



Sommaire

II *Communications*

COMMUNICATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS, ORGANES ET ORGANISMES DE L'UNION EUROPÉENNE

Commission européenne

2020/C 178/01	Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire M.9793 — Permira/Sneakers Maker) ⁽¹⁾	1
---------------	--	---

IV *Informations*

INFORMATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS, ORGANES ET ORGANISMES DE L'UNION EUROPÉENNE

Commission européenne

2020/C 178/02	Taux de change de l'euro — 27 mai 2020	2
---------------	--	---

INFORMATIONS PROVENANT DES ÉTATS MEMBRES

2020/C 178/03	Mise à jour des montants de référence requis pour le franchissement des frontières extérieures, tels que visés à l'article 6, paragraphe 4, du règlement (UE) 2016/399 du Parlement européen et du Conseil concernant un code de l'Union relatif au régime de franchissement des frontières par les personnes (code frontières Schengen)	3
---------------	--	---

V *Avis*

PROCÉDURES ADMINISTRATIVES

Commission européenne

2020/C 178/04	Appel à demandes d'accréditation — EAC/A02/2020 Accréditation Erasmus dans les domaines de l'enseignement destiné aux adultes, de l'enseignement et de la formation professionnels et de l'enseignement scolaire	5
---------------	--	---

AUTRES ACTES

Commission européenne

2020/C 178/05	Avis de demande concernant l'applicabilité de l'article 34 de la directive 2014/25/UE Prolongation du délai d'adoption des actes d'exécution	7
2020/C 178/06	Publication d'une demande d'approbation d'une modification non mineure d'un cahier des charges, conformément à l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires	8

II

*(Communications)*COMMUNICATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS, ORGANES ET
ORGANISMES DE L'UNION EUROPÉENNE

COMMISSION EUROPÉENNE

Non-opposition à une concentration notifiée**(Affaire M.9793 — Permira/Sneakers Maker)****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2020/C 178/01)

Le 18 mai 2020, la Commission a décidé de ne pas s'opposer à la concentration notifiée susmentionnée et de la déclarer compatible avec le marché intérieur. Cette décision se fonde sur l'article 6, paragraphe 1, point b), du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽¹⁾. Le texte intégral de la décision n'est disponible qu'en anglais et sera rendu public après suppression des secrets d'affaires qu'il pourrait contenir. Il pourra être consulté:

- dans la section consacrée aux concentrations, sur le site internet de la DG Concurrence de la Commission (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ce site permet de rechercher des décisions concernant des opérations de concentration à partir du nom de l'entreprise, du numéro de l'affaire, de la date ou du secteur d'activité,
- sur le site internet EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=fr>), qui offre un accès en ligne au droit de l'Union européenne, sous le numéro de document 32020M9793.

⁽¹⁾ JO L 24 du 29.1.2004, p. 1.

IV

(Informations)

INFORMATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS, ORGANES ET
ORGANISMES DE L'UNION EUROPÉENNE

COMMISSION EUROPÉENNE

Taux de change de l'euro ⁽¹⁾

27 mai 2020

(2020/C 178/02)

1 euro =

Monnaie		Taux de change	Monnaie		Taux de change
USD	dollar des États-Unis	1,0991	CAD	dollar canadien	1,5126
JPY	yen japonais	118,58	HKD	dollar de Hong Kong	8,5204
DKK	couronne danoise	7,4583	NZD	dollar néo-zélandais	1,7719
GBP	livre sterling	0,89595	SGD	dollar de Singapour	1,5588
SEK	couronne suédoise	10,5608	KRW	won sud-coréen	1 359,04
CHF	franc suisse	1,0675	ZAR	rand sud-africain	19,1477
ISK	couronne islandaise	151,20	CNY	yuan ren-min-bi chinois	7,8682
NOK	couronne norvégienne	10,8283	HRK	kuna croate	7,5893
BGN	lev bulgare	1,9558	IDR	rupiah indonésienne	16 167,76
CZK	couronne tchèque	27,051	MYR	ringgit malais	4,7783
HUF	forint hongrois	348,70	PHP	peso philippin	55,668
PLN	zloty polonais	4,4372	RUB	rouble russe	78,1096
RON	leu roumain	4,8433	THB	baht thaïlandais	35,056
TRY	livre turque	7,4542	BRL	real brésilien	5,8679
AUD	dollar australien	1,6565	MXN	peso mexicain	24,5396
			INR	roupie indienne	83,2450

⁽¹⁾ Source: taux de change de référence publié par la Banque centrale européenne.

INFORMATIONS PROVENANT DES ÉTATS MEMBRES

Mise à jour des montants de référence requis pour le franchissement des frontières extérieures, tels que visés à l'article 6, paragraphe 4, du règlement (UE) 2016/399 du Parlement européen et du Conseil concernant un code de l'Union relatif au régime de franchissement des frontières par les personnes (code frontières Schengen) ⁽¹⁾

(2020/C 178/03)

La publication des montants de référence requis pour le franchissement des frontières extérieures, tels que visés à l'article 6, paragraphe 4, du règlement (UE) 2016/399 du Parlement européen et du Conseil du 9 mars 2016 concernant un code de l'Union relatif au régime de franchissement des frontières par les personnes (code frontières Schengen) ⁽²⁾, repose sur les informations communiquées par les États membres à la Commission conformément à l'article 39 du code frontières Schengen.

Outre la publication au Journal officiel, une mise à jour régulière est disponible sur le site internet de la direction générale de la migration et des affaires intérieures.

ESTONIE

Modification des informations publiées au JO C 153 du 2.5.2018, p. 8.

Selon le droit estonien, les ressortissants étrangers arrivant en Estonie sans lettre d'invitation doivent, à la demande d'un agent chargé des contrôles aux frontières, lorsqu'ils entrent dans le pays, fournir la preuve qu'ils disposent de moyens financiers suffisants pour couvrir le coût de leur séjour en Estonie et de leur départ du pays. Par moyens financiers suffisants par jour autorisé, on entend 0,2 fois le salaire mensuel minimum appliqué par le gouvernement de la République, c'est-à-dire 116,80 EUR.

Dans le cas contraire, l'hôte assume la responsabilité des coûts du séjour de l'étranger et de son départ d'Estonie.

ESPAGNE

Modification des informations publiées au JO C 140 du 16.4.2019, p. 7.

L'arrêté n° PRE/1282/2007 du ministère de la présidence, du 10 mai 2007, relatif à la preuve des moyens financiers dont doivent disposer les étrangers afin de pouvoir entrer en Espagne, précise les moyens financiers dont les étrangers doivent apporter la preuve pour entrer en Espagne.

- a) Depuis le 1^{er} janvier 2019, pour sa subsistance pendant son séjour en Espagne, le ressortissant étranger non soumis au droit de l'Union doit disposer d'un montant journalier équivalent à 10 % du salaire minimum interprofessionnel brut tel que fixé dans le décret royal n° 1462/2018 du 21 décembre 2018 fixant le salaire minimum national de 2019 à 95 EUR par personne et par jour (ou son équivalent en devise). Ce montant devrait être multiplié par le nombre de jours pendant lesquels l'intéressé entend séjourner en Espagne et par le nombre de personnes voyageant avec lui et dont il a la charge. Ce montant doit représenter, en tout état de cause, par personne, 90 % du salaire minimum brut national (855 EUR ou son équivalent en devise), indépendamment de la durée de séjour prévue.
- b) Pour le retour vers le pays de provenance ou pour le transit vers des pays tiers, l'étranger pourra être tenu de produire le ou les billets nominatifs, incessibles et à dates fixes, pour le moyen de transport prévu.

L'étranger doit prouver qu'il dispose des moyens financiers indiqués en produisant ces derniers, s'il les détient en espèce, ou en produisant des chèques certifiés, des chèques de voyage, des cartes de paiement, ou des cartes de crédit, accompagnés de l'extrait de compte bancaire ou d'un carnet de banque mis à jour (ne sont pas admises les cartes délivrées par des entités bancaires ni des extraits bancaires d'Internet) ou tout autre moyen permettant d'apporter la preuve des montants disponibles, tel que le crédit de ladite carte ou dudit compte bancaire.

PAYS-BAS

Le montant sur lequel les agents de surveillance des frontières se basent lors du contrôle des moyens de subsistance s'élève à présent à 55 EUR par personne et par jour.

La souplesse d'application de ce critère est maintenue, étant donné que l'appréciation du montant des moyens de subsistance requis reste fonction, entre autres, de la durée du séjour envisagé, du motif du voyage et de la situation personnelle de l'intéressé.

⁽¹⁾ Voir la liste des précédentes publications à la fin de la présente mise à jour.

⁽²⁾ JO L 77 du 23.3.2016, p. 1.

Liste des publications précédentes

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

V

(Avis)

PROCÉDURES ADMINISTRATIVES

COMMISSION EUROPÉENNE

APPEL À DEMANDES D'ACCRÉDITATION — EAC/A02/2020

Accréditation Erasmus dans les domaines de l'enseignement destiné aux adultes, de l'enseignement et de la formation professionnels et de l'enseignement scolaire

(2020/C 178/04)

Clause de réserve

Le programme 2021-2027 de l'Union pour l'éducation, la formation, la jeunesse et le sport, proposé par la Commission européenne le 30 mai 2018 (ci-après le «programme»), n'a pas encore été adopté par les législateurs européens. Le présent appel à demandes d'accréditation est néanmoins publié pour permettre aux bénéficiaires potentiels de subventions de l'Union de présenter leur demande dès que la base juridique aura été adoptée par les législateurs européens.

La Commission européenne n'est pas liée juridiquement par le présent appel. En cas de modification substantielle de la base juridique par les législateurs européens, celui-ci pourrait être modifié ou annulé, et d'autres appels à demandes d'accréditation pourraient être lancés, avec un contenu différent et un délai de réponse adapté.

Plus généralement, toute mesure découlant du présent appel est subordonnée aux conditions suivantes, sur lesquelles la Commission n'a pas de prise:

- l'adoption, par le Parlement européen et le Conseil de l'Union européenne, du texte final de la base juridique établissant le programme;
- l'adoption du programme de travail 2021 et des programmes de travail annuels suivants, des orientations générales pour la mise en œuvre, ainsi que des critères et procédures de sélection, après consultation du comité du programme; et
- l'adoption, par l'autorité budgétaire, du budget 2021 et des budgets suivants de l'Union européenne.

Le programme de l'Union pour l'éducation, la formation, la jeunesse et le sport proposé pour la période 2021-2027 se fonde sur les articles 165 et 166 du traité sur le fonctionnement de l'Union européenne et sur le principe de subsidiarité.

1. Introduction et objectifs

Les accréditations Erasmus sont un outil pour les établissements d'enseignement et de formation qui souhaitent s'ouvrir à des échanges et à une coopération transfrontières.

Les établissements accrédités Erasmus bénéficieront d'un accès simplifié aux possibilités de financement qui seront offertes au titre de l'action clé n° 1 du futur programme (2021-2027). Les conditions d'accès aux financements accordées aux établissements accrédités seront définies dans des appels annuels à propositions qui seront publiés par la Commission européenne.

L'octroi de l'accréditation Erasmus confirme que le candidat a conçu un plan pour mettre en œuvre des activités de mobilité de grande qualité et pour améliorer son offre éducative par ces activités. Ce plan, appelé «plan Erasmus», constitue un volet essentiel de la demande d'accréditation Erasmus.

Des objectifs spécifiques par domaine sont énoncés dans les règles de présentation de la demande.

2. Éligibilité

Seuls sont éligibles les demandeurs possédant la personnalité juridique au sens du règlement (UE) n° 1288/2013 du Parlement européen et du Conseil du 11 décembre 2013 établissant «Erasmus+»: le programme de l'Union pour l'éducation, la formation, la jeunesse et le sport et abrogeant les décisions n° 1719/2006/CE, n° 1720/2006/CE et n° 1298/2008/CE.

Les demandeurs doivent être établis dans l'un des pays suivants:

- les États membres de l'Union européenne;
- les pays tiers associés au programme, dans les conditions définies dans la base juridique ⁽¹⁾.

En outre, pour être éligibles dans l'un des trois domaines couverts par le présent appel, les demandeurs doivent être reconnus comme l'un des types d'établissements éligibles par les autorités nationales de leur pays, comme décrit dans les règles de présentation de la demande.

Une expérience antérieure dans le cadre d'Erasmus+ (2014-2020) n'est pas requise.

3. Date limite de dépôt des demandes et date indicative de publication des résultats de la sélection

La date limite de dépôt des demandes d'accréditation Erasmus est fixée au 29 octobre 2020. La date indicative de publication des résultats de la sélection est le 16 février 2021.

4. Procédure de sélection

Exceptionnellement, deux procédures de candidatures distinctes seront mises en place pour cet appel.

- 1) Procédure standard: ouverte à tous les demandeurs éligibles. Les demandeurs dans le cadre de la procédure standard seront évalués à l'aune de critères d'exclusion, de sélection et d'attribution.
- 2) Procédure allégée: ouverte aux établissements titulaires d'une charte de mobilité EFP Erasmus+ en cours de validité. Les demandeurs dans le cadre de la procédure allégée seront évalués à l'aune de critères d'exclusion et de sélection.

L'agence nationale chargée de la sélection désignera un comité d'évaluation pour superviser la gestion de toute la procédure de sélection. Celui-ci dressera une liste des demandes proposées à la sélection sur la base d'une évaluation réalisée par des experts.

5. Informations détaillées

La proposition, présentée par la Commission, de règlement établissant le programme 2021-2027 de l'Union pour l'éducation, la formation, la jeunesse et le sport est disponible à l'adresse web suivante:

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

Les conditions, dispositions et procédures détaillées régissant le présent appel à demandes d'accréditation sont énoncées dans les règles de présentation de la demande, disponible à l'adresse web suivante:

https://ec.europa.eu/programmes/erasmus-plus/calls/2020-erasmus-accreditation_fr

Les règles de présentation de la demande font partie intégrante du présent appel, et l'intégralité des conditions de participation qui y sont énoncées s'applique à celui-ci.

⁽¹⁾ Sous réserve de l'adoption de la base juridique. Dans le programme Erasmus+ 2014-2020, la liste comprend: l'Islande, la Norvège, le Liechtenstein, la Turquie, la Macédoine du Nord et la Serbie.

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Avis de demande concernant l'applicabilité de l'article 34 de la directive 2014/25/UE**Prolongation du délai d'adoption des actes d'exécution**

(2020/C 178/05)

Le 19 décembre 2019, la Commission a reçu une demande au titre de l'article 35 de la directive 2014/25/UE du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾.

Cette demande, formulée par le Royaume de Danemark, concerne les services de colis d'entreprise à particulier au Danemark. L'avis y afférent a été publié à la page 55 du JO C 64 du 27 février 2020. Le délai initial devait expirer le 11 mai 2020.

Conformément à l'annexe IV, point 1, quatrième alinéa, de la directive 2014/25/UE, le délai peut être prolongé par la Commission avec l'accord de ceux qui ont présenté la demande d'exemption concernée. Compte tenu du contexte actuel et des effets de la pandémie de COVID-19, et avec l'accord du Royaume de Danemark, le délai dont dispose la Commission pour prendre une décision concernant cette demande est prolongé de 12 jours ouvrables.

Le délai final expire donc le 29 mai 2020.

⁽¹⁾ Directive 2014/25/UE du Parlement européen et du Conseil du 26 février 2014 relative à la passation de marchés par des entités opérant dans les secteurs de l'eau, de l'énergie, des transports et des services postaux et abrogeant la directive 2004/17/CE (JO L 94 du 28.3.2014, p. 243).

Publication d'une demande d'approbation d'une modification non mineure d'un cahier des charges, conformément à l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(2020/C 178/06)

La présente publication confère un droit d'opposition à la demande de modification, conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾ dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

DEMANDE D'APPROBATION D'UNE MODIFICATION NON MINEURE CONCERNANT LE CAHIER DES CHARGES D'UNE APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE OU D'UNE INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

Demande d'approbation d'une modification conformément à l'article 53, paragraphe 2, premier alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012

«ASIAGO»

N° UE: PDO-IT-0001-AM02 – 30.7.2019

AOP (X) IGP ()

1. Groupement demandeur et intérêt légitime

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

Le Consorzio Tutela Formaggio Asiago est constitué de producteurs de fromage «Asiago» et est habilité à présenter une demande de modification au titre de l'article 13, paragraphe 1, du Decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (décret du ministère des politiques agricoles, alimentaires et forestières) n° 12511 du 14 octobre 2013.

2. État membre ou pays tiers

Italie

3. Rubriques du cahier des charges faisant l'objet de la/des modification(s)

- Dénomination du produit
- Description du produit
- Aire géographique
- Preuve de l'origine
- Méthode de production

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

- Lien
- Étiquetage
- Autres: organisme de contrôle

4. Type de modification

- Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée ne pouvant être considérée comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012.
- Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée, pour laquelle un document unique (ou équivalent) n'a pas été publié, ne pouvant être considérée comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012.

5. Modification(s)

La structure du cahier des charges a été adaptée pour respecter l'ordre prévu à l'article 7 du règlement (UE) n° 1151/2012.

La structure proposée est donc la suivante: Article 1^{er} - Dénomination; Article 2 - Description du produit; Article 3 - Aire géographique délimitée; Article 4 - Origine du produit; Article 5 - Méthode d'obtention du produit; Article 6 - Lien entre le produit et l'aire de production; Article 7 - Organisme de contrôle; Article 8 - Étiquetage.

Description du produit

— La modification concerne l'article 1^{er} du cahier des charges, point 4.2 de la fiche résumée publiée, actuel point 3.2 du document unique, et porte sur la manière d'appeler les deux types différents de fromage «Asiago».

Le texte suivant:

«L'appellation d'origine protégée "Asiago" est réservée au fromage à pâte semi-cuite produit exclusivement à partir de lait de vache obtenu conformément au présent cahier des charges de production, dont on distingue deux types différents, l'Asiago pressato (frais) et l'Asiago d'allevato (affiné), dont les caractéristiques sont exposées ci-dessous.»

est remplacé par:

«L'appellation d'origine protégée "Asiago" est réservée au fromage à pâte semi-cuite produit exclusivement à partir de lait de vache obtenu conformément au présent cahier des charges de production, dont on distingue deux types différents, l'«Asiago» "fresco" (ou "Asiago" "pressato") (frais) et l'«Asiago» "stagionato" (ou "Asiago" "d'allevato") (affiné), dont les caractéristiques sont exposées ci-dessous.»

La modification vise à permettre aux consommateurs de percevoir plus facilement la différence d'affinage entre les deux types de fromage «Asiago» en ajoutant les définitions d'«Asiago fresco» et d'«Asiago stagionato». Les mentions «pressato» et «d'allevato» restent toutefois autorisées. En outre, dans le cahier des charges, la graphie de l'acronyme A.O. P ou AOP est remplacée par la graphie uniformisée AOP.

— Les modifications suivantes concernent l'article 8 du cahier des charges en vigueur, point 4.2 de la fiche résumée publiée, actuel point 3.2 du document unique «Caractéristiques du produit fini», qui, dans le cahier des charges proposé, est déplacé à l'article 2 dont l'intitulé est modifié en «Description du produit».

Le texte suivant:

«Caractéristiques techniques spécifiques pour le fromage Asiago pressato à 20 jours d'affinage.»

«Caractéristiques techniques spécifiques pour le fromage Asiago d'allevato à 60 jours d'affinage.»

est remplacé par:

«Caractéristiques techniques spécifiques pour le fromage Asiago "fresco" à la période minimale d'affinage.»

«Caractéristiques techniques spécifiques pour le fromage "Asiago" "stagionato" à la période minimale d'affinage.»

La modification vise à préciser que les caractéristiques techniques spécifiques sont celles du produit à sa période minimale d'affinage. Elle a pour but de faciliter la phase des contrôles.

Les caractéristiques microbiologiques et hygiéno-sanitaires de l'«Asiago» «fresco» et de l'«Asiago» «stagionato» sont supprimées.

Le droit de l'Union impose déjà aux producteurs fromagers des analyses microbiologiques et hygiéno-sanitaires. Il ne semble donc pas indispensable d'indiquer dans le cahier des charges des caractéristiques microbiologiques et hygiéno-sanitaires, dont les niveaux sont, en tout état de cause, fixés par la réglementation en vigueur.

En ce qui concerne les caractéristiques visuelles/organoleptiques de l'«Asiago» «Stagionato»

Le texte suivant:

«goût doux (mi-vieux) à parfumé (vieux)»

est remplacé par:

«goût doux et légèrement salé à parfumé ("vieux")»

La modification vise à définir plus précisément le goût de l'«Asiago» «stagionato» au terme de la période minimale d'affinage ainsi que le goût du fromage «Asiago» de plus de 10 mois d'affinage (vieux). Cela permettra de contrôler plus efficacement les caractéristiques organoleptiques.

La phrase suivante est ajoutée après la description des caractéristiques techniques spécifiques des deux types de fromages «Asiago»:

«Pour l'«Asiago» "fresco" comme pour l'«Asiago» "stagionato", afin de limiter les déchets de transformation et sans préjudice des caractéristiques visuelles/organoleptiques et chimiques et des caractéristiques de poids précitées, la production de fromage «Asiago» sous une autre forme que la forme cylindrique est admise en ce qui concerne le produit destiné exclusivement à être préemballé (fromage en tranches, en dés, râpé) ou à servir à la fabrication de produits composites, élaborés ou transformés.»

L'ajout de cette modalité de production vise à limiter les déchets de transformation du fromage «Asiago» dans un grand nombre de procédés de transformation (tranches, produits composites, etc.) jugés antiéconomiques précisément en raison de ces déchets. Ce choix, qui facilite la production de formats (tranches, dés, etc.) de plus en plus appréciés par les consommateurs, suit les tendances de la consommation et offre de nouvelles possibilités de déguster le fromage «Asiago» sans que les caractéristiques organoleptiques du produit soient aucunement modifiées.

Le paragraphe relatif au traitement en surface des meules est simplifié.

Le texte suivant:

«Les formes de fromage "Asiago", une fois parvenues au terme de la période minimale d'affinage, peuvent être traitées en surface avec des substances autorisées au titre des dispositions en vigueur. La partie superficielle des formes (croûte) n'est pas comestible.»

est remplacé par:

«Les meules de fromage peuvent être traitées en surface avec des substances autorisées par la réglementation en vigueur.»

La réglementation sectorielle définit les substances autorisées dans le traitement en surface. Il paraît suffisant de respecter la réglementation en vigueur relative au traitement de la croûte. Même si la croûte n'est pas comestible, le producteur est tenu de respecter les règles en vigueur et, donc, de déclarer l'utilisation de substances susceptibles de rendre la croûte non comestible.

Le texte suivant:

«Le traitement superficiel des formes doit en tout état de cause permettre la lisibilité de la plaquette de caséine identifiant la forme et du logo de l'appellation.»

est remplacé par:

«Le traitement superficiel des meules doit en tout état de cause permettre la lisibilité de la plaquette de caséine identifiant la meule, du logo de l'appellation et du marquage d'origine ASIAGO imprimé sur le talon.»

La modification complète la liste des marques d'identification propres au fromage «Asiago» en y ajoutant le marquage d'origine sur le talon/côté des meules.

Aire géographique

— La modification suivante concerne l'article 2 du cahier des charges en vigueur, point 4.3 de la fiche résumée publiée, point 4 du document unique.

Le texte de l'article 2 «Aire de production» du cahier des charges en vigueur a été déplacé à l'article 3 du cahier des charges proposé, dont l'intitulé est modifié en «Aire géographique délimitée».

Cette modification vise à respecter la structure du cahier des charges telle qu'elle est prévue dans le règlement (UE) n° 1151/2012.

Les communes de Cittadella et Fontaniva sont ajoutées.

Situées au nord de Padoue, ces communes sont comprises dans l'aire géographique délimitée dans la mesure où, historiquement, y était produit le lait destiné à la production du fromage qui a par la suite bénéficié de la reconnaissance de l'AOP. Aujourd'hui, on trouve dans ces localités des exploitations agricoles membres des producteurs de l'AOP «Asiago» dont le lait peut être utilisé pour la production de l'AOP. La modification vise à refléter le plus fidèlement possible l'aire de production historique de l'AOP.

Preuve de l'origine

— La modification concerne l'article 4 du cahier des charges «Origine du produit», auquel est ajoutée la phrase suivante:

«Toutes les personnes, physiques ou morales, inscrites dans ces registres, sont soumises aux vérifications opérées par la structure de contrôle, conformément aux dispositions du cahier des charges de production et du plan de contrôle correspondant.»

La modification complète le texte en précisant que les opérateurs inscrits dans le système de contrôle de l'AOP sont soumis aux vérifications de la structure de contrôle.

Méthode de production

La modification concerne l'article 3 «Alimentation du bétail», déplacé dans la première partie de l'article 5 du cahier des charges proposé, dont l'intitulé est modifié en «Méthode d'obtention du produit», point 3.3 du document unique.

— Par cette modification, le coton est ajouté à la liste des aliments interdits.

Le coton est ajouté aux aliments interdits dans l'alimentation du bétail après des recherches approfondies menées en collaboration avec l'université de Padoue, département de la nutrition animale. La modification vise à affirmer le caractère du fromage «Asiago» par le renforcement du lien causal entre le lieu d'origine et les caractéristiques du produit en éliminant une espèce végétale non autochtone comme le coton.

— En outre, le texte suivant est ajouté après la liste des aliments interdits:

«Au moins 50 % de la ration alimentaire en matière sèche doit être produite dans l'aire géographique.

Au moins 50 % de la matière sèche de la ration alimentaire doit provenir de fourrages.»

Le pourcentage minimal de 50 % de la ration alimentaire en matière sèche produite dans l'aire géographique est atteint au moyen d'herbes, de foin et d'herbages produits dans l'aire géographique délimitée. Ces derniers représentent la part de la ration correspondant aux fibres faciles à digérer, sommairement qualifiée de fourrage (herbe et/ou foin, pâturage...), qui a une grande influence sur les caractéristiques chimiques, sensorielles et organoleptiques du lait et donc du produit fini. L'aire géographique de production du fromage «Asiago», en particulier dans les zones de montagne ou de collines, n'est pas particulièrement adaptée à la production de céréales (maïs, blé, orge) ou de plantes oléagineuses (soja), puisqu'elle se caractérise principalement par des prairies permanentes/pâturages.

Les exploitations de la filière de production du fromage «Asiago» sont hautement spécialisées dans la production de lait par des animaux qui ont fait l'objet d'une sélection généalogique rigoureuse et qui ont besoin d'une ration alimentaire équilibrée, constituée non seulement de fourrages, mais également d'aliments et de concentrés pour garantir la qualité de la production ainsi que le bien-être des animaux eux-mêmes.

Il faut donc préciser que les rations alimentaires peuvent être complétées par des concentrés et des aliments complémentaires provenant de l'extérieur de la zone délimitée.

Ces aliments peuvent être très vite assimilés et représentent la part d'énergie et de protéines rapidement mobilisable pour les fonctions de rumination normales des bovins. Leur rôle étant limité à l'appui physiologique à ces fonctions, ils n'ont pratiquement aucune incidence sur les caractéristiques organoleptiques du lait.

Une ration composée de matière sèche constituée d'au moins 50 % de fourrages est bénéfique pour le bien-être de l'animal et peut favoriser la production d'un lait d'une meilleure qualité en vue de la caséification. L'utilisation de fourrages issus de l'aire de production du fromage «Asiago», particulièrement riche en essences végétales grâce à la biodiversité du territoire, donne au lait un goût caractéristique que l'on retrouve dans le produit fini.

Cette modification répond à la nécessité d'adapter le cahier des charges et le document unique aux dispositions du règlement (UE) n° 1151/2012.

— Les modifications suivantes concernent l'article 5 du cahier des charges en vigueur.

Le texte suivant:

«Le fromage "Asiago", tant du type pressato que du type allevo, est produit avec du lait conforme aux dispositions sanitaires en vigueur en la matière. La production de l'Asiago d'allevo dans les alpages pendant la période de transhumance avec du lait dérogeant aux dispositions sanitaires en vigueur est toutefois autorisée. Le lait doit être entreposé à une température comprise entre 4 et 11 °C et transformé dans un délai maximal de 60 heures à compter de la première ou de l'éventuelle seconde traite. Si le fromage "Asiago" est produit à partir de lait cru, la transformation doit avoir lieu dans les 36 à 48 heures après l'entrée dans l'établissement, conformément aux dispositions en vigueur.»

est remplacé par:

«Le fromage "Asiago", tant du type "fresco" que du type "stagionato", est produit avec du lait conforme aux dispositions sanitaires en vigueur en la matière. Le lait doit être entreposé dans la fromagerie à une température comprise entre 4 et 11 °C. Le lait destiné à la production du fromage "Asiago" "prodotto della montagna" peut être entreposé aux températures correspondant aux conditions environnementales naturelles.

Le lait doit être collecté dans un délai de 36 heures à compter de la première traite.

Pour la production du fromage "Asiago" portant l'indication complémentaire "prodotto della montagna", le lait doit être collecté dans un délai maximal de 48 heures à compter de la première traite.

La transformation du lait doit débiter dans les 48 heures après l'entrée de celui-ci dans la fromagerie.»

Conformément à l'évolution du cadre juridique, le «lait dérogeant aux dispositions sanitaires» ne peut plus être utilisé. La modification précise également que les températures d'entreposage du lait concernent les fromageries, tandis que le lait destiné à la production du fromage «Asiago» «prodotto della montagna» peut être stocké aux températures correspondant aux conditions environnementales naturelles, qui sont adaptées à l'entreposage. Les délais dans lesquels le lait doit être collecté après la première traite sont précisés, de manière à permettre le ramassage de laits issus de plusieurs traites, et le nombre d'heures maximal, après l'entrée dans la fromagerie, dans lequel la transformation du lait doit avoir lieu pour tous les types de fromage «Asiago» est défini.

Le texte suivant:

«Pour la production du fromage Asiago pressato, on peut utiliser du lait issu d'une ou de deux traites, cru ou pasteurisé à 72 °C pendant 15 secondes, conformément aux dispositions en vigueur.»

est remplacé par:

«Pour la production du fromage "Asiago" "fresco", on utilise du lait issu d'une ou de plusieurs traites consécutives, cru, thermisé ou pasteurisé conformément aux dispositions en vigueur.»

La modification tient compte de l'évolution des systèmes de traite (robot, etc.) qui garantissent de meilleures conditions de bien-être pour l'animal sans compromettre le niveau de qualité du lait issu de plusieurs traites.

En outre, la possibilité de thermiser le lait est étendue à l'«Asiago» «fresco» également. Le lait thermisé, du fait qu'il est soumis à des températures moins élevées que le lait pasteurisé, conserve mieux les caractéristiques organoleptiques propres à l'aire de production.

La modification suivante étend également à l'«Asiago» «stagionato» la possibilité d'utiliser du lait issu de plusieurs traites consécutives, à l'instar de ce qui est prévu pour l'«Asiago» «fresco».

Le texte suivant:

«Pour la production du fromage Asiago d'allevo, on peut utiliser du lait issu de deux traites partiellement écrémées par décantation, de deux traites dont l'une est partiellement écrémée par décantation ou encore d'une seule traite partiellement écrémée par décantation. On peut utiliser du lait cru ou thermisé à une température de 57 à 68 °C pendant 15 secondes avec un test analytique de la phosphatase positif. Aucun autre traitement du lait n'est autorisé en dehors de ceux expressément prévus par le présent cahier des charges de production.»

est remplacé par:

«Pour la production du fromage "Asiago" "stagionato", on utilise du lait issu de plusieurs traites consécutives partiellement écrémées par décantation, ou de plusieurs traites consécutives dont l'une est partiellement écrémée par décantation ou encore d'une seule traite partiellement écrémée par décantation. On peut utiliser du lait cru ou thermisé à une température de 57 à 68 °C avec un test analytique de la phosphatase positif. Aucun autre traitement du lait n'est autorisé en dehors de ceux expressément prévus par le présent cahier des charges de production.»

Le texte suivant est éliminé:

«Pour la production de fromage AOP Asiago portant l'indication "Prodotto della montagna", l'utilisation de lait issu de 2 ou 4 traites est autorisée, mais sa transformation de ce lait doit avoir lieu dans les 18 heures à compter de sa réception, dans le cas d'un lait de 2 traites, et dans les 24 heures à compter de sa réception, dans le cas d'un lait de 4 traites.»

Pour la production de fromage «Asiago» «prodotto della montagna» (produit de la montagne), il est permis de collecter le lait de plusieurs traites, sans dépasser un délai de 48 heures à compter de la première traite, et, pour ce type de produit également, la transformation du lait doit débuter dans les 48 heures suivant l'entrée dans la fromagerie, comme il est indiqué aux paragraphes précédents.

La modification suivante introduit la possibilité d'utiliser de la présure végétale et supprime l'utilisation de lysozyme.

Le texte suivant:

«Le lait transformé en vue de la production d'Asiago pressato doit être entier, et le mélange en cuve doit être constitué de lait, de ferments ou de levain lactiques, de présure bovine et, éventuellement, d'une faible quantité de chlorure de sodium. Au cours de la transformation, on peut en outre ajouter, pour des raisons technologiques, une certaine quantité d'eau potable. Dans le cas de la production d'Asiago d'allevato, le lait destiné à la transformation est un lait partiellement écrémé par décantation, éventuellement additionné de lysozyme (E1105) dans les limites légales. Le mélange est donc composé de lait partiellement écrémé, de ferments ou de levain lactiques, de présure bovine et, éventuellement, de faibles quantités de chlorure de sodium et de lysozyme. L'utilisation de lysozyme (E1105) est en tout état de cause interdite dans la production de l'AOP "Asiago" portant l'indication complémentaire "Prodotto della montagna".»

est remplacé par:

«Le lait transformé en vue de la production d'"Asiago" "fresco" (frais) doit être entier, et le mélange en cuve doit être constitué de lait entier, de ferments ou de levain lactiques, de présure bovine ou de coagulant végétal et, éventuellement, d'une faible quantité de chlorure de sodium. Au cours de la transformation, on peut en outre ajouter, pour des raisons technologiques, une certaine quantité d'eau potable. Le lait transformé en vue de la production d'"Asiago" "stagionato" (affiné) doit être partiellement écrémé par décantation, et le mélange en cuve doit être constitué de lait partiellement écrémé, de ferments ou de levain lactiques, de présure bovine ou de coagulant végétal et, éventuellement, d'une faible quantité de chlorure de sodium.

L'utilisation de lysozyme (E1105) est en tout état de cause interdite dans la production du fromage "Asiago".»

La modification introduit le coagulant végétal pour les deux types d'«Asiago», comme solution de remplacement à la présure bovine. À l'origine, la tradition voulait qu'un coagulant végétal soit utilisé dans la production du fromage «Asiago»: des éléments probants font effectivement état de l'utilisation d'extrait de chardon comme coagulant végétal sur le haut plateau d'Asiago. Une étude récente de l'Agenzia regionale Veneto Agricoltura démontre que les caractéristiques organoleptiques et sensorielles typiques de l'«Asiago» «fresco» (frais) et «stagionato» (affiné) sont conservées même en cas d'utilisation d'un coagulant végétal.

Cet ajout permet également de répondre à certaines attentes du marché.

En outre, la possibilité d'utiliser le lysozyme, enzyme conservateur, est écartée. Il s'agit d'un auxiliaire technologique peu utilisé dans la production de l'«Asiago», qui ne relève pas d'une utilisation traditionnelle et dont l'amélioration de la qualité des fourrages rend l'emploi superflu.

— Les modifications suivantes concernent l'article 7 du cahier des charges en vigueur.

Le texte de l'article 7 du cahier des charges en vigueur «Conditions de conservation et d'affinage» est déplacé à la fin de l'article 5 du cahier des charges proposé, où il remplace le sous-paragraph «Conditions de conservation et d'affinage».

Le paragraphe suivant relatif à la phase préalable au salage est supprimé:

«Avant salage, les formes sont conservées pendant au moins 48 heures dans des locaux ayant une température de 10 à 15 °C et un taux d'humidité relative de 80 à 85 %.»

Ce paragraphe décrivait la phase préalable au salage (la «frescura»), qui fait en effet désormais partie de la phase d'affinage du fromage, dès lors que les paramètres décrits dans le paragraphe sont les mêmes que ceux proposés pour l'affinage.

La phrase relative à l'affinage minimal de l'«Asiago» «stagionato» (affiné) est reformulée.

Le texte suivant:

«L'affinage minimal de l'Asiago d'allevato est de 60 jours à compter du dernier jour du mois de production.»

est remplacé par:

«L'affinage minimal de l'"Asiago" "stagionato" (affiné) est de 90 jours à compter de la date de production.»

Pour obtenir un produit de meilleure qualité sur le plan organoleptique/qualitatif et une période d'affinage uniforme pour tous les lots de production, il est précisé que la période minimale d'affinage avant commercialisation doit être de 90 jours à compter de la date de production.

Une autre modification concerne les conditions de température et d'humidité relatives à l'affinage.

Le texte suivant:

«L'affinage doit avoir lieu sur le territoire de la zone de production dans des locaux ayant une température comprise entre 10 et 15 °C et un taux d'humidité relative de 80 à 85 %.»

est remplacé par:

«L'affinage doit avoir lieu sur le territoire de l'aire de production dans des locaux ayant une température d'au moins 5 °C.»

La modification remplace les deux fourchettes de température et d'humidité par une valeur minimale de température, qui semble convenir davantage pour exprimer les conditions d'affinage optimales de l'«Asiago». En outre, cette valeur minimale de température correspond aux conditions environnementales naturelles et permet d'éviter plus efficacement, même sans lysozyme, la fermentation anormale dans le fromage à affinage long.

Lien

Est ajouté un article spécifique relatif au lien qui ne figurait pas dans le cahier des charges en vigueur, mais seulement dans la fiche résumée publiée. Le texte qui suit est ajouté à l'article 6 du cahier des charges proposé et au point 5 du document unique.

«Article 6

Lien entre le produit et l'aire de production

De nombreux éléments liés à l'histoire et à la tradition ancrent dans le temps et le territoire le fromage "Asiago", qui trouve son origine sur le haut plateau d'Asiago, dans la province de Vicence, aux confins de la province de Trente. La production du fromage "Asiago" remonte à l'an 1000 et s'est poursuivie depuis lors jusqu'aux débuts des années 1900, également dans une zone limitrophe du haut plateau d'Asiago, dans un rayon d'environ 80 kilomètres.

Il s'agit d'une zone voisine de la zone historique où les éleveurs du haut plateau d'Asiago, contraints de fuir les manœuvres militaires de la Première Guerre mondiale (1914-1918), trouvèrent les conditions agronomiques, environnementales et climatiques propices à l'élevage des bovins et à la tradition fromagère.

L'aire de production du fromage "Asiago" couvre une région constituée des hauts plateaux d'Asiago, de Lavarone, de Vezzena et de Folgaria, qui forment la zone d'origine, des montagnes trentines, d'une zone intermédiaire de basse montagne constituée des collines du Mont Grappa, de Breganze, de Schio, de Valdagno et de Chiampo ainsi que d'une bande de plaines irriguées des provinces de Vicence, Padoue et Trévise.

L'aire de production offre des conditions climatiques et pédologiques homogènes pour ce qui est de la pluviosité et de la température. Du point de vue pédologique, les terrains sont essentiellement calcaires. La culture fourragère permanente est répandue dans toutes les zones d'altitude; elle se caractérise par des essences graminées et des légumineuses naturelles ainsi que par la culture de céréales (froment, orge, maïs). Dans la zone montagneuse, la superficie agricole non boisée est entièrement destinée au pâturage et au pâturage fauché et pâturé.

Les races bovines les plus présentes dans les élevages de l'aire sont la Frisonne italienne, suivie de la Brune alpine, de la Rendena et de la Pie rouge.

Le facteur humain joue un rôle particulièrement important. La transmission de l'art fromager ancestral de la région et des techniques de transformation du lait en fromage ont permis de conserver inchangée la méthode de production caractéristique, qui suit fidèlement des procédés immuables.»

Étiquetage

— La modification concerne l'article 6 du cahier des charges en vigueur, point 3.6 du document unique.

Le texte de l'article 6 «Identification et marquage» est déplacé dans la première partie de l'article 8 «Étiquetage» du cahier des charges proposé, où il devient le sous-paragraphe 8.1 «Identification et marquage».

Dans le paragraphe qui suit la représentation du logo propre à l'appellation, les mots «Ce logo fait partie intégrante» sont remplacés par «et fait partie intégrante»; dans la dernière phrase, les mots «Le moule marquant porte» sont remplacés par «Les moules marquants portent».

La modification consiste à corriger la forme et à éliminer une coquille.

La phrase:

«Ce nom est répété plusieurs fois et a une hauteur de 25 mm pour l'Asiago pressato et de 20 mm pour l'Asiago d'allevato.»

est modifié comme suit:

«Ce nom est répété plusieurs fois et a une hauteur de 25 mm pour l'Asiago "fresco" (frais) et de 20 mm pour l'Asiago "stagionato" (affiné).»

Cette modification remplace «pressato» et «allevato» par «fresco» et «stagionato», conformément à la modification proposée à l'article 1^{er} du cahier des charges.

En outre, la phrase suivante est ajoutée, toujours dans l'article relatif à l'étiquetage:

«Toutes les marques d'identification de l'AOP "Asiago" (plaquette de caséine, marquage d'origine) doivent toujours être visibles sur la meule entière. En aucun cas le talon de la meule entière ne peut être recouvert de pellicules, de rubans ou de sérigraphies.»

La modification vise à renforcer la traçabilité du produit et la transparence pour le consommateur, afin de renforcer la visibilité des marques d'identification de l'AOP par rapport aux produits d'imitation ou aux tentatives de contrefaçon.

Le paragraphe suivant est ajouté, après la liste des lettres de l'alphabet indiquant le mois de production:

«Sans préjudice des exigences de traçabilité imposées par les dispositions en vigueur, les produits de forme non cylindrique doivent porter les marques d'identification suivantes: plaquette de caséine, code alphanumérique du producteur, logo propre à l'appellation, nom de l'appellation ASIAGO répété plusieurs fois sur au moins un côté du talon ou une face plate de la meule. À cette fin, le consortium remet pour utilisation aux producteurs ayants droit les instruments de marquage adéquats.»

La modification précise les modalités d'identification et de traçabilité du produit présenté sous une autre forme que la forme cylindrique, conformément à l'article 2 du cahier des charges proposé.

— La modification suivante concerne le texte de l'article 9 «Conditionnement», qui est déplacé à la fin de l'article 8 «Étiquetage» du cahier des charges proposé, où il devient le sous-paragraphe 8.2 «Présentation et conditionnement», point 3.5 du document unique.

Le paragraphe:

«Les formes entières de fromage AOP "Asiago" peuvent être découpées en portions et préconditionnées en morceaux qui permettent la visibilité du talon de la forme. Il est permis de conditionner en portions le centre de la meule pour autant que son poids total ne dépasse pas 10 % du poids de la forme elle-même. Ces portions doivent en tout état de cause inclure la croûte de la face plate. Il est permis d'indiquer sur l'étiquette l'éventuelle non-utilisation de lysozyme (E1105).

Le conditionnement, dans l'hypothèse où les opérations de découpe comportent le grattage et/ou l'évidement de la croûte, rendant ainsi invisible le marquage d'origine (dés, tranches, etc.) doit avoir lieu dans la zone de production afin de garantir la traçabilité du produit.»

est modifié comme suit:

«Les meules entières de fromage "Asiago" peuvent être découpées en portions et préconditionnées en différents formats (quarts de meule, morceaux, tranches, etc.) avec la croûte. Il est permis de conditionner en portions le centre de la meule pour autant que son poids total ne dépasse pas 10 % du poids de la forme elle-même. Ces portions doivent en tout état de cause inclure la croûte de la face plate.

Dans le cas où les opérations de découpe comportent le grattage et/ou la suppression de la croûte, rendant ainsi invisible le marquage d'origine, le conditionnement en différents formats (dés, râpé, tranches, morceaux, y compris meule entière, etc.), doit avoir lieu d'une manière qui garantit la traçabilité du produit.»

La modification précise les principaux formats du préconditionnement. Elle précise que le marquage du talon permet de certifier que le produit est authentique, qu'il répond aux obligations prévues dans le cahier des charges, et que, dans l'hypothèse où la croûte est grattée ou supprimée, il convient de procéder de manière à garantir la traçabilité du produit.

— La modification suivante vise à préciser les mentions qui peuvent être utilisées dans les indications commerciales et/ou étiquettes, en fonction de l'affinage.

Le texte suivant:

«Le fromage Asiago produit avec du lait provenant d'étables implantées en territoire de montagne, transformé dans une fromagerie située en territoire de montagne et affiné en territoire de montagne peut porter sur l'étiquette l'indication complémentaire "Prodotto della montagna".»

Le fromage Asiago pressato peut également porter sur l'étiquette l'indication "fresco" (frais).

Le fromage Asiago d'allevio peut également porter sur l'étiquette l'indication "stagionato" (affiné).

Le fromage Asiago d'allevio affiné pendant 4 à 6 mois peut également porter sur l'étiquette l'indication "mezzano" (mi-vieux).

Le fromage Asiago d'allevio affiné pendant plus de 10 mois peut également porter sur l'étiquette l'indication "vecchio" (vieux).

Le fromage Asiago d'allevio affiné pendant plus de 15 mois peut également porter sur l'étiquette l'indication "stravecchio" (extra-vieux).»

est remplacé par:

«L'indication "Asiago" "prodotto della montagna" (produit de la montagne) peut figurer dans les indications commerciales et/ou sur l'étiquette du fromage "Asiago" produit avec du lait provenant d'étables implantées en territoire de montagne, transformé dans une fromagerie située en territoire de montagne et affiné en territoire de montagne, qui bénéficie de l'indication complémentaire "Prodotto della montagna" (produit de la montagne).»

Les indications suivantes peuvent figurer dans les indications commerciales et/ou sur l'étiquette:

Le fromage «Asiago» «fresco» peut également porter l'indication «pressato» (frais).

Le fromage «Asiago» «fresco» affiné pendant plus de 40 jours peut également porter l'indication «fresco riserva» (frais réserve).

Le fromage «Asiago» «stagionato» peut également porter l'indication «d'allevio» (affiné).

Le fromage «Asiago» «stagionato» affiné de plus de 4 mois et jusqu'à 10 mois peut également porter l'indication «mezzano» ou «stagionato mezzano» (affiné mi-vieux).

Le fromage «Asiago» «stagionato» affiné de plus de 10 mois et jusqu'à 15 mois peut également porter l'indication «vecchio» ou «stagionato vecchio» (affiné vieux).

Le fromage «Asiago» «stagionato» affiné de plus de 15 mois peut également porter l'indication «stravecchio» ou «stagionato stravecchio» (affiné extra-vieux).

La modification précise toutes les mentions pouvant désigner l'«Asiago» «fresco» et «stagionato» en fonction de la durée d'affinage du produit, mises à jour conformément à la modification apportée à l'article 1^{er} du cahier des charges. En outre, elle définit plus précisément les durées d'affinage, dans le respect des pratiques de production traditionnelles, pour permettre une compréhension immédiate et facile de la part des consommateurs.

— Le paragraphe suivant est ajouté après le dernier:

«Sur la face plate de la meule, des pellicules couvrantes ou des sérigraphies indiquant le nom d'entreprises peuvent être apposées, à condition qu'elles soient conformes aux dispositions légales en vigueur en matière d'étiquetage et de présentation des produits alimentaires. Ces pellicules ou sérigraphies ne peuvent pas recouvrir la plaquette de caséine et doivent en tout état de cause toujours faire apparaître l'appellation "ASLAGO", à côté du logo européen identifiant les produits d'appellation d'origine protégée, afin de garantir une bonne information des consommateurs.»

La modification vise à renforcer les instruments de traçabilité et d'identification du produit, qui sont des aspects indissociables d'un produit AOP.

Organisme de contrôle

Le nouvel article 7 «Organisme de contrôle», absent du cahier des charges en vigueur, contenant toutes les informations relatives audit organisme, est ajouté.

Le texte suivant est ajouté:

«Article 7

Organisme de contrôle

Conformément aux dispositions des articles 36 et 37 du règlement (UE) n° 1151/2012, la vérification du respect du cahier des charges, avant la mise sur le marché du produit, est assurée par l'organisme de contrôle agréé. Il s'agit en l'occurrence de CSQA Certificazioni Srl – Via S. Gaetano, 74 – 36016 Thiene (VI) Tél. + 39-0445-313011, fax + 39-0445-313070 courriel: csqa@csqa.it».

DOCUMENT UNIQUE

«ASIAGO»

N° UE: PDO-IT-0001-AM02 – 30.7.2019

AOP (X) IGP ()

1. **Dénomination(s)**

«Asiago»

2. **État membre ou pays tiers**

Italie

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**3.1. *Type de produit*

Classe 1.3 Fromages

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

L'appellation d'origine protégée «Asiago» (AOP) est réservée au fromage à pâte semi-cuite produit exclusivement à partir de lait de vache obtenu conformément au présent cahier des charges de production, dont on distingue deux types différents, l'«Asiago» «fresco» (ou «Asiago» «pressato») (frais) et l'«Asiago» «Stagionato» (ou «Asiago» «d'allevato») (affiné), dont les caractéristiques sont exposées ci-dessous.

Caractéristiques techniques spécifiques au fromage «Asiago» «fresco» à la période minimale d'affinage.

Caractéristiques

Tolérance

a) visuelles/organoleptiques:

pâte de couleur blanche ou légèrement paillée

ouverture marquée et irrégulière

goût délicat et agréable

croûte fine et élastique

b) chimiques:

humidité 39,50 % +/-0

protéines 24,00 % +/-0

matières grasses 30,00 % +/-0

chlorure de sodium 1,70 % +/-0

rapport gras/sec non inférieur à 44 % Aucune

c) physiques:

talon droit ou légèrement convexe

faces planes ou presque planes

poids de 11 à 15 kg

hauteur de 11 à 15 cm

diamètre de 30 à 40 cm

Caractéristiques techniques spécifiques au fromage «Asiago» «stagionato» à la période minimale d'affinage.

Caractéristiques	Tolérance
a) visuelles/organoleptiques:	
pâte de couleur paille ou légèrement paillée	
ouverture de taille moyenne à grande	
goût doux et légèrement salé à parfumé (vieux)	
croûte lisse et régulière	
b) chimiques:	
humidité	34,50 % + /-0
protéines	28,00 % + /-0
matières grasses	31,00 % + /-0
chlorure de sodium	2,40 % + /-0
rapport gras/sec	non inférieur à 34 % Aucune
c) physiques:	
talon	droit ou presque droit
faces	planes ou presque planes
poids	de 8 à 12 kg
hauteur	de 9 à 12 cm
diamètre	de 30 à 36 cm

Pour l'«Asiago» «fresco» comme pour l'«Asiago» «stagionato», afin de limiter les déchets de transformation et sans préjudice des caractéristiques visuelles/organoleptiques et chimiques et des caractéristiques de poids précitées, la production de fromage «Asiago» sous une autre forme que la forme cylindrique est admise en ce qui concerne le produit destiné exclusivement à être préemballé (fromage en tranches, en dés, râpé) ou à servir à la fabrication de produits composites, élaborés ou transformés.

Les meules de fromage peuvent être traitées en surface avec des substances autorisées par la réglementation en vigueur.

Le traitement superficiel des meules doit en tout état de cause permettre la lisibilité de la plaquette de caséine identifiant la meule, du logo de l'appellation et du marquage d'origine «ASIAGO» imprimé sur le talon.

Le traitement superficiel des meules de fromage «Asiago» portant l'indication complémentaire «Prodotto della montagna» au moyen de substances colorantes et antimoisissures est interdit.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

On utilise du lait de vache cru, thermisé ou pasteurisé.

Le bétail dont le lait est destiné à être transformé en fromage «Asiago» ne doit pas être nourri avec les fourrages et aliments indiqués ci-après.

FOURRAGES:

Colza, navette, moutarde et fenugrec fourragers;

Feuilles de plantes fruitières, feuilles et collets de bette;

Ensilage de trèfle, de pois, sous-produits ensilés;

Fruits et leurs sous-produits de la transformation industrielle frais et conservés humides;

Légumes et leurs sous-produits frais et conservés humides;

Sous-produits des industries de la fermentation frais et conservés humides (drêches de bière, distillerie, marc de raisin, etc.);

Sous-produits de l'industrie sucrière: pulpe de betteraves sucrières fraîches et ensilées;

Sous-produits de l'industrie de l'abattage et de l'élevage: résidus divers tels quels ou associés à d'autres fourrages.

ALIMENTS:

Farines de viande, de poisson et de plumes;

Farines de tourteaux de navette, graines d'agrumes, pépins de raisin;

Fruits et légumes séchés;

Sous-produits séchés de la transformation industrielle des fruits et légumes (cosses de petits pois et de haricots, artichauts, châtaignes, pulpes, grignons, pépins, lie, marc de raisin);

Sous-produits de l'industrie sucrière: concentré protéique de la mélasse, vinasses diverses, pulpes pressées, séchées et autres;

Sous-produits séchés de l'industrie de la fermentation: drêches et vinasses, résidus de fermentation et autres;

Urée, urée-phosphate, biuret (à usage zootechnique);

Coton.

Au moins 50 % de la ration alimentaire en matière sèche doit être produite dans l'aire géographique.

Au moins 50 % de la matière sèche de la ration alimentaire doit provenir des fourrages.

Le pourcentage minimal de 50 % de la ration alimentaire en matière sèche produite dans l'aire géographique est atteint au moyen d'herbes, de foin et d'herbages produits dans l'aire géographique délimitée. Ces derniers représentent la part de la ration correspondant aux fibres faciles à digérer, sommairement qualifiée de fourrage (herbe et/ou foin, pâturage, ...), qui a une grande influence sur les caractéristiques chimiques, sensorielles et organoleptiques du lait et donc du produit fini. L'aire géographique de production du fromage «Asiago», en particulier dans les zones de montagne ou de collines, n'est pas particulièrement adaptée à la production de céréales (maïs, blé, orge) ou de plantes oléagineuses (soja), puisqu'elle se caractérise principalement par des prairies permanentes/pâturages.

Les exploitations de la filière de production du fromage «Asiago» sont hautement spécialisées dans la production de lait par des animaux qui ont fait l'objet d'une sélection généalogique rigoureuse et qui ont besoin d'une ration alimentaire équilibrée, constituée non seulement de fourrages, mais également d'aliments et de concentrés pour garantir la qualité de la production ainsi que le bien-être des animaux eux-mêmes.

Il faut donc préciser que les rations alimentaires peuvent être complétées par des concentrés et des aliments complémentaires provenant de l'extérieur de la zone délimitée.

Ces aliments peuvent être très vite assimilés et représentent la part d'énergie et de protéines rapidement mobilisable pour les fonctions de rumination normales des bovins. Leur rôle étant limité à l'appui physiologique à ces fonctions, ils n'ont pratiquement aucune incidence sur les caractéristiques organoleptiques du lait.

Si le lait est destiné à la production de fromage «Asiago» portant l'indication «Prodotto della montagna» (produit de la montagne), l'alimentation à base de tout type d'ensilé est également interdite.

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

L'élevage des bovins ainsi que la production et l'affinage du fromage «Asiago» ont lieu dans l'aire géographique de production délimitée au point 4.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

Les meules entières de fromage Asiago peuvent être découpées en portions et préconditionnées en différents formats (quarts de meule, morceaux, tranches, etc.) avec la croûte. Il est permis de conditionner en portions le centre de la meule pour autant que son poids total ne dépasse pas 10 % du poids de la forme elle-même. Ces portions doivent en tout état de cause inclure la croûte de la face plate.

Dans le cas où les opérations de découpe comportent le grattage et/ou la suppression de la croûte, rendant ainsi invisible le marquage d'origine, le conditionnement en différents formats (dés, râpé, tranches, morceaux, y compris meule entière, etc.), doit avoir lieu d'une manière qui garantit la traçabilité du produit.

3.6. Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence

Toutes les meules de fromage AOP «Asiago» sont identifiées au moyen de plaquettes de caséine numérotées et marquées avec des moules marquants, détenus par le consortium de protection et remis pour utilisation à tous les ayants droit. Ils portent le logo suivant, propre à l'appellation.



Ce logo représente une meule de fromage entamée dont il manque une portion. La portion manquante, transformée en un «A» stylisé, s'inscrit partiellement dans la meule. La hauteur complète du logo apposé sur la meule de fromage est de 100 mm pour l'«Asiago» «fresco» et de 80 mm pour l'«Asiago» «stagionato». Le moule marquant porte également le code alphanumérique du producteur et le nom de l'appellation:

ASIAGO

Ce nom est répété plusieurs fois et a une hauteur de 25 mm pour l'«Asiago» «fresco» et de 20 mm pour l'«Asiago» «stagionato».

Toutes les marques d'identification de l'AOP «Asiago» (plaquette de caséine, marquage d'origine) doivent toujours être visibles sur la meule entière. En aucun cas le talon de la meule entière ne peut être recouvert de pellicules, de rubans ou de sérigraphies.

Les meules d'«Asiago» «stagionato» présentent en outre, imprimée sur le talon, une lettre de l'alphabet indiquant le mois de production.

Sans préjudice des exigences de traçabilité imposées par les dispositions en vigueur, les produits de forme non cylindrique doivent porter les marques d'identification suivantes: plaquette de caséine, code alphanumérique du producteur, logo propre à l'appellation, nom de l'appellation «ASIAGO» répété plusieurs fois sur au moins un côté du talon ou une face plate de la meule. À cette fin, le consortium remet pour utilisation aux producteurs ayants droit les instruments de marquage adéquats.

Les meules d'«Asiago» qui portent également l'indication complémentaire «Prodotto della montagna» se distinguent par l'insertion unique, dans les moules marquants mentionnés au premier paragraphe du présent point, des mots «Prodotto della montagna».

En outre, au terme de la période minimale d'affinage, les meules précitées sont encore identifiées par un marquage au feu apposé sur le talon et réalisé avec des instruments appartenant au consortium chargé de la protection et remis aux fromagers ayants droit. Il porte le sceau suivant:



Les indications suivantes peuvent figurer dans les indications commerciales et/ou sur l'étiquette:

Le fromage «Asiago» «fresco» peut également porter l'indication «pressato» (frais).

Le fromage «Asiago» «fresco» affiné pendant plus de 40 jours peut également porter l'indication «fresco riserva» (frais réserve).

Le fromage Asiago stagionato peut également porter l'indication «d'allevato» (affiné).

Le fromage «Asiago» «stagionato» affiné de plus de 4 mois et jusqu'à 10 mois peut également porter l'indication «mezzano» ou «stagionato mezzano» (affiné mi-vieux).

Le fromage «Asiago» «stagionato» affiné de plus de 10 mois et jusqu'à 15 mois peut également porter l'indication «vecchio» ou «stagionato vecchio» (affiné vieux).

Le fromage «Asiago» «stagionato» affiné de plus de 15 mois peut également porter l'indication «stravecchio» ou «stagionato stravecchio» (affiné extra-vieux).

Les étiquettes, sérigraphies, sceaux éventuels, etc. indiquant le nom d'entreprises doivent être conformes aux dispositions légales en vigueur en matière d'étiquetage et de présentation des produits alimentaires et, en tout état de cause, ils doivent toujours permettre la lisibilité complète des marques d'identification de l'AOP «Asiago» (marquage au moyen de moules marquants) et des plaquettes de caséine identifiant les meules de fromage «Asiago».

Sur la face plate de la meule, des pellicules couvrantes ou des sérigraphies indiquant le nom d'entreprises peuvent être apposées, à condition qu'elles soient conformes aux dispositions légales en vigueur en matière d'étiquetage et de présentation des produits alimentaires. Ces pellicules ou sérigraphies ne peuvent pas recouvrir la plaquette de caséine et doivent en tout état de cause toujours faire apparaître l'appellation «ASIAGO», à côté du logo européen identifiant les produits d'appellation d'origine protégée, afin de garantir une bonne information des consommateurs.

4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

Le fromage AOP «Asiago» (AOP) est produit à partir de lait provenant d'élevages bovins situés à l'intérieur de l'aire délimitée et dans des fromageries implantées à l'intérieur de la zone ci-dessous:

province de Vicence: tout le territoire;

province de Trente: tout le territoire;

province de Padoue: le territoire des communes de Carmignano di Brenta, S. Pietro in Gù, Grantorto, Gazzo, Piazzola sul Brenta, Villafranca Padovana, Campodoro, Mestrino, Veggiano, Cervarese S. Croce, Rovolon, Cittadella et Fontaniva;

province de Trévise: le territoire délimité comme suit; en prenant comme point de référence le village de Rossano Veneto, dans la province de Vicence, la limite suit la route Rossano – Castelfranco Veneto jusqu'au croisement avec la régionale 53 «Postumia». Elle longe cette route, traverse le boulevard périphérique sud de Trévise jusqu'à l'intersection avec l'autoroute d'Allemagne. La limite se poursuit au nord le long du tracé de cette autoroute jusqu'au fleuve Piave. Elle tourne ensuite à l'ouest le long de la rive du fleuve jusqu'à la frontière des provinces de Trévise et de Belluno. À partir de là, elle coïncide avec les limites de la province de Trévise jusqu'au point où elles rencontrent celles de la province de Vicence.

Les aires de production précitées, qui sont situées à une altitude non inférieure à 600 mètres, sont définies comme des territoires de montagne.

5. Lien avec l'aire géographique

De nombreux éléments liés à l'histoire et à la tradition ancrent dans le temps et le territoire le fromage «Asiago», qui trouve son origine sur le haut plateau d'Asiago, dans la province de Vicence, aux confins de la province de Trente. La production du fromage «Asiago» remonte à l'an 1000 et s'est poursuivie depuis lors jusqu'aux débuts des années 1900, également dans une zone limitrophe du haut plateau d'Asiago, dans un rayon d'environ 80 kilomètres.

Il s'agit d'une zone voisine de la zone historique où les éleveurs du haut plateau d'Asiago, contraints de fuir les manœuvres militaires de la Première Guerre mondiale (1914-1918), trouvèrent les conditions agronomiques, environnementales et climatiques propices à l'élevage des bovins et à la tradition fromagère.

L'aire de production du fromage «Asiago» couvre une région constituée des hauts plateaux d'Asiago, de Lavarone, de Vezzena et de Folgaria, qui forment la zone d'origine, des montagnes trentines, d'une zone intermédiaire de basse montagne constituée des collines du Mont Grappa, de Breganze, de Schio, de Valdagno et de Chiampo ainsi que d'une bande de plaines irriguées des provinces de Vicence, Padoue et Trévise.

L'aire de production offre des conditions climatiques et pédologiques homogènes pour ce qui est de la pluviosité et de la température. Du point de vue pédologique, les terrains sont essentiellement calcaires. La culture fourragère permanente est répandue dans toutes les zones d'altitude; elle se caractérise par des essences graminées et des légumineuses naturelles ainsi que par la culture de céréales (froment, orge, maïs). Dans la zone montagneuse, la superficie agricole non boisée est entièrement destinée au pâturage et au pâturage fauché et pâturé.

Les races bovines les plus présentes dans les élevages de l'aire sont la Frisonne italienne, suivie de la Brune alpine, de la Rendena et de la Pie rouge.

Le facteur humain joue un rôle particulièrement important. La transmission de l'art fromager ancestral de la région et des techniques de transformation du lait en fromage ont permis de conserver inchangée la méthode de production caractéristique, qui suit fidèlement des procédés immuables.

Référence à la publication du cahier des charges

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)

Le texte consolidé du cahier des charges de production peut être consulté sur le site internet suivant: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

Il est également consultable

en accédant directement à la page d'accueil du site du ministère des politiques agricoles alimentaires et forestières (www.politicheagricole.it) et en cliquant sur «Prodotti DOP IGP» (Produits AOP IGP) (en haut, à droite de l'écran), puis sur «Prodotti DOP IGP STG» (Produits AOP IGP STG) (sur le côté, à gauche de l'écran) et enfin sur «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE» (Cahiers des charges soumis à l'examen de l'Union européenne).

ISSN 1977-0936 (édition électronique)
ISSN 1725-2431 (édition papier)



Office des publications de l'Union européenne
2985 Luxembourg
LUXEMBOURG

FR