

Teataja



Eestikeelne väljaanne

Teave ja teatised

63. aastakäik

28. mai 2020

Sisukord

II *Teatised*

EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDE, ORGANITE JA ASUTUSTE TEATISED

Euroopa Komisjon

2020/C 178/01	Vastuväidete esitamisest loobumine teatatud koondumise kohta (Juhtum M.9793 – Permira / Sneakers Maker) ⁽¹⁾	1
---------------	--	---

IV *Teave*

TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT, ORGANITELT JA ASUTUSTELT

Euroopa Komisjon

2020/C 178/02	Euro vahetuskurss — 27. mai 2020	2
---------------	--	---

TEAVE LIIKMESRIIKIDELT

2020/C 178/03	Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2016/399 (mis käsitleb isikute üle piiri liikumist reguleerivaid liidu eeskirju (Schengeni piirieskirjad)) artikli 6 lõikes 4 osutatud välispiiride ületamisel nõutavate lähtesummade ajakohastamine	3
---------------	---	---

V *Teated*

HALDUSMENETLUSED

Euroopa Komisjon

2020/C 178/04	Akrediteerimiskutse – EAC/A02/2020 Erasmuse programmi kohane akrediteerimine täiskasvanuhariduse, kutsehariduse ja -õppe ning koolihariduse valdkonnas	5
---------------	--	---

MUUD AKTID

Euroopa Komisjon

2020/C 178/05	Teade taotluse kohta, mis käsitleb direktiivi 2014/25/EL artikli 34 kohaldatavust Rakendusaktide vastuvõtmise tähtaja pikendamine	7
2020/C 178/06	Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase tootespetsifikaadi olulise muudatuse heakskiitmise taotluse avaldamine	8

II

(Teatised)

EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDE, ORGANITE JA ASUTUSTE TEATISED

EUROOPA KOMISJON

Vastuväidete esitamisest loobumine teatatud koondumise kohta**(Juhtum M.9793 – Permira / Sneakers Maker)****(EMPs kohaldatav tekst)**

(2020/C 178/01)

18. mail 2020 otsustas komisjon loobuda vastuväidete esitamisest eespool nimetatud teatatud koondumise kohta ning kuulutada koondumine siseturuga kokkusobivaks. Otsuse aluseks on nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004 ⁽¹⁾ artikli 6 lõike 1 punkt b. Otsuse täielik tekst on kättesaadav ainult inglise keeles ning see avaldatakse pärast seda, kui sellest on kustutatud võimalikud ärisaladused. Otsus on kättesaadav:

- Euroopa konkurentsialasel veebisaidil (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Veebisaidil pakutakse mitut võimalust otsida konkreetset ühinemisotsust, sealhulgas ettevõtja nime, juhtumi numbrit ja kuupäeva järgi ning tegevusalade registri kaudu;
- elektroonilises vormis EUR-Lex'i veebisaidil (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=et>) dokumendinumbriga 32020M9793 all. EUR-Lex pakub *online*-juurdepääsu Euroopa õigusele.

⁽¹⁾ ELT L 24, 29.1.2004, lk 1.

IV

(Teave)

TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT, ORGANITELT JA ASUTUSTELT

EUROOPA KOMISJON

Euro vahetuskurss (¹)

27. mai 2020

(2020/C 178/02)

1 euro =

Valuuta	Kurss	Valuuta	Kurss		
USD	USA dollar	1,0991	CAD	Kanada dollar	1,5126
JPY	Jaapani jeen	118,58	HKD	Hongkongi dollar	8,5204
DKK	Taani kroon	7,4583	NZD	Uus-Meremaa dollar	1,7719
GBP	Inglise nael	0,89595	SGD	Singapuri dollar	1,5588
SEK	Rootsi kroon	10,5608	KRW	Korea vonn	1 359,04
CHF	Šveitsi frank	1,0675	ZAR	Lõuna-Aafrika rand	19,1477
ISK	Islandi kroon	151,20	CNY	Hiina jüaan	7,8682
NOK	Norra kroon	10,8283	HRK	Horvaatia kuna	7,5893
BGN	Bulgaaria leev	1,9558	IDR	Indoneesia ruupia	16 167,76
CZK	Tšehhi kroon	27,051	MYR	Malaisia ringit	4,7783
HUF	Ungari forint	348,70	PHP	Filipiini peeso	55,668
PLN	Poola zlott	4,4372	RUB	Vene rubla	78,1096
RON	Rumeenia leu	4,8433	THB	Tai baat	35,056
TRY	Türgi liir	7,4542	BRL	Brasiilia reaal	5,8679
AUD	Austraalia dollar	1,6565	MXN	Mehhiko peeso	24,5396
			INR	India ruupia	83,2450

⁽¹⁾ Allikas: EKP avaldatud viitekurss.

TEAVE LIIKMESRIIKIDELT

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2016/399 (mis käsitleb isikute üle piiri liikumist reguleerivaid liidu eeskirju (Schengeni piirieskirjad)) artikli 6 lõikes 4 osutatud välispiiride ületamisel nõutavate lähtesummade ajakohastamine ⁽¹⁾

(2020/C 178/03)

Euroopa Parlamendi ja nõukogu 9. märtsi 2016. aasta määruse (EL) 2016/399 (mis käsitleb isikute üle piiri liikumist reguleerivaid liidu eeskirju (Schengeni piirieskirjad)) ⁽²⁾ artikli 6 lõikes 4 osutatud välispiiride ületamisel nõutavate lähtesummade avaldamise aluseks on liikmesriikide poolt kooskõlas Schengeni piirieskirjade artikliga 39 komisjonile edastatud teave.

Lisaks *Euroopa Liidu Teatajas* avaldatule on kättesaadav ka korrapäraselt ajakohastatav versioon rände ja siseasjade peadirektoraadi veebisaidil.

EESTI

Väljaandes ELT C 153, 2.5.2018, lk 8 avaldatud teabe asendamine.

Eesti õigusaktide kohaselt peab Eestisse saabuv välismaalane, kel ei ole kutsuja garantiid, riiki sisenemisel piirivalveametniku nõudmisel tõendama Eestis viibimise ja Eestist lahkumise kulude kandmiseks piisavate rahaliste vahendite olemasolu. Piisavateks rahalisteks vahenditeks iga Eestis viibida lubatud päeva kohta loetakse 0,2-kordne Vabariigi Valitsuse poolt kehtestatud kuupalga alammäär, st 116,80 eurot.

Muudel juhtudel võtab välismaalase Eestis viibimise ja ärasõidukulude kandmise eest vastutuse küllakutse esitanud isik.

HISPAANIA

Väljaandes ELT C 140, 16.4.2019, lk 7 avaldatud teabe asendamine.

Peaministri 10. mai 2007. aasta korralduses PRE/1282/2007 (mis käsitleb rahalisi vahendeid, mille omamist välismaalased peavad tõendama, et nad saaksid Hispaaniasse siseneda) on kindlaks määratud rahasumma, mille omamist välismaalased peavad tõendama, et nad saaksid Hispaaniasse siseneda.

- a) Välismaalasel tuleb alates 1. jaanuarist 2019 tõendada, et tal on Hispaanias viibimise ajal enda igapäevaseks ülalpidamiseks summa, mis moodustab vähemalt 10 % brutopalgast riiklikust alammäärast, mis on ette nähtud 21. detsembril 2018. aasta kuningliku dekreediga nr 1462/2018, millega kehtestatakse 2019. aasta miinimumpalk, st 95 eurot inimese kohta päevas (või ametlikult samaväärne summa välisvaluutas). See summa korrutatakse Hispaanias viibitavate päevade arvuga ja asjaomase isiku kulul reisivate isikute arvuga. Tema käsutuses olev miinimumsumma (olenemata sellest, kui kaua Hispaanias kavatakse viibida) peab moodustama inimese kohta 90 % kehtivast brutopalgast riiklikust alammäärast (855 eurot) või kujutama endast ametlikult samaväärset summat välisvaluutas.
- b) Isikult võib ka nõuda, et ta tõendaks, et tal on päritoluriiki naasmiseks või kolmandatest riikidest läbisõiduks tema poolt kasutada soovitava transpordivahendi pilet või piletid, mis on nimelised, mida ei saa vormistada teise reisija nimele ja mille kuupäeva ei saa muuta.

Välismaalane peab tõendama nimetatud rahaliste vahendite omamist kas nende ettenäitamise teel (kui tal on need sularahana kaasas) või esitades kontrollitud tšekid, reisitšekid, kviitungid või krediitkaardid, millele peab olema lisatud ajakohastatud pangakonto väljavõte (panga kirju ja internetipanga väljavõtteid ei aktsepteerita) või muu vahend, mis tõendab usaldusväärselt kõnealusel kaardil olevat kasutamata krediiti või pangavarvel olevat summat.

MADALMAAD

Elatusvahendite kontrollimisel lähtuvad piirikontrolliametnikud nõutavast summast, mis on hetkel 55 eurot inimese kohta päevas.

Seda kriteeriumit kohaldatakse siiski paindlikult, sest nõutavate elatusvahendite olemasolu kontrollimisel lähtutakse viibimise kavandatavast kestusest, selle põhjusest ning asjaomase isiku olukorrast.

⁽¹⁾ Vt eelmiste väljaannete loetelu käesoleva dokumendi lõpus.

⁽²⁾ ELT L 77, 23.3.2016, lk 1.

Eelmiste väljaannete loetelu

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

V

(Teated)

HALDUSMENETLUSED

EUROOPA KOMISJON

AKREDITEERIMISKUTSE – EAC/A02/2020

Erasmuse programmi kohane akrediteerimine täiskasvanuhariduse, kutsehariduse ja -õppe ning koolihariduse valdkonnas

(2020/C 178/04)

Reservatsioon

ELi 2021.–2027. aasta haridus-, koolitus-, noorte- ja spordiprogrammi, mille ettepaneku esitas Euroopa Komisjon 30. mail 2018 (edaspidi „programm“), ei ole Euroopa seadusandjad veel vastu võtnud. Käesolev akrediteerimiskutse avaldatakse siiski, et lihtsustada võimalike liidu toetuse saajate taotluste esitamist niipea, kui Euroopa seadusandjad on õigusliku aluse vastu võtnud.

See akrediteerimiskutse ei ole Euroopa Komisjonile õiguslikult siduv. Kui Euroopa seadusandjad õiguslikku alust märkimisväärselt muudavad, võidakse seda akrediteerimiskutset muuta või see tühistada ning algatada teised erineva sisu ja asjakohaste vastamistähtaegadega akrediteerimiskutsed.

Üldisemalt kehtivad igasuguse käesolevast akrediteerimiskutsest tuleneva tegevuse suhtes järgmised tingimused, mille täitmine ei sõltu komisjonist:

- Euroopa Parlament ja Euroopa Liidu Nõukogu peavad võtma vastu programmi õigusliku aluse lõpliku teksti;
- pärast programmi komiteega konsulteerimist tuleb vastu võtta 2021. aasta ja järgnevad iga-aastased tööprogrammid ning üldised rakendussuunised, kriteeriumid ja valikumenetlused ning
- eelarvepädevad institutsioonid peavad vastu võtma Euroopa Liidu 2021. aasta ja järgnevad eelarved.

Ettepaneku kohane ELi 2021.–2027. aasta haridus-, koolitus-, noorte- ja spordiprogramm põhineb Euroopa Liidu toimimise lepingu artiklitel 165 ja 166 ning subsidiaarsuse põhimõttel.

1. Sissejuhatus ja eesmärgid

Erasmuse programmi kohane akrediteerimine on vahend haridus- ja koolitusorganisatsioonidele, kes soovivad osaleda piiriülese vahetus- ja koostöötegevuses.

Erasmuse programmi kohaselt akrediteeritud organisatsioonidel on lihtsam juurdepääs tulevase programmi (2021–2027) 1. põhimeetme raames pakutavatele rahastamisvõimalustele. Tingimused, mille alusel pääsevad akrediteeritud organisatsioonid juurde rahastamisvõimalustele, esitatakse Euroopa Komisjoni avaldatavates iga-aastastes konkursikutsetes.

Erasmuse programmi kohase akrediteeringu saamine kinnitab, et taotleja on koostanud kava, mille alusel viiakse läbi kvaliteetset liikuvustegevust ning parandatakse selle tegevuse kaudu oma haridus- ja koolituspakkumist. Seda kava nimetatakse Erasmuse kavaks ja see on Erasmuse programmi kohase akrediteeringu taotluse oluline osa.

Konkreetsed eesmärgid valdkondade kaupa on esitatud taotluseeskirjades.

2. Osalemistingimused

Taotluse võivad esitada üksnes juriidilised isikud Euroopa Parlamendi ja nõukogu 11. detsembri 2013. aasta määruse (EL) nr 1288/2013 (millega luuakse „Erasmus+“: liidu haridus-, koolitus-, noorte- ja spordiprogramm ning tunnistatakse kehtetuks otsused nr 1719/2006/EÜ, nr 1720/2006/EÜ ja nr 1298/2008/EÜ) tähenduses.

Erasmuse programmi kohase akrediteerimise taotlejad peavad olema asutatud ühes järgmistest riikidest:

- Euroopa Liidu liikmesriigid,
- programmiga ühinenud kolmandad riigid vastavalt õiguslikus aluses seatud tingimustele ⁽¹⁾.

Lisaks peab taotlejaid selleks, et neil oleks õigus osaleda igas käesoleva akrediteerimiskutsega hõlmatud kolmest valdkonnast, olema nende riigi ametiasutus tunnustanud abikõlbliku organisatsioonina, nagu on kirjeldatud taotluseeskirjades.

Varasem programmis „Erasmus+“ (2014–2020) osalemise kogemus ei ole vajalik.

3. Taotluste esitamise tähtpäev ja valikutulemuste avaldamise esialgne kuupäev

Erasmuse programmi kohase akrediteeringu taotluse esitamise tähtpäev on 29. oktoober 2020. Valikutulemuste avaldamise esialgne kuupäev on 16. veebruar 2021.

4. Valikumenetlus

Erakorraliselt kehtestatakse selle kutse jaoks kaks eraldi taotlusmenetlust.

1. Tavamenetluses võivad osaleda kõik osalemistingimustele vastavad taotlejad. Tavamenetluses osalevaid taotlejaid hinnatakse menetlusest kõrvalejätmise, valiku- ja toetuse määramise kriteeriumide alusel.
2. Lihtmenetluses võivad osaleda organisatsioonid, kellel on kehtiv programmi „Erasmus+“ kutsehariduse õpirände harta. Lihtmenetluses osalevaid taotlejaid hinnatakse menetlusest kõrvalejätmise ja valikukriteeriumide alusel.

Valiku tegemise eest vastutav riiklik büroo määrab ametisse hindamiskomisjoni, kes teeb järelevalvet kogu valikuprotsessi haldamise üle. Ekspertide hinnangu alusel koostab hindamiskomisjon loetelu taotlustest, mis soovitatakse välja valida.

5. Täielik teave

Komisjoni ettepanek määruse kohta, millega kehtestatakse liidu 2021.–2027. aasta haridus-, koolitus-, noorte- ja spordiprogramm, on aadressil

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

Käesoleva akrediteerimiskutse üksikasjalikud tingimused, eeskirjad ja menetlused on esitatud taotluseeskirjades aadressil

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

Need taotluseeskirjad on selle akrediteerimiskutse lahutamatu osa ja neis kirjeldatud osalemistingimused kehtivad selle kutse suhtes täiel määral.

⁽¹⁾ Sõltub õigusliku aluse vastuvõtmisest. „Erasmus+“ 2014.–2020. aasta programmis on selles nimekirjas Island, Norra, Liechtenstein, Türgi, Põhja-Makedoonia ja Serbia.

MUUD AKTID

EUROOPA KOMISJON

Teade taotluse kohta, mis käsitleb direktiivi 2014/25/EL artikli 34 kohaldatavust

Rakendusaktide vastuvõtmise tähtaja pikendamine

(2020/C 178/05)

19. detsembril 2019 sai komisjon Euroopa Parlamendi ja nõukogu direktiivi 2014/25/EL ⁽¹⁾ artikli 35 kohase taotluse.

Taotluse esitas Taani Kuningriik ettevõtjailt tarbijatele suunatud pakiveoteenuste kohta Taanis. Asjaomane teade avaldati *Euroopa Liidu Teataja* 27. veebruari 2020. aasta väljaande ELT C 64 leheküljel 55. Algselt kehtestatud tähtaeg oli 11. mai 2020.

Vastavalt direktiivi 2014/25/EL IV lisa lõike 1 neljandale lõigule võib komisjon tähtaega asjaomast erandit käsitleva taotluse esitaja nõusolekul pikendada. Võttes arvesse praegust olukorda ja COVID-19 pandeemia mõju, ning Taani Kuningriigi nõusolekul pikendatakse komisjonile käesoleva taotluse kohta otsuse tegemiseks ette nähtud ajavahemikku 12 tööpäeva võrra.

Seega saab lõplik tähtaeg läbi 29. mail 2020.

⁽¹⁾ Euroopa Parlamendi ja nõukogu 26. veebruari 2014. aasta direktiiv 2014/25/EL, milles käsitletakse vee-, energeetika-, transpordi- ja postiteenuste sektoris tegutsevate üksuste riigihankeid ja millega tunnistatakse kehtetuks direktiiv 2004/17/EÜ (ELT L 94, 28.3.2014, lk 243).

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase tootespetsifikaadi olulise muudatuse heakskiitmise taotluse avaldamine

(2020/C 178/06)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada muutmistaotluse kohta vastuväiteid Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ artikli 51 kohaselt kolme kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamise hetkest.

KAITSTUD PÄRITOLUNIMETUSE / KAITSTUD GEOGRAAFILISE TÄHISE TOOTESPETSIFIKAADI OLULISE MUUDATUSE HEAKSKIITMISE TAOTLUS

Muudatuse heakskiitmise taotlemine kooskõlas määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 esimese lõiguga

„ASIAGO“

ELi nr: PDO-IT-0001-AM02 – 30.7.2019

KPN (X) KGT ()

1. Taotlejate rühm ja õigustatud huvi

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

Ühendus Consorzio Tutela Formaggio Asiago koosneb toote „Asiago“ tootjatest ning ühendusel on õigus esitada muutmistaotlus vastavalt põllumajandus-, toidu- ja metsanduspoliitika ministeeriumi (Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali) 14. oktoobri 2013. aasta dekreediga nr 12511 artikli 13 lõikele 1.

2. Liikmesriik või kolmas riik

Itaalia

3. Tootespetsifikaadi osa, mida muutmine hõlmab

- Toote nimetus
- Toote kirjeldus
- Geograafiline piirkond
- Päritolutõend
- Tootmismeetod

⁽¹⁾ ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

- Seos piirkonnaga
- Märgistus
- Muu: Kontrolliasutus

4. Muudatus(t)e liik

- Registreeritud KPNI või KGT tootespetsifikaadi muudatus, mis on määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 kolmanda lõigu kohaselt oluline
- Sellise registreeritud KPNI või KGT tootespetsifikaadi muudatus, mille koonddokumendi (või sellega võrdväärset) ei ole avaldatud ja mida ei käsitleta määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 kolmanda lõigu kohaselt väikese muudatusena.

5. Muudatus(ed)

Tootespetsifikaadi struktuuri on kohandatud, et see vastaks määruse (EL) nr 1151/2012 artikliga 7 ettenähtud järjekorrale.

Seega on kavandatud struktuur järgmine: artikkel 1 – nimetus; artikkel 2 – toote kirjeldus; artikkel 3 – määratletud geograafiline piirkond; artikkel 4 – toote päritolu; artikkel 5 – tootmismeetod; artikkel 6 – toote ja tootmispiirkonna vaheline seos; artikkel 7 – kontrolliasutus; artikkel 8 – märgistus.

Toote kirjeldus

— Muudetakse tootespetsifikaadi artiklit 1, avaldatud spetsifikaadi kokkuvõtte punkti 4.2 ja kehtiva koonddokumendi punkti 3.2 ning muudatus on seotud juustu „Asiago“ kahe tüübi nimetustega.

Järgmine tekst:

„Kaitstud päritolunimetusega „Asiago“ tähistatakse üksnes tootespetsifikaadi nõuete kohaselt toodetud lehmapiimast valmistatud pooleldi kuumutatud juustu, mida on kahte tüüpi – „Asiago“ pressato („pressitud“) ja „Asiago“ d'allevo („laagerdunud“) – mille omadusi allpool kirjeldatakse.“

asendatakse järgmisega:

„Kaitstud päritolunimetusega „Asiago“ tähistatakse üksnes tootespetsifikaadi nõuete kohaselt toodetud lehmapiimast valmistatud pooleldi kuumutatud juustu, mida on kahte tüüpi – „Asiago Fresco“ („värske“) (ehk „Asiago pressato“ („pressitud“)) ja „Asiago Stagionato“ („laagerdunud“) (ehk „Asiago d'allevo“) – mille omadusi allpool kirjeldatakse.“

Muudatuse eesmärk anda tarbijatele võimalus mõista hõlpsamini juustu „Asiago“ kahe tüübi laagerdumisastme erinevusi, lisades selleks juustude „Asiago Fresco“ ja „Asiago Stagionato“ määratlused. Endiselt on lubatud kasutada sõnastusi *pressato* („pressitud“) ja *d'allevo* („laagerdunud“). Lisaks ühtlustatakse tootespetsifikaadis KPNI akronüümi kirjapilti nii, et see ei sisaldaks punkte ega väiketähti.

— Järgmised muudatused mõjutavad kehtiva tootespetsifikaadi artiklit 8, avaldatud spetsifikaadi kokkuvõtte punkti 4.2 ja kehtiva koonddokumendi punkti 3.2 „Lõpptoote omadused“, mis liigutatakse kavandatavas tootespetsifikaadis artiklisse 2, mille muudetud pealkiri on „Toote kirjeldus“.

Järgmine tekst:

„20 päeva valminud juustu „Asiago“ pressato tehnilised eritunnused.“

„60 päeva valminud juustu „Asiago“ d'allevo eritunnused.“

asendatakse järgmisega:

„Minimaalse valmistusajaga valminud „Asiago Fresco“ eritunnused.“

„Minimaalse valmistusajaga valminud „Asiago Stagionato“ tehnilised eritunnused.“

Muudatuse eesmärk on täpsustada, et tehnilised eritunnused on tunnused, mis on tootel pärast minimaalse valmistusaja lõppu. Selle eesmärk on muuta kontrollimise etapp lihtsamaks.

Välja jäetakse „Asiago Fresco“ ja „Asiago Stagionato“ mikrobioloogilised ja sanitaar-hügieenilised omadused.

Liidu õigus juba kohustab juustutootjaid mikrobioloogilisi ja sanitaar-hügieenilisi analüüse läbi viima. Seega ei tundu hädavajalik tuua tootespetsifikaadis välja mikrobioloogilisi ja sanitaar-hügieenilisi omadusi, sest nende piirmäärad on igal juhul kehtivate õigusaktidega kehtestatud.

„Asiago Stagionato“ nähtavate organoleptiliste omaduste osas on tehtud järgmist.

Järgmine tekst:

„maitse mahe (poolköva juust)/aromaatne (köva juust)“

asendatakse järgmisega:

„maitse mahe, õrnalt soolane ja aromaatne (köva juust)“

Muudatuse eesmärk on määratleda täpsemalt „Asiago Stagionato“ maitseomadused minimaalse valmistusaja lõpus ja üle 10 kuu laagerdunud (köva) juustu „Asiago“ maitseomadused. See võimaldab organoleptilisi tingimusi tõhusamalt kontrollida.

Mõlema juustutüübi tehniliste eritunnuste kirjelduse järele lisatakse järgmine lause:

„Et vähendada nii „Asiago Fresco“ kui ka „Asiago Stagionato“ puhul töötlemisjääkide teket ning ilma, et see mõjutaks eespool osutatud juustu nähtavaid organoleptilisi omadusi, keemilisi omadusi ega juustu kaalu, võib eelpakendatud (viilutatud, kuubikutena, riivitud) toote puhul või liittoodete, valmistatud või töödeldud toodete tootmiseks kasutatav juust „Asiago“ olla muu kui silindrilise kujuga.“

Tootmisviisi lisamise eesmärk on vähendada juustu „Asiago“ töötlemisjääkide teket paljude töötlemisprotsesside korral (viilutamine, liittooted jms), mida ei peeta ökonoomseks just nende jäätmete tõttu. See valik, mis lihtsustab erinevate formaatide tootmist (viilud, kuubikud jms), mida tarbijad üha enam hindavad, järgib tarbimissuundumusi ja annab uusi võimalusi juustu „Asiago“ söömiseks ilma, et see kuidagi muudaks toote organoleptilisi omadusi.

Juustuketaste pinna töötlemist käsitlevat lõiku muudetakse lihtsamaks.

Järgmine tekst:

„Pärast toote minimaalse valmimisaja lõppu võib KPNiga „Asiago“ tähistatud juustuketaid pindmiselt töödelda kehtivate õigusnormide järgi lubatud ainetega. Juustuketaste pindmine osa (koorik) ei ole söödav.“

asendatakse järgmisega:

„Juustuketaste pinda tohib töödelda kehtivates õigusaktides lubatud ainetega.“

Ained, millega tohib pinda töödelda, on sätestatud sektorispetsiifilistes eeskirjades. Kooriku töötlemist käsitlevate kehtivate õigusaktide järgimine tundub olevat piisav meede. Tootja peab järgima kehtivaid eeskirju isegi juhul, kui koorik ei ole söödav. Seega peab ta deklareerima ainete kasutamise, mis võivad kooriku mitesöödavaks muuta.

Järgmine tekst:

„Juustuketaste pinnatöötlus peab igal juhul võimaldama juustuketast identifitseeriva kaseiinplaadi ja nimetust kujutava logo lugemist.“

asendatakse järgmisega:

„Juustuketaste pinnatöötlus peab igal juhul võimaldama juustuketast identifitseeriva kaseiinplaadi, nimetust kujutava logo ja küljele trükitud päritolumärgistuse „ASIAGO“ lugemist.“

Muudatusega täiendatakse juustule „Asiago“ omaste identifitseerimismärkide loetelu, lisades sellesse juustuketta küljel asuva päritolumärgistuse.

Geograafiline piirkond

— Järgmine muudatus mõjutab kehtiva tootespetsifikaadi artiklit 2, avaldatud spetsifikaadi kokkuvõtte punkti 4.3 ja koonddokumendi punkti 4.

Kehtiva tootespetsifikaadi artikli 2 tekst „Tootmispiirkond“ on kavandatavas tootespetsifikaadis viidud üle artiklisse 3, mille muudetud pealkiri on „Määratletud geograafiline piirkond“.

Muudatuse eesmärk on järgida määrusega (EL) nr 1151/2012 ettenähtud tootespetsifikaadi struktuuri.

Lisatakse Cittadella ja Fontaniva kommuunid.

Padova linnast põhjas asuvad kommuunid lisatakse määratletud geograafilise piirkonda, kuna seal on ajalooliselt toodetud piima juustu valmistamiseks, mida hiljem kaitstud päritolunimetusega tunnustati. Tänapäeval asuvad nendes paikkondades põllumajandusettevõtted, kes kuuluvad kaitstud päritolunimetusega juustu „Asiago“ tootjate hulka, kelle piima tohib KPNiiga toote tootmiseks kasutada. Muudatuse eesmärk on kajastada KPNi ajaloolist tootmispiirkonda võimalikult tõetruult.

Päritolutõend

— Muudatus mõjutab tootespetsifikaadi artiklit 4 „Toote päritolu“, kuhu lisatakse järgmine lause:

„Kõik registrisse kantud füüsilised või juriidilised isikud alluvad kontrolliasutuse korraldatud kontrollile vastavalt tootespetsifikaadis ja vastavas kontrollikavas esitatud nõuetele.“

Muudatusega täiendatakse teksti, täpsustades, et KPNi kontrollisüsteemi kantud ettevõtjad alluvad kontrolliasutuse kontrollile.

Tootmismeetod

Muudatus mõjutab koonddokumendi punkti 3.3 ning tootespetsifikaadi artiklit 3 „Kariloomade sööt“, mis liigutatakse kavandatavas tootespetsifikaadis artikli 5 esimesse ossa, mille muudetud pealkiri on „Tootmismeetod“.

— Selle muudatusega lisatakse keelatud loomatoidu nimekirja puuvill.

Pärast Padova ülikooliga koostöös loomasööda vallas läbi viidud laiaulatuslikku uurimustööd lisatakse kariloomadele keelatud loomatoidu nimekirja puuvill. Muudatuse eesmärk on kinnitada juustu „Asiago“ omadusi, tugevdades põhjuslikku seost päritolukoha ja toote omaduste vahel, jättes dokumendist välja taimse võõrliigi – puuvilla.

— Lisaks lisatakse keelatud loomatoidu nimekirja järele järgmine tekst:

„Vähemalt 50 % söödaratsioonis sisalduvast kuivainest peab olema toodetud geograafilises piirkonnas.

Vähemalt 50 % söödaratsioonis sisalduvast kuivainest peab olema sööt.“

Tingimus, et vähemalt 50 % söödaratsiooni kuivainest peab olema toodetud geograafilises piirkonnas, on täidetud, kuna määratletud geograafilises piirkonnas kasvatatakse rohtu, heina ja mitmesuguseid söödakultuure. Karjamaadel kasvavad taimed moodustavad söödaratsiooni lihtsasti seeditavad kiudained, mille kohta kasutatakse üldnimetust sööt (rohi ja/või hein, karjamaad jms) ja mis mõjutab väga suurel määral piima ja seega ka lõpptoote keemilisi, sensoorseid ja organoleptilisi omadusi. Juustu „Asiago“ tootmise geograafiline piirkond, eelkõige selle künklik ja mägine osa, ei sobi eriti hästi teravilja (mais, nisu, rukis) ega õlitaimede (soja) kasvatamiseks, sest sellele on eelkõige iseloomulikud püsirohumaad/karjamaad.

Juustu „Asiago“ tootmisahelasse kuuluvad ettevõtted on kitsalt spetsialiseerunud piima tootmisele loomade abil, kes on läbinud range geneoloogilise sordiaretuse ja kes vajavad tasakaalustatud söödaratsiooni, mis koosneb toodangu kvaliteedi ja loomade heaolu tagamiseks mitte ainult söödast vaid ka loomatoidust ja kontsentraatidest.

Seega tuleb täpsustada, et söödaratsiooni on lubatud täiendada kontsentraatide ja täiendsöödaga, mis pärinevad väljastpoolt määratletud piirkonda.

Nimetatud loomatoitu on võimalik väga kiiresti omastada ning see annab piimakarjale normaalseks toimimiseks vajaliku energia ja valgud. Selle roll piirdub nende funktsioonide psühholoogilise toetamisega ja see ei mõjuta piima organoleptilisi omadusi peaaegu üldse.

Vähemalt 50 % sööta sisaldav kuivainest koosnev söödaratsioon on loomade heaolule kasulik ja võib soodustada kalgendamiseks kvaliteetsema piima tootmist. Juustu „Asiago“ tootmispiirkonnast pärinev loomasööt, mis sisaldab tänu piirkonna liigirikkusele eriti palju taimesorte, annab piimale sellele omase maitse, mida on võimalik lõpptootes tunda.

Muudatus on tingitud vajadusest kohandada tootespetsifikaati ja koonddokumenti vastavalt määruse (EL) nr 1151/2012 nõuetele.

— Järgmised muudatused mõjutavad kehtiva tootespetsifikaadi artiklit 5.

Järgmine tekst:

„Juustude „Asiago“ pressato ja „Asiago“ d’allevo tootmiseks kasutatakse kehtivatele tervishoiunõuetele vastavat piima. Siiski on lubatud toota juustu „Asiago“ d’allevo mägikarjamaadel rändkarjatamise ajal piimast, mis ei vasta kehtivatele tervishoiunõuetele. Piima tuleb hoida temperatuuril vahemikus 4–11 °C ning see tuleb töödelda maksimaalselt 60 tunni jooksul alates esimesest või võimalikust teisest lüpsist. Kui juustu „Asiago“ toodetakse toorpiimast, peab piima töötlemine toimuma 36–48 tunni jooksul pärast piima ettevõttesse jõudmist kooskõlas kehtivate sätetega.“

asendatakse järgmisega:

Nii „Asiago Fresco“ kui ka „Asiago Stagionato“ tootmiseks kasutatakse kehtivatele tervishoiunõuetele vastavat piima. Piima tuleb hoida meiereis temperatuuril vahemikus 4–11 °C. Juustu „Asiago“ „prodotto della montagna“ („mägipiirkonna toode“) tootmiseks kasutavat piima tohib säilitada looduslikele keskkonnatingimustele vastaval temperatuuril.

Piim tuleb koguda kokku 36 tunni jooksul alates esimesest lüpsist.

Juustu „Asiago“ „prodotto della montagna“ („mägipiirkonna toode“) tootmiseks kasutatav piim tuleb koguda kokku maksimaalselt 48 tunni jooksul alates esimesest lüpsist.

Piima töötlemine peab algama 48 tunni jooksul pärast piima meiereisse jõudmist.“

Vastavalt õigusliku raamistiku muutustele ei tohi enam kasutada „piima, mis ei täida kehtivaid tervishoiunõudeid“. Muudatuses täpsustatakse samuti piima meiereides säilitamise temperatuur, samas kui juustutüübi „Asiago“ „prodotto della montagna“ („mägipiirkonna toode“) tootmiseks kasutatavat piima tohib säilitada looduslikele säilitamiseks sobivatele keskkonnatingimustele vastaval temperatuuril. Täpsustatakse, millise aja jooksul tuleb piim pärast esimest lüpsi kokku koguda, et võimaldada mitmest lüpsist pärineva piima kogumist, samuti määratakse kindlaks maksimaalne tundide arv, mille jooksul tuleb piima pärast selle meiereisse jõudmist kõigi juustu „Asiago“ tüüpide korral töödelda.

Järgmine tekst:

„Asiago“ pressato tootmiseks tohib kasutada ühest või kahest lüpsist saadavat toorpiima või kehtivate normide kohaselt 15 sekundi vältel temperatuuril 72 °C pastöriseeritud piima.“

asendatakse järgmisega:

„Asiago Fresco“ tootmiseks kasutatakse ühest või mitmest järjestikusest lüpsist saadavat toorpiima või kehtivate normide kohaselt termiseeritud või pastöriseeritud piima.“

Muudatuses võetakse arvesse lüpsisüsteemide arengut (robotid jms), mis tagavad loomadele paremad tingimused ilma, et see mõjutaks mitme lüpsikorraga saadud piima kvaliteeti.

Lisaks laiendatakse piima termiseerimise võimalust ka juustule „Asiago Fresco“. Kuna termiseeritud piima ei viida nii kõrgele temperatuurile kui pastöriseeritud piima, säilivad selles tootmispiirkonnale omased organoleptilised omadused paremini.

Järgmise muudatusega laiendatakse juustule „Asiago Stagionato“ võimalust kasutada mitme järjestikuse lüpsikorra piima nagu seda on lubatud teha juustu „Asiago Fresco“ puhul.

Järgmine tekst:

„Juustu „Asiago“ d’allevo tootmisel tohib kasutada kahest lüpsist saadavat koore pealt äravalamise teel osaliselt kooritud piima või kahest lüpsist saadavat piima, millest ühe lüpsi piim on osaliselt kooritud koore pealt äravalamise teel, või ainult ühe lüpsi piima, mis on koore pealt äravalamise teel osaliselt kooritud. Kasutada tohib toorpiima või 15 sekundi vältel temperatuuril 57–68 °C kuumtöödeldud piima, mille fosfataastesti tulemus on positiivne. Piima töötlemiseks tohib kasutada ainult käesolevas tootespetsifikaadis sõnaselgelt sätestatud töötlemisviise.“

asendatakse järgmisega:

„Juustu „Asiago Stagionato“ tootmisel kasutatakse mitmest järjestikusest lüpsist saadavat koore pealt äravalamise teel osaliselt kooritud piima või mitmest järjestikusest lüpsist saadavat piima, millest ühe lüpsi piim on osaliselt kooritud koore pealt äravalamise teel, või ainult ühe lüpsi piima, mis on koore pealt äravalamise teel osaliselt kooritud. Kasutada tohib toorpiima või temperatuuril 57–68 °C kuumtöödeldud piima, mille fosfataastesti tulemus on positiivne. Piima töötlemiseks tohib kasutada ainult käesolevas tootespetsifikaadis sõnaselgelt sätestatud töötlemisviise.“

Järgmine tekst kustutatakse:

„Kaitstud päritolunimetusega juustu „Asiago“, millel on tähis „prodotto della montagna“ („mägipiirkonna toode“), on lubatud valmistada kahe või nelja lüpsi piimast, mis tuleb kahe lüpsi piima kasutamise korral töödelda 18 tunni jooksul pärast vastuvõtmist ja nelja lüpsi piima kasutamise korral 24 tunni jooksul pärast vastuvõtmist.“

Juustutüübi „Asiago“ „prodotto della montagna“ („mägipiirkonna toode“) tootmiseks on lubatud koguda kokku mitme lüpsikorra piim, kui selle käigus ei ületata alates esimesest lüpsist 48-tunnist ajavahemikku, samuti peab seda tüüpi toote korral piima tootmine algama 48 tunni jooksul alates selle meiereisse jõudmisest, nagu see on määratletud eelmistes lõikudes.

Järgmise muudatusega lisatakse võimalus kasutada taimset laapi ja kustutatakse lüsosüümi kasutamise võimalus.

Järgmine tekst:

„Juustu „Asiago“ pressato tootmiseks kasutatav piim peab olema täispiim ning juustukatlasse tehtav segu peab koosnema piimast, piimhappebakteritest või fermentidest, veiselaabist ning vajaduse korral väikesest naatriumkloriidi kogusest. Töötlemisel võib lisaks tehnilistest vajadustest lähtudes lisada teatava koguse joogivett. „Asiago“ d'allevo tootmiseks kasutatav piim on koore pealt äravalamise teel osaliselt kooritud piim, millele on vajadusel lisatud lüsosüümi (E1105) seaduses sätestatud koguse piires. Seega koosneb segu osaliselt kooritud piimast, piimhappebakteritest või fermentidest, veiselaabist ja vajaduse korral väikesest naatriumkloriidi ja lüsosüümi kogusest. Lüsosüümi (E1105) kasutamine on keelatud kaitstud päritolunimetusega juustu „Asiago“ tootmisel, kui sellel on täiendav tähis „prodotto della montagna“ („mägipiirkonna toode“).“

asendatakse järgmisega:

„Juustu „Asiago Fresco“ tootmiseks kasutatav piim peab olema täispiim ning juustukatlasse tehtav segu peab koosnema täispiimast, piimhappebakteritest või fermentidest, veiselaabist või taimsest laabist ja vajaduse korral väikesest naatriumkloriidi kogusest. Töötlemisel võib lisaks tehnilistest vajadustest lähtudes lisada teatava koguse joogivett. „Asiago Stagionato“ tootmiseks kasutatav piim peab olema koore pealt äravalamise teel osaliselt kooritud piim ning juustukatlasse tehtav segu peab koosnema osaliselt kooritud piimast, piimhappebakteritest või fermentidest, veiselaabist või taimsest laabist ja vajaduse korral väikesest naatriumkloriidi kogusest.

Lüsosüümi (E1105) kasutamine on kaitstud päritolunimetusega juustu „Asiago“ tootmisel keelatud.“

Muudatusega lisatakse mõlemat tüüpi juustu „Asiago“ puhul veiselaabi alternatiivina taimne laap. Algselt oli kombeks kasutada juustu „Asiago“ tootmisel taimset laapi: tõepoolest on tõendeid selle kohta, et Asiago kõrgplatool kasutati taimse laabina ohakaekstrakti. Hiljuti Agenzia regionale Veneto Agricoltura läbiviidud uuring näitab, et „Asiago Fresco“ ja „Asiago Stagionato“ organoleptilised ja sensoorsed omadused säilivad ka taimse laabi kasutamisel.

Lisandus võimaldab täita ka teatavad turu ootused.

Lisaks jäetakse välja säilitusensüüm lüsosüümi kasutamise võimalus. Tegemist on abiainega, mida juustu „Asiago“ tootmises kasutatakse vähe ning mida traditsiooniliselt ei kasutatud. Sööda kvaliteedi tõstmine muudab selle kasutamise tarbetuks.

— Järgmised muudatused mõjutavad kehtiva tootespetsifikaadi artiklit 7.

Kehtiva tootespetsifikaadi artikkel 7 „Säilitamise ja laagerdamise tingimused“ viiakse kavandatud tootespetsifikaadis üle artikli 5 lõppu, kus see asendab alapunkti „Säilitamise ja laagerdamise tingimused“.

Jäetakse välja järgmine soolamisele eelnevat töötlemisetappi käsitlev lõik:

„Enne soolamist säilitatakse juustukettaid vähemalt 48 tunni jooksul ruumis, mille temperatuur on 10–15 °C ja suhteline õhuniiskus jääb vahemikku 80–85 %.“

Selles lõigus kirjeldatakse soolamisele eelnevat töötlemisetappi (*la frescura*), mis kuulub nüüdsest alates juustu laagerdumise etappi, kuna lõigus kirjeldatakse samu parameetreid kui laagerdamiseks välja pakutud parameetrid.

Juustu „Asiago Stagionato“ minimaalset laagerdumisaega käsitlev lause sõnastatakse ümber.

Järgmine tekst:

„Juustu „Asiago“ d'allevo minimaalne laagerdusaeg on 60 päeva alates tootmiskuu viimasest kuupäevast.“

asendatakse järgmisega:

„Juustu „Asiago Stagionato“ minimaalne laagerdusaeg on 90 päeva alates tootmiskuupäevast.“

Paremate organoleptiliste ja kvalitatiivsete omadustega toote saamiseks ja selleks, et kõigi tootmispartide laagerdumisaeg oleks ühesugune, täpsustatakse, et juustu tuleb enne selle turustamist laagerdada vähemalt 90 päeva jooksul alates selle tootmiskuupäevast.

Veel üks muudatus käsitleb temperatuuri ja suhtelist õhuniiskust laagerdumise ajal.

Järgmine tekst:

„Laagerdumine peab toimuma tootmispiirkonnas ruumis, mille temperatuur on 10–15 °C ja suhteline õhuniiskus jääb vahemikku 80–85 %.“

asendatakse järgmisega:

„Laagerdumine peab toimuma tootmispiirkonnas ruumis, mille temperatuur on vähemalt 5 °C.“

Muudatusega asendatakse temperatuuri ja õhuniiskuse vahemikud minimaalse temperatuuriga, mis tundub juustu „Asiago“ optimaalsete laagerdumistingimuste väljendamiseks paremini sobivat. Lisaks vastab minimaalne temperatuur looduslikele keskkonnatingimustele ja võimaldab vältida pika laagerdumisajaga juustu korral tõhusamalt ja lüpsüümi kasutamata ebanormaalsel käärimist.

Seos piirkonnaga

Seose kohta lisatakse eraldi artikkel, mis puudub kehtivas tootespetsifikaadis ja on olemas ainult avaldatud spetsifikaadi kokkuvõttes. Järgnev tekst lisatakse kavandatava tootespetsifikaadi artiklisse 6 ja koonddokumendi punkti 5.

„Artikkel 6

Toote ja tootmispiirkonna vaheline seos

Juustul „Asiago“ on ajas ja ruumis palju ajaloo ja traditsioonidega seotud pidepunkte. Juust on pärit Asiago kõrgplatoolt Vicenza provintsist Trento provintsi piirilt. Juustu „Asiago“ hakati tootma aastal 1000 ja selle tootmine jätkus kuni 1900ndate alguseni samuti Asiago kõrgplatoo piiritletud alal, mis oli umbes 80 kilomeetri suurune.

Tegemist on piirkonnaga, mis asub ajaloolise piirkonna kõrval, kus I maailmasõja (1914–1918) sõjaliste manöövrite eest põgenema sunnitud Asiago kõrgplato loomakasvatavad leidsid veisekasvatuseks ja juustuvalmistamiseks soodsad põllumajanduslikud, keskkonna- ja kliimatingimused.

Juustu „Asiago“ tootmispiirkond koosneb Asiago, Lavarone Vezzena ja Folgaria kõrgplatoost, mis moodustavad päritolupiirkonna, Trentino mäeahelikust, vahepealsest madalamast mäepiirkonnast, mis koosneb Mont Grappa, Breganze, Schio, Valdagno ja Chiampo mägedest, ning Vicenza, Padova ja Treviso provintssidesse jäävatest niisutatud tasandikest.

Tootmispiirkonnas on temperatuuri ja sademete osas homogeenised ilmastiku- ja mullastikutingimused. Mullastiku osas on tegemist peamiselt lubjakivise pinnasega. Püsigutest söödakultuurid on levinud kõigis kõrgusvööndites, piirkonnale iseloomulikud söödakultuurid on kõrrelised ja liblikõielised liigid ning teraviljad (nisu, rukis, mais). Mägises piirkonnas on kogu metsaga katmata põllumajandusmaa mõeldud karjamaaks, niitmiseks ja karjatamiseks.

Piirkonna ettevõtetes kõige levinumad veisetõud on Frisona Italiana, Bruna Alpina, Rendena ja Pezzata Rossa.

Inimtegurid on eriti tähtsal kohal. Selle piirkonna esivanemate juustukunsti ja piimast juustu valmistamise tehnikate edasiandmine on võimaldanud säilitada muutumatuna piirkonnale iseloomulikku tootmismeetodit, milles järgitakse täpselt muutmatuid protsesse.“

Märgistus

— Käesoleva muudatusega muudetakse kehtiva tootespetsifikaadi artiklit 6 ja koonddokumendi punkti 3.6.

Kehtiva tootespetsifikaadi artikkel 6 „Identifitseerimine ja märgistamine“ liigutatakse kavandatud tootespetsifikaadis artikli 8 esimesse ossa, kus sellest saab alapunkt 8.1 „Identifitseerimine ja märgistamine“.

Päritolunimetuse logole järgnevas lõigus asendatakse sõnad „See logo on lahutamatu osa“ sõnadega „ja see on lahutamatu osa“; viimases lauses asendatakse sõnad „Märgistusvormil on“ sõnadega „Märgistusvormidel on“.

Tegemist on vormiliste muudatustega, millega eemaldatakse ka üks trükiviga.

Järgmine lause:

„Kõnealune nimetus esineb mitu korda ning tähesuurus on „Asiago“ pressato puhul 25 mm ja „Asiago“ d'allevo puhul 20 mm.“

asendatakse järgmisega:

„Kõnealune nimetus esineb mitu korda ning tähesuurus on „Asiago Fresco“ puhul 25 mm ja „Asiago Stagionato“ puhul 20 mm.“

Muudatusega asendatakse sõna *pressato* sõnaga *fresco* ja *d'allevo* sõnaga *stagionato*, mis on kooskõlas tootespetsifikaadi artikli 1 kavandatud muudatusega.

Lisaks lisatakse märgistamist käsitlevasse artiklisse järgmine lause:

„Kõik KPNi „Asiago“ identifitseerimismärgid (kaseiinplaat, päritolumärgistus) peavad olema alati näha tervel juustuketl. Terve juustuketta külge ei tohi mingil juhul täielikult kleebise, lindi või serigraafiaga katta.“

Muudatuse eesmärk on muuta toode paremini jälgitavaks ja suurendada tarbija jaoks läbipaistvust, et tugevdada KPNi tunnusmärkide nähtavust võrreldes jälgendavate toodete või võltsimiskatsetega.

Pärast tootmiskuud märgistavate tähtede loetelu lisatakse järgmine lõik:

„Ilma, et see piiraks kehtivate õigusaktidega kehtestatud jälgitavusnõudeid, peavad tooted, mis ei ole silindrikujulised, kandma järgmiseid identifitseerimismärke: kaseiinplaat, tootja tähtnumbriline kood, päritolunimetuse logo, KPN „ASIAGO“ mitu korda vähemalt juustuketta küljel või ühel põhjal. Konsortsium annab selleks volitatud tootjatele kasutada nõuetekohased märgistusvahendid.“

Muudatuses täpsustatakse mittersilindrilise toote identifitseerimise ja jälgimise viis kooskõlas kavandatava tootespetsifikaadi artikliga 2.

— Järgmine muudatus mõjutab koonddokumendi punkti 3.5 ja kehtiva tootespetsifikaadi artiklit 9 „Pakendamine“, mis liigutatakse kavandatud tootespetsifikaadis artikli 8 „Märgistamine“ lõppu, kus sellest saab alapunkt 8.2 „Esitlusviis ja pakend“.

Järgmised lõigud:

„KPNiga „Asiago“ tähistatud juustukettaid võib portsjoniteks lõigata ja pakendada tükkidena, millel on näha juustuketta külge. Juustuketta keskosa portsjoniteks pakendamine on lubatud, kui nende kogukaal ei moodusta juustuketta kaalust üle 10 %. Portsjonid peavad igal juhul sisaldama juustuketta põhja koorikut. Vajaduse korral on etiketil lubatud märkida, et lüsosüümi (E1105) ei ole kasutatud.“

Juhul kui portsjoniteks jaotamisel (kuubikud, viilud jms) juustukoorikut kraabitakse ja/või see eemaldatakse nii, et päritolumärgistust ei ole enam näha, peab pakendamine toimuma tootmispiirkonnas, et tagada toote jälgitavus.“

asendatakse järgmistega:

„KPNiga „Asiago“ tähistatud terveid juustukettaid võib portsjoniteks lõigata ja pakendada koos koorikuga erinevates formaatides (neljandik kettast, tükid, viilud jms). Juustuketta keskosa portsjoniteks pakendamine on lubatud, kui nende kogukaal ei moodusta juustuketta kaalust üle 10 %. Portsjonid peavad igal juhul sisaldama juustuketta põhja koorikut.“

Juhul kui portsjoniteks jaotamisel (kuubikud, viilud jms) juustukoorikut kraabitakse ja/või see eemaldatakse nii, et päritolumärgistust ei ole enam näha, tuleb eri kujul juustu (kuubikud, riivitud, viilud, tükid, sh terve juustuketas jms) pakendamisel tagada toote jälgitavus.“

Muudatusega täpsustatakse pakendamise peamised formaadid. Muudatuses täpsustatakse, et külje märgistamine võimaldab tõendada toote autentsust, millega täidetakse tootespetsifikaadis sätestatud kohustusi, ning juhul kui koorikut kraabitakse või see eemaldatakse, peab see toimuma nii, et toote jälgitavus on tagatud.

— Järgmise muudatuse eesmärk on täpsustada nimetusi, mida tohib laagerdumisajast sõltuvalt kaubanduslikes nimetustes ja/või etikettidel kasutada.

Järgmine tekst:

„Mägiterritooriumil asuvatest lautadest pärit ja mägipiirkonnas asuvates meiereides töödeldud piimast toodetud ning mägipiirkonnas valminud juustul „Asiago“ võib olla täiendava tähisega „prodotto della montagna“ märgis.“

Juustu „Asiago“ pressato märgis võib sisaldada ka väljendit *fresco* („värske“).

Juustu „Asiago“ d'allevo märgis võib sisaldada ka väljendit *stagionato* („laagerdunud“).

4–6 kuu pikkuse valmimisajaga „Asiago“ d'allevo märgis võib sisaldada ka väljendit *mezzano* („poolkõva“).

Üle 10 kuu pikkuse valmimisajaga „Asiago“ d'allevo märgis võib sisaldada ka väljendit *vecchio* („kõva“).

Üle 15 kuu pikkuse valmimisajaga „Asiago“ d'allevo märgis võib sisaldada ka väljendit *stravecchio* („väga kõva“).

asendatakse järgmisega:

„Mägiterritooriumil asuvatest lautadest pärit ja mägipiirkonnas asuvates meiereides töödeldud piimast toodetud ning mägipiirkonnas valminud juustu „Asiago“ kaubanduslikus nimetuses ja/või märgisel võib olla täiendav tähis „Asiago“ „prodotto della montagna“ („mägipiirkonna toode“).

Kaubanduslikus nimetuses ja/või etiketil tohib kasutada järgmisi tähiseid:

Juustu „Asiago Fresco“ märgis võib sisaldada ka sõna *pressato* („pressitud“).

Üle 40 päeva laagerdunud juustu „Asiago Fresco“ märgis võib sisaldada ka väljendit *fresco riserva*.

Juustu „Asiago Stagionato“ märgis võib sisaldada ka väljendit *d'allevo*.

4–10 kuud laagerdunud juustu „Asiago Stagionato“ märgis võib sisaldada ka väljendit *mezzano* või *stagionato mezzano* („poolkõva“).

10–15 kuud laagerdunud juustu „Asiago Stagionato“ märgis võib sisaldada ka väljendit *vecchio* või *stagionato vecchio* („kõva“).

Üle 15 kuu laagerdunud „Asiago Stagionato“ märgis võib sisaldada väljendit *stravecchio* või *stagionato stravecchio* („väga kõva“).

Muudatuses täpsustatakse kõik väljendid, mida „Asiago Fresco“ või „Asiago Stagionato“ märgis olenevalt laagerdumisajast sisaldada tohib. Väljendid on ajakohastatud vastavalt tootespetsifikaadi artiklis 1 tehtud muudatusele. Lisaks määratletakse muudatuses laagerdumisperioodid täpsemalt, järgides traditsioonilisi tootmisviise, et tarbijad saaksid sellest kohe ja hõlpsasti aru.

— Viimase järele lisatakse järgmine lõige:

„Juustuketta põhjale tohib kinnitada ettevõtte nimega katva kleebise või serigraafia tingimusel, et need vastavad kehtivatele toiduainete märgistamise ja esitlemise eeskirjadele. Nimetatud kleebised või serigraafia ei tohi katta kaseiinplaati ja neis peab alati esinema nimetus „ASIAGO“ koos kaitstud päritolunimetusega tooteid tähistava Euroopa logoga, et tagada tarbijatele vajalik teave.“

Muudatuse eesmärk on muuta paremaks toote jälgimise ja tuvastamise vahendeid, mis on KPNiga toote lahutamatuks osaks.

Kontrolliasutus

Lisatakse uus artikkel 7 „Kontrolliasutus“, mis kehtivas tootespetsifikaadis puudub ja mis sisaldab nimetatud asutuse kohta kõiki andmeid.

Lisatakse järgmine tekst:

„Artikkel 7

Kontrolliasutus

Kooskõlas määruse (EL) nr 1151/2012 artiklite 36 ja 37 sätetega, kontrollib volitatud kontrolliasutus enne toote turule laskmist tootespetsifikaadi täitmist. Silmas peetakse järgmist asutust: CSQA Certificazioni Srl – Via S. Gaetano, 74 – 36016 Thiene (VI), tel +39 0445313011, faks +39 0445313070 e-post: csqa@csqa.it.“

KOONDDOKUMENT

„ASIAGO“

ELi nr: PDO-IT-0001-AM02 – 30.7.2019

KPN (X) KGT ()

1. Nimetus(ed)

Asiago

2. Liikmesriik või kolmas riik

Itaalia

3. Põllumajandustoote või toidu kirjeldus

3.1. Toote liik

Klass 1.3 juust

3.2. Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus

„Kaitstud päritolunimetusega (KPN) „Asiago“ tähistatakse üksnes tootespetsifikaadi nõuete kohaselt toodetud lehmapiimast valmistatud pooleldi kuumutatud juustu, mida on kahte tüüpi – „Asiago Fresco“ („värske“) (ehk „Asiago pressato“ („pressitud“)) ja „Asiago Stagionato“ („laagerdunud“) (ehk „Asiago d’allev“) – mille omadusi allpool kirjeldatakse.”

Minimaalse valmistusajaga valminud „Asiago Fresco“ tehnilised eritunnused.

Omadused

Lubatud hälve

a) nähtavad organoleptilised omadused:

valge või kergelt õlekarva värvusega juustumass

märgatavad ja ebakorrapärased augud

õrn ja hõrk maitse

õhuke ja vetruv koorik

b) keemilised omadused

niiskus	39,50 %	±4,50
valgud	24,00 %	±3,50
rasvad	30,00 %	±4,00
naatriumkloriid	1,70 %	±1,00
kuivaine rasvasisaldus	mitte alla 44 %	puudub

c) füüsikalised omadused

külj sirge või veidi kumer

põhjad lamedad või peaaegu lamedad

kaal 11–15 kg

kõrgus 11–15 cm

läbimõõt 30–40 cm

Minimaalse valmistusajaga valminud juustu „Asiago Stagionato“ tehnilised eritunnused.

Omadused	Lubatud hälve
a) nähtavad organoleptilised omadused:	
õlgkollase või õlekarva värvusega juustumass	
keskmised kuni suured augud	
maitse mahe, õrnalt soolane ja aromaadne (valminud)	
sile ja korrapärane koorik	
b) keemilised omadused	
niiskus	34,50 % ±4,00
valgud	28,00 % ±4,00
rasvad	31,00 % ±4,50
naatriumkloriid	2,40 % ±1,00
kuivaine rasvasisaldus	mitte alla 34 % puudub
c) füüsikalised omadused	
külg	sirge või peaaegu sirge
põhjad	lamedad või peaaegu lamedad
kaal	8–12 kg
kõrgus	9–12 cm
läbimõõt	30–36 cm

Et vähendada nii „Asiago Fresco“ kui ka „Asiago Stagionato“ puhul töötlemisjäädete teket ning ilma, et see mõjutaks eespool osutatud juustu nähtavaid organoleptilisi omadusi, keemilisi omadusi ega juustu kaalu, võib eelpakendatud (viilutatud, kuubikutena, riivitud) toote puhul või liitoodete, valmistatud või töödeldud toodete tootmiseks kasutatav juust „Asiago“ olla muu kui silindrilise kujuga.

Juustuketaste pinda tohib töödelda kehtivates õigusaktides lubatud ainetega.

Juustuketaste pinnatöötlus peab igal juhul võimaldama juustuketast identifitseeriva kaseiinplaadi, nimetust kujutava logo ja küljele trükitud päritolumärgistuse „ASIAGO“ lugemist.

Juustu „Asiago“ täiendavat tähist „prodotto della montagna“ („mägi piirkonna toode“) kandvate juustuketaste pinda on keelatud töödelda värvainete ja hallitusvastaste toodetega.

3.3. Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)

Lehmapiima kasutatakse toorpiimana, termiseeritult või pastöriseeritult.

Loomakarja, kelle piimast toodetakse juustu „Asiago“, ei tohi toita allpool loetletud sööda ja loomatoiduga.

SÖÖT:

Söödaraps, -rüps, -sinep ja -lambaläät;

viljapuude lehed, lehtpeedi lehed ja juurekaelad;

sileeritud ristik, sileeritud hernes, sileeritud kõrvalsaadused;

värsked ja niiskena säilitatud puuviljad ja nende tööstuslikul töötlemisel tekkivad kõrvalsaadused;

värsked ja niiskena säilitatud juurviljad ja nende kõrvalsaadused;

värsked ja niiskena säilitatud käärindustööstuse kõrvalsaadused (õllevalmistamise jäägid, destilleerimisjääd, viinamarjade pressimisjääd jms jäägid);

suhkrutööstuse kõrvalsaadused: värske ja sileeritud suhkrupeedipulp;

loomakasvatus- ja tapatööstuse kõrvalsaadused: mitmesugused jäätmed või muu söödaga seotud jäägid.

LOOMATOIT:

Lihajahu, kalajahu ja sulejahu;

rapsikoogid, tsitrusviljade seemned, viinamarjaseemned;

kuivatatud puu- ja köögiviljad;

köögi- ja puuviljade tööstuslikul töötlemisel saadud kuivatatud kõrvalsaadused (herne- ja oavarred, artišokid, kastanid, viljaliha, koor, seemned, sete, viinamarjade pressimisjääd);

suhkrutööstuse kõrvalsaadused: melassi valgukontsentraat, mitmesugused destilleerimisjääd, pressitud ja kuivatatud viljaliha jms;

kääritustööstuse kõrvalsaadused: pruulimis- ja destilleerimisjääd, kääritusjääd jms;

karbamiid, karbamiidfosfaat, biureet (mõeldud zootehniliseks kasutamiseks);

puuvill.

Vähemalt 50 % söödaratsioonis sisalduvast kuivainest peab olema toodetud geograafilises piirkonnas.

Vähemalt 50 % söödaratsioonis sisalduvast kuivainest peab olema sööt.

Tingimus, et vähemalt 50 % söödaratsiooni kuivainest peab olema toodetud geograafilises piirkonnas, on täidetud, kuna määratletud geograafilises piirkonnas kasvatatakse rohtu, heina ja mitmesuguseid söödakultuure. Karjamaadel kasvavad taimed moodustavad söödaratsiooni lihtsasti seeditavad kiudained, mille kohta kasutatakse üldnimetust sööt (rohi ja/või hein, karjamaad jms) ja mis mõjutab väga suurel määral piima ja seega ka lõpptoote keemilisi, sensoorseid ja organoleptilisi omadusi. Juustu „Asiago“ tootmise geograafiline piirkond, eelkõige selle künklik ja mägine osa, ei sobi eriti hästi teravilja (mais, nisu, rukis) ega õlitaime (soja) kasvatamiseks, sest sellele on eelkõige iseloomulikud püsirohumaad/karjamaad.

Juustu „Asiago“ tootmisahelasse kuuluvad ettevõtted on kitsalt spetsialiseerunud piima tootmisele loomade abil, kes on läbinud range geneoloogilise sordiaretuse ja kes vajavad tasakaalustatud söödaratsiooni, mis koosneb toodangu kvaliteedi ja loomade heaolu tagamiseks mitte ainult söödast, vaid ka loomatoidust ja kontsentraatidest.

Seega tuleb täpsustada, et söödaratsiooni on lubatud täiendada kontsentraatide ja täiendsöödaga, mis pärinevad väljastpoolt määratletud piirkonda.

Nimetatud loomatoitu on võimalik väga kiiresti omastada ning see annab piimakarjale normaalseks toimimiseks vajaliku energia ja valgud. Selle roll piirdub nende funktsioonide psühholoogilise toetamisega ja see ei mõjuta piima organoleptilisi omadusi peaaegu üldse.

Juustu „Asiago“ „prodotto della montagna“ („mägi piirkonna toode“) valmistamiseks kasutatavat piima tootva karja söödas on keelatud ka mis tahes liiki silotooted.

3.4. Täpsustage tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

Veiseid tuleb kasvatada ning juust „Asiago“ tuleb valmistada ja laagerdada punktis 4 määratletud geograafilises tootmispiirkonnas.

3.5. Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

Juustu „Asiago“ terveid kettaid võib portsjoniteks lõigata ja pakendada koos koorikuga erinevates formaatides (neljandik kettast, tükid, viilud jms). Juustuketta keskosa portsjoniteks pakendamine on lubatud, kui nende kogukaal ei moodusta juustuketta kaalust üle 10 %. Portsjonid peavad igal juhul sisaldama juustuketta põhja koorikut.

Juhul kui portsjoniteks jaotamisel (kuubikud, viilud jms) juustukoorikut kraabitakse ja/või see eemaldatakse nii, et päritolumärgistust ei ole enam näha, tuleb eri kujul juustu (kuubikud, riivitud, viilud, tükid, sh terve juustuketas jms) pakendamisel tagada toote jälgitavus.

3.6. Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

Kõik KPNiga „Asiago“ juustukettad tähistatakse tunnustatud tootjähenduse valdusse kuuluvate nummerdatud ja juustuvormide abil märgistatud kaseiinplaatidega, mida võivad kasutada kõik volitatud isikud. Plaatidele on märgitud allpool esitatud nimetuse logo.



Logo kujutab juusturatast, millest on üks tükk puudu. Puuduv osa, millest on tehtud stiliseeritud „A“, on osaliselt ratta sees. Juustukettale kantud logo kõrgus on „Asiago Fresco“ puhul 100 mm ja „Asiago Stagionato“ puhul 80 mm. Samuti on juustukettale märgitud tootja tähtnumbriline kood ja päritolunimetus:

ASIAGO

Kõnealune nimetus esineb mitu korda ning tähesuurus on „Asiago Fresco“ puhul 25 mm ja „Asiago Stagionato“ puhul 20 mm.

Kõik KPNi „Asiago“ identifitseerimismärgid (kaseiinplaat, päritolumärgistus) peavad olema alati näha tervel juustukettal. Terve juustuketta külge ei tohi mingil juhul täielikult kleebise, lindi või serigraafiaga katta.

Lisaks on „Asiago Stagionato“ puhul trükitud juustuketta küljele tootmiskuud tähistav tähestiku täht.

Ilma, et see piiraks kehtivate õigusaktidega kehtestatud jälgitavusnõudeid, peavad tooted, mis ei ole silindrikujulised, kandma järgmiseid tunnuseid: kaseiinplaat, tootja tähtnumbriline kood, päritolunimetus logo, päritolunimetus „ASIAGO“ mitu korda vähemalt juustuketta küljel või ühel põhjal. Konsortsium annab selleks volitatud tootjatele kasutada nõuetekohased märgistusvahendid.

„Asiago“ juustukettaid, millel on täiendav tähis „prodotto della montagna“, eristab teistest see, et käesoleva punkti esimeses lõigus osutatud märgistusvormidesse on ainult ühel korral lisatud väljend „prodotto della montagna“.

Minimaalse valmimisaja lõpus märgistatakse juustukettad lisaks küljele vajutatud tulimärgiga, mis valmistatakse selleks määratud tunnustatud ühendusele kuuluvate vahenditega. See kannab järgmist templi:



Kaubanduslikus nimetuses ja/või etiketil tohib kasutada järgmisi tähiseid:

Juustu „Asiago Fresco“ märgis võib sisaldada ka sõna *pressato* („pressitud“).

Üle 40 päeva laagerdunud juustu „Asiago Fresco“ märgis võib sisaldada ka väljendit *fresco riserva*.

„Asiago Stagionato“ märgis võib sisaldada ka väljendit *d'allevo* („laagerdunud“).

4–10 kuud laagerdunud juustu „Asiago Stagionato“ märgis võib sisaldada ka väljendit *mezzano* või *stagionato mezzano* („poolköva“).

10–15 kuud laagerdunud juustu „Asiago Stagionato“ märgis võib sisaldada ka väljendit *vecchio* või *stagionato vecchio* („köva“).

Üle 15 kuu laagerdunud „Asiago Stagionato“ märgis võib sisaldada väljendit *stravecchio* või *stagionato stravecchio* („väga köva“).

Muud tootmisalast teavet sisaldavad märgised, serigraafid, templid jne peavad vastama kehtivatele toiduainete märgistamise ja müügiks esitlemise eeskirjadele ning need ei tohi vähendada kaitstud päritolunimetuse „Asiago“ tähistuse (tähistus märgistusvormide abil) ja „Asiago“ juustukettaid tähistavate kaseiinplaatide loetavust.

Juustuketta põhjale tohib kinnitada ettevõtte nimega katva kleebise või serigraafia tingimusel, et need vastavad kehtivatele toiduainete märgistamise ja esitlemise eeskirjadele. Nimetatud kleebised või serigraafia ei tohi katta kaseiinplaati ja neis peab alati esinema nimetus „ASIAGO“ koos kaitstud päritolunimetusega tooteid tähistava Euroopa logoga, et tagada tarbijatele vajalik teave.

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Kaitstud päritolunimetusega juustu „Asiago“ toodetakse määratletud piirkonnas asuvate veisekasvatuste piimast alljärgneva piirkonna meiereides:

Vicenza provints: kogu territoorium;

Trento provints: kogu territoorium;

Padova provints: järgmiste kommuunide territoorium: Carmignano di Brenta, S. Pietro in Gù, Grantorto, Gazzo, Piazzola sul Brenta, Villafranca Padovana, Campodoro, Mestrino, Veggiano, Cervarese S. Croce, Rovolon, Cittadella ja Fontaniva;

Treviso provints: territoorium on järgmiselt piiritletud: võttes võrdluspunktiks Vicenza provintsis asuva Rossano Veneto küla, asub piir Rossano – Castelfranco Veneto teel kuni selle ristumiskohani piirkondliku maantee nr 53 „Postumia“. Piir jookseb mööda seda teed, ületab Trevisost lõunas asuva ringtee ja jõuab välja Saksamaa maanteeni. Piir järgib nimetatud maantee trajektoori põhjasuunal kuni Piave jõeni. Seejärel pöörduv see mööda jõekallast lääne suunas ja jookseb kuni Treviso ja Belluno provintside piirini. Seal langeb piir kokku Treviso provintsi piiridega kuni Vicenza provintsi piirini.

Eespool osutatud tootmispiirkondi, mis asuvad vähemalt 600 meetri kõrgusel, klassifitseeritakse mägiapiirkonnaks.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

Juustul „Asiago“ on ajas ja ruumis palju ajaloo ja traditsioonidega seotud pidepunkte. Juust on pärit Asiago kõrgplatoolt Vicenza provintsi Trento provintsi piirilt. Juustu „Asiago“ hakati tootma aastal 1000 ja selle tootmine jätkus kuni 1900ndate alguseni samuti Asiago kõrgplatoo piiritletud alal, mis oli umbes 80 kilomeetri suurune.

Tegemist on piirkonnaga, mis asub ajaloolise piirkonna kõrval, kus I maailmasõja (1914–1918) sõjaliste manöövrite eest põgenema sunnitud Asiago kõrgplatoo loomakasvatajad leidsid veisekasvatuseks ja juustuvalmistamiseks soodsad põllumajanduslikud, keskkonna- ja kliimatingimused.

Juustu „Asiago“ tootmispiirkond koosneb Asiago, Lavarone Vezzena ja Folgaria kõrgplatoodest, mis moodustavad päritolupiirkonna, Trentino mäeahelikust, vahepealsest madalamast mäepiirkonnast, mis koosneb Mont Grappa, Breganze, Schio, Valdagno ja Chiampo mägedest, ning Vicenza, Padova ja Treviso provintsidesse jäävatest niisutatud tasandikest.

Tootmispiirkonnas on temperatuuri ja sademete osas homogeenne ilmastiku- ja mullastikutingimused. Mullastiku osas on tegemist peamiselt lubjakivise pinnasega. Püsikutest söödakultuurid on levinud kõigis kõrgusvööndites, piirkonnale iseloomulikud söödakultuurid on kõrrelised ja liblikõielised liigid ning teraviljad (nisu, rukis, mais). Mägises piirkonnas on kogu metsaga katmata põllumajandusmaa mõeldud karjamaaks, niitmiseks ja karjatamiseks.

Piirkonna ettevõtetes kõige levinumad veisetõud on Frisona Italiana, Bruna Alpina, Rendena ja Pezzata Rossa.

Inimtegurid on eriti tähtsal kohal. Selle piirkonna esivanemate juustukunsti ja piimast juustu valmistamise tehnikate edasiandmine on võimaldanud säilitada muutumatuna piirkonnale iseloomulikke tootmismeetodeid, milles järgitakse täpselt muutmatuid protsesse.

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

(viitemääruse artikli 6 lõike 1 teine lõik)

Tootespetsifikaadi terviktekst on kättesaadav järgmisel veebisaidil: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

Sellega saab tutvuda ka

otse põllumajandus-, toiduaine- ja metsanduspoliitika ministeeriumi avalehel (www.politicheagricole.it), klõpsates ekraani ülemises paremas osas linki „Prodotti DOP IGP“ („KPNi või KGTga tooted“), seejärel ekraani vasakus ääres linki „Prodotti DOP IGP STG“ („KPNi, KGT või GTTga tooted“) ja lõpuks „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE“ („ELile hindamiseks esitatud spetsifikaadid“).

ISSN 1977-0898 (elektroniline väljaanne)
ISSN 1725-5171 (paberväljaanne)



Euroopa Liidu Väljaannete Talitus
2985 Luxembourg
LUKSEMBURG

ET