντός 48 ωρών από την είσοδό του στο τυροκομείο.»

Σύμφωνα με τις αλλαγές του ρυθμιστικού πλαισίου, η χρήση «γάλακτος που παρεκκλίνει από τις ισχύουσες υγειονομικές διατάξεις» απαγορεύεται πλέον. Η τροποποίηση αναφέρει επίσης ότι η θερμοκρασία διατήρησης του γάλακτος αφορά τα τυροκομεία, ενώ το γάλα που προορίζεται για την παραγωγή του τυριού «Asiago» «prodotto della montagna» μπορεί να διατηρείται σε θερμοκρασίες που καθορίζονται από τις φυσικές περιβαλλοντικές συνθήκες, οι οποίες επαρκούν για τη διατήρησή του. Οι χρόνοι συλλογής του γάλακτος καθορίζονται σε σχέση με το πρώτο άρμεγμα, επιτρέποντας, στην πράξη, τη συλλογή του γάλακτος από πολλά αρμέγματα. Επίσης, καθορίζεται για κάθε τύπο τυριού «Asiago» ο μέγιστος αριθμός ωρών εντός των οποίων το γάλα πρέπει να αποστέλλεται προς μεταποίηση μετά την είσοδό του στο τυροκομείο.

Η υφιστάμενη διατύπωση:

«Για την παραγωγή του τυριού “Asiago pressato” χρησιμοποιείται γάλα από ένα ή δύο αρμέγματα, νωπό ή παστεριωμένο στους 72 βαθμούς Κελσίου για 15 δευτερόλεπτα, σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία.»

αντικαθίσταται ως εξής:

«Για την παραγωγή του τυριού “Asiago Fresco” χρησιμοποιείται γάλα από ένα ή δύο αρμέγματα, νωπό, θερμισμένο ή παστεριωμένο σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία.»

Η τροποποίηση λαμβάνει υπόψη τις τάσεις στα συστήματα αρμέγματος (ρομπότ αρμέγματος κ.λπ.), τα οποία διασφαλίζουν συνθήκες καλύτερης διαβίωσης των ζώων χωρίς να επηρεάζουν την ποιότητα του γάλακτος που παράγεται από περισσότερα αρμέγματα.

Επιπλέον, δίνεται η δυνατότητα θερμίσματος του γάλακτος και για το τυρί «Asiago Fresco». Το θερμισμένο γάλα, καθώς υποβάλλεται σε χαμηλότερες θερμοκρασίες από το παστεριωμένο γάλα, διατηρεί περισσότερα από τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά που συνδέονται με την περιοχή παραγωγής.

Η ακόλουθη τροποποίηση εισάγει τη δυνατότητα χρήσης γάλακτος από πολλά διαδοχικά αρμέγματα και για το τυρί «Asiago Stagionato», όπως ισχύει ήδη στην περίπτωση του «Asiago Fresco».

Η υφιστάμενη διατύπωση:

«Για την παραγωγή τυριού “Asiago d’allevato” μπορεί να χρησιμοποιείται γάλα από δύο αρμέγματα με μερική αποκορύφωση ή δύο αρμέγματα εκ των οποίων το ένα έχει υποβληθεί σε μερική αποκορύφωση ή από ένα μόνο άρμεγμα που έχει υποβληθεί σε μερική αποκορύφωση. Το γάλα που χρησιμοποιείται μπορεί να είναι νωπό ή να έχει υποβληθεί σε θερμική επεξεργασία (θέρμισμα) στους 57/68 βαθμούς Κελσίου για 15 δευτερόλεπτα με θετική αντίδραση στη δοκιμασία φωσφατάσης. Δεν επιτρέπεται καμία περαιτέρω μεταποίηση του γάλακτος εκτός αυτής που προβλέπεται ρητώς στις παρούσες προδιαγραφές προϊόντος.»

αντικαθίσταται ως εξής:

«Για την παραγωγή του τυριού “Asiago Stagionato” χρησιμοποιείται γάλα από πολλά διαδοχικά αρμέγματα με μερική αποκορύφωση ή πολλά διαδοχικά αρμέγματα εκ των οποίων το ένα έχει υποβληθεί σε μερική αποκορύφωση ή από ένα μόνο άρμεγμα που έχει υποβληθεί σε μερική αποκορύφωση. Το γάλα που χρησιμοποιείται μπορεί να είναι νωπό ή να έχει υποβληθεί σε θερμική επεξεργασία (θέρμισμα) στους 57/68 βαθμούς Κελσίου, με θετική αντίδραση στη δοκιμασία φωσφατάσης. Δεν επιτρέπεται καμία περαιτέρω μεταποίηση του γάλακτος εκτός αυτής που προβλέπεται ρητώς στις παρούσες προδιαγραφές προϊόντος.»

Απαλείφεται η ακόλουθη παράγραφος:

«Για την παραγωγή του τυριού ΠΟΠ “Asiago” που φέρει την ένδειξη “prodotto della montagna” (προϊόν ορεινής παραγωγής), επιτρέπεται η χρήση γάλακτος από δύο ή τέσσερα αρμέγματα, ωστόσο αυτό το γάλα πρέπει να υποβάλλεται σε μεταποίηση εντός 18 ωρών από την παραλαβή του όταν χρησιμοποιείται γάλα από δύο αρμέγματα και εντός 24 ωρών από την παραλαβή του όταν χρησιμοποιείται γάλα από τέσσερα αρμέγματα.»

Για την παραγωγή του τυριού «Asiago» «prodotto della montagna», μπορεί να συλλέγεται γάλα από περισσότερα από ένα αρμέγματα, υπό την προϋπόθεση ότι η συλλογή του ολοκληρώνεται εντός 48 ωρών από το πρώτο άρμεγμα. Και για αυτόν τον τύπο προϊόντος, το γάλα πρέπει να αποστέλλεται για μεταποίηση εντός 48 ωρών από την είσοδό του στο τυροκομείο, όπως ορίζεται στις ανωτέρω παραγράφους.

Η ακόλουθη τροποποίηση εισάγει τη δυνατότητα χρήσης φυτικής πυτιάς και καταργεί τη χρήση της λυσοζύμης.

Η υφιστάμενη διατύπωση:

«Το γάλα που χρησιμοποιείται για την παραγωγή του τυριού “Asiago pressato” πρέπει να είναι πλήρες γάλα και το μείγμα στον λέβητα πρέπει να περιλαμβάνει γάλα, οξυγαλακτικά βακτήρια ή εκκινητή, πυτιά βοοειδών και πιθανώς μικρές ποσότητες χλωριούχου νατρίου. Κατά τη μεταποίηση, επιτρέπεται επίσης η προσθήκη ποσοτήτων πόσιμου νερού για τεχνολογικούς λόγους. Στην παραγωγή του τυριού “Asiago d’allevato”, χρησιμοποιείται γάλα που έχει υποβληθεί σε μερική αποκορύφωση, πιθανώς με την προσθήκη λυσοζύμης (E 1105) εντός των προβλεπόμενων από τη νομοθεσία ορίων. Επομένως, το μείγμα αποτελείται από γάλα που έχει υποβληθεί σε μερική αποκορύφωση, οξυγαλακτικά βακτήρια ή εκκινητή, πυτιά βοοειδών και πιθανώς μικρές ποσότητες χλωριούχου νατρίου και λυσοζύμης. Η χρήση λυσοζύμης (E 1105) απαγορεύεται σε κάθε περίπτωση στην παραγωγή του τυριού ΠΟΠ “Asiago” που φέρει την πρόσθετη ένδειξη “prodotto della montagna”.»

αντικαθίσταται ως εξής:

«Το γάλα που χρησιμοποιείται για την παραγωγή του τυριού “Asiago Fresco” πρέπει να είναι πλήρες γάλα και το μείγμα στον λέβητα πρέπει να περιλαμβάνει πλήρες γάλα, οξυγαλακτικά βακτήρια ή εκκινητή, πυτιά βοοειδών ή φυτική πηκτική ουσία και πιθανώς μικρές ποσότητες χλωριούχου νατρίου. Κατά τη μεταποίηση, επιτρέπεται επίσης η προσθήκη ποσοτήτων πόσιμου νερού για τεχνολογικούς λόγους. Το γάλα που χρησιμοποιείται για την παραγωγή του τυριού “Asiago Stagionato” πρέπει να είναι γάλα που έχει υποβληθεί σε μερική αποκορύφωση και το μείγμα στον λέβητα πρέπει να περιλαμβάνει γάλα που έχει υποβληθεί σε μερική αποκορύφωση, οξυγαλακτικά βακτήρια ή εκκινητή, πυτιά βοοειδών ή φυτική πηκτική ουσία και πιθανώς μικρές ποσότητες χλωριούχου νατρίου.

Η χρήση λυσοζύμης (E 1105) απαγορεύεται σε κάθε περίπτωση στην παραγωγή του τυριού ΠΟΠ “Asiago”.»

Με την τροποποίηση προστίθεται η φυτική πηκτική ουσία για τους δύο τύπους του τυριού “Asiago”, ως εναλλακτική επιλογή έναντι της πυτιάς βοοειδών. Η παραδοσιακή παραγωγή του τυριού “Asiago” βασιζόταν αρχικά στη χρήση φυτικής πυτιάς: πράγματι, υπάρχουν στοιχεία που αποδεικνύουν ότι στο οροπέδιο Asiago το εκχύλισμα κάρδου χρησιμοποιούνταν ως φυτική πηκτική ουσία. Πρόσφατη μελέτη του Περιφερειακού Οργανισμού Γεωργίας της περιφέρειας του Veneto καταδεικνύει ότι τα οργανοληπτικά και αισθητηριακά χαρακτηριστικά που διακρίνουν τόσο το τυρί “Asiago Fresco” όσο και το τυρί “Asiago Stagionato” δεν μεταβάλλονται ακόμη και με τη χρήση φυτικής πηκτικής ουσίας.

Αυτή η προσθήκη καθιστά επίσης δυνατή την κάλυψη συγκεκριμένων απαιτήσεων της αγοράς.

Επίσης, καταργείται η πιθανότητα χρήσης της λυσοζύμης, ενός ενζύμου με αντιζυμωτικές ιδιότητες. Πρόκειται για βοήθημα στη διαδικασία μεταποίησης που σπανίως χρησιμοποιείται στην παραγωγή του τυριού «Asiago» και δεν έχει παραδοσιακό χαρακτήρα, η χρήση της δε καθιστά περιττή χάρη στις βελτιώσεις που σημειώνονται στην ποιότητα της χορτονομής.

— Οι ακόλουθες τροποποιήσεις αφορούν το άρθρο 7 των υφιστάμενων προδιαγραφών προϊόντος.

Το κείμενο του άρθρου 7 στις υφιστάμενες προδιαγραφές προϊόντος με τίτλο «Μέθοδοι αποθήκευσης και ωρίμασης» μεταφέρεται στο τέλος του άρθρου 5 των προτεινόμενων προδιαγραφών προϊόντος και θα τιτλοφορείται «Μέθοδοι αποθήκευσης και ωρίμασης».

Η ακόλουθη παράγραφος σχετικά με το στάδιο που προηγείται της αλάτισης διαγράφεται:

«Πριν από την αλάτιση, τα κεφάλια τυριού αποθηκεύονται για τουλάχιστον 48 ώρες σε χώρο με θερμοκρασία 10/15 °C και σχετική υγρασία 80-85 %.»

Η παράγραφος περιέγραφε το προ της αλάτισης στάδιο (γνωστό ως «ψύξη»), το οποίο έχει τώρα ουσιαστικά ενσωματωθεί στο στάδιο ωρίμασης του τυριού, δεδομένου ότι οι παράμετροι που αναφέρονταν στην παράγραφο είναι ίδιες με εκείνες που προτείνονται για την ωρίμαση.

Η πρόταση που αφορά την ελάχιστη περίοδο ωρίμασης του «Asiago sagionato» αναδιατυπώνεται.

Η υφιστάμενη διατύπωση:

«Η ελάχιστη περίοδος ωρίμασης για το τυρί “Asiago d’allevato” είναι εξήντα ημέρες από την τελευταία ημέρα του μήνα παραγωγής.»

αντικαθίσταται ως εξής:

«Η ελάχιστη περίοδος ωρίμασης για το τυρί “Asiago Stagionato” είναι ενενήντα ημέρες από την ημερομηνία παραγωγής του.»

Προκειμένου το προϊόν να είναι καλύτερο από οργανοληπτική/ποιοτική άποψη και η περίοδος ωρίμασης να είναι ενιαία για όλες τις παρτίδες παραγωγής, διευκρινίζεται ότι η ελάχιστη περίοδος ωρίμασης πριν από τη διάθεση του προϊόντος στην αγορά πρέπει να είναι 90 πραγματικές ημέρες από την ημερομηνία παραγωγής.

Μια ακόμη τροποποίηση αφορά τις παραμέτρους θερμοκρασίας και υγρασίας για την ωρίμαση.

Η υφιστάμενη διατύπωση:

«Η ωρίμαση του τυριού πρέπει να πραγματοποιείται εντός της περιοχής παραγωγής σε αποθήκες με θερμοκρασία 10/15 °C και σχετική υγρασία 80-85 %.»

αντικαθίσταται ως εξής:

«Η ωρίμαση του τυριού πρέπει να πραγματοποιείται εντός της περιοχής παραγωγής σε αποθήκες όπου επικρατεί ελάχιστη θερμοκρασία 5 °C.»

Η τροποποίηση αντικαθιστά τα δύο εύρη τιμών θερμοκρασίας και υγρασίας με μια ελάχιστη τιμή θερμοκρασίας, καθώς αυτή η διατύπωση θεωρείται καταλληλότερη για να εκφράσει τις βέλτιστες συνθήκες ωρίμασης του τυριού Asiago. Αυτή η παράμετρος της ελάχιστης θερμοκρασίας αντανακλά επίσης τις φυσικές περιβαλλοντικές συνθήκες και μπορεί να αποτρέψει πιο αποτελεσματικά την ανώμαλη ζύμωση στα τυριά με μακρά περίοδο ωρίμασης, ακόμη και χωρίς λυσοζύμη.

Δεσμός

Προστίθεται συγκεκριμένο άρθρο σχετικά με τον δεσμό, το οποίο δεν συμπεριλαμβάνεται στις υφιστάμενες προδιαγραφές προϊόντος, αλλά μόνο στο δημοσιευμένο συνοπτικό δελτίο. Το κείμενο του άρθρου 6 που προστίθεται στις προτεινόμενες προδιαγραφές προϊόντος και το σημείο 5 του ενιαίου εγγράφου έχουν ως εξής:

«Άρθρο 6

Δεσμός μεταξύ του προϊόντος και της περιοχής παραγωγής.

Υπάρχουν πολλά ιστορικά και παραδοσιακά στοιχεία που δένουν διαχρονικά το τυρί “Asiago” με τον τόπο παραγωγής του. Το προϊόν κατάνεται ιστορικά από το οροπέδιο Asiago που βρίσκεται στην επαρχία της Vicenza στα σύνορα με την επαρχία του Trento. Η παραγωγή του τυριού “Asiago” χρονολογείται από το έτος 1000. Έκτοτε συνεχίζεται έως τις αρχές του 20ού αιώνα και στην περιοχή γύρω από το οροπέδιο Asiago, σε μια ακτίνα περίπου 80 χιλιομέτρων.

Πρόκειται για μια περιοχή που περικλείει την ιστορική τοποθεσία όπου οι αγρότες του οροπεδίου Asiago, οι οποίοι υποχρεώθηκαν να μετακινηθούν μετά τα γεγονότα του Α΄ Παγκοσμίου Πολέμου (1914-1918), βρήκαν τις κατάλληλες γεωπονικές, περιβαλλοντικές και κλιματικές συνθήκες για να αναπτύξουν την εκτροφή βοοειδών και την παραδοσιακή τυροκομία.

Η περιοχή παραγωγής του τυριού “Asiago” περιλαμβάνει μια έκταση που διαμορφώνεται από τα οροπέδια Asiago, Lavarone, Vezzena και Folgaria που αντιπροσωπεύουν την αρχική περιοχή, τα όρη του Trentino, μια ενδιάμεση λωρίδα λόφων που αποτελείται από τους λόφους Grappa, Breganze, Schio, Valdagno και Chiampro, καθώς και μια λωρίδα της αρδευόμενης πεδιάδας των επαρχιών Vicenza, Padua και Treviso.

Στην περιοχή παραγωγής, οι εδαφοκλιματικές συνθήκες είναι ομοιογενείς τόσο ως προς τις βροχοπτώσεις όσο και ως προς τη θερμοκρασία. Όσον αφορά το έδαφος, είναι κυρίως ασβεστολιθικό. Η μόνιμη καλλιέργεια κτηνοτροφικών φυτών είναι διαδεδομένη σε όλες τις ζώνες της περιοχής που βρίσκονται σε υψόμετρο και χαρακτηρίζεται από αγρωστώδη και ψυχρανθή και από την καλλιέργεια σιτηρών (σιταριού, κριθαριού, αραβόσιτου). Στην ορεινή ζώνη, όλες οι μη δασικές εκτάσεις γεωργικής γης χρησιμοποιούνται ως βοσκότοποι και λειμώνες βόσκησης.

Οι συνηθέστερες φυλές βοοειδών στις γεωργικές εκμεταλλεύσεις της περιοχής είναι η Frisona Italiana, ακολουθούμενη από τις Bruna alpina, Rendena και Pezzata Rossa.

Ένα ιδιαίτερα σημαντικό στοιχείο είναι ο ανθρώπινος παράγοντας. Ο χαρακτηριστικός τρόπος παραγωγής, που βασίζεται σε αυθεντικές και αμετάβλητες μεθόδους, έχει διατηρηθεί ανέπαφος στο πέρασμα του χρόνου χάρη στη μεταλαμπάδευση της αρχαίας τέχνης της τοπικής τυροκομίας και των τεχνικών μετατροπής του γάλακτος σε τυρί.»

Επισήμανση

— Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το άρθρο 6 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 3.6 του ενιαίου εγγράφου.

Το άρθρο 6 «Χαρακτηριστικά και σήμανση» μεταφέρεται στο πρώτο μέρος του άρθρου 8 «Επισήμανση» των προτεινόμενων προδιαγραφών προϊόντος και θα αποτελεί το εδάφιο 8.1 με τίτλο «Χαρακτηριστικά και σήμανση».

Στην παράγραφο που έπεται της απεικόνισης του λογότυπου της ονομασίας προέλευσης, οι λέξεις «ως αναπόσπαστο τμήμα» αντικαθίστανται από τις λέξεις «που αποτελεί αναπόσπαστο τμήμα» και στην τελευταία πρόταση οι ιταλικές λέξεις «Nella fascere» αντικαθίστανται από τις λέξεις «Nelle fascere».

Η τροποποίηση αφορά διόρθωση της διατύπωσης και τυπογραφικού λάθους στην ιταλική γλώσσα.

Η υφιστάμενη διατύπωση:

«επαναλαμβάνεται πολλές φορές και έχει ύψος 25 mm για το “Asiago pressato” και 20 mm για το “Asiago d’allevo”.

τροποποιείται ως εξής:

«επαναλαμβάνεται πολλές φορές και έχει ύψος 25 mm για το τυρί “Asiago Fresco” και 20 mm για το τυρί “Asiago Stagionato”.

Με αυτή την τροποποίηση αντικαθίστανται οι λέξεις «pressato» και «d’allevo» με τις λέξεις «Fresco» και «Stagionato» σύμφωνα με την προτεινόμενη τροποποίηση στο άρθρο 1 των προδιαγραφών προϊόντος.

Επίσης, στο άρθρο που αφορά την επισήμανση προστίθεται η ακόλουθη πρόταση:

«Όλα τα διακριτικά του τυριού ΠΟΠ “Asiago” (πλάκες καζείνης και σήμανση προέλευσης) πρέπει πάντοτε να είναι ορατά σε ολόκληρο το κεφάλι τυριού. Σε καμία περίπτωση δεν επιτρέπεται η ράχη ολόκληρου του κεφαλιού να καλύπτεται από μεμβράνη, ταινία ή μεταξοτυπία.»

Στόχος της τροποποίησης είναι η ενίσχυση της ιχνηλασιμότητας του προϊόντος και της διαφάνειας για τους καταναλωτές, με σκοπό να ενισχυθεί η ορατότητα των διακριτικών της ΠΟΠ έναντι προϊόντων απομίμησης ή κάθε απόπειρας παραποίησης.

Μετά τα γράμματα του αλφαβήτου που υποδεικνύουν τον μήνα παραγωγής προστίθεται η ακόλουθη παράγραφος:

«Με την επιφύλαξη των απαιτήσεων ιχνηλασιμότητας που προβλέπει η ισχύουσα νομοθεσία, τα μη κυλινδρικά προϊόντα πρέπει να φέρουν τα ακόλουθα διακριτικά: πλάκα καζείνης, τον αλφαριθμητικό κωδικό του τυροκομείου παραγωγής, τον λογότυπο της ονομασίας προέλευσης, την ονομασία προέλευσης “ASIAGO” η οποία επαναλαμβάνεται πολλές φορές στη σειρά, τουλάχιστον σε μία πλευρά της ράχης ή σε μια από τις επίπεδες πλευρές του τυριού. Ως προς αυτό, ο αρμόδιος φορέας «Consorzio Tutela Formaggio Asiago» παραχωρεί εξοπλισμό επισήμανσης για χρήση από παραγωγούς που έχουν αυτό το δικαίωμα.»

Η τροποποίηση διευκρινίζει τη μέθοδο ταυτοποίησης και ιχνηλασιμότητας του προϊόντος όταν έχει σχήμα διαφορετικό από το κυλινδρικό, όπως προβλέπεται στο άρθρο 2 των προτεινόμενων προδιαγραφών προϊόντος.

— Η ακόλουθη τροποποίηση αφορά το κείμενο του άρθρου 9 «Συσκευασία», που μεταφέρεται στο τέλος του άρθρου 8 «Επισήμανση» στις προτεινόμενες προδιαγραφές προϊόντος και θα αποτελεί το εδάφιο 8.2 «Παρουσίαση και συσκευασία», και το σημείο 3.5 του ενιαίου εγγράφου.

Η παράγραφος:

«Τα ολόκληρα κεφάλια τυριού “Asiago” που φέρουν ΠΟΠ μπορούν να τεμαχιστούν και να προσυσκευαστούν σε τριγωνικά κομμάτια που επιτρέπουν να είναι ορατή η ράχη τους. Σε κάθε περίπτωση, επιτρέπεται η συσκευασία σε τεμάχια του εσωτερικού του τυριού, υπό την προϋπόθεση ότι το συνολικό βάρος του τεμαχίου δεν υπερβαίνει το 10 % του βάρους του ίδιου του κεφαλιού. Αυτά τα τεμάχια πρέπει, ωστόσο, να περιλαμβάνουν την κρούστα από την επίπεδη πλευρά του κεφαλιού του τυριού. Εάν δεν χρησιμοποιείται λυσοζύμη (E 1105), αυτό θα πρέπει να επισημαίνεται στην ετικέτα.

Στις περιπτώσεις που οι εργασίες τεμαχισμού περιλαμβάνουν την απόξεση και/ή την αφαίρεση της κρούστας, με τρόπο που καθιστά μη ορατή τη σήμανση προέλευσης (τεμαχισμός σε κύβους, λεπτές φέτες κ.λπ.), η συσκευασία πρέπει να πραγματοποιείται εντός της περιοχής παραγωγής ώστε να διασφαλίζεται η ιχνηλασιμότητα του προϊόντος.»

τροποποιείται ως εξής:

«Τα ολόκληρα κεφάλια τυριού “Asiago” μπορούν να τεμαχίζονται και να προσυσκευάζονται σε διάφορες μορφές (τέταρτα, τριγωνικά κομμάτια, φέτες κ.λπ.) μαζί με την κρούστα. Σε κάθε περίπτωση, επιτρέπεται η συσκευασία σε τεμάχια του εσωτερικού του τυριού, υπό την προϋπόθεση ότι το συνολικό βάρος του τεμαχίου δεν υπερβαίνει το 10 % του βάρους του ίδιου του κεφαλιού. Αυτά τα τεμάχια πρέπει, ωστόσο, να περιλαμβάνουν την κρούστα από την επίπεδη πλευρά του κεφαλιού του τυριού.

Στις περιπτώσεις που οι εργασίες τεμαχισμού περιλαμβάνουν την απόξεση και/ή την αφαίρεση της κρούστας, με τρόπο που καθιστά μη ορατή τη σήμανση προέλευσης, οι διάφορες μορφές (κύβοι, τριμμένο τυρί, φέτες, τριγωνικά κομμάτια, ακέραιο κεφάλι κ.λπ.), πρέπει να συσκευάζονται στην περιοχή παραγωγής ώστε να διασφαλίζεται η ιχνηλασιμότητα του προϊόντος.»

Η τροποποίηση προσδιορίζει τις κύριες προσυσκευασμένες μορφές. Είναι σαφές ότι η σήμανση της ράχης αποτελεί ένδειξη της παρουσίας ενός γνήσιου προϊόντος που πληροί τις απαιτήσεις των προδιαγραφών προϊόντος, ενώ οι διαδικασίες απόξεσης και/ή αφαίρεσης κρούστας πρέπει να πραγματοποιούνται με τρόπο που να διασφαλίζει την ιχνηλασιμότητα του προϊόντος.

— Στόχος της ακόλουθης τροποποίησης είναι να διευκρινίσει ποιοι όροι δύνανται να χρησιμοποιούνται στις εμπορικές πληροφορίες και/ή στις ετικέτες ανάλογα με την ωρίμαση.

Η υφιστάμενη διατύπωση:

«Το τυρί “Asiago” το οποίο παράγεται με γάλα από αγελαδοτροφεία της ορεινής περιοχής, μεταποιείται σε τυροκομεία της ορεινής περιοχής και ωριμάζει στην ορεινή περιοχή μπορεί να φέρει την πρόσθετη ένδειξη “prodotto della montagna”.

Το τυρί “Asiago pressato” μπορεί να φέρει στην επισήμανση την πρόσθετη ένδειξη “fresco”.

Το τυρί “Asiago d’allevato” μπορεί να φέρει στην επισήμανση την πρόσθετη ένδειξη “stagionato”.

Το τυρί “Asiago d’allevato” με ωρίμανση από 4 έως 6 μήνες, μπορεί να φέρει στην επισήμανση την πρόσθετη ένδειξη “mezzano”.

Το τυρί “Asiago d’allevato”, με ωρίμανση ανώτερη από 10 μήνες, μπορεί να φέρει στην επισήμανση την πρόσθετη ένδειξη “vecchio”.

Το τυρί “Asiago d’allevato”, με ωρίμανση ανώτερη από 12 μήνες, μπορεί να φέρει στην επισήμανση την πρόσθετη ένδειξη “stravecchio”.

αντικαθίσταται ως εξής:

«Το τυρί “Asiago” που παράγεται από γάλα από αγελαδοτροφεία σε ορεινές περιοχές, υποβάλλεται σε μεταποίηση σε τυροκομεία που βρίσκονται σε ορεινές περιοχές και ωριμάζει σε ορεινές περιοχές, και το οποίο φέρει στην επισήμανση την πρόσθετη ένδειξη “prodotto della montagna”, μπορεί να περιλαμβάνει τις λέξεις “Asiago prodotto della montagna” στις εμπορικές πληροφορίες και/ή στην ετικέτα.

Οι εμπορικές πληροφορίες και/ή η ετικέτα μπορεί να περιλαμβάνουν τις ακόλουθες ενδείξεις:

Το τυρί “Asiago Fresco” μπορεί να φέρει ως εναλλακτική την επισήμανση “Asiago pressato”.

Το τυρί “Asiago Fresco” με χρόνο ωρίμασης άνω των 40 ημερών μπορεί να φέρει ως εναλλακτική την επισήμανση “Asiago Fresco riserva” [reserve-επιλεγμένο].

Το τυρί “Asiago Stagionato” μπορεί να φέρει ως εναλλακτική την επισήμανση “Asiago d’allevato”.

Το τυρί “Asiago Stagionato” με χρόνο ωρίμασης μεταξύ 4 και 10 μηνών μπορεί να φέρει ως εναλλακτική την επισήμανση “Asiago mezzano” ή “Asiago Stagionato mezzano” [μεσαίας ωρίμασης].

Το τυρί “Asiago Stagionato” με χρόνο ωρίμασης μεταξύ 10 και 15 μηνών μπορεί να φέρει ως εναλλακτική την επισήμανση “Asiago vecchio” ή “Asiago Stagionato vecchio” [μακράς ωρίμασης].

Το τυρί “Asiago Stagionato” με χρόνο ωρίμασης άνω των 15 μηνών μπορεί να φέρει ως εναλλακτική την επισήμανση “Asiago stravecchio” ή “Asiago Stagionato stravecchio” [εξαιρετικά μακράς ωρίμασης].»

Η τροποποίηση διευκρινίζει όλους τους εναλλακτικούς όρους για το “Asiago Fresco” και το “Asiago Stagionato”, ανάλογα με τους διαφορετικούς χρόνους ωρίμασης του προϊόντος, οι οποίοι επικαιροποιούνται σύμφωνα με αυτά που αναφέρονται στο άρθρο 1 των προδιαγραφών προϊόντος. Επίσης, προσδιορίζονται καλύτερα οι χρόνοι ωρίμασης, σύμφωνα με τις παραδοσιακές πρακτικές παραγωγής και με στόχο να γίνονται άμεσα και εύκολα κατανοητοί από τους καταναλωτές.

— Μετά την τελευταία παράγραφο προστίθεται η ακόλουθη παράγραφος:

«Οι μεμβράνες επικάλυψης ή οι μεταξοτυπίες που φέρουν τα στοιχεία της επιχείρησης μπορούν να τοποθετούνται στην επίπεδη πλευρά του τυριού, υπό την προϋπόθεση ότι συμμορφώνονται με τις ισχύουσες νομοθετικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση και την παρουσίαση των τροφίμων. Αυτές οι μεμβράνες ή μεταξοτυπίες δεν επιτρέπεται να καλύπτουν την πλάκα καζέινης και πρέπει πάντοτε να φέρουν την ονομασία “ASIAGO”, μαζί με τον ευρωπαϊκό λογότυπο που ταυτοποιεί τα προϊόντα προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης, προκειμένου να διασφαλίζεται η παροχή σωστής πληροφόρησης στους καταναλωτές.»

Στόχος της τροποποίησης είναι η ενίσχυση των μέσων ιχνηλασιμότητας και ταυτοποίησης του προϊόντος, που θεωρούνται βασικές πτυχές ενός προϊόντος ΠΟΠ.

Οργανισμός ελέγχου

Προστίθεται νέο άρθρο 7 «Οργανισμός ελέγχου», το οποίο δεν υπάρχει στις υφιστάμενες προδιαγραφές προϊόντος, και παρέχει πληροφορίες σχετικά με τον οργανισμό ελέγχου.

Το κείμενο έχει ως εξής:

«Άρθρο 7

Οργανισμός ελέγχου

Σύμφωνα με τις διατάξεις των άρθρων 36 και 37 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, η επαλήθευση της συμμόρφωσης προς τις προδιαγραφές προϊόντος πραγματοποιείται από τον εξουσιοδοτημένο οργανισμό ελέγχου πριν από τη διάθεση του προϊόντος στην αγορά. Ο οργανισμός ελέγχου είναι ο οργανισμός πιστοποίησης CSQA Certificazioni Srl – Via S. Gaetano, 74 – 36016 Thiene (VI) τηλ. + 39-0445-313011, φαξ + 39-0445-313070 e-mail csqa@csqa.it.»

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

‘ASIAGO’

Αριθ. ΕΕ: PDO-IT-0001-AM02 – 30.7.2019

ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ()

1. Ονομασία/-ες

«Asiago»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Ιταλία

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή τροφίμου

3.1. Τύπος προϊόντος

Κλάση 1.3. Τυριά

3.2. Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό 1

Το προϊόν που φέρει την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης “Asiago” είναι τυρί με μάζα ημιψημένη, που παράγεται αποκλειστικά από αγελαδινό γάλα, σύμφωνα με τις παρούσες προδιαγραφές προϊόντος, και διακρίνεται σε δύο διαφορετικούς τύπους τυριού, το «Asiago Fresco» (επίσης γνωστό ως «Asiago pressato») και το «Asiago Stagionato» (επίσης γνωστό ως «Asiago d’allevato»), των οποίων τα χαρακτηριστικά επισημαίνονται κατωτέρω.

Ειδικά τεχνικά χαρακτηριστικά για το τυρί «Asiago Fresco» μετά από ωρίμαση για την ελάχιστη απαιτούμενη περίοδο.

Χαρακτηριστικά

Ανοχές

α) οπτικά/οργανοληπτικά:

χρώμα λευκό ή ελαφρώς αχυροκίτρινο

έντονες σπές ακανόνιστου σχήματος

γεύση λεπτή και ευχάριστη

κρούστα λεπτή με ελαστική υφή

β) χημικά:

υγρασία	39,50 %	±4,50
πρωτεΐνες	24,00 %	±3,50
λιπαρές ουσίες	30,00 %	±4,00
χλωριούχο νάτριο	1,70 %	±1,00
λίπος επί ξηράς ουσίας	44 % κατ’ ελάχιστον	καμία

γ) φυσικά:

ράχη	ευθεία ή ελαφρώς κυρτή
επιφάνειες, άνω και κάτω	επίπεδες ή σχεδόν επίπεδες
βάρος	από 11 έως 15 kg
ύψος	από 11 έως 15 cm
διάμετρος	από 30 έως 40 cm

Ειδικά τεχνικά χαρακτηριστικά για το τυρί «Asiago Stagionato» μετά από ωρίμαση για την ελάχιστη απαιτούμενη περίοδο.

Χαρακτηριστικά	Ανοχές	
α) οπτικά/οργανοληπτικά:		
χρώμα αχυροκίτρινο ή ελαφρώς αχυροκίτρινο		
οπές μικρού ή μεσαίου μεγέθους		
γεύση ήπια και ελαφρώς αλμυρή - γεύση αρωματική («vecchio» [ώριμη])		
κρούστα λεία και κανονική		
β) χημικά:		
υγρασία	34,50 %	±4,00
πρωτεΐνες	28,00 %	±4,00
λιπαρές ουσίες	31,00 %	±4,50
χλωριούχο νάτριο	2,40 %	±1,00
λίπος επί ξηράς ουσίας	34 % κατ' ελάχιστον	καμία
γ) φυσικά:		
ράχη	ίσια ή σχεδόν ίσια	
επιφάνειες, άνω και κάτω	επίπεδες ή σχεδόν επίπεδες	
βάρος	από 8 έως 12 kg	
ύψος	από 9 έως 12 cm	
διάμετρος	από 30 έως 36 cm	

Τόσο για το τυρί τύπου «Asiago Fresco» όσο και για το τυρί τύπου «Asiago Stagionato», προκειμένου να περιορίζονται τα υπολείμματα μεταποίησης και να τηρούνται οι προδιαγραφές για τα οπτικά/οργανοληπτικά και χημικά χαρακτηριστικά και οι απαιτήσεις βάρους που αναφέρονται ανωτέρω, επιτρέπεται η παραγωγή του τυριού «Asiago» σε σχήμα διαφορετικό από το κυλινδρικό για προϊόντα που προορίζονται αποκλειστικά για προσσκευασία (τεμαχισμός σε φέτες ή σε κύβους, τρίψιμο) ή για μεταποίηση σε σύνθετα προϊόντα, είτε παρασκευασμένα είτε μεταποιημένα.

Τα τυριά μπορούν να υποβάλλονται σε επιφανειακή επεξεργασία με επιτρεπόμενες ουσίες σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις.

Η επιφανειακή επεξεργασία των κεφαλιών του τυριού πρέπει σε κάθε περίπτωση να επιτρέπει να διαβάζεται η πλάκα καζείνης που ταυτοποιεί το προϊόν, ο λογότυπος της ονομασίας προέλευσης και η ετικέτα προέλευσης «ASIAGO» που τυπώνεται στη ράχη.

Απαγορεύεται η επιφανειακή επεξεργασία με χρωστικές και αντιμικητικούς παράγοντες των κεφαλιών τυριού «Asiago» που φέρουν την πρόσθετη ένδειξη «prodotto della montagna».

3.3. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

Χρησιμοποιείται νωπό ή θερμισμένο ή παστεριωμένο γάλα αγελάδας.

Τα βοοειδή των οποίων το γάλα προορίζεται για μεταποίηση σε τυρί «Asiago» δεν πρέπει να τρέφονται με τις παρακάτω χορτονομές και ζωοτροφές:

ΧΟΡΤΟΝΟΜΕΣ:

ελαιοκράμβη, αγριογογγύλη, σινάπι ή μοσχοσίταρο·

φύλλα σπυροφόρων, φύλλα και κορυφές τεύλων·

ενσίρωμα τριφυλλίου/ενσίρωμα μπιζελιού, ενσίρωμα υποπροϊόντα·

φρούτα και τα νωπά και διατηρημένα σε υγρό υποπροϊόντα από τη βιομηχανική τους μεταποίηση·

λαχανικά και τα νωπά και διατηρημένα σε υγρό υποπροϊόντα τους·

νωπά και διατηρημένα σε υγρό υποπροϊόντα της βιομηχανίας προϊόντων ζύμωσης (φουράματα ζυθοποιίας, κατάλοιπα απόσταξης, στέμφυλα κ.λπ.)·

υποπροϊόντα της βιομηχανίας ζάχαρης: νωπή και ενσιρωμένη πούλπα ζαχαρότευτλων·

υποπροϊόντα της βιομηχανίας κρέατος και της κτηνοτροφίας: διάφορα υπολείμματα, είτε ως έχουν είτε σε συνδυασμό με άλλα είδη χορτονομής.

ΖΩΟΤΡΟΦΕΣ:

κρεατάλευρα, ιχθυάλευρα και πτεράλευρα

άλευρα από πυρήνες αγριογογγύλης, σπόρους εσπεριδοειδών ή γίγαρτα σταφυλιού·

αποξηραμένα λαχανικά και φρούτα

αποξηραμένα υποπροϊόντα από τη βιομηχανική μεταποίηση λαχανικών και φρούτων (λοβών μπιζελιών και φασολιών, αγκινάρων, κάστανων, πολτού εσπεριδοειδών, πυρηνέλαιου, γίγαρτων σταφυλιών, κατακαθιών, στέμφυλων)

υποπροϊόντα της βιομηχανίας ζάχαρης: συμπύκνωμα πρωτεϊνών μελάσας, βινάσση διαφόρων ειδών, βινάσση ξηρής πούλπας κ.λπ.

αποξηραμένα υποπροϊόντα της βιομηχανίας ζύμωσης: βινάσση, υπολείμματα ζύμωσης κ.λπ.

ουρία, φωσφορική ουρία, διουρία (για κτηνοτροφική χρήση)·

βαμβάκι.

Τουλάχιστον 50 % της ξηράς ουσίας του σιτηρεσίου πρέπει να παράγεται εντός της γεωγραφικής περιοχής.

Οι χορτονομές πρέπει να αντιστοιχούν τουλάχιστον στο 50 % της ξηράς ουσίας του σιτηρεσίου.

Η απαίτηση για παραγωγή τουλάχιστον του 50 % της ξηράς ουσίας του σιτηρεσίου εντός της γεωγραφικής περιοχής μπορεί να καλύπτεται με τη χρήση χόρτου, σανού και διαφόρων ποών από την οριοθετημένη περιοχή. Αυτά αντιπροσωπεύουν το τμήμα του σιτηρεσίου που αποτελείται από εύπεπτες ίνες, το οποίο ορίζεται γενικότερα ως «χορτονομή» (χόρτο, σανός, βοσκή κ.λπ.) και επηρεάζει σημαντικά τα χημικά, αισθητηριακά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του γάλακτος και, συνεπώς, του τελικού προϊόντος. Η γεωγραφική περιοχή παραγωγής του τυριού «Asiago» χαρακτηρίζεται κυρίως από μόνιμους λειμώνες και βοσκοτόπους, ιδίως στις περιοχές με μεγαλύτερο υψόμετρο ή στις λοφώδεις περιοχές. Επομένως, οι περιοχές αυτές δεν ενδείκνυται ιδιαίτερα για την καλλιέργεια σιτηρών (αραβόσιτου, σιταριού, κριθαριού) ή ελαιούχων σπόρων (σόγιας).

Οι επιχειρήσεις που παράγουν τυρί «Asiago» είναι ιδιαίτερα εξειδικευμένες στην παραγωγή γάλακτος από ζώα εκλεκτής ράτσας που χρειάζονται ισορροπημένη διατροφή, η οποία περιλαμβάνει, εκτός από χορτονομή, ζωτροφές και συμπυκνώματα που διασφαλίζουν τόσο την ποιοτική παραγωγή όσο και την καλή διαβίωση των γαλακτοπαραγωγών αγελάδων.

Ως εκ τούτου, είναι αναγκαία η χρήση συμπυκνωμάτων και ζωοτροφών από τόπους που βρίσκονται εκτός της οριοθετημένης περιοχής για τη συμπλήρωση της διατροφής τους.

Αυτές οι ζωοτροφές συμβάλλουν στην ταχεία πρόσληψη θρεπτικών συστατικών και παρέχουν την ενέργεια και τις πρωτεΐνες που χρειάζονται οι γαλακτοπαραγωγές αγελάδες για τη φυσιολογική λειτουργία της μεγάλης κοιλίας. Δεδομένου ότι παίζουν ρόλο μόνο στους μηχανισμούς της φυσιολογίας που υποστηρίζουν την εν λόγω λειτουργία, οι ζωοτροφές δεν έχουν στην ουσία καμία επίπτωση στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του γάλακτος.

Για το γάλα που προορίζεται για την παραγωγή τυριού «Asiago» που φέρει την ένδειξη «prodotto della montagna», απαγορεύονται επίσης οι ζωοτροφές που περιέχουν οποιοδήποτε είδους ενσίρωμα.

3.4. Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Η εκτροφή των αγελάδων και η παραγωγή και ωρίμαση του τυριού «Asiago» πρέπει να εκτελούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής παραγωγής που ορίζεται στο σημείο 4.

3.5. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

Τα κεφάλια τυριού «Asiago» μπορούν να τεμαχίζονται και να προσυσκευάζονται σε διάφορες μορφές (τέταρτα, τριγωνικά κομμάτια, φέτες κ.λπ.) μαζί με την κρούστα του τυριού. Σε κάθε περίπτωση, επιτρέπεται η συσκευασία σε τεμάχια του εσωτερικού του τυριού, υπό την προϋπόθεση ότι το συνολικό βάρος του τεμαχίου δεν υπερβαίνει το 10 % του βάρους του ίδιου του κεφαλιού. Αυτά τα τεμάχια πρέπει, ωστόσο, να περιλαμβάνουν την κρούστα από την επίπεδη πλευρά του κεφαλιού του τυριού.

Στις περιπτώσεις που οι εργασίες τεμαχισμού περιλαμβάνουν την απόξεση και/ή την αφαίρεση της κρούστας, με τρόπο που καθιστά μη ορατή τη σήμανση προέλευσης, οι διάφορες μορφές τυριού (κύβοι, τριμμένο τυρί, φέτες, τριγωνικά κομμάτια, ακέραιο κεφάλι κ.λπ.), πρέπει να συσκευάζονται στην περιοχή παραγωγής ώστε να διασφαλίζεται η ιχνηλασιμότητα του προϊόντος.

3.6. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

Όλα τα τυριά «Asiago» ταυτοποιούνται με αριθμημένες πλάκες καζείνης και επισημούνται με διάτρητες τυροκομικές σφραγίδες, που βρίσκονται στην κατοχή του αρμόδιου φορέα «Consortio Tutela Formaggio Asiago» και παραχωρούνται για χρήση σε όσους έχουν το σχετικό δικαίωμα. Οι σφραγίδες περιέχουν τον ακόλουθο λογότυπο της ονομασίας προέλευσης.



Αυτός ο λογότυπος αναπαριστά ένα κεφάλι τυριού που έχει τεμαχιστεί με τρόπο που λείπει ένα τριγωνικό κομμάτι· το κομμάτι που λείπει, το οποίο έχει μετατραπεί σε σχηματοποιημένο «A», είναι εν μέρει ενσωματωμένο στο κεφάλι του τυριού. Το συνολικό ύψος του λογότυπου που φέρουν τα κεφάλια τυριού είναι 100 mm για το «Asiago Fresco» και 80 mm για το «Asiago Stagionato». Οι διάτρητες τυροκομικές σφραγίδες περιλαμβάνουν επίσης τον αλφαριθμητικό κωδικό του τυροκομείου παραγωγής και την ονομασία προέλευσης που

ASIAGO

επαναλαμβάνεται πολλές φορές και έχει ύψος 25 mm για το τυρί «Asiago Fresco» και 20 mm για το τυρί «Asiago Stagionato».

Όλα τα διακριτικά του τυριού ΠΟΠ «Asiago» (πλάκες καζείνης και σήμανση προέλευσης) πρέπει να είναι πάντοτε ορατά σε ολόκληρο το κεφάλι τυριού. Σε καμία περίπτωση δεν επιτρέπεται η ράχη ολόκληρου του κεφαλιού να καλύπτεται από μεμβράνη, ταινία ή μεταξοτυπία.

Τα κεφάλια του τυριού «Asiago Stagionato» φέρουν, μεταξύ άλλων, τυπωμένο στη ράχη ένα γράμμα του αλφαβήτου που υποδεικνύει τον μήνα παραγωγής.

Με την επιφύλαξη των απαιτήσεων ιχνηλασιμότητας που προβλέπει η ισχύουσα νομοθεσία, τα μη κυλινδρικά προϊόντα πρέπει να φέρουν τα ακόλουθα διακριτικά: πλάκα καζείνης, τον αλφαριθμητικό κωδικό του τυροκομείου παραγωγής, τον λογότυπο της ονομασίας προέλευσης, την ονομασία προέλευσης «ASIAGO» η οποία επαναλαμβάνεται πολλές φορές στη σειρά, τουλάχιστον σε μία πλευρά της ράχης ή σε μια από τις επίπεδες πλευρές του τυριού. Για τον σκοπό αυτό, ο αρμόδιος φορέας «Consortio Tutela Formaggio Asiago» παραχωρεί εξοπλισμό επισήμανσης για χρήση από παραγωγούς που έχουν το σχετικό δικαίωμα.

Τα κεφάλια τυριού «Asiago» που φέρουν την πρόσθετη ένδειξη «prodotto della montagna» διαφοροποιούνται από τα υπόλοιπα με τη συμπερίληψη, στις τυροκομικές σφραγίδες που αναφέρονται στην πρώτη παράγραφο του παρόντος σημείου, μία μόνο φορά, των λέξεων «prodotto della montagna».

Επιπλέον, κατά τη λήξη της ελάχιστης περιόδου ωρίμασης, τα προαναφερόμενα τυριά ταυτοποιούνται περαιτέρω με πυροσφραγίδα, η οποία τοποθετείται στη ράχη τους με εργαλεία που ανήκουν στον αρμόδιο φορέα «Consortio Tutela Formaggio Asiago» και παραχωρούνται για χρήση στους τυροκόμους που έχουν το σχετικό δικαίωμα. Το εργαλείο σήμανσης φέρει το ακόλουθο έμβλημα:



Οι εμπορικές πληροφορίες και/ή η ετικέτα μπορεί να περιλαμβάνουν τις ακόλουθες ενδείξεις:

Το τυρί «Asiago Fresco» μπορεί να φέρει ως εναλλακτική την επισήμανση «Asiago pressato».

Το τυρί «Asiago Fresco» με χρόνο ωρίμασης άνω των 40 ημερών μπορεί να φέρει ως εναλλακτική την επισήμανση «Asiago Fresco riserva» [reserve-επιλεγμένο].

Το τυρί «Asiago Stagionato» μπορεί να φέρει ως εναλλακτική την επισήμανση «Asiago d'allevato».

Το τυρί «Asiago Stagionato» με χρόνο ωρίμασης μεταξύ 4 και 10 μηνών μπορεί να φέρει ως εναλλακτική την επισήμανση «Asiago mezzano» ή «Asiago Stagionato mezzano» [μεσαίας ωρίμασης].

Το τυρί «Asiago Stagionato» με χρόνο ωρίμασης μεταξύ 10 και 15 μηνών μπορεί να φέρει ως εναλλακτική την επισήμανση «Asiago vecchio» ή «Asiago Stagionato vecchio» [μακράς ωρίμασης].

Το τυρί «Asiago Stagionato» με χρόνο ωρίμασης άνω των 15 μηνών μπορεί να φέρει ως εναλλακτική την επισήμανση «Asiago stravecchio» ή «Asiago Stagionato stravecchio» [εξαιρετικά μακράς ωρίμασης].

Τυχόν ετικέτες, σφραγίδες, μεταξοτυπίες κ.λπ. που αναφέρουν στοιχεία των επιχειρήσεων πρέπει να πληρούν τις ισχύουσες νομοθετικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση και την παρουσίαση των τροφίμων και σε κάθε περίπτωση πρέπει πάντοτε να επιτρέπουν να είναι πλήρως ευανάγνωστα τόσο τα διακριτικά του ΠΟΠ «Asiago» (σήμανση με τις διάτρητες τυροκομικές σφραγίδες) όσο και οι πλάκες καζείνης που ταυτοποιούν τα κεφάλια τυριού «Asiago».

Οι μεμβράνες επικάλυψης ή οι μεταξοτυπίες που αναφέρουν στοιχεία των επιχειρήσεων μπορεί να τοποθετούνται στην επίπεδη πλευρά του τυριού, υπό την προϋπόθεση ότι συμμορφώνονται με τις ισχύουσες νομοθετικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση και την παρουσίαση των τροφίμων. Αυτές οι μεμβράνες ή μεταξοτυπίες δεν πρέπει να καλύπτουν την πλάκα καζείνης και πρέπει πάντοτε να φέρουν την ονομασία «ASIAGO», μαζί με τον ευρωπαϊκό λογότυπο που ταυτοποιεί τα προϊόντα προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης, προκειμένου να διασφαλίζεται η παροχή σωστής πληροφόρησης στους καταναλωτές.

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Το τυρί «Asiago» παρασκευάζεται από γάλα από εκμεταλλεύσεις βοοειδών που βρίσκονται εντός της οριοθετημένης περιοχής και σε τυροκομεία εντός της ίδιας περιοχής, όπως περιγράφεται κατωτέρω:

στην επαρχία της Vicenza: ολόκληρη η επικράτεια της επαρχίας

στην επαρχία του Trento: ολόκληρη η επικράτεια της επαρχίας

στην επαρχία της Padova: στην επικράτεια των δήμων Carmignano di Brenta, S. Pietro in Gù, Grantorto, Gazzo, Piazzola sul Brenta, Villafranca Padovana, Campodoro, Mestrino, Veggiano, Cervarese S. Croce, Rovolon, Cittadella και Fontaniva·

στην επαρχία του Treviso: στην περιοχή που ορίζεται ως εξής: παίρνοντας ως σημείο αναφοράς την πόλη Rossano Veneto, στην επαρχία της Vicenza, το όριο της περιοχής ακολουθεί την οδό Rossano – Castelfranco Veneto μέχρι τη διασταύρωση με την επαρχιακή οδό αρ. 53 «Postumia». Ακολουθεί περιμετρικά αυτή την οδό και διασχίζει την περιφερειακή οδό νότια του Treviso μέχρι τη διασταύρωσή της με τον αυτοκινητόδρομο Alemagna. Συνεχίζει βόρεια κατά μήκος αυτού του αυτοκινητόδρομου μέχρι τον ποταμό Piave. Στη συνέχεια, το όριο στρίβει δυτικά, παράλληλα με τη δυτική όχθη του ποταμού μέχρι τα σύνορα μεταξύ των επαρχιών Treviso και Belluno. Από αυτό το σημείο, το όριο της γεωγραφικής περιοχής ταυτίζεται με τα σύνορα της επαρχίας του Treviso μέχρι το σημείο όπου συναντώνται με τη συνοριακή γραμμή της επαρχίας της Vicenza.

Οι περιοχές παραγωγής που παρατίθενται ανωτέρω και βρίσκονται σε υψόμετρο τουλάχιστον 600 μέτρων ορίζονται ως ορεινές περιοχές.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

Υπάρχουν πολλά ιστορικά και παραδοσιακά στοιχεία που δένουν διαχρονικά το τυρί «Asiago» με τον τόπο παραγωγής του. Το προϊόν κατάγεται ιστορικά από το οροπέδιο Asiago που βρίσκεται στην επαρχία της Vicenza στα σύνορα με την επαρχία του Trento. Η παραγωγή του τυριού «Asiago» χρονολογείται από το έτος 1000. Έκτοτε συνεχίζεται έως τις αρχές του 20ού αιώνα και στην περιοχή γύρω από το οροπέδιο Asiago, σε μια ακτίνα περίπου 80 χιλιομέτρων.

Πρόκειται για μια περιοχή που περικλείει την ιστορική τοποθεσία όπου οι αγρότες του οροπεδίου Asiago, οι οποίοι υποχρεώθηκαν να μετακινηθούν μετά τα γεγονότα του Α΄ Παγκοσμίου Πολέμου (1914-1918), βρήκαν τις κατάλληλες γεωπονικές, περιβαλλοντικές και κλιματικές συνθήκες για να αναπτύξουν την εκτροφή βοοειδών και την παραδοσιακή τυροκομία.

Η περιοχή παραγωγής του τυριού «Asiago» περιλαμβάνει μια έκταση που διαμορφώνεται από τα οροπέδια Asiago, Lavarone, Vezzena και Folgaria που αντιπροσωπεύουν την αρχική περιοχή, τα όρη του Trentino, μια ενδιάμεση λωρίδα λόφων που αποτελείται από τους λόφους Grappa, Breganze, Schio, Valdagno και Chiampo, καθώς και μια λωρίδα της αρδευόμενης πεδιάδας των επαρχιών Vicenza, Padua και Treviso.

Στην περιοχή παραγωγής, οι εδαφοκλιματικές συνθήκες είναι ομοιογενείς τόσο ως προς τις βροχοπτώσεις όσο και ως προς τη θερμοκρασία. Όσον αφορά το έδαφος, είναι κυρίως ασβεστολιθικό. Η μόνιμη καλλιέργεια κτηνοτροφικών φυτών είναι διαδεδομένη σε όλες τις ζώνες της περιοχής που βρίσκονται σε υψόμετρο και χαρακτηρίζεται από αγρωστώδη και ψυχανθή και από την καλλιέργεια σιτηρών (σιταριού, κριθαριού, αραβόσιτου). Στην ορεινή ζώνη, όλες οι μη δασικές εκτάσεις γεωργικής γης χρησιμοποιούνται ως βοσκότοποι και λειμώνες βόσκησης.

Οι συνηθέστερες φυλές βοοειδών στις γεωργικές εκμεταλλεύσεις της περιοχής είναι η Frisona Italiana, ακολουθούμενη από τις Bruna alpina, Rendena και Pezzata Rossa.

Ένα ιδιαίτερα σημαντικό στοιχείο είναι ο ανθρώπινος παράγοντας. Ο χαρακτηριστικός τρόπος παραγωγής, που βασίζεται σε αυθεντικές και αμετάβλητες μεθόδους, έχει διατηρηθεί ανέπαφος στο πέρασμα του χρόνου χάρη στη μεταλαμπάδευση της αρχαίας τέχνης της τοπικής τυροκομίας και των τεχνικών μετατροπής του γάλακτος σε τυρί.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

(άρθρο 6 παράγραφος 1 δεύτερο εδάφιο του κανονισμού)

Το ενοποιημένο κείμενο των προδιαγραφών προϊόντος διατίθεται στον ακόλουθο ιστότοπο: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

Το κείμενο είναι επίσης διαθέσιμο

απευθείας στην αρχική σελίδα του ιστοτόπου του υπουργείου Πολιτικών Γεωργίας, Τροφίμων και Δασών (www.politicheagricole.it), επιλογή «Prodotti DOP IGP» (στο επάνω και δεξιό τμήμα της οθόνης), κατόπιν «Prodotti DOP IGP STG» (στα πλάγια, στο αριστερό τμήμα της οθόνης) και τέλος «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».

ISSN 1977-0901 (ηλεκτρονική έκδοση)
ISSN 1725-2415 (έντυπη έκδοση)



Υπηρεσία Εκδόσεων της Ευρωπαϊκής Ένωσης
2985 Λουξεμβούργο
ΛΟΥΞΕΜΒΟΥΡΓΟ

EL