

Službeni list

Europske unije

C 178



Hrvatsko izdanje

Informacije i objave

Godište 63.

28. svibnja 2020.

Sadržaj

II. *Informacije*

INFORMACIJE INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

Europska komisija

2020/C 178/01 Neprotivljenje prijavljenoj koncentraciji (Predmet M.9793 – Permira/Sneakers Maker) ⁽¹⁾ 1

IV. *Obavijesti*

OBAVIJESTI INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

Europska komisija

2020/C 178/02 Tečajna lista eura — 27. svibnja 2020. 2

OBAVIJESTI DRŽAVA ČLANICA

2020/C 178/03 Ažurirani referentni iznosi za prelazak vanjskih granica iz članka 6. stavka 4. Uredbe (EU) 2016/399
Europskog parlamenta i Vijeća o Zakoniku Unije o pravilima kojima se uređuje kretanje osoba preko
granica (Zakonik o schengenskim granicama) 3

V. *Objave*

ADMINISTRATIVNI POSTUPCI

Europska komisija

2020/C 178/04 Poziv na akreditaciju – EAC/A02/2020 Akreditacija Erasmus u području obrazovanja odraslih,
strukovnog obrazovanja i osposobljavanja te školskog obrazovanja 5

⁽¹⁾ Tekst značajan za EGP.

DRUGI

Europska komisija

2020/C 178/05	Obavijest o zahtjevu koji se odnosi na primjenjivost članka 34. Direktive 2014/25/EU Produljenje razdoblja za donošenje provedbenih akata.....	7
2020/C 178/06	Objava zahtjeva za odobrenje izmjene specifikacije proizvoda koja nije manja u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode.....	8

II

(Informacije)

INFORMACIJE INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

EUROPSKA KOMISIJA

**Neprotivljenje prijavljenoj koncentraciji
(Predmet M.9793 – Permira/Sneakers Maker)****(Tekst značajan za EGP)**

(2020/C 178/01)

Dana 18. svibnja 2020. Komisija je donijela odluku da se ne protivi prethodno spomenutoj prijavljenoj koncentraciji te je ocijenila da je ona sukladna s unutarnjim tržištem. Odluka se temelji na članku 6. stavku 1. točki (b) Uredbe Vijeća (EZ) br. 139/2004 ⁽¹⁾. Puni tekst odluke dostupan je samo na engleskom jeziku, a objavit će se nakon što se iz njega uklone sve moguće poslovne tajne. Odluka će biti dostupna:

- na internetskoj stranici Komisije posvećenoj tržišnom natjecanju, u odjeljku za koncentracije (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Odluke o spajanju mogu se pretraživati na različite načine, među ostalim po trgovačkom društvu, broju predmeta, datumu i sektoru,
- u elektroničkom obliku na internetskoj stranici EUR-Lexa (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=hr>) pod brojem dokumenta 32020M9793. EUR-Lex omogućuje mrežni pristup europskom zakonodavstvu.

⁽¹⁾ SL L 24, 29.1.2004., str. 1.

IV

(Obavijesti)

OBAVIJESTI INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

EUROPSKA KOMISIJA

Tečajna lista eura ⁽¹⁾

27. svibnja 2020.

(2020/C 178/02)

1 euro =

Valuta	Tečaj	Valuta	Tečaj		
USD	američki dolar	1,0991	CAD	kanadski dolar	1,5126
JPY	japanski jen	118,58	HKD	hongkonški dolar	8,5204
DKK	danska kruna	7,4583	NZD	novozelandski dolar	1,7719
GBP	funta sterlinga	0,89595	SGD	singapurski dolar	1,5588
SEK	švedska kruna	10,5608	KRW	južnokorejski von	1 359,04
CHF	švicarski franak	1,0675	ZAR	južnoafrički rand	19,1477
ISK	islandska kruna	151,20	CNY	kineski renminbi-juan	7,8682
NOK	norveška kruna	10,8283	HRK	hrvatska kuna	7,5893
BGN	bugarski lev	1,9558	IDR	indonezijska rupija	16 167,76
CZK	češka kruna	27,051	MYR	malezijski ringit	4,7783
HUF	mađarska forinta	348,70	PHP	filipinski pezo	55,668
PLN	poljski zlot	4,4372	RUB	ruski rubalj	78,1096
RON	rumunjski novi leu	4,8433	THB	tajlandski baht	35,056
TRY	turska lira	7,4542	BRL	brazilski real	5,8679
AUD	australski dolar	1,6565	MXN	meksički pezo	24,5396
			INR	indijska rupija	83,2450

⁽¹⁾ Izvor: referentna tečajna lista koju objavljuje ESB.

OBAVIJESTI DRŽAVA ČLANICA

Ažurirani referentni iznosi za prelazak vanjskih granica iz članka 6. stavka 4. Uredbe (EU) 2016/399 Europskog parlamenta i Vijeća o Zakoniku Unije o pravilima kojima se uređuje kretanje osoba preko granica (Zakonik o schengenskim granicama) ⁽¹⁾

(2020/C 178/03)

Objava referentnih iznosa za prelazak vanjskih granica iz članka 6. stavka 4. Uredbe (EU) 2016/399 Europskog parlamenta i Vijeća od 9. ožujka 2016. o Zakoniku Unije o pravilima kojima se uređuje kretanje osoba preko granica (Zakonik o schengenskim granicama) ⁽²⁾ temelji se na podacima koje su države članice dostavile Komisiji u skladu s člankom 39. Zakonika o schengenskim granicama.

Osim objave u Službenom listu, podaci koji se redovito ažuriraju dostupni su na internetskim stranicama Glavne uprave za migracije i unutarnje poslove.

ESTONIJA

Zamjena podataka objavljenih u SL C 153, 2.5.2018., str. 8.

U skladu s estonskim pravom stranci koji dolaze u Estoniju bez pozivnog pisma na zahtjev službenika graničnog nadzora pri ulasku u zemlju dostavljaju dokaz o dostatnim novčanim sredstvima za pokrivanje troškova boravka u Estoniji i odlaska iz Estonije. Dostatnim novčanim sredstvima za svaki dopušteni dan smatra se iznos minimalne mjesečne plaće koji se odredila Vlada Estonije uvećan 0,2 puta, tj. 116,80 EUR.

U protivnom, osoba koja poziva stranca preuzima odgovornost za troškove njegova boravka u Estoniji i odlaska iz Estonije.

ŠPANJOLSKA

Zamjena podataka objavljenih u SL C 140, 16.4.2019., str. 7.

Odlukom Ministarstva predsjedništva (PRE/1282/2007) od 10. svibnja o financijskim sredstvima koje stranci moraju imati za ulazak u Španjolsku utvrđen je iznos za koji stranci moraju dokazati da ga imaju na raspolaganju kako bi mogli ući u zemlju.

- a) Od 1. siječnja 2019. strani državljani na koje se ne primjenjuje pravo EU-a moraju za troškove boravka u Španjolskoj dnevno imati na raspolaganju iznos jednak 10 % nacionalne minimalne bruto plaće, kako je utvrđena Kraljevskom uredbom 1462/2018 od 21. prosinca 2018. o utvrđivanju nacionalne minimalne plaće za 2019. u iznosu od 95 EUR po osobi po danu (ili jednaki iznos u stranoj valuti). Taj bi iznos trebalo pomnožiti s brojem dana planiranog boravka u Španjolskoj te brojem uzdržavanih osoba koje putuju s dotičnom osobom. Iznos svakako mora predstavljati 90 % nacionalne minimalne bruto plaće (855 EUR ili jednaki iznos u stranoj valuti) po osobi, neovisno o planiranom trajanju boravka.
- b) Za povratak u matičnu zemlju ili odlazak u treće zemlje strani državljani će možda morati predočiti vlastitu, neprenosivu kartu ili karte s naznačenim datumom za planirano prijevozno sredstvo.

Stranci moraju dokazati da imaju navedena sredstva za uzdržavanje njihovim predočivanjem ako je riječ o gotovini ili pružanjem na uvid ovjerenih čekova, putničkih čekova, potvrda ili kreditnih kartica kojima se moraju priložiti nedavni bankovni izvadci (dopisi iz banke ili elektronički bankovni izvadci ne prihvaćaju se) ili drugim dokazima iz kojih se jasno vidjeti iznos sredstava raspoloživih na kartici ili bankovnom računu.

NIZOZEMSKA

Iznos koji službenici graničnog nadzora uzimaju kao osnovu pri provjeri sredstava za uzdržavanje trenutno je 55 EUR po osobi po danu.

Taj se kriterij primjenjuje na fleksibilan način jer se potrebni iznos sredstava za uzdržavanje određuje na osnovi planiranog trajanja boravka, razloga posjeta i osobnih okolnosti dotične osobe.

⁽¹⁾ Vidjeti popis ranijih objava na kraju ažuriranog popisa.

⁽²⁾ SL L 77, 23.3.2016, str. 1.

Popis prethodnih objava

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

V

(Objave)

ADMINISTRATIVNI POSTUPCI

EUROPSKA KOMISIJA

POZIV NA AKREDITACIJU – EAC/A02/2020

Akreditacija Erasmus u području obrazovanja odraslih, strukovnog obrazovanja i osposobljavanja te školskog obrazovanja

(2020/C 178/04)

Rezervna klauzula

Europski zakonodavci još uvijek nisu donijeli Program EU-a za obrazovanje, osposobljavanje, mlade i sport za 2021.–2027. koji je Europska komisija predložila 30. svibnja 2018. (dalje u tekstu „Program”). Unatoč tomu ovaj je poziv na akreditaciju objavljen kako bi se potencijalnim korisnicima olakšalo podnošenje zahtjeva za bespovratna sredstva Unije čim europski zakonodavci donesu pravnu osnovu.

Ovaj poziv na akreditaciju nije pravno obvezujući za Europsku komisiju. U slučaju da europski zakonodavci znatno izmjene pravnu osnovu, ovaj se poziv može izmijeniti ili poništiti ili se mogu objaviti drugi pozivi za akreditaciju s različitim sadržajem te odgovarajućim rokovima za prijavu.

Općenito, svako djelovanje na temelju ovog poziva ovisi o sljedećim uvjetima na koje Komisija nema utjecaja:

- donošenje konačnog teksta pravne osnove Programa u Europskom parlamentu i Vijeću Europske unije,
- donošenje godišnjeg programa rada za 2021. i za sljedeće godine te općih smjernica za provedbu, kriterija i postupaka odabira nakon što odbor uputi Program, i
- donošenje proračuna za 2021. i sljedećih proračuna Europske unije koje donosi proračunsko tijelo.

Predloženi Program EU-a za obrazovanje, osposobljavanje, mlade i sport za 2021.–2027. temelji se na člancima 165. i 166. Ugovora o funkcioniranju Europske unije te na načelu supsidijarnosti.

1. Uvod i ciljevi

Akreditacije Erasmus su alat za organizacije za obrazovanje i osposobljavanje koje se žele uključiti u prekograničnu razmjenu i suradnju.

Organizacije s akreditacijom Erasmus imat će pojednostavnjen pristup mogućnostima financiranja u okviru ključne mjere 1 budućeg programa (2021.–2027.). Uvjeti pristupa financiranju za akreditirane organizacije bit će definirani u godišnjim pozivima na podnošenje prijedloga koje objavljuje Europska komisija.

Dodjelom akreditacije Erasmus potvrđuje se da je podnositelj zahtjeva izradio plan za provedbu visokokvalitetnih aktivnosti mobilnosti kojima bi poboljšao svoju ponudu obrazovanja i osposobljavanja. Taj je plan ključni dio zahtjeva za akreditaciju programa Erasmus, a naziva se Plan Erasmus.

Posebni ciljevi po području navedeni su u Pravilima za podnošenje zahtjeva.

2. Prihvatljivost

Zahtjev mogu podnijeti samo subjekti koji imaju pravnu osobnost u smislu Uredbe (EU) br. 1288/2013 Europskog parlamenta i Vijeća od 11. prosinca 2013. o uspostavi programa „Erasmus+”: programa Unije za obrazovanje, osposobljavanje, mlade i sport i stavljanju izvan snage odluka br. 1719/2006/EZ, 1720/2006/EZ i 1298/2008/EZ.

Podnositelji zahtjeva s poslovnim nastanom u jednoj od sljedećih zemalja prihvatljivi su za podnošenje zahtjeva za akreditaciju Erasmus:

- države članice Europske unije,
- treće zemlje pridružene Programu pod uvjetima utvrđenima u pravnoj osnovi ⁽¹⁾.

Kako bi podnositelj zahtjeva mogao zatražiti akreditaciju u svakom od tri područja obuhvaćena ovim pozivom, nacionalna tijela u njegovoj zemlji moraju ga priznavati kao vrstu organizacije prihvatljivu za akreditaciju, kako je opisano u Pravilima za podnošenje zahtjeva.

Nije potrebno prethodno iskustvo u programu Erasmus+ (2014.–2020.).

3. Rok za podnošenje zahtjeva i okvirni datum objave rezultata odabira

Rok za podnošenje zahtjeva za akreditaciju Erasmus je 29. listopada 2020. Okvirni datum objave rezultata odabira je 16. veljače 2021.

4. Postupak odabira

Za ovaj poziv iznimno će se uvesti dva zasebna postupka podnošenja zahtjeva.

1. Standardni postupak: otvoren svim prihvatljivim podnositeljima zahtjeva. Zahtjevi u okviru standardnog postupka ocjenjuju se na temelju kriterija za isključenje, odabir i dodjelu.
2. Pojednostavnjeni postupak: otvoren organizacijama koje imaju valjanu Povelju Erasmus+ za mobilnost u strukovnom obrazovanju i osposobljavanju. Zahtjevi u okviru pojednostavnjenog postupka ocjenjuju se na temelju kriterija za isključenje i odabir.

Nacionalna agencija zadužena za odabir imenuje odbor za vrednovanje koji će nadzirati cijeli postupak odabira. Na temelju ocjene stručnjaka odbor za vrednovanje sastavlja popis zahtjeva koji se predlažu za odabir.

5. Podrobnije informacije

Komisijin Prijedlog uredbe o uspostavi programa Unije za obrazovanje, osposobljavanje, mlade i sport za razdoblje 2021.–2027. nalazi se na sljedećoj internetskoj stranici:

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

Detaljni uvjeti, pravila i postupci povezani s pozivom na akreditaciju navedeni su u Pravilima za podnošenje zahtjeva na sljedećoj internetskoj adresi:

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

Pravila za podnošenje zahtjeva čine sastavni dio ovog poziva na akreditaciju, a u njima navedeni uvjeti sudjelovanja u cijelosti se primjenjuju na ovaj poziv.

⁽¹⁾ Očekuje se donošenje pravne osnove. U programu Erasmus+ 2014.–2020. na tom su popisu: Island, Norveška, Lihtenštajn, Turska, Sjeverna Makedonija i Srbija.

DRUGI

EUROPSKA KOMISIJA

Obavijest o zahtjevu koji se odnosi na primjenjivost članka 34. Direktive 2014/25/EU**Produljenje razdoblja za donošenje provedbenih akata**

(2020/C 178/05)

Komisija je 19. prosinca 2019. primila zahtjev u skladu s člankom 35. Direktive 2014/25/EU Europskog parlamenta i Vijeća ⁽¹⁾.

Zahtjev je podnijela Kraljevina Danska, a odnosi se na usluge dostave paketa poslovnih subjekata potrošačima u Danskoj. Odgovarajuća obavijest objavljena je na stranici 55. *Službenog lista* C 64 od 27. veljače 2020. Prvotni rok bio je 11. svibnja 2020.

U skladu s točkom 1. četvrtim odlomkom Priloga IV. Direktivi 2014/25/EU Komisija može produljiti rok uz suglasnost onih koji su podnijeli zahtjev za predmetno izuzeće. S obzirom na aktualni kontekst i posljedice pandemije bolesti COVID-19 te uz suglasnost Kraljevine Danske, rok koji Komisija ima za odlučivanje o predmetnom zahtjevu produljuje se za 12 radnih dana.

Krajnji rok stoga istječe 29. svibnja 2020.

⁽¹⁾ Direktiva 2014/25/EU Europskog parlamenta i Vijeća od 26. veljače 2014. o nabavi subjekata koji djeluju u sektoru vodnog gospodarstva, energetskom i prometnom sektoru te sektoru poštanskih usluga i stavljanju izvan snage Direktive 2004/17/EZ (SL L 94, 28.3.2014., str. 243.).

Objava zahtjeva za odobrenje izmjene specifikacije proizvoda koja nije manja u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

(2020/C 178/06)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev za izmjenu u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća ⁽¹⁾ u roku od tri mjeseca od datuma objave.

ZAHTJEV ZA ODOBRENJE IZMJENE KOJA NIJE MANJA U SPECIFIKACIJI PROIZVODA ZAŠTIĆENE OZNAKE IZVORNOSTI/
ZAŠTIĆENE OZNAKE ZEMLJOPISNOG PODRIJETLA

Zahtjev za odobrenje izmjene u skladu s člankom 53. stavkom 2. prvim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012

„ASIAGO”

EU br.: PDO-IT-0001-AM02 – 30.7.2019.

ZOI (X) ZOZP ()

1. Skupina koja podnosi zahtjev i legitimni interes

Conorzio Tutela Formaggio Asiago [Udruženje za zaštitu sira Asiago], čije se registrirano sjedište nalazi na adresi:
via Giuseppe Zampieri
15 – 36100 Vicenza
ITALIJA
Telefon: + 39 0444321758
Telefaks: + 39 0444326212
info@formaggioasiago.it,
tutelasiago@legalmail.it

Conorzio Tutela Formaggio Asiago čine proizvođači sira „Asiago”, a ovlašten je podnijeti zahtjev za izmjenu u skladu s člankom 13. stavkom 1. Odluke br. 12511 talijanskog Ministarstva poljoprivredne, prehrambene i šumarske politike od 14. listopada 2013.

2. Država članica ili treća zemlja

Italija

3. Rubrika specifikacije proizvoda na koju se primjenjuje izmjena

- Naziv proizvoda
- Opis proizvoda
- Zemljopisno područje
- Dokaz o podrijetlu
- Metoda proizvodnje

⁽¹⁾ SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

- Povezanost
- Označivanje
- Ostalo: kontrolno tijelo

4. Vrsta izmjene

- Izmjena specifikacije proizvoda registriranog ZOI-ja ili ZOZP-a koja se ne može smatrati manjom izmjenom u skladu s člankom 53. stavkom 2. trećim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012
- Izmjena specifikacije proizvoda registriranog ZOI-ja ili ZOZP-a za koji nije objavljen jedinstveni dokument (ili istovrijedan dokument), koja se ne može smatrati manjom izmjenom u skladu s člankom 53. stavkom 2. trećim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012

5. Izmjene

Potrebno je napomenuti da je struktura specifikacije proizvoda prilagođena redoslijedu koji je utvrđen u članku 7. Uredbe (EU) br. 1151/2012.

Predložena struktura stoga je sljedeća: članak 1. – Naziv, članak 2. – Opis proizvoda, članak 3. – Definirano zemljopisno područje, članak 4. – Podrijetlo proizvoda, članak 5. – Metoda proizvodnje proizvoda, članak 6. – Povezanost proizvoda i područja proizvodnje, članak 7. – Kontrolno tijelo, članak 8. – Označivanje.

Opis proizvoda

— Izmjena se odnosi na članak 1. specifikacije proizvoda, točku 4.2. objavljenog sažetka, koja je sada točka 3.2. jedinstvenog dokumenta, i odnosi se na način na koji dvije različite vrste sira „Asiago” treba imenovati.

Postojeći tekst:

„Zaštićena oznaka izvornosti ‚Asiago’ upotrebljava se za sir polukuhanog tijesta koji se proizvodi isključivo od kravljeg mlijeka, dobiva se u skladu s ovom specifikacijom proizvoda i dijeli se na dvije različite vrste sira, ‚Asiago pressato’ [‚Prešani Asiago’] i ‚Asiago d’allevo’ [‚Dozreli Asiago’], čija su svojstva navedena u nastavku.”

zamjenjuje se sljedećim:

„Zaštićena oznaka izvornosti (ZOI) ‚Asiago’ upotrebljava se za sir polukuhanog tijesta koji se proizvodi isključivo od kravljeg mlijeka, dobiva se u skladu s ovom specifikacijom proizvoda i dijeli se na dvije različite vrste sira, ‚Asiago Fresco’ [‚Svježi Asiago’] (poznat i kao ‚Asiago pressato’ [‚Prešani Asiago’]) i ‚Asiago Stagionato’ [‚Zreli Asiago’] (poznat i kao ‚Asiago d’allevo’ [‚Dozreli Asiago’]), čija su svojstva navedena u nastavku.”

Ovom se izmjenom želi postići da potrošači lakše uvide razliku u zrenju između dviju vrsta sira „Asiago” tako što se dodaju izrazi „Asiago Fresco” i „Asiago Stagionato”. Međutim, izrazi „pressato” [„prešani”] i „d’allevo” [„dozreli”] i dalje su dopušteni. Nadalje, navođenje pokrate „D.O.P.” ili „Dop” na talijanskom jeziku u specifikaciji proizvoda zamijenjeno je pokratom „DOP”, koja je time i standardizirana.

— Sljedeće se izmjene odnose na članak 8. važeće specifikacije proizvoda, točku 4.2. objavljenog sažetka, koja je sada točka 3.2. jedinstvenog dokumenta „Svojstva gotovog proizvoda”, koji je u predloženoj specifikaciji proizvoda premješten u članak 2., preimenovan u „Opis proizvoda”.

Postojeći tekst:

„Specifična tehnička svojstva za sir ‚Asiago pressato’ koji je dozrijevaio dvadeset dana.”

„Specifična tehnička svojstva za sir ‚Asiago d’allevo’ koji je dozrijevaio šezdeset dana.”

zamjenjuje se sljedećim:

„Specifična tehnička svojstva za sir ‚Asiago Fresco’ nakon minimalnog razdoblja zrenja.”

„Specifična tehnička svojstva za sir ‚Asiago Stagionato’ nakon minimalnog razdoblja zrenja.”

Izmjenom se pojašnjava da se specifična tehnička svojstva odnose na proizvod nakon završetka minimalnog razdoblja zrenja. Njome se želi omogućiti jasnija faza kontrole.

Izbrisane su mikrobiološke i higijenske specifikacije za „Asiago Fresco” i „Asiago Stagionato”.

Zakonodavstvom EU-a već su predviđene obvezne mikrobiološke i higijenske analize u siranama. Stoga u specifikaciji proizvoda nije potrebno navoditi mikrobiološke i higijenske parametre, čije su razine ionako uređene važećim zakonodavstvom.

U vizualnim/organoleptičkim specifikacijama za „Asiago Stagionato“:

postojeći tekst:

„blagi okus (mezzano [poluzreli])/aromatičan okus (vecchio [zreli])”

zamjenjuje se sljedećim:

„blag i pomalo slan okus – aromatičan okus (vecchio' [zreli])”.

Izmjenom se želi bolje definirati okus sira „Asiago Stagionato” nakon završetka minimalnog razdoblja zrenja i sira „Asiago” koji je dozrijevaao više od 10 mjeseci („vecchio”). Tom će se izmjenom omogućiti djelotvornija provjera organoleptičkih svojstava.

Nakon opisa specifičnih tehničkih svojstava za obje vrste sira „Asiago” dodana je sljedeća rečenica:

„Kako bi se ograničio otpad nastao proizvodnjom i ovisno o usklađenosti s prethodno navedenim vizualnim/organoleptičkim i kemijskim specifikacijama i zahtjevima u pogledu težine, proizvodnja obiju vrsta sira ‚Asiago’, ‚Asiago Fresco’ i ‚Asiago Stagionato’, u obliku koji nije valjkast dopuštena je za proizvode koji su namijenjeni isključivo pretpakiranju (rezanje, sjeckanje, ribanje) ili preradi u mješovite proizvode, pripremljene ili prerađene.”

Uvrštavanjem te metode proizvodnje nastoji se ograničiti otpad nastao proizvodnjom sira „Asiago” tijekom različitih postupaka (ploške, mješoviti proizvodi itd.) koji se upravo zbog tog otpada smatraju neekonomičnima. Tom se odlukom omogućava proizvodnja sira u oblicima (ploške, kocke itd.) koje potrošači sve više konzumiraju i pružaju se nove mogućnosti za uživanje u siru Asiago u skladu s potrošačkim trendovima, i to bez mijenjanja organoleptičkih svojstava proizvoda.

Pojednostavnjen je odlomak o površinskoj obradi sira.

Postojeći tekst:

„Nakon što prođe minimalno razdoblje zrenja proizvoda, površina sireva „Asiago” može se obrađivati tvarima koje su dopuštene važećim propisima. Površina sireva (kora) nije jestiva.”

zamjenjuje se sljedećim:

„Površina sireva može se obrađivati tvarima koje su dopuštene važećim zakonodavstvom.”

Zakonodavstvom kojim se taj sektor uređuje utvrđeno je koje su tvari dopuštene za površinsku obradu. Smatra se da je dovoljno poštovati važeće zakonodavstvo o obradi kore. Osim toga, kad je riječ o nejestivosti kore, sirane i dalje moraju ispunjavati važeća pravila i stoga moraju navesti tvari koje su upotrijebile zbog kojih bi kora mogla biti nejestiva.

Postojeći tekst:

„Površinskom obradom sireva ne smije se ni u kojem slučaju smanjiti čitljivost kazeinske naljepnice kojom se identificira sir ni logotipa oznake.”

zamjenjuje se sljedećim:

„Površinskom obradom sireva ne smije se ni u kojem slučaju smanjiti čitljivost kazeinske naljepnice kojom se identificira sir, logotipa oznake ni oznake izvornosti ‚ASIAGO’ utisnute u obod koluta sira.”

Tom je izmjenom upotpunjen popis identifikacijskih oznaka kojima se obilježava sir „Asiago”, uključujući oznaku izvornosti na obodu koluta/rubu sireva.

Zemljopisno područje

— Sljedeća se izmjena odnosi na članak 2. važeće specifikacije proizvoda, točku 4.3. objavljenog sažetka, točku 4. jedinstvenog dokumenta.

Tekst članka 2. „Zemljopisno područje” važeće specifikacije proizvoda premješten je u članak 3. predložene specifikacije proizvoda, koji je preimenovan u „Definirano zemljopisno područje”.

Ta je izmjena izvršena radi praćenja strukture specifikacije proizvoda koja je utvrđena u Uredbi (EU) br. 1151/2012.

Dodane su općine Cittadella i Fontaniva.

Općine Cittadella i Fontaniva, koje se nalaze sjeverno od Padove, uvrštene su u definirano zemljopisno područje kao područja na kojima se tijekom povijesti proizvodilo mlijeko za preradu u sir koji je kasnije prepoznat kao ZOI. Na tim područjima danas postoje poljoprivredna gospodarstva koja su povezana sa siranama koje proizvode ZOI „Asiago”, sli njihovo se mlijeko ne može upotrijebiti za proizvodnju tog ZOI-ja. Tom se izmjenom želi preciznije prikazati povijesno područje proizvodnje ZOI-ja.

Dokaz o podrijetlu

— Izmjena se odnosi na članak 4. „Podrijetlo proizvoda” specifikacije proizvoda, kojem je dodana sljedeća rečenica:

„Sve fizičke i pravne osobe upisane u relevantne registre podliježu nadzoru kontrolnog tijela, u skladu s odredbama specifikacije proizvoda i odgovarajućim planom nadzora.”

Tom se izmjenom dopunjuje tekst tako što se pojašnjava da svi gospodarski subjekti uvršteni u sustav nadzora ZOI-ja podliježu nadzoru kontrolnog tijela.

Metoda proizvodnje

Izmjena se odnosi na članak 3. „Hrana za životinje”, koji je premješten u prvi dio članka 5. predložene specifikacije proizvoda, koji je preimenovan u „Metode proizvodnje proizvoda”, i na točku 3.3. jedinstvenog dokumenta.

— Tom je izmjenom pamuk dodan na popis zabranjene hrane za životinje.

Pamuk je uvršten u zabranjenu hranu za životinje nakon temeljitog istraživanja provedenog u suradnji s Odsjekom za prehranu životinja Sveučilišta u Padovi. Tom se izmjenom želi poboljšati sir „Asiago” tako što se jača uzročno-posljedična veza između mjesta podrijetla i svojstava proizvoda, zbog čega se neautohtone vrste biljaka kao što je pamuk uklanjaju.

— Nadalje, sljedeće se rečenice dodaju nakon popisa zabranjene hrane za životinje:

„Najmanje 50 % obroka suhe hrane za životinje mora biti proizvedeno unutar zemljopisnog područja.

Krma mora činiti najmanje 50 % obroka suhe hrane za životinje.”

Zahtjev da najmanje 50 % obroka suhe hrane za životinje mora biti proizvedeno unutar zemljopisnog područja može se ispuniti upotrebom trave, sijena i različitih vlasnjača s određenog područja te oni čine udio obroka hrane za životinje koji se sastoji od probavljivih vlakana i koji se općenito definira kao „krmivo” (trava, sijeno, ispaša itd.); to znatno utječe na kemijska, senzorna i organoleptička svojstva mlijeka, a time i na gotov proizvod. Na zemljopisnom području na kojem se proizvodi sir „Asiago” prevladavaju trajni travnjaci i pašnjaci, posebno na višim ili brdovitim dijelovima, i stoga nije pretjerano pogodno za uzgoj žitarica (kukuruz, pšenica, ječam) ili uljarica (soja).

Poduzeća koja proizvode sir „Asiago” visoko su specijalizirana za proizvodnju mlijeka dobivenog od životinja visokog pedigrea kojima je potrebna nutritivno uravnotežena prehrana koja se ne sastoji samo od krme, već i od hrane za životinje i koncentrata kako bi se osigurala kvalitetna proizvodnja i dobrobit mliječnih krava.

Zbog toga je potrebno upotrebljavati koncentrate i hranu za životinje koji potječu izvan razgraničenog područja kako bi se dopunili obroci ishrane.

Zahvaljujući takvoj hrani za životinje omogućava se brzi unos hranjivih tvari, čime se osiguravaju energija i proteini koji su mliječnim kravama potrebni za normalnu funkciju buraga. Budući da je njihova uloga u podupiranju tih funkcija isključivo fiziološka, nemaju gotovo nikakav utjecaj na organoleptička svojstva mlijeka.

Obrok s najmanje 50 % suhe tvari koja potječe od krme povoljno djeluje na dobrobit životinja i može utjecati na dobivanje kvalitetnijeg mlijeka za proizvodnju sira. Zbog upotrebe krme s područja na kojem se proizvodi sir „Asiago”, koje je posebno bogato biljkama zahvaljujući njegovoj bioraznolikosti, mlijeko ima prepoznatljive okuse kojima se odlikuje gotovi proizvod.

Ta je izmjena potrebna radi prilagođavanja specifikacije i jedinstvenog dokumenta odredbama Uredbe (EU) br. 1151/2012.

— Sljedeće se izmjene odnose na članak 5. važeće specifikacije proizvoda.

Postojeći tekst:

„Sir ‚Asiago‘, bez obzira na to je li riječ o vrsti ‚pressato‘ ili ‚d’allevo‘, proizvodi se od mlijeka koje ispunjava zdravstvene odredbe koje su na snazi. Međutim, ‚Asiago d’allevo‘ može se proizvesti na planinskim pašnjacima tijekom razdoblja migracije od mlijeka koje nije u skladu s važećim zdravstvenim odredbama. Mlijeko se mora čuvati na temperaturi od 4 do 11 Celzijevih stupnjeva i mora se preraditi u roku od najviše 60 sati od prve mužnje ili, ako se provodi, druge mužnje. Ako se sir ‚Asiago‘ proizvodi od sirovog mlijeka, to se mlijeko mora preraditi unutar 36–48 sati od unosa u siranu, u skladu s važećim odredbama.”

zamjenjuje se sljedećim:

„Sir ‚Asiago‘, bez obzira na to je li riječ o vrsti ‚Fresco‘ ili ‚Stagionato‘, proizvodi se od mlijeka koje ispunjava zdravstvene odredbe koje su na snazi. Mlijeko se mora čuvati u sirani na temperaturi od 4 do 11 Celzijevih stupnjeva. Mlijeko namijenjeno proizvodnji sira ‚Asiago‘ ‚prodotto della montagna‘ [planinski proizvod] može se čuvati na temperaturama koje su rezultat prirodnih uvjeta okoline.

Mlijeko se mora prikupiti unutar 36 sati od prve mužnje.

Kako bi se proizveo sir ‚Asiago‘ s dodatnom oznakom ‚prodotto della montagna‘, mlijeko se mora prikupiti unutar 48 sati od prve mužnje.

Mlijeko se mora poslati na preradu unutar 48 sati otkada je doneseno u siranu.”

U skladu s promjenama regulatornog okvira upotreba „mlijeka koje nije u skladu s važećim zdravstvenim odredbama” više nije dopuštena. U toj je izmjeni ujedno navedeno da se temperature čuvanja mlijeka odnose na sirane, dok se mlijeko namijenjeno proizvodnji sira „Asiago” „prodotto della montagna” može čuvati na temperaturama koje su rezultat prirodnih uvjeta okoline, a prikladne su za čuvanje. Vremena prikupljanja mlijeka koja su navedena odnose se na prvu mužnju i time se u praksi omogućava prikupljanje mlijeka iz više mužnji; naveden je i maksimalan broj sati unutar kojih se mlijeko mora poslati na preradu nakon unošenja u siranu, i to za sve vrste sira „Asiago”.

Postojeći tekst:

„Sir ‚Asiago pressato‘ može se proizvesti od mlijeka iz jedne mužnje ili dviju mužnji, sirovog ili pasteuriziranog na 72 Celzijeva stupnja u trajanju od 15 sekundi, u skladu s važećim zakonodavstvom.”

zamjenjuje se sljedećim:

„Sir ‚Asiago Fresco‘ proizvodi se od mlijeka iz jedne mužnje ili više uzastopnih mužnji, koje je sirovo, toplinski obrađeno ili pasteurizirano u skladu s važećim zakonodavstvom.”

Ovom se izmjenom uzimaju u obzir trendovi u sustavima mužnje (robotizirana mužnja itd.) kojima se omogućavaju bolji uvjeti za dobrobit životinja bez utjecaja na kvalitetu mlijeka dobivenog tijekom nekoliko mužnji.

Osim toga, mogućnost toplinske obrade mlijeka uvedena je i za „Asiago Fresco”. Mlijeko koje se toplinski obrađuje izlaže se nižim temperaturama od mlijeka koje se pasteurizira i zadržava više organoleptičkih svojstava povezanih s područjem proizvodnje.

Sljedećom izmjenom uvodi se mogućnost upotrebe mlijeka iz nekoliko uzastopnih mužnji i za „Asiago Stagionato”, baš kao što je uvedeno i za „Asiago Fresco”.

Postojeći tekst:

„Sir ‚Asiago d’allevo‘ može se proizvesti od mlijeka iz dviju mužnji koje je djelomično obrano obiranjem površine mlijeka ili od mlijeka iz dviju mužnji od kojeg je mlijeko iz samo jedne od tih mužnji djelomično obrano obiranjem površine, ili od mlijeka iz samo jedne mužnje koje je djelomično obrano obiranjem površine. Upotrijebljeno mlijeko može biti sirovo ili toplinski obrađeno na 57/68 Celzijevih stupnjeva u trajanju od 15 sekundi s pozitivnim parametrom analize fosfataze. Nije dopuštena nijedna druga obrada mlijeka osim one koja je izričito predviđena ovom specifikacijom proizvoda.”

zamjenjuje se sljedećim:

„Sir ‚Asiago Stagionato‘ proizvodi se od mlijeka iz nekoliko uzastopnih mužnji koje je djelomično obrano obiranjem površine mlijeka ili od mlijeka iz nekoliko uzastopnih mužnji od kojeg je mlijeko iz samo jedne od tih mužnji djelomično obrano obiranjem površine ili od mlijeka iz samo jedne mužnje koje je djelomično obrano obiranjem površine. Upotrijebljeno mlijeko može biti sirovo ili toplinski obrađeno na 57/68 Celzijevih stupnjeva s pozitivnim parametrom analize fosfataze. Nije dopuštena nijedna druga obrada mlijeka osim one koja je izričito predviđena ovom specifikacijom proizvoda.”

Sljedeći se odlomak briše:

„Za proizvodnju sira sa ZOI-jem ‚Asiago‘ i dodatnom oznakom ‚prodotto della montagna‘ [planinski proizvod] može se upotrijebiti mlijeko iz dviju ili četiriju mužnji, ali to mlijeko mora se preraditi unutar 18 sati od primanja mlijeka u slučaju mlijeka iz dviju mužnji i unutar 24 sata od primanja u slučaju mlijeka iz četiriju mužnji.”

Za proizvodnju sira Asiago „prodotto della montagna” mlijeko se može prikupljati iz više od jedne mužnje, pod uvjetom da je prikupljeno unutar 48 sati od prve mužnje; mlijeko se i za ovu vrstu proizvoda mora poslati na preradu unutar 48 sati otkad se donese u siranu, kako je navedeno u prethodnim odlomcima.

Sljedećom se izmjenom uvodi mogućnost upotrebe biljnog sirila i uklanja se upotreba lizozima.

Postojeći tekst:

„Mlijeko od kojeg se proizvodi ‚Asiago pressato‘ mora biti punomasno mlijeko i mješavina u kotlu mora se sastojati od mlijeka, bakterija mliječne kiseline ili startera, govedeg sirila, a mogu se dodati i male količine natrijeva klorida. Tijekom prerade se zbog tehnoloških razloga mogu dodati i određene količine pitke vode. U slučaju proizvodnje sira ‚Asiago d’allevo‘ upotrebljava se mlijeko koje je djelomično obrano obiranjem površine, a može se dodati i lizozim (E1105) u skladu sa zakonskim ograničenjima; ta se mješavina stoga sastoji od djelomično obranog mlijeka, bakterija mliječne kiseline ili startera, govedeg sirila, a mogu se dodati i male količine natrijeva klorida i lizozima. Upotreba lizozima (E1105) u svakom je slučaju zabranjena u proizvodnji sira sa ZOI-jem ‚Asiago‘ koji ima dodatnu oznaku ‚prodotto della montagna‘.”

zamjenjuje se sljedećim:

„Mlijeko od kojeg se proizvodi ‚Asiago Fresco‘ mora biti punomasno mlijeko i mješavina u kotlu mora se sastojati od punomasnog mlijeka, bakterija mliječne kiseline ili startera, govedeg sirila ili biljnog zgušnjivača, a mogu se dodati i male količine natrijeva klorida. Tijekom prerade se zbog tehnoloških razloga mogu dodati i određene količine pitke vode. „Mlijeko od kojeg se proizvodi ‚Asiago Stagionato‘ mora biti djelomično obrano obiranjem površine i mješavina u kotlu mora se sastojati od djelomično obranog mlijeka, bakterija mliječne kiseline ili startera, govedeg sirila ili biljnog zgušnjivača, a mogu se dodati i male količine natrijeva klorida.

Upotreba lizozima (E1105) u svakom je slučaju zabranjena u proizvodnji sira ‚Asiago‘.”

Tom se izmjenom dodaje biljni zgušnjivač za dvije vrste „Asiaga” kao zamjena za govede sirilo. Tradicionalna proizvodnja sira Asiago izvorno se temeljila na upotrebi biljnog zgušnjivača; naime, postoje dokazi da se na visoravni Asiago kao biljni zgušnjivač upotrebljavao ekstrakt čička. Nedavna je studija Regionalne poljoprivredne agencije u Venetu pokazala da čak i u slučaju upotrebe biljnog zgušnjivača ne dolazi do promjene organoleptičkih i senzornih svojstava koja su tipična i za „Asiago Fresco” i za „Asiago Stagionato”.

Zahvaljujući toj izmjeni može se ujedno odgovoriti i na specifične zahtjeve tržišta.

Uklonjena je i mogućnost upotrebe lizozima, enzima s antifermentativnim svojstvima. Riječ je o pomoćnom sredstvu u preradi koje se rijetko primjenjuje u proizvodnji „Asiaga” i nije tradicionalno, a postalo je nepotrebno zbog poboljšanja u kvaliteti krme.

— Sljedeće se izmjene odnose na članak 7. važeće specifikacije proizvoda.

Tekst članka 7. važeće specifikacije proizvoda „Metode skladištenja i zrenja” premješten je na kraj članka 5. predložene specifikacije proizvoda i postat će podstavak pod nazivom „Metode skladištenja i zrenja”.

Izbrisan je sljedeći odlomak koji se odnosi na fazu koja prethodi soljenju:

„Sirevi se prije soljenja skladište u prostorijama najmanje 48 sati na 10/15 °C i uz relativnu vlažnost od 80 do 85 %.”

U tom se odlomku opisuje faza koja prethodi soljenju (poznata kao „hlađenje”) koja je sada zapravo integrirana u fazu zrenja sira jer su parametri navedeni u odlomku isti kao oni predloženi za zrenje.

Preinačena je rečenica koja se odnosi na minimalno zrenje sira „Asiago Stagionato”.

Postojeći tekst:

„Minimalno razdoblje zrenja za ‚Asiago d’allevo‘ iznosi šezdeset dana od zadnjeg dana mjeseca proizvodnje.”

zamjenjuje se sljedećim:

„Minimalno razdoblje zrenja za ‚Asiago Stagionato‘ iznosi devedeset dana od datuma proizvodnje.”

Kako bi se proizveo bolji proizvod iz organoleptičke/kvalitativne perspektive i postiglo ujednačeno razdoblje zrenja za sve serije proizvodnje, utvrđeno je da minimalno razdoblje zrenja prije stavljanja na tržište mora iznositi 90 stvarnih dana od datuma proizvodnje.

Daljnja se izmjena odnosi na parametre temperature i vlažnosti za zrenje.

Postojeći tekst:

„Sir mora dozrijevati na samom području proizvodnje u skladištima čija temperatura iznosi 10/15 °C, a relativna vlažnost 80–85 %.”

zamjenjuje se sljedećim:

„Sir mora dozrijevati na samom području proizvodnje u skladištima čija temperatura iznosi najmanje 5 °C.”

Tom se izmjenom umjesto dvaju raspona temperature i vlažnosti uvodi vrijednost minimalne temperature jer se smatra da je to prikladniji način za izražavanje optimalnih uvjeta zrenja sira Asiago. Taj parametar minimalne temperature odraz je i prirodnih uvjeta okoline i njime se može učinkovitije spriječiti nepravilna fermentacija sira s dugim razdobljem zrenja, čak i bez lizozima.

Povezanost

Dodan je poseban članak o povezanosti koji nije uvršten u važeću specifikaciju proizvoda, već samo u objavljeni sažetak. Tekst članka 6. koji je dodan predloženoj specifikaciji proizvoda i točki 5. jedinstvenog dokumenta glasi kako slijedi.

„Članak 6.

Povezanost proizvoda i područja proizvodnje.

Sir ‚Asiago‘ povijesno gledano potječe s visoravni Asiago koja se nalazi u pokrajini Vicenzi na granici s pokrajinom Trento i zahvaljujući mnogim povijesnim i tradicionalnim elementima čvrsto je ukorijenjen u vremenu i prostoru. Proizvodnja sira ‚Asiago‘ započela je 1000. godine i otada se sve do početka 20. stoljeća nastavila i na području u blizini visoravni Asiago, u radijusu od približno 80 kilometara.

To je područje koje okružuje povijesni predio na kojem su poljoprivrednici visoravni Asiago, koji su bili prisiljeni na selidbu nakon Prvog svjetskog rata (1915.–1918.), uočili da su poljoprivredni, okolišni i klimatski uvjeti povoljni za razvoj govedarstva i tradicije mljekarstva.

Područje proizvodnje sira ‚Asiago‘ uključuje područje koje se sastoji od visoravni Asiago, Lavarone, Vezzena i Folgaria, koje čine izvorno područje, ali i od planina Trentina, prijelaznog pojasa obronaka sastavljenog od uzvisina Grappa, Breganze, Schio, Valdagno i Chiampo i od pojasa navodnjavane doline u pokrajinama Vicenzi, Padovi i Trevisu.

Uvjeti klime i tla na području proizvodnje homogeni su u pogledu padalina i temperature. Kad je riječ o tlu, zemljište je uglavnom vapnenačko. Uzgoj trajnih krmnih kultura raširen je u svim visinskim zonama na tom području, a uključuje prirodne trave i mahunarke i uzgoj žitarica (pšenica, ječam, kukuruz). U planinskoj visinskoj zoni sva nešumska poljoprivredna zemljišta upotrebljavaju se kao pašnjaci i livade za ispašu.

Od pasmina goveda koje se uzgajaju na poljoprivrednim gospodarstvima na tom području najčešća je talijanska frizijska, a za njom slijede smeđa alpska, Rendena i simentalska.

Ljudski je čimbenik iznimno važan element. Karakterističan način proizvodnje, koji se temelji na autentičnim i nepromjenjivim metodama, očuvan je tijekom vremena prenošenjem drevnog umijeća lokalne proizvodnje sira i metoda pretvaranja mlijeka u sir.”

Označivanje

— Izmjena se odnosi na članak 6. specifikacije proizvoda i točku 3.6. jedinstvenog dokumenta.

Tekst članka 6. „Identifikacija i obilježavanje” premješten je u prvi dio članka 8. „Označivanje” predložene specifikacije proizvoda i činit će podstavak 8.1. pod nazivom „Identifikacija i obilježavanje”.

Riječi „kao sastavni dio” u odlomku koji slijedi nakon prikaza logotipa oznake mijenjaju se u „koje čine sastavni dio”, a talijanske riječi „Nella fascere” u zadnjoj rečenici zamjenjuju se riječima „Nelle fascere”.

Ta se izmjena sastoji od formalnog ispravka i uklanjanja pogreške u tipkanju.

Postojeći tekst:

„koja je ponovljena nekoliko puta i čija visina iznosi 25 mm visine za ‚Asiago pressato‘ i 20 mm za ‚Asiago d’allevo‘.”

mijenja se kako slijedi:

„koja je ponovljena nekoliko puta i čija visina iznosi 25 mm za ‚Asiago Fresco‘ i 20 mm za ‚Asiago Stagionato‘.”

Tom se izmjenom riječi „pressato” i „d’allevo” zamjenjuju riječima „Fresco” i „Stagionato” u skladu s predloženom izmjenom članka 1. specifikacije proizvoda.

Sljedeća je rečenica isto tako dodana članku koji se odnosi na označivanje:

„Sve identifikacijske oznake ZOI-ja ‚Asiago‘ (kazeinska naljepnica i oznaka izvornosti) uvijek moraju biti vidljive na cijelom siru. Obod koluta cijelog sira ni u kojem slučaju ne smije biti prekriven folijom, trakom ili sitotiskom.”

Tom se izmjenom nastoje ojačati sljedivost proizvoda i transparentnost u odnosu na potrošače na način da identifikacijske oznake ZOI-ja budu vidljivije u usporedbi s imitacijama tog proizvoda ili pokušajima krivotvorenja.

Sljedeći se odlomak dodaje nakon slova abecede koja ukazuju na mjesec proizvodnje:

„Ne dovodeći u pitanje zahtjeve sljedivosti utvrđene zakonodavstvom koje je na snazi, nevaljkasti proizvodi moraju imati sljedeće identifikacijske oznake: kazeinsku naljepnicu, alfanumerički kod sirane, logotip oznake, naziv oznake ‚ASIAGO‘ koja je ponovljena nekoliko puta u nizu, na barem jednoj strani oboda koluta ili na jednoj od plošnih strana sira. Kako bi ovlaštteni proizvođači mogli ispuniti te zahtjeve, Udruženje za zaštitu stavlja im na raspolaganje opremu za utiskivanje.”

Tom se izmjenom utvrđuje metoda identifikacije i sljedivosti proizvoda koji nije valjkastog oblika, kako je predviđeno člankom 2. predložene specifikacije proizvoda.

— Sljedeća se izmjena odnosi na tekst članka 9. „Pakiranje”, koji je premješten na kraj članka 8. „Označivanje” u predloženoj specifikaciji proizvoda i činit će podstavak 8.2. „Prezentiranje i pakiranje”, točku 3.5. jedinstvenog dokumenta.

Odlomak:

„Cijeli sirevi sa ZOI-jem ‚Asiago‘ mogu se razrezati na dijelove i pretpakirati u obliku kriški, pri čemu je obod koluta i dalje vidljiv. Središte sira u svakom se slučaju može pakirati u dijelovima, pod uvjetom da njegova ukupna težina ne premašuje 10 % težine samog sira. Međutim, ti dijelovi moraju sadržavati koru s plošne strane sira. Ako se lizozim (E1105) ne upotrebljava, to može biti navedeno na etiketi.

Ako se tijekom postupaka rezanja struže i/ili uklanja kora, te zbog toga oznaka izvornosti više nije vidljiva (kocke, ploške itd.), pakiranje se mora provoditi na području proizvodnje kako bi se jamčila sljedivost proizvoda.”

mijenja se kako slijedi:

„Cijeli sirevi ‚Asiago‘ mogu se razrezati na komade i pretpakirati u različitim oblicima (četvrtine, kriške, ploške itd.) s korom. Središte sira u svakom se slučaju može pakirati u dijelovima, pod uvjetom da njegova ukupna težina ne premašuje 10 % težine samog sira. Međutim, ti dijelovi moraju sadržavati koru s plošne strane sira.

Ako se tijekom postupaka rezanja struže i/ili uklanja kora, te zbog toga oznaka izvornosti više nije vidljiva, različiti oblici (kocke, ribani sir, ploške, kriške, cijeli sir itd.) moraju se pakirati na području proizvodnje kako bi se jamčila sljedivost proizvoda.”

Tom se izmjenom utvrđuju glavni oblici za pretpakiranje. Pojašnjeno je da je oznaka na obodu koluta znak koji ukazuje na autentičnost proizvoda i činjenicu da ispunjava zahtjeve iz specifikacije proizvoda; osim toga, ako se kora sastruže i/ili ukloni, to se mora provesti na način kojim se jamči sljedivost proizvoda.

— Sljedećom se izmjenom želi pojasniti koji se izrazi smiju upotrebljavati u komercijalnim informacijama i/ili na etiketama ovisno o zrenju.

Postojeći tekst:

„Sir ‚Asiago‘ proizveden od mlijeka iz staja na planinskim područjima koji se prerađuje u siranama koje se nalaze na planinskim područjima i dozrijeva na planinskim područjima može imati dodatnu oznaku ‚prodotto della montagna‘.

Sir ‚Asiago pressato‘ može se označiti i kao ‚fresco‘ [svježi].

Sir „Asiago d’allevò” može se označiti i kao „stagionato” [zreli].

Sir „Asiago d’allevò” koji je dozrijevaò od četiri mjeseca do šest mjeseci može se označiti i kao „mezzano” [poluzreli].

Sir „Asiago d’allevò” koji je dozrijevaò više od 10 mjeseci može se označiti i kao „vecchio” [dozreli].

Sir „Asiago d’allevò” koji je dozrijevaò više od 12 mjeseci može se označiti i kao „stravecchio” [ekstra zreli].”

zamjenjuje se sljedećim:

„Za sir „Asiago” proizveden od mlijeka iz staja na planinskim područjima koji se prerađuje u siranama koje se nalaze na planinskim područjima i dozrijeva na planinskim područjima i koji pritom može imati dodatnu oznaku „prodotto della montagna” mogu se upotrijebiti riječi „Asiago prodotto della montagna” u komercijalnim informacijama i/ili na etiketi.

Sljedeće se oznake mogu uvrstiti u komercijalne informacije i/ili na etiketu.

Sir „Asiago Fresco” može se označiti i kao „Asiago pressato”.

Sir „Asiago Fresco” koji je dozrijevaò više od 40 dana može se označiti i kao „Asiago Fresco riserva” [odležani].

Sir „Asiago Stagionato” može se označiti i kao „Asiago d’allevò”.

Sir „Asiago Stagionato” koji je dozrijevaò od četiri mjeseca do deset mjeseci može se označiti i kao „Asiago mezzano” ili „Asiago Stagionato mezzano” [poluzreli].

Sir „Asiago Stagionato” koji je dozrijevaò od 10 do 15 mjeseci može se označiti i kao „Asiago vecchio” ili „Asiago Stagionato vecchio” [dozreli].

Sir „Asiago Stagionato” koji je dozrijevaò dulje od 15 mjeseci može se označiti i kao „Asiago stravecchio” ili „Asiago Stagionato stravecchio” [ekstra zreli].”

Tom se izmjenom pojašnjavaju svi alternativni izrazi za „Asiago Fresco” i „Asiago Stagionato”, ovisno o različitim razdobljima zrenja proizvoda, koji su ažurirani u skladu s onim što je navedeno u članku 1. specifikacije proizvoda. Razdoblja zrenja isto su tako bolje definirana, u skladu s tradicionalnim praksama proizvodnje i kako bi se potrošačima omogućilo njihovo brže i lakše razumijevanje.

— Sljedeći se odlomak dodaje nakon zadnjeg odlomka:

„Folije za prekrivanje ili sitotisak s informacijama o poduzeću mogu se nalijepiti na plošnu stranu sira, pod uvjetom da su u skladu s važećim zakonodavnim odredbama o označivanju i prezentiranju prehrambenih proizvoda. Ta folija ili sitotisak ne smije prekrivati kazeinsku naljepnicu i uvijek mora imati oznaku „ASIAGO” i europski logotip kojim se označuju proizvodi sa zaštićenom oznakom izvornosti kako bi se jamčilo pružanje točnih informacija potrošačima.”

Tom se izmjenom žele ojačati instrumenti za sljeđivost i identifikaciju proizvoda, koji se smatraju ključnim elementima proizvoda obuhvaćenog ZOI-jem.

Kontrolno tijelo

Dodan je novi članak 7. „Kontrolno tijelo”, koji se ne nalazi u važećoj specifikaciji proizvoda, a sadržava informacije o kontrolnom tijelu.

Tekst glasi:

„Članak 7.

Kontrolno tijelo

U skladu s odredbama članka 36. i 37. Uredbe (EU) br. 1151/2012 ovlašteno kontrolno tijelo provjerava usklađenost sa specifikacijom proizvoda prije nego što se proizvod stavi na tržište. Kontrolno je tijelo CSQA Certificazioni Srl – Via S. Gaetano, 74 – 36016 Thiene (VI) tel. +39 0445313011, telefaks +39 0445313070, e-pošta csqa@csqa.it.”

JEDINSTVENI DOKUMENT

ASIAGO

EU br.: PDO-IT-0001-AM02 – 30.7.2019.

ZOI (X) ZOZP ()

1. Naziv

Asiago

2. Država članica ili treća zemlja

Italija

3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda

3.1. Vrsta proizvoda

Razred 1.3. Sirevi

3.2. Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.

Zaštićena oznaka izvornosti (ZOI) „Asiago” upotrebljava se za sir polukuhanog tijesta koji se proizvodi isključivo od kravljeg mlijeka, dobiva se u skladu s ovom specifikacijom proizvoda i dijeli se na dvije različite vrste sira, „Asiago Fresco” [„Svježi Asiago”] (poznat i kao „Asiago pressato” [„Prešani Asiago”]) i „Asiago Stagionato” [„Zreli Asiago”] (poznat i kao „Asiago d’allevo” [„Dozreli Asiago”]), čija su svojstva navedena u nastavku.

Specifična tehnička svojstva za sir „Asiago Fresco” nakon minimalnog razdoblja zrenja.

Specifikacije

Odstupanja

(a) vizualne/organoleptičke:

bijela ili pomalo slamnato žućkasta boja

primjetne, nepravilne šupljine

ugodan i blag okus

tanki kora elastične teksture

(b) kemijske:

vlaga	39,50 %	±4,50
bjelančevine	24,00 %	±3,50
punomasni	30,00 %	±4,00
natrijev klorid	1,70 %	±1,00
mast u suhoj tvari	najmanje 44 %	ne postoje

(c) fizikalne:

obod koluta ravan ili pomalo ispupčen

gornja i donja ploha ravna ili gotovo ravna

težina 11–15 kg

visina 11-15 cm

promjer 30-40 cm

Specifična tehnička svojstva za sir „Asiago Stagionato” nakon minimalnog razdoblja zrenja.

Specifikacije	Odstupanja
(a) vizualne/organoleptičke:	
slamnato žućkasta ili pomalo slamnato žućkasta boja	
male do srednje šupljine	
blag i pomalo slan okus – aromatičan okus („vecchio” [zreli])	
glatka i pravilna kora	
(b) kemijske:	
vlaga	34,50 % ±4,00
bjelančevine	28,00 % ±4,00
punomasni	31,00 % ±4,50
natrijev klorid	2,40 % ±1,00
mast u suhoj tvari	najmanje 34 % ne postoje
(c) fizikalne:	
obod koluta	ravan ili gotovo ravan
gornja i donja ploha	ravna ili gotovo ravna
težina	8-12 kg
visina	9–12 cm
promjer	30-36 cm

Kako bi se ograničio otpad nastao proizvodnjom i ovisno o usklađenosti s prethodno navedenim vizualnim/organoleptičkim i kemijskim specifikacijama i zahtjevima u pogledu težine, proizvodnja obiju vrsta sira „Asiago”, „Asiago Fresco” i „Asiago Stagionato”, u obliku koji nije valjkast dopuštena je za proizvode koji su namijenjeni isključivo pretpakiranju (rezanje, sjeckanje, ribanje) ili preradi u mješovite proizvode, pripremljene ili prerađene.

Površina sireva može se obrađivati tvarima koje su dopuštene važećim zakonodavstvom.

Površinskom obradom sireva ne smije se ni u kojem slučaju smanjiti čitljivost kazeinske naljepnice kojom se identificira sir, logotipa oznake ni oznake izvornosti „ASIAGO” utisnute u obod koluta sira.

Površinska obrada bojama i sredstvima protiv plijesni nije dopuštena za sireve „Asiago” koji imaju dodatnu oznaku „prodotto della montagna” [planinski proizvod].

3.3. Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)

Upotrebljava se sirovo ili toplinski obrađeno ili pasterizirano kravlje mlijeko.

Goveda čije je mlijeko namijenjeno preradi u sir „Asiago” ne smiju se hraniti sljedećom krmom ili hranom za životinje:

KRMA:

uljana repica, stočna repa, gorušica ili krmna piskavica,

lišće voćaka, lišće i vršci cikle,

silirana djetelina/trava, silirani grašak/silirana trava, silirani nusproizvodi,

voće i njihovi nusproizvodi nastali tijekom industrijske prerade, koji mogu biti svježi ili konzervirani u vodi,

povrće i njihovi nusproizvodi koji mogu biti svježi ili konzervirani u vodi,

nusproizvodi fermentacijskih industrija (pivarsko zrnje, ostaci iz destilerija, komina itd.), koji mogu biti svježi ili konzervirani u vodi,

nusproizvodi industrije šećera: svježa i silirana pulpa šećerne repe,

nusproizvodi mesne i stočne industrije: različiti ostaci, sami ili u kombinaciji s drugim krmom.

HRANA ZA ŽIVOTINJE:

meso, riba i brašno od perja,

brašno od pogače stočne repe, sjemenke citrusnog voća ili sjemenke grožđa,

sušeno povrće i voće,

sušeni nusproizvodi nastali tijekom industrijske prerade voća i povrća (grašak i mahune graha, artičoke, kesteni, pulpa citrusnog voća, ostaci maslina, sjemenke grožđa, talozi, komina),

nusproizvodi industrije šećera: koncentrat bjelanjčevina melase, razni ostaci žitarica u proizvodnji alkohola, sušena pulpa ostataka žitarica u proizvodnji alkohola itd.,

sušeni nusproizvodi fermentacijske industrije: ostaci žitarica u proizvodnji alkohola, ostaci od fermentacije itd.,

urea, urea fosfat, biuret (za stočnu upotrebu),

pamuk.

Najmanje 50 % obroka suhe hrane za životinje mora biti proizvedeno unutar zemljopisnog područja.

Krma mora činiti najmanje 50 % obroka suhe hrane za životinje.

Zahtjev da najmanje 50 % obroka suhe hrane za životinje mora biti proizvedeno unutar zemljopisnog područja može se ispuniti upotrebom trave, sijena i različitih vlasnjača s određenog područja te oni čine udio obroka hrane za životinje koji se sastoji od probavljivih vlakana i koji se općenito definira kao „krmivo” (trava, sijeno, ispaša itd.); to znatno utječe na kemijska, senzorna i organoleptička svojstva mlijeka, a time i na gotov proizvod. Na zemljopisnom području na kojem se proizvodi sir „Asiago” prevladavaju trajni travnjaci i pašnjaci, posebno na višim ili brdovitim dijelovima, i stoga nije pretjerano pogodno za uzgoj žitarica (kukuruz, pšenica, ječam) ili uljarica (soja).

Poduzeća koja proizvode sir „Asiago” visoko su specijalizirana za proizvodnju mlijeka dobivenog od životinja visokog pedigrea kojima je potrebna nutritivno uravnotežena prehrana koja se ne sastoji samo od krme, već i od hrane za životinje i koncentrata kako bi se osigurala kvalitetna proizvodnja i dobrobit mliječnih krava.

Zbog toga je potrebno upotrebljavati koncentrate i hranu za životinje koji potječu izvan razgraničenog područja kako bi se dopunili obroci ishrane.

Zahvaljujući takvoj hrani za životinje omogućava se brzi unos hranjivih tvari, čime se osiguravaju energija i proteini koji su mliječnim kravama potrebni za normalnu funkciju buraga. Budući da je njihova uloga u podupiranju tih funkcija isključivo fiziološka, nemaju gotovo nikakav utjecaj na organoleptička svojstva mlijeka.

Ako je mlijeko namijenjeno proizvodnji sira „Asiago” koji ima oznaku „prodotto della montagna”, ujedno je zabranjeno hranjenje svim vrstama silaže.

3.4. Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na definiranom zemljopisnom području

Krave se moraju uzgajati i sir „Asiago” mora se proizvoditi i dozrijevati unutar zemljopisnog područja proizvodnje definiranog u točki 4.

3.5. Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv

Sirevi „Asiago” mogu se razrezati na komade i prepakirati u različitim oblicima (četvrtine, kriške, ploške itd.) s korom. Središte sira u svakom se slučaju može pakirati u dijelovima, pod uvjetom da njegova ukupna težina ne premašuje 10 % težine samog sira. Međutim, ti dijelovi moraju sadržavati koru s plosne strane sira.

Ako se tijekom postupaka rezanja struže i/ili uklanja kora, te zbog toga oznaka izvornosti više nije vidljiva, različiti oblici (kocke, ribani sir, ploške, kriške, cijeli sir itd.) moraju se pakirati na području proizvodnje kako bi se jamčila sljedivost proizvoda.

3.6. Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv

Svi sirevi „Asiago” identificiraju se kazeinskim naljepnicama s brojem i označuju se kalupima za utiskivanje koji su u vlasništvu Udruženja za zaštitu i stavljaju se na raspolaganje svim ovlaštenim proizvođačima, a sadržavaju sljedeći logotip oznake.



Na logotipu je prikazan narezani sir kojemu nedostaje jedna kriška; kriška koja nedostaje pretvorena je u stilizirano slovo „A” i djelomično je umetnuta u sir. Ukupna visina logotipa koji se nalazi na siru iznosi 100 mm za „Asiago Fresco” i 80 mm za „Asiago Stagionato”. Kalupi za utiskivanje ujedno uključuju alfanumerički kod sirane i naziv oznake

ASIAGO

koja je ponovljena nekoliko puta i čija visina iznosi 25 mm za „Asiago Fresco” i 20 mm za „Asiago Stagionato”.

Sve identifikacijske oznake ZOI-ja „Asiago” (kazeinska naljepnica i oznaka izvornosti) uvijek moraju biti vidljive na cijelom siru. Obod koluta cijelog sira ni u kojem slučaju ne smije biti prekriven folijom, trakom ili sitotiskom.

Na obodu koluta sireva „Asiago Stagionato” utisnuto je i slovo abecede kojim se označava mjesec proizvodnje.

Ne dovodeći u pitanje zahtjeve sljedivosti utvrđene zakonodavstvom koje je na snazi, nevaljkasti proizvodi moraju imati sljedeće identifikacijske oznake: kazeinsku naljepnicu, alfanumerički kod sirane, logotip oznake, naziv oznake „ASIAGO” koja je ponovljena nekoliko puta u nizu, na barem jednoj strani oboda koluta ili na jednoj od plošnih strana sira. Kako bi ovlašteni proizvođači mogli ispuniti te zahtjeve, Udruženje za zaštitu stavlja im na raspolaganje odgovarajuću opremu za utiskivanje.

Sirevi „Asiago” s dodatnom oznakom „prodotto della montagna” razlikuju se po tome što njihovi kalupi za utiskivanje, navedeni u prvom odlomku ove točke, uključuju riječi „prodotto della montagna”, koje se pojavljuju samo jednom.

Osim toga, na kraju minimalnog razdoblja zrenja prethodno navedeni sirevi dodatno se identificiraju vrućim žigom na obodu koluta, koji se utiskuje alatima u vlasništvu Udruženja za zaštitu koje ih stavlja na raspolaganje ovlaštenim siranama i ima sljedeći amblem:



Sljedeće se oznake mogu uvrstiti u komercijalne informacije i/ili na etiketu.

Sir „Asiago Fresco” može se označiti i kao „Asiago pressato”.

Sir „Asiago Fresco” koji je dozrijevaio više od 40 dana može se označiti i kao „Asiago Fresco riserva” [odležani].

Sir „Asiago Stagionato” može se označiti i kao „Asiago d’allevo”.

Sir „Asiago Stagionato” koji je dozrijevaio od četiri mjeseca do deset mjeseci može se označiti i kao „Asiago mezzano” ili „Asiago Stagionato mezzano” [poluzreli].

Sir „Asiago Stagionato” koji je dozrijeva od 10 do 15 mjeseci može se označiti i kao „Asiago vecchio” ili „Asiago Stagionato vecchio” [dozreli].

Sir „Asiago Stagionato” koji je dozrijeva dulje od 15 mjeseci može se označiti i kao „Asiago stravecchio” ili „Asiago Stagionato stravecchio” [ekstra zreli].

Sve etikete, žigovi, sitotisak itd. s informacijama o poduzeću moraju biti u skladu s važećim zakonodavnim odredbama o označavanju i prezentiranju prehrambenih proizvoda i u svakom se slučaju njima uvijek mora omogućiti potpuna čitljivost identifikacijskih oznaka ZOI-ja „Asiago” (oznake utisnute kalupima za utiskivanje) i kazeinskih naljepnica kojima se identificiraju sirevi „Asiago”.

Folije za prekrivanje ili sitotisak s informacijama o poduzeću mogu se nalijepiti na plošnu stranu sira, pod uvjetom da su u skladu s važećim zakonodavnim odredbama o označavanju i prezentiranju prehrambenih proizvoda. Ta folija ili sitotisak ne smije prekrivati kazeinsku naljepnicu i uvijek mora imati oznaku „ASIAGO” i europski logotip kojim se označuju proizvodi sa zaštićenom oznakom izvornosti kako bi se jamčilo pružanje točnih informacija potrošačima.

4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

Sir „Asiago” proizvodi se od mlijeka sa stočnih gospodarstava koja se nalaze unutar definiranog područja i u siranama koje se nalaze na istom području, kako je opisano u nastavku:

pokrajina Vicenza: cijelo područje

pokrajina Trento: cijelo područje

pokrajina Padova: područje općina Carmignano di Brenta, S. Pietro in Gù, Grantorto, Gazzo, Piazzola sul Brenta, Villafranca Padovana, Campodoro, Mestrino, Veggiano, Cervarese S. Croce, Rovolon, Cittadella i Fontaniva

pokrajina Treviso: područje definirano na sljedeći način: uzevši kao referentnu točku grad Rossano Veneto u pokrajini Vicenzi, granica prati cestu Rossano – Castelfranco Veneto do raskrižja s regionalnom cestom br. 53 „Postumia”. Obrubljuje tu cestu i prelazi obilaznicu južno od Trevisa do raskrižja s autocestom Alemagna. Granica nastavlja prema sjeveru duž linije te autoceste prema rijeci Piave. Zatim skreće prema zapadu duž desne obale rijeke prema granici između pokrajina Treviso i Belluno. Granica nakon te točke prati granicu pokrajine Treviso sve do točke na kojoj se susreće s granicom pokrajine Vicenza.

Prethodno navedena područja proizvodnje koja se nalaze na visini od najmanje 600 metara smatraju se planinskim područjima.

5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

Sir „Asiago” povijesno gledano potječe s visoravni Asiago koja se nalazi u pokrajini Vicenzi na granici s pokrajinom Trento i zahvaljujući mnogim povijesnim i tradicionalnim elementima čvrsto je ukorijenjen u vremenu i prostoru. Proizvodnja sira „Asiago” započela je 1000. godine i otada se sve do početka 20. stoljeća nastavila i na području u blizini visoravni Asiago, u radijusu od približno 80 kilometara.

To je područje koje okružuje povijesni predio na kojem su poljoprivrednici visoravni Asiago, koji su bili prisiljeni na selidbu nakon Prvog svjetskog rata (1915.–1918.), uočili da su poljoprivredni, okolišni i klimatski uvjeti povoljni za razvoj govedarstva i tradicije mljekarstva.

Područje proizvodnje sira „Asiago” uključuje područje koje se sastoji od visoravni Asiago, Lavarone, Vezzena i Folgaria, koje čine izvorno područje, ali i od planina Trentina, prijelaznog pojasa obronaka sastavljenog od uzvisina Grappa, Breganze, Schio, Valdagno i Chiampo i od pojasa navodnjavane doline u pokrajinama Vicenzi, Padovi i Trevisu.

Uvjeti klime i tla na području proizvodnje homogeni su u pogledu padalina i temperature. Kad je riječ o tlu, zemljište je uglavnom vapnenačko. Uzgoj trajnih krmnih kultura raširen je u svim visinskim zonama na tom području, a uključuje prirodne trave i mahunarke i uzgoj žitarica (pšenica, ječam, kukuruz). U planinskoj visinskoj zoni sva nešumska poljoprivredna zemljišta upotrebljavaju se kao pašnjaci i livade za ispašu.

Od pasmina goveda koje se uzgajaju na poljoprivrednim gospodarstvima na tom području najčešća je talijanska frizijska, a za njom slijede smeđa alpska, Rendena i simentalska.

Ljudski je čimbenik iznimno važan element. Karakterističan način proizvodnje, koji se temelji na autentičnim i nepromjenjivim metodama, očuvan je tijekom vremena prenošenjem drevnog umijeća lokalne proizvodnje sira i metoda pretvaranja mlijeka u sir.

Upućivanje na objavu specifikacije

(članak 6. stavak 1. drugi podstavak Uredbe)

Cjelokupan tekst specifikacije proizvoda dostupan je na sljedećim stranicama: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ili:

izravno na početnoj stranici Ministarstva za poljoprivrednu, prehrambenu i šumarsku politiku (www.politicheagricole.it), klikom na „Prodotti DOP IGP” (Proizvodi ZOI ZOZP) (u gornjem desnom kutu zaslona) i zatim na „Prodotti DOP IGP STG” (Proizvodi ZOI ZOZP ZTS) (na lijevoj strani zaslona) te naposljetku na „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE” [Specifikacije podnesene na razmatranje Europskoj uniji].

ISSN 1977-1088 (elektroničko izdanje)

ISSN 1977-060X (tiskano izdanje)



Ured za publikacije Europske unije
2985 Luxembourg
LUKSEMBURG

HR