



Tartalom

II *Közlemények*

AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL, SZERVEITŐL, HIVATALAITÓL ÉS ÜGYNÖKSÉGEITŐL SZÁRMAZÓ KÖZLEMÉNYEK

Európai Bizottság

2020/C 178/01 Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.9793 – Permira/Sneakers Maker) ⁽¹⁾ 1

IV *Tájékoztatások*

AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL, SZERVEITŐL, HIVATALAITÓL ÉS ÜGYNÖKSÉGEITŐL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

Európai Bizottság

2020/C 178/02 Euroátváltási árfolyamok — 2020. május 27. 2

A TAGÁLLAMOKTÓL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

2020/C 178/03 A személyek határátlépésére irányadó szabályok közösségi kódexének (Schengeni határ-ellenőrzési kódex) létrehozásáról szóló (EU) 2016/399 európai parlamenti és tanácsi rendelet 6. cikkének (4) bekezdésében említett, a külső határok átlépésére meghatározott referenciaösszegek frissítése 3

V *Hirdetmények*

KÖZIGAZGATÁSI ELJÁRÁSOK

Európai Bizottság

2020/C 178/04 Akkreditációs felhívás – EAC/A02/2020 Erasmus akkreditáció a felnőttoktatás, a szakképzés és az iskolai oktatás terén 5

⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg.

EGYÉB JOGI AKTUSOK

Európai Bizottság

2020/C 178/05	Értesítés a 2014/25/EU irányelv 34. cikkének alkalmazhatóságára vonatkozó kérelemről A végrehajtási jogi aktusok elfogadására rendelkezésre álló időszak meghosszabbítása	7
2020/C 178/06	A mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja szerinti, nem kisebb jelentőségű termékleírás-módosítás jóváhagyására irányuló kérelem közzététele	8

Helyesbítések

2020/C 178/	Helyesbítés a COVID-19-járvány megfékezésére irányuló intézkedések fokozatos megszüntetését célzó közös európai ütemtervhez (HL C 126., 2020.4.17.)	23
-------------	---	----

II

*(Közlemények)*AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL, SZERVEITŐL, HIVATALAITÓL ÉS
ÜGYNÖKSÉGEITŐL SZÁRMAZÓ KÖZLEMÉNYEK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Bejelentett összefonódás engedélyezése
(Ügyszám M.9793 – Permira/Sneakers Maker)**(EGT-vonatkozású szöveg)**

(2020/C 178/01)

2020. május 18-án a Bizottság úgy határozott, hogy engedélyezi e bejelentett összefonódást, és a belső piaccal összeegyeztethetőnek nyilvánítja. E határozat a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 6. cikke (1) bekezdésének b) pontján alapul. A határozat teljes szövege csak angol nyelven hozzáférhető, és azután teszik majd közzé, hogy az üzleti titkokat tartalmazó részeket eltávolították belőle. A szöveg megtalálható lesz:

- a Bizottság versenypolitikai weboldalának összefonódásokra vonatkozó részében (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ez az oldal különféle lehetőségeket kínál arra, hogy az egyedi összefonódásokkal foglalkozó határozatok társaság, ügyszám, dátum és ágazati tagolás szerint kereshetők legyenek,
- elektronikus formában az EUR-Lex honlapon (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=hu>) a 32020M9793 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós jogszabályokhoz.

⁽¹⁾ HL L 24., 2004.1.29., 1. o.

IV

(Tájékoztatások)

AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL, SZERVEITŐL, HIVATALAITÓL ÉS
ÜGYNÖKSÉGEITŐL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Euroátváltási árfolyamok ⁽¹⁾

2020. május 27.

(2020/C 178/02)

1 euro =

Pénznem	Átváltási árfolyam	Pénznem	Átváltási árfolyam
USD USA dollár	1,0991	CAD Kanadai dollár	1,5126
JPY Japán yen	118,58	HKD Hongkongi dollár	8,5204
DKK Dán korona	7,4583	NZD Új-zélandi dollár	1,7719
GBP Angol font	0,89595	SGD Szingapúri dollár	1,5588
SEK Svéd korona	10,5608	KRW Dél-Koreai won	1 359,04
CHF Svájci frank	1,0675	ZAR Dél-Afrikai rand	19,1477
ISK Izlandi korona	151,20	CNY Kínai renminbi	7,8682
NOK Norvég korona	10,8283	HRK Horvát kuna	7,5893
BGN Bulgár leva	1,9558	IDR Indonéz rúpia	16 167,76
CZK Cseh korona	27,051	MYR Maláj ringgit	4,7783
HUF Magyar forint	348,70	PHP Fülöp-szigeteki peso	55,668
PLN Lengyel zloty	4,4372	RUB Orosz rubel	78,1096
RON Román lej	4,8433	THB Thaiföldi baht	35,056
TRY Török líra	7,4542	BRL Brazil real	5,8679
AUD Ausztrál dollár	1,6565	MXN Mexikói peso	24,5396
		INR Indiai rúpia	83,2450

⁽¹⁾ Forrás: Az Európai Központi Bank (ECB) átváltási árfolyama.

A TAGÁLLAMOKTÓL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

A személyek határátlépésére irányadó szabályok közösségi kódexének (Schengeni határ-ellenőrzési kódex) létrehozásáról szóló (EU) 2016/399 európai parlamenti és tanácsi rendelet 6. cikkének (4) bekezdésében említett, a külső határok átlépésére meghatározott referenciaösszegek frissítése ⁽¹⁾

(2020/C 178/03)

A személyek határátlépésére irányadó szabályok közösségi kódexének (Schengeni határ-ellenőrzési kódex) létrehozásáról szóló (EU) 2016/399 európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽²⁾ 6. cikkének (4) bekezdésében említett, a külső határok átlépésére meghatározott referenciaösszegeket a Schengeni határ-ellenőrzési kódex 39. cikkével összhangban a tagállamok által a Bizottsághoz megküldött információk alapján teszik közzé.

A Hivatalos Lapban való közzététel mellett a Migrációügyi és Uniók Belügyi Főigazgatóság honlapján elérhető a jegyzék rendszeresen frissített változata.

ÉSZTORSZÁG

AHL C 153., 2018.5.2-i számának 8. oldalán közzétett információk helyébe lépő szöveg.

Az észt jogszabályok szerint az Észtországba meghívólevél nélkül érkező külföldiek az országba történő beutazáskor a határőr felszólítására kötelesek bizonyítékot szolgáltatni arról, hogy elegendő anyagi eszközzel rendelkeznek az észtországi tartózkodásuk és az onnan való kiutazásuk költségeinek fedezésére. Elegendő anyagi eszköznek minősül a köztársaság kormánya által meghatározott minimális havi kereset 0,2-szerese, azaz 116,80 EUR, megszorozva az engedélyezett napok számával.

Egyéb esetekben a meghívó személy vállalja a külföldi állampolgár észtországi tartózkodásának és az onnan való távozásának költségeit.

SPANYOLORSZÁG

AHL C 140., 2019.4.16-i számának 7. oldalán közzétett információk helyébe lépő szöveg.

A Spanyolországba való belépéshez szükséges, külföldiek számára előírt anyagi fedezetről szóló, 2007. május 10-i PRE/1282/2007 elnökségi minisztériumi rendelet megállapítja azt az összeget, amellyel a külföldieknek rendelkezniük kell ahhoz, hogy Spanyolországba beléphessenek.

- a) 2019. január 1-jétől az uniós jog hatályán kívül eső külföldi állampolgároknak a spanyolországi tartózkodásuk költségeinek fedezésére egy olyan napi összeggel kell rendelkezniük, amely megfelel a nemzeti minimálbért a 2019. évre vonatkozóan személyenként és naponként 95 EUR-ban meghatározó, 2018. december 21-i, 1462/2018. sz. királyi rendelet szerinti bruttó nemzeti minimálbér 10 %-ának (vagy az ennek megfelelő összegű külföldi valutának). Ezt az összeget meg kell szorozni a Spanyolországban eltölteni szándékozott napok számával és az együtt utazó eltartott személyek számával. Ennek az összegnek minden esetben – a tartózkodás tervezett időtartamától függetlenül – személyenként a bruttó nemzeti minimálbér 90 %-ának (855 EUR, vagy ezzel egyenértékű külföldi valuta) kell lennie.
- b) A származási országba való visszatéréshez vagy harmadik országba történő átutazáshoz a külföldi állampolgárokat kötelezhetik arra, hogy mutassák be névre szóló, nem átruházható, határozott időpontra kiállított, a tervezett közlekedési eszközre érvényes menetjegyüket, illetve menetjegyeiket.

A külföldieknek igazolniuk kell, hogy rendelkeznek a fent említett megfelelő anyagi fedezettel, amely történhet a készpénz bemutatásával, vagy igazolt csekk, utazási csekk, elismervény vagy hitelkártya bemutatásával, amelyhez csatolni kell egy újkeletű bankszámlakivonatot (banki levelék vagy internetes bankszámlakivonatok nem fogadhatók el), vagy bármilyen más olyan bizonyítékkal, amely egyértelműen igazolja a kártyán vagy a bankszámlán rendelkezésre álló hitelösszeg meglétét.

HOLLANDIA

Az összeg, amelyet a határrendészeti tisztviselők alapul vesznek a megfelelő anyagi fedezet ellenőrzésekor, jelenleg napi 55 EUR személyenként.

Ezt a követelményt rugalmasan alkalmazzák, mivel a megfelelő anyagi fedezet előírt összegét a tartózkodás tervezett időtartama, a látogatás célja, valamint az érintett személy egyéni körülményei alapján határozzák meg.

⁽¹⁾ A korábbi közzétételek listáját lásd a dokumentum végén.

⁽²⁾ HL L 77., 2016.3.23., 1. o.

A korábbi közzétételek listája

HL C 316., 2007.12.28., 1. o.	HL C 275., 2013.9.24., 7. o.
HL C 134., 2008.5.31., 16. o.	HL C 314., 2013.10.29., 5. o.
HL C 177., 2008.7.12., 9. o.	HL C 324., 2013.11.9., 6. o.
HL C 200., 2008.8.6., 10. o.	HL C 57., 2014.2.28., 4. o.
HL C 331., 2008.12.31., 13. o.	HL C 167., 2014.6.4., 9. o.
HL C 3., 2009.1.8., 10. o.	HL C 244., 2014.7.26., 22. o.
HL C 37., 2009.2.14., 10. o.	HL C 332., 2014.9.24., 12. o.
HL C 64., 2009.3.19., 20. o.	HL C 420., 2014.11.22., 9. o.
HL C 99., 2009.4.30., 7. o.	HL C 72., 2015.2.28., 17. o.
HL C 229., 2009.9.23., 28. o.	HL C 126., 2015.4.18., 10. o.
HL C 263., 2009.11.5., 22. o.	HL C 229., 2015.7.14., 5. o.
HL C 298., 2009.12.8., 17. o.	HL C 341., 2015.10.16., 19. o.
HL C 74., 2010.3.24., 13. o.	HL C 84., 2016.3.4., 2. o.
HL C 326., 2010.12.3., 17. o.	HL C 236., 2016.6.30., 6. o.
HL C 355., 2010.12.29., 34. o.	HL C 278., 2016.7.30., 47. o.
HL C 22., 2011.1.22., 22. o.	HL C 331., 2016.9.9., 2. o.
HL C 37., 2011.2.5., 12. o.	HL C 401., 2016.10.29., 4. o.
HL C 149., 2011.5.20., 8. o.	HL C 484., 2016.12.24., 30. o.
HL C 190., 2011.6.30., 17. o.	HL C 32., 2017.2.1., 4. o.
HL C 203., 2011.7.9., 14. o.	HL C 74., 2017.3.10., 9. o.
HL C 210., 2011.7.16., 30. o.	HL C 120., 2017.4.13., 17. o.
HL C 271., 2011.9.14., 18. o.	HL C 152., 2017.5.16., 5. o.
HL C 356., 2011.12.6., 12. o.	HL C 411., 2017.12.2., 10. o.
HL C 111., 2012.4.18., 3. o.	HL C 31., 2018.1.27., 12. o.
HL C 183., 2012.6.23., 7. o.	HL C 261., 2018.7.25., 6. o.
HL C 313., 2012.10.17., 11. o.	HL C 264., 2018.7.26., 8. o.
HL C 394., 2012.12.20., 22. o.	HL C 368., 2018.10.11., 4. o.
HL C 51., 2013.2.22., 9. o.	HL C 459., 2018.12.20., 40. o.
HL C 167., 2013.6.13., 9. o.	HL C 43., 2019.2.4., 2. o.
HL C 242., 2013.8.23., 2. o.	HL C 140., 2019.2.4., 7. o.

V

(Hirdetmények)

KÖZIGAZGATÁSI ELJÁRÁSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Akkreditációs felhívás – EAC/A02/2020**Erasmus akkreditáció a felnőttoktatás, a szakképzés és az iskolai oktatás terén**

(2020/C 178/04)

Fenntartási záradék

Az Európai Bizottság által 2018. május 30-án javasolt 2021–2027. évi uniós oktatási, képzési, ifjúsági és sportprogramot (a továbbiakban: program) az uniós jogalkotók még nem fogadták el. Ennek az akkreditációs felhívásnak a közzétételére azonban sor kerül annak érdekében, hogy amint az uniós jogalkotók elfogadják a jogalapot, megkönnyíthető legyen az az uniós támogatások potenciális kedvezményezettjei számára a pályázati folyamat.

Ez az akkreditációs felhívás nem jelent jogi kötelezettséget az Európai Bizottságra nézve. Amennyiben az uniós jogalkotók jelentős mértékben megváltoztatják a jogalapot, ezt a felhívást módosíthatják vagy törölhetik, és új akkreditációs felhívások közzétételére kerülhet sor más tartalommal és megfelelő határidőkkel.

A jelen akkreditációs felhívás alapján általában véve is csak akkor valósulhat meg bármilyen lépés, amennyiben teljesülnek az alábbi, bizottsági hatáskörön kívül eső feltételek:

- a programot létrehozó jogalap végleges szövegének elfogadása az Európai Parlament és az Európai Unió Tanácsa által,
- a 2021. évi és azt követő éves munkaprogramok és az általános végrehajtási iránymutatások, kritériumok és kiválasztási eljárások elfogadása a programbizottság véleményének kikérése után, és
- az Európai Unió 2021. évi és azt követő költségvetéseinek elfogadása a költségvetési hatóság által.

A javasolt 2021–2027. évi uniós oktatási, képzési, ifjúsági és sportprogram az Európai Unió működéséről szóló szerződés 165. és 166. cikkén és a szubszidiaritás elvén alapul.

1. Bevezetés és célok

Az Erasmus-akkreditációk olyan oktatási és képzési szervezetek számára nyújtott eszközök, amelyek meg akarják nyitni kapuikat a határon átnyúló cserék és együttműködések előtt.

Az akkreditált Erasmus-szervezetek egyszerűsített hozzáférést kapnak a jövőbeni (2021–2027 közötti időszakra vonatkozó) program 1. fő intézkedésén belüli finanszírozási lehetőségekhez. Az akkreditált szervezetek finanszírozáshoz való hozzáféréseinek feltételeit az Európai Bizottság által évente közzétett pályázati felhívásokban határozzák meg.

Az Erasmus-akkreditáció odaítélése igazolja, hogy a pályázó tervet dolgozott ki a magas színvonalú mobilitási tevékenységek végrehajtására és oktatási és képzési kínálatának javítására. Ezt a tervet Erasmus-tervnek nevezik, és az az Erasmus-akkreditáció iránti kérelem kulcsfontosságú részét képezi.

A szakterületenkénti konkrét célkitűzéseket az alkalmazási szabályok tartalmazzák.

2. Támogathatóság

Kizárólag az „Erasmus+” elnevezésű uniós oktatási, képzési, ifjúsági és sportprogram létrehozásáról, valamint az 1719/2006/EK, az 1720/2006/EK és az 1298/2008/EK határozat hatályon kívül helyezéséről szóló, 2013. december 11-i 1288/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet értelmében jogi személyiséggel rendelkező pályázók jelentkezhetnek.

A következő országok valamelyikében letelepedett pályázók pályázhatnak Erasmus-akkreditációra:

- az Európai Unió tagállamai,
- ppa programhoz társult harmadik országok, a jogalapban meghatározott feltételek szerint ⁽¹⁾.

Ezenkívül ahhoz, hogy a pályázók az e felhívás által lefedett mindhárom területen támogathatóknak minősüljenek, a pályázókat az országuk nemzeti hatóságai által az alkalmazási szabályokban leírtak szerint támogatható szervezettípusok egyikeként el kell ismertetni.

Az Erasmus+ (2014–2020) program keretében szerzett korábbi tapasztalat nem szükséges.

3. A pályázatok benyújtásának határideje és a kiválasztás eredményének várható közzététele

Az Erasmus-akkreditációra vonatkozó pályázatok benyújtásának határideje 2020. október 29. A kiválasztási eljárás eredményének közzétételének várható időpontja 2021. február 16.

4. Kiválasztási eljárás

Erre a felhívásra kivételesen két külön pályázati eljárás indul.

1. Általános eljárás: minden támogatható pályázó előtt nyitva áll. Az általános eljárás pályázóit kizárási, kiválasztási és odaítélési szempontok alapján értékeli.
2. Könnyített eljárás: olyan szervezetek számára áll nyitva, amelyek érvényes Erasmus+ szakképzési mobilitási tanúsítvánnyal rendelkeznek. A könnyített eljárás pályázóit kizárási és kiválasztási szempontok alapján értékeli.

A kiválasztásért felelős nemzeti iroda értékelő bizottságot jelöl ki a teljes folyamat irányításának felügyeletére. A szakértők által elvégzett értékelés alapján az értékelő bizottság összeállítja a kiválasztásra javasolt pályázatok listáját.

5. Részletes információk

A 2021–2027. évi uniós oktatási, képzési, ifjúsági és sportprogram létrehozásáról szóló rendeletre irányuló bizottsági javaslat elérhető az alábbi weboldalon:

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

Az akkreditációs felhívás részletes feltételei, szabályai és eljárásai megtalálhatók az alkalmazási szabályokban, a következő internetes címen:

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

Az alkalmazási szabályok ezen akkreditációs felhívás szerves részét képezik, és az abban foglalt részvételi feltételek teljes mértékben vonatkoznak erre a pályázati felhívásra.

⁽¹⁾ A jogalap elfogadása folyamatban van. A 2014–2020. évi Erasmus+ programban ez a lista a következő országokat is magában foglalja: Izland, Norvégia, Liechtenstein, Törökország, Észak-Macedónia és Szerbia.

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Értesítés a 2014/25/EU irányelv 34. cikkének alkalmazhatóságára vonatkozó kérelemről**A végrehajtási jogi aktusok elfogadására rendelkezésre álló időszak meghosszabbítása**

(2020/C 178/05)

A Bizottsághoz 2019. december 19-én kérelem érkezett a 2014/25/EU európai parlamenti és tanácsi irányelv ⁽¹⁾ 35. cikke alapján.

A Dán Királyság által benyújtott kérelem a vállalkozások által a fogyasztók részére Dániában nyújtott csomagküldő szolgáltatásokra vonatkozik. Az ezzel kapcsolatos értesítés a HL C sorozatának 2020. február 27-i 64. száma 55. oldalán került közzétételre. Az eredeti határidő 2020. május 11-én jár le.

A 2014/25/EU irányelv IV. melléklete 1. pontjának negyedik albekezdése értelmében a Bizottság a mentesség iránti kérelmet benyújtó fél egyetértésével meghosszabbíthatja a határidőt. A jelenlegi helyzetre és a Covid19-világjárvány hatásaira tekintettel, valamint a Dán Királyság egyetértésével a Bizottság számára a kérelemmel kapcsolatos határozat elfogadására rendelkezésre álló időszak 12 munkanappal meghosszabbodik.

A végső határidő tehát 2020. május 29-én jár le.

⁽¹⁾ Az Európai Parlament és a Tanács 2014/25/EU irányelve (2014. február 26.) a vízügyi, energiaipari, közlekedési és postai szolgáltatási ágazatban működő ajánlatkérők beszerzéseiről és a 2004/17/EK irányelv hatályon kívül helyezéséről (HL L 94., 2014.3.28., 243. o.).

A mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja szerinti, nem kisebb jelentőségű termékleírás-módosítás jóváhagyására irányuló kérelem közzététele

(2020/C 178/06)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 51. cikke alapján jogot keletkeztet a módosítási kérelem elleni felszólalásra ⁽¹⁾, e közzététel napjától számított három hónapon belül.

AZ OLTALOM ALATT ÁLLÓ EREDETMEGJELÖLÉSEKHEZ/OLTALOM ALATT ÁLLÓ FÖLDRAJZI JELZÉSEKHEZ KAPCSOLÓDÓ TERMÉKLEÍRÁS NEM KISEBB JELENTŐSÉGŰ MÓDOSÍTÁSÁNAK JÓVÁHAGYÁSÁRA IRÁNYULÓ KÉRELEM

Az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének első albekezdése szerinti módosítás jóváhagyására irányuló kérelem

„ASIAGO”

EU-szám: PDO-IT-0001-AM02 – 2019.7.30.

OEM (X) OFJ ()

1. Kérelmező csoportosulás és jogos érdek

Consorzio Tutela Formaggio Asiago, székhelye
via Giuseppe Zampieri 15
36100 Vicenza
ITALIA
Tel. + 39 0444321758
Fax + 39 0444326212
E-mail: info@formaggioasiago.it;
tutelasiago@legalmail.it

A Consorzio Tutela Formaggio Asiago (az „Asiago” sajt védelmére alakult egyesület) az „Asiago” termelőiből áll, és a Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali (Mezőgazdasági, Élelmészeti és Erdészeti Minisztérium) 2013. október 14-i 12511. sz. rendelete 13. cikkének 1. albekezdése értelmében módosítási kérelem benyújtására jogosult.

2. Tagállam vagy harmadik ország

Olaszország.

3. A termékleírás módosítással érintett rovata

- A termék megnevezése
- A termék leírása
- Földrajzi terület
- Származási igazolás
- Az előállítás módja

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

- Kapcsolat
- Címkézés
- Egyéb: Ellenőrző szervezet

4. A módosítás(ok) típusa

- Bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése szerinti, kisebb jelentőségűnek nem tekinthető módosítása
- Bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése szerinti, kisebb jelentőségűnek nem tekinthető oly módon történő módosítása, amelyre vonatkozóan nem tettek közzé egységes (vagy azzal egyenértékű) dokumentumot

5. Módosítás(ok)

Kérjük, vegye figyelembe, hogy a termékleírás szerkezetét az 1151/2012/EU rendelet 7. cikkében előírt sorrendhez igazították.

A javasolt bekezdések a következők: 1. cikk – Megnevezés, 2. cikk – A termék leírása, 3. cikk – Meghatározott földrajzi terület, 4. cikk – A termék származása, 5. cikk – A termék előállításának módja, 6. cikk – Kapcsolat a termék és az előállítási terület között, 7. cikk – Ellenőrző szervezet, 8. cikk – Címkézés.

A termék leírása

- A módosítás a termékleírás 1. cikkét, a közzétett összefoglaló 4.2. pontját, az egységes dokumentum jelenlegi 3.2. pontját érinti, és arra vonatkozik, hogy miként kell megnevezni az „Asiago” sajt két különböző típusát.

A következő szöveg:

„Az »Asiago« oltalom alatt álló eredetmegjelölés a kizárólag tehéntejből készült, félig hevített tésztájú, a jelen termékleírásnak megfelelően előállított sajtokra vonatkozóan használható, amelyeknek két különböző típusa ismeretes, az »Asiago pressato« („Préselt Asiago”) és az »Asiago d’allevo« („Érlelt Asiago”). Az »Asiago« sajtok jellemzőit az alábbiakban ismertetjük.”

az alábbiak szerint módosul:

„Az »Asiago« oltalom alatt álló eredetmegjelölés (OEM) a kizárólag tehéntejből készült, félig hevített tésztájú, a jelen termékleírásnak megfelelően előállított sajtokra vonatkozóan használható, amelyeknek két különböző típusa ismeretes, az »Asiago Fresco« (»Friss Asiago« vagy más néven »Asiago pressato«, azaz »Préselt Asiago«) és az »Asiago Stagionato« (»Érlelt Asiago« vagy más néven »Asiago d’allevo«) amelynek a jelentése ugyanaz, vagyis »Érlelt Asiago«). Az »Asiago« sajtok jellemzőit az alábbiakban ismertetjük.”

A módosítás célja, hogy az „Asiago Fresco” és az „Asiago Stagionato” meghatározások bevezetése révén egyértelműbbé tegye a fogyasztó számára az érlelési folyamatok közötti különbséget a kétféle típusú „Asiago” sajtra vonatkozóan. A „pressato” és „d’allevo” kifejezések használata azonban továbbra is megengedett. Ezenkívül a termékleírásban szabványosításra kerül az O.E.M. (D.O.P.) vagy Oem (Dop) rövidítés, helyette az OEM (DOP) forma alkalmazandó.

- Az alábbi módosítások a hatályos termékleírás 8. cikkét, a közzétett összefoglaló 4.2. pontját, az egységes dokumentum jelenlegi 3.2. pontját („A késztermék jellemzői”) érintik; utóbbi a javaslat alapján a termékleírás 2. cikkébe kerül át, az átnevezést követően „A termék leírása” címmel.

A következő szöveg:

„A húsz napig érlelt »Asiago pressato« sajt előállításának egyedi technológiai jellemzői.”

A hatvan napig érlelt »Asiago d’allevo« sajt előállításának egyedi technológiai jellemzői.”

az alábbiak szerint módosul:

„Az előírt minimális érlelési idejű »Asiago Fresco« sajt előállításának egyedi technológiai jellemzői.”

„Az előírt minimális érlelési idejű »Asiago Stagionato« sajt előállításának egyedi technológiai jellemzői.”

A módosítás egyértelművé teszi, hogy az előállítás egyedi technológiai jellemzői olyan termékre utalnak, amelyek érlelési ideje elérte a minimálisan előírt időtartamot. E módosítás célja, hogy átláthatóbbá tegye az ellenőrzéseket.

Megszüntetésre kerültek az „Asiago Fresco” és „Asiago Stagionato” sajtokra vonatkozó mikrobiológiai és higiéniai előírások.

A közösségi jogszabályok eleve kötelező jelleggel rendelik el a tejfeldolgozó és sajtkészítő üzemekben elvégzendő mikrobiológiai és higiéniai vizsgálatokat. Nem tartjuk ezért szükségesnek a termékleírásban feltüntetni azokat a mikrobiológiai és higiéniai paramétereket, amelyek határértékeit a hatályos jogszabályok írják elő.

Az „Asiago Stagionato” vizuális/organoleptikus (érzékszervi) jellemzőiben

A következő szöveg:

„édes (közepesen érett sajtok esetében)/aromás íz (az „öreg” sajtok esetében)”

az alábbiak szerint módosul:

„édes, enyhén sós/aromás íz (az „öreg” sajtok esetében)”

A módosítás célja, hogy pontosabban meghatározza az „Asiago Stagionato” ízét a minimális érlelési idő elérése után, illetve a több mint 10 hónapig érlelt „Asiago” („öreg”) sajt ízét. Ez a módosítás lehetővé teszi az organoleptikus (érzékszervi) jellemzők hatékonyabb ellenőrzését.

Mindkét „Asiago” típusú sajt előállításának egyedi technológiai jellemzői kiegészülnek a következő mondattal:

„A feldolgozás során keletkező élelmiszer-hulladék mennyiségének csökkentése érdekében mind az »Asiago Fresco«, mind az »Asiago Stagionato« esetében – a vizuális/organoleptikus (érzékszervi) és kémiai jellemzők, továbbá a sajt tömegére vonatkozóan fentebb említett követelmények betartása mellett – kizárólag az előrecsomagolt állapotban (szeletelve, kockázva, aprítva) forgalomba kerülő, illetve összetett vagy feldolgozott élelmiszer-készítményekben való felhasználásra szánt termékek esetében engedélyezett az »Asiago« sajt hengerestől eltérő formában történő előállítása.”

Ennek az előállítási módszernek a bevezetése az „Asiago” sajt feldolgozása során keletkező élelmiszer-hulladék mennyiségének a csökkentésére irányul a széles körben elterjedt – és pontosan a keletkező élelmiszer-hulladékok miatt gazdaságtalan – feldolgozások (szeletelt sajtok, összetett sajt-készítmények stb.) esetén. Egy olyan döntésről van szó, amely azáltal, hogy megkönnyíti a fogyasztók által egyre inkább előnyben részesített sajtformák (szeletelt sajtok, sajt-kockák stb.) előállítását, a fogyasztási trendekkel összhangban álló új lehetőségeket is kínál az „Asiago” sajt megkedveltetéséhez anélkül, hogy bármilyen módon megváltoztatná a termék érzékszervi jellemzőit.

Egyszerűsödött a sajtformák felületének kezelésére vonatkozó bekezdés.

A következő szöveg:

„Az »Asiago« sajtformák külső felülete a termékre előírt minimális érlelési idő elérése után kezelhető a hatályos jogszabályok által engedélyezett anyagokkal. A sajtformák e külső felülete (kérgé) nem ehető.”

az alábbiak szerint módosul:

„A sajtformák külső felülete kezelhető a hatályos jogszabályok által engedélyezett anyagokkal.”

Az ágazati szabályozás határozza meg, hogy mely anyagok használhatók a külső felület kezelésére. Elegendő ezért a kéreg kezelésére vonatkozó hatályos jogszabályok betartása. Az a tény, hogy a kéreg nem ehető, nem mentesíti a sajt-készítőt a hatályos jogszabályok betartásának kötelezettsége alól, tehát ugyanúgy be kell jelentenie az olyan anyagok használatát, amelyek a sajt kérégt fogyasztásra alkalmatlanná teszik.

A következő szöveg:

„A felületkezeléskor ügyelni kell arra, hogy a sajt felületén található, sorszámval ellátott kazeinlap és a megnevezés logója jól olvasható maradjon.”

az alábbiak szerint módosul:

„A felületkezeléskor ügyelni kell arra, hogy a sajt felületén található, sorszámval ellátott kazeinlap, a megnevezés logója és a sajtforma peremébe nyomott, a származást igazoló ASIAGO jelzés minden esetben jól olvasható maradjon.”

A módosítás teszi teljessé az „Asiago” sajtot más sajtoktól megkülönböztető azonosító jegyeinek listáját, beleértve a származását igazoló védjegyet a sajtformák peremén/oldalán.

Földrajzi terület

- A következő módosítás a hatályos termékleírás 2. cikkét, a közzétett összefoglaló 4.3. pontját, és az egységes dokumentum 4. pontját érinti.

A hatályos termékleírás „Előállítási terület” című 2. cikkének szövege átkerült a javasolt termékleírás 3. cikkébe, amely „Meghatározott földrajzi terület”-re változik.

E módosítás célja, hogy a termékleírás felépítését az 1151/2012/EU rendeletben előírtakhoz igazítsa.

Az előállítási terület Cittadella és Fontaniva településekkel egészül ki.

A meghatározott földrajzi terület kiegészül a Padova városától északra található Cittadella és Fontaniva településekkel, mivel ezek területén történelmi hagyományokra tekint vissza a későbbiek során OEM jelölést kiérdemlő sajt készítéséhez felhasznált tej előállítása. Jelenleg ezeken a helyeken vannak olyan mezőgazdasági vállalkozások, amelyek az „Asiago” OEM sajt készítő üzemek tagjai, azonban az általuk előállított tej nem használható fel OEM termék készítéséhez. A módosítás célja, hogy pontosabban meghatározza azt a területet, ahol az OEM sajt előállítása hagyományosnak tekinthető.

A származás igazolása

– A módosítás a termékleírás „a termék származása” című 4. cikkét érinti, amely a következő mondattal egészül ki:

„A szóban forgó jegyzékekbe felvett valamennyi természetes vagy jogi személyt az ellenőrző szervezet a termékleírásnak és az ellenőrzési tervnek megfelelően ellenőrzi.”

A módosítás kiegészíti a szöveget és egyértelműsíti, hogy az OEM ellenőrzési rendszerében részt vevő valamennyi gazdasági szereplőnek ellenőriznie kell az ellenőrzési struktúrát.

Az előállítás módja

A módosítás „A haszonállatok etetése” című 3. cikket érinti, amelynek szövege átkerült a javasolt termékleírás 5. cikkének első részébe, és az átnevezést követően az egységes dokumentum 3.3 pontjában „A termék előállításának módja”-ra változik.

– A módosítás a gyapottal egészíti ki a tiltott takarmányok listáját.

A Padovai Egyetem Állatelelmezési Tanszékével (Università di Padova, Dipartimento di Nutrizione Animale) együttműködésben folytatott alapos kutatást követően a gyapot felkerült az állatelelmezésben tiltott takarmányok listájára. A módosítás célja, hogy minősítse az „Asiago” sajtot a származási helye és a termék jellemzői közötti okozati összefüggés révén, továbbá eltávolítson a listáról egy olyan nem őshonos növényfajt, mint amilyen a gyapot.

– A tiltott takarmányok listája a következő mondatokkal egészül ki:

„A száraz élelemdag legalább 50 %-át az adott földrajzi területen kell előállítani.”

„A száraz élelemdag legalább 50 %-a takarmányszéna kell, hogy legyen.”

Az adott földrajzi területen előállított száraz élelemdag legalább 50 %-át a meghatározott földrajzi területen termesztett fű, széna és egyéb különböző fűfélék teszik ki, amelyek az emészthető rostokat tartalmazó élelemdagot, vagy a kissé elnagyolt kifejezéssel élve a „takarmány”-t (fű, széna, legelő stb.) alkotják – mindezek pedig jelentős mértékben befolyásolják a tej – és következésképp a késztermék – kémiai, szenzoriális és organoleptikus (érzékszervi) jellemzőit. Az „Asiago” sajt előállításának földrajzi területe – különösen a hegyes vagy dombos vidékeken – nem különösebben alkalmas gabonafélék (kukorica, búza, árpa), vagy olajos magvak (szója) termesztésére, amelyek főként állandó rétek/legelők jellemezte területeken teremnek.

Az „Asiago” sajt előállítási láncában közreműködő vállalatok magas szintű szaktudással rendelkeznek az olyan válogatott fajták tejének előállításában, amelyeknek nem csupán takarmányszénából álló, hanem tápanyagokban dúsabb takarmányokat és koncentrátumokat is tartalmazó kiegyensúlyozott étrendre van szükségük a minőségi termelés fenntartása és maguknak a tejelő teheneknek a jóléte érdekében.

A takarmányadagokat ezért a meghatározott területen kívülről származó kiegészítő koncentrátumok és tápok adásával kell kiegészíteni.

Ezek a táplálékok nagyon gyorsan felszívódnak és biztosítják a tehenek kérődzéséhez szükséges energia- és fehérjemennyiséget. Mivel szerepük a kérődzés élettani funkciójának támogatására korlátozódik, a tej organoleptikus (érzékszervi) tulajdonságaira gyakorolt hatásuk csaknem a nullával egyenlő.

A legalább 50 %-ban takarmányszénából álló száraz élelemdag bevétele előnyös az állat jóléte szempontjából és kedvező hatással lehet a sajt készítéshez szükséges jobb minőségű tej előállítására. Az „Asiago” sajt előállítási területéről – amely a biológiai sokfélesége miatt a különböző növényfajtákban különösen gazdag – származó takarmány használata biztosítja a tej számára a késztermékre jellemző jellegzetes ízeket.

Ez a módosítás annak az igénynek tesz eleget, hogy a termékleírást és az egységes dokumentumot az 1151/2012/EU rendelet rendelkezéseivel kell igazítani.

– A következő módosítások a hatályos termékleírás 5. cikkét érintik.

A következő szöveg:

„Mind a préselt (pressato), mind az érlelt (d'allevo) »Asiago« sajtot a vonatkozó hatályos egészségügyi rendelkezéseknek megfelelő tejből állítják elő. A hegyi legeltetés időtartama alatt megengedett az »Asiago d'allevo« előállítására a malgának nevezett alpesi nyári legelőkön a hatályos egészségügyi előírásoktól eltérő tejből. A tejet 4-11 °C közötti hőmérsékleten kell tárolni, és az első vagy – ha van – a második fejestől számított legfeljebb 60 órán belül fel kell dolgozni. Abban az esetben, ha az »Asiago« nyers tejből készül, a feldolgozást a hatályos rendeleteknek megfelelően a tej üzembe való megérkezését követő 36-48 órán belül el kell végezni.”

az alábbiak szerint módosul:

„Mind a friss (»Fresco«), mind az érlelt (»Stagionato«) »Asiago« sajtot a vonatkozó hatályos egészségügyi rendelkezéseknek megfelelő tejből állítják elő. A tejet a sajt készítő üzemben 4-11 °C közötti hőmérsékleten kell tárolni. A „hegyvidéki termék” (»prodotto della montagna«) jelöléssel rendelkező »Asiago« sajt előállítására szánt tej a természetes környezeti feltételek által meghatározott hőmérsékleten tárolható.

A tejet az első fejestől számított 36 órán belül be kell gyűjteni.

A „hegyvidéki termék” (»prodotto della montagna«) kiegészítő jelzéssel ellátott »Asiago« sajt előállításához a tejet az első fejestől számított legfeljebb 48 órán belül kell begyűjteni.

A tej feldolgozását a sajt készítő üzembe való érkezését követő 48 órán belül meg kell kezdeni.”

A jogszabályi háttér változásával összhangban megszűnik az úgynevezett „hatályos előírásoktól eltérő tej” alkalmazhatósága. A módosítás azt is egyértelműsíti, hogy a tej tárolási hőmérséklete a sajt készítő üzemekre vonatkozik, míg a „hegyvidéki termék” („prodotto della montagna”) jelöléssel rendelkező „Asiago” sajt előállítására szánt tej a természetes környezeti feltételek által meghatározott – tárolásra alkalmas – hőmérsékleten tárolható. Meghatározásra kerül a tejnek az első fejestől számított begyűjtési ideje, lehetővé téve a több fejséből származó tej begyűjtését is; továbbá, az „Asiago” sajtok minden típusára vonatkozóan meghatározásra kerül, hogy a sajt készítő üzembe való érkezésétől számított legfeljebb hány órán belül kell megkezdeni a tej feldolgozását.

A következő szöveg:

„Az »Asiago pressato« sajt előállításához a hatályos jogszabályoknak megfelelően egy vagy két fejséből származó, nyers, vagy 72 °C-on 15 másodpercig pasztörözött tej használható.”

az alábbiak szerint módosul:

„Az »Asiago Fresco« sajt előállításához a hatályos jogszabályoknak megfelelően egy, vagy több egymást követő fejséből származó, nyers, termizált, vagy pasztörözött tejet használnak.”

A módosítás figyelembe veszi a fejési rendszerek fejlődését (fejőrobotok stb.), amelyek az állatok számára kedvezőbb jóléti körülményeket biztosítanak anélkül, hogy befolyásolnák a több fejséből származó tej minőségét.

Ezenkívül az „Asiago Fresco” esetében is engedélyezi a tej termizálását. A termizált tej – mivel a pasztörözött tejnél alacsonyabb hőmérsékletnek vetik alá – jobban megőrzi az előállítási területhez kapcsolódó érzékszervi jellemzőket.

A következő módosítás az „Asiago Stagionato” esetében is lehetővé teszi a több egymást követő fejséből származó tej felhasználását, ugyanúgy, mint az „Asiago Fresco” esetében.

A következő szöveg:

„Az »Asiago d'allevo« sajt előállításához felhasználható: két fejséből származó részben fölözött félzsíros tej, vagy két fejséből származó tej, amelyek közül csak az egyik fejséből származó a részben fölözött félzsíros tej, vagy egy fejséből származó, szintén részben fölözött félzsíros tej. Nyers, vagy 57–68 °C fokon 15 másodpercig termizált, pozitív foszfátáz-próbát adó tejet lehet felhasználni. A jelenlegi termékleírásban kifejezetten előírtakon kívül a tej további kezelése nem megengedett.”

az alábbiak szerint módosul:

„Az »Asiago Stagionato« sajt előállításához felhasználható: több egymást követő fejséből származó részben fölözött félzsíros tej, vagy több egymást követő fejséből származó tej, amelyek közül csak az egyik fejséből származó a részben fölözött félzsíros tej, vagy egy fejséből származó, szintén részben fölözött félzsíros tej. Nyers, vagy 57–68 °C fokon termizált, pozitív foszfátáz-próbát adó tejet lehet felhasználni. A jelenlegi termékleírásban kifejezetten előírtakon kívül a tej további kezelése nem megengedett.”

A következő bekezdés törlésre került:

„A »hegyvidéki termék« (»prodotto della montagna«) jelöléssel rendelkező »Asiago« OEM sajt előállításához engedélyezett a 2 vagy 4 fejszből származó tej felhasználása, de a tej feldolgozását 2 fejszből származó tej esetén a tej beérkezésétől számított 18, 4 fejszből származó tej esetén pedig 24 órán belül el kell végezni.”

A „hegyvidéki termék” („prodotto della montagna”) jelöléssel rendelkező „Asiago” sajt előállításához engedélyezett a több fejszből származó tej begyűjtése, amennyiben erre az első fejestől számított 48 órán belül sor kerül, megszüabva azt, hogy a tej feldolgozását e termékfajta esetében is a sajt készítő üzembe való érkezésétől számított 48 órán belül meg kell kezdeni, az előző bekezdésekben meghatározottak szerint.

A következő módosítás bevezeti a növényi oltóanyag használatának lehetőségét, és megszünteti a lizozim használatát.

A következő szöveg:

„Az »Asiago pressato« sajt előállításához használt tejnek teljes tejnek kell lennie, és az üstben lévő keveréknek tejből, tejsav-baktériumokból vagy starterkultúrákból, szarvasmarha-oltóenzimből és esetleg kis mennyiségű nátrium-kloridból kell állnia. A feldolgozás során továbbá – technológiai céllal – a szükséges mennyiségű ivóvíz is hozzáadható. Az »Asiago d'allevato« sajt előállításához használt tej részben fölözött félzsíros tej, amely a törvényben előírt mértékben kiegészíthető lizozimmal (E1105); a keverék így részben fölözött tejből, tejsav-baktériumokból vagy starterkultúrákból, szarvasmarha-oltóenzimből, és esetleg kis mennyiségű nátrium-kloridból és lizozimból áll. A lizozim (E1105) használata minden esetben tilos a »hegyvidéki termék« (»prodotto della montagna«) kiegészítő jelzéssel ellátott »Asiago« OEM sajt előállítása során”.

az alábbiak szerint módosul:

„Az »Asiago Fresco« sajt előállításához használt tejnek teljes tejnek kell lennie, és az üstben lévő keveréknek teljes tejből, tejsav-baktériumokból vagy starterkultúrákból, szarvasmarha-oltóenzimből vagy növényi oltóanyagból, és esetleg kis mennyiségű nátrium-kloridból kell állnia. A feldolgozás során továbbá – technológiai céllal – a szükséges mennyiségű ivóvíz is hozzáadható. Az »Asiago Stagionato« sajt előállításához használt tejnek részben fölözött félzsíros tejnek kell lennie, és az üstben lévő keveréknek részben fölözött tejből, tejsav-baktériumokból vagy starterkultúrákból, szarvasmarha-oltóenzimből vagy növényi oltóanyagból, és esetleg kis mennyiségű nátrium-kloridból kell állnia.

A lizozim (E1105) használata minden esetben tilos az »Asiago« sajt előállítása során”.

A módosítással a szarvasmarha-oltóenzim mellett bevezetésre kerül a növényi oltóanyag a kétféle „Asiago” sajt készítéséhez. Az „Asiago” sajt készítése hagyományosan a növényi oltóanyag használatán alapult: bizonyított, hogy az Asiagói-fennsíkon a kárdi-kivonatot használták növényi oltóanyagként. A Venetói Regionális Mezőgazdasági Hatóság (Agenzia regionale Veneto Agricoltura) egy nemrégiben elvégzett tanulmánya szerint a növényi oltóanyag használata esetén is változatlanok maradnak mind az „Asiago Fresco” mind az „Asiago Stagionato” jellegzetes szenzoriális és organoleptikus (érzékszervi) jellemzői.

A növényi oltóanyag bevezetése a konkrét piaci igények kielégítését is lehetővé teszi.

Megszüntetésre kerül továbbá az antifementációs hatású enzim, a lizozim használatának lehetősége. Mivel ez egy olyan technológiai segédanyag, amelyet az »Asiago« előállítása során kevésbé alkalmaznak és felhasználása nem tekinthető hagyományosnak, a takarmányok minőségének javulása miatt egyébként is feleslegessé válik.

– A következő módosítások a hatályos termékleírás 7. cikkét érintik.

A hatályos termékleírás „Tartósítás és érlelés” című 7. cikkének szövege átkerült a javasolt termékleírás 5. cikkének végére, a „Tartósítás és érlelés” című albekezdésbe.

Törlésre került a szózás előtti fázisra vonatkozó következő bekezdés:

„A szózás előtt a sajtformákat legalább 48 órán keresztül 10–15 °C hőmérsékletű, 80–85 % relatív páratartalmú helyiségekben kell tárolni.”

A bekezdés leírta a sajt készítés szózás előtti (ún. „hideg érlelés”) szakaszát, amelyet áttettek az érlelési szakaszba, mivel a bekezdés paraméterei megegyeznek az érleléshez javasolt paraméterekkel.

Átírásra került az »Asiago Stagionato« minimális érlelési idejére vonatkozó mondat.

A következő szöveg:

„Az »Asiago d'allevato« minimális érlelési ideje az előállítás hónapjának utolsó napjától számított legalább hatvan nap.”

az alábbiak szerint módosul:

„Az »Asiago Stagionato« minimális érlelési ideje az előállítás napjától számított legalább kilencven nap.”

Organoleptikus (érzékszervi)/minőségi szempontból jobb termék előállítása

és a minden gyártási tételre vonatkozó egységes érlelési időtartam kialakítása érdekében meghatározásra került, hogy a termék forgalomba hozatalát megelőző minimális érlelési időnek a gyártás időpontjától számított kilencven napnak kell lennie.

A további módosítások az érlelés hőmérsékletére és relatív páratartalmára vonatkoznak.

A következő szöveg:

„Az érlelésnek az előállítási területen belül, 10–15 °C hőmérsékletű és 80–85 % relatív páratartalommal rendelkező tárolóhelyiségekben kell történnie.”

az alábbiak szerint módosul:

„Az érlelésnek az előállítási területen belül, 5 °C-nál nem alacsonyabb hőmérsékletű tárolóhelyiségekben kell történnie.”

A módosítás értelmében a két hőmérsékleti határértéket és a páratartalmat felváltja egy minimális hőmérsékleti érték, amely megfelelőbbnek tűnik az »Asiago« optimális érlelési feltételeinek kialakításához. Ez a minimális hőmérsékleti érték a természetes környezeti feltételeket tükrözi, és még a lizozim hiányában is hatékonyabban képes megakadályozni a hosszú érlelési idejű sajt rendellenes erjedését.

Kapcsolat

Hozzáadásra került egy cikk a bekezdésről, amely a hatályos termékleírásban nem, csak a közzétett összefoglalóban szerepel. A javasolt termékleírás 6. cikkéhez és az egységes dokumentum 5. pontjához hozzáadott szöveg a következő:

„6. cikk

Kapcsolat a termék és az előállítási terület között

Mind időben, mind területileg számos történelmi és hagyományos elem köthető a történelmileg Trento megyével határos Vicenza megyében található Asiagói-fennsíkrol származó »Asiago« sajtához. Az »Asiago« sajt előállítása mintegy ezer évre nyúlik vissza és azóta, egészen a huszadik század elejéig, az Asiagói-fennsíkkal szomszédos, körülbelül nyolcvan kilométer sugarú területen készítették.

Ez a térség öleli körül azt a történelmi jelentőségű területet, ahova az Asiagói-fennsík állattenyésztői – miután az első világháború (1914–1918) eseményei miatt kénytelenek voltak ide visszahúzódní – a szarvasmarha-tenyésztés és a sajtkészítési hagyomány fejlesztéséhez megfelelő mezőgazdasági, környezeti és éghajlati feltételeket találtak.

Az »Asiago« sajt előállítási területe magában foglalja az eredeti előállítási területet adó Asiagói-fennsíkokat, Lavarone, Vezzena és Folgaria településeket, továbbá a trentinói hegyeket, a Grappa, Breganze, Schio, Valdagno és Chiampo dombok által alkotott közepes magasságú vidékeket és a vicenzai, padovai és trevisói öntözött síkságokat.

A termelési területen az éghajlati és talajviszonyok mind a csapadék, mind a hőmérséklet tekintetében homogének. A talajt túlnyomórészt mészkő alkotja. A terület minden tengerszint feletti magasságában elterjedt a pázsitfűfélék és természetes hüvelyesek alkotta állandó takarmánynövények és a gabonafélék (búza, árpa, kukorica) termesztése. A hegyvidékeken az összes nem erdős mezőgazdasági területet legelőként és legelőrétként használják.

A területen található gazdaságokban a legjellemzőbb szarvasmarhafajta a Frisona Italiana, amelyet a Bruna Alpina, a Rendena és a Pezzata Rossa követ.

Különösen fontosnak tekinthető az emberi tényező. Annak köszönhetően, hogy a gazdák továbbadták a helyi sajtkészítés és a tej sajtá alakításának ősi fortélyait, az idők során érintetlenül maradt fenn a hagyománytisztelő és állandó sajtkészítési módszerrel összhangban álló jellegzetes előállítási módszer.”

Címkézés

– A módosítás a hatályos termékleírás 6. cikkét és az egységes dokumentum 3.6. pontját érinti.

Az „Azonosítás és jelölés” című 6. cikk szövege átkerült a javasolt termékleírás „Címkézés” című 8. cikkének első részébe, az „Azonosítás és jelölés” című 8.1. albekezdésbe.

Az elnevezés logójának ábrázolására vonatkozó következő bekezdésben a „quale parte integrante” („mint szerves része”) szavak helyébe a „che costituisce parte integrante” („szerves részét alkotó”) szavak lépnek, az utolsó mondatban pedig a „Nella fascere” („sajtkészítő sablonban”) szavak helyébe a „Nelle fascere” („sajtkészítő sablonokban”) szavak lépnek.

A változtatás formai javításból és a gépelési hiba javításából áll.

A következő pont:

„többször megismételve, az »Asiago pressato« esetében 25 mm, az »Asiago d'allevo« esetében pedig 20 mm magasságú.”

az alábbiak szerint módosul:

„többször megismételve, az »Asiago Fresco« esetében 25 mm, az »Asiago Stagionato« esetében pedig 20 mm magasságú.”

Ez a módosítás – a termékleírás 1. cikkében javasolt változtatással összhangban – lecseréli a „pressato” és „d'allevo” szavakat a „fresco” és „stagionato” szavakra.

Ezenkívül, a címkézéstről szóló cikk a következő mondattal egészül ki:

„Az »Asiago« OEM valamennyi azonosító jegyének (kazeinlap és a származást igazoló védjegy) minden esetben láthatónak kell lennie az egész sajtformán. Az egész sajtforma peremét soha nem szabad eltakarni fóliával, szalaggal vagy felirattal.”

A módosítás célja, hogy az utánzatokkal és hamisítási kísérletekkel szemben kihangsúlyozza és láthatóvá tegye az OEM azonosító jegyeit és ezáltal a fogyasztók részére nyomon követhetőbbé és átláthatóbbá tegye a terméket.

A gyártás hónapját feltüntető ábécé betűk listája után hozzáadásra kerül a következő bekezdés:

„A hatályos jogszabályokban meghatározott nyomon követhetőségi követelmények betartása mellett a nem henger alakú sajtformákat a következő azonosító jegyekkel kell ellátni: kazeinlap, a sajtkészítő üzem alfanumerikus kódja, a megnevezés logója, az ASIAGO név ismétlése sorban, többször egymás után, legalább a sajtforma egyik oldalán vagy lapján. E tekintetben az Egyesület (Consortio) megfelelő eszközöket bocsát azon sajtkészítők rendelkezésére, akik jogosultak a használatukra.”

A módosítás meghatározza a javasolt termékleírás 2. cikkében meghatározott, nem henger alakú termékek azonosításának és nyomon követhetőségének módszerét.

- A következő módosítás a „Csomagolás” című 9. cikk szövegére vonatkozik, amely átkerült a javasolt termékleírás „Címkézés” című 8. cikkének a végére és az egységes dokumentum 8.2. pontjának „Kiszereles és csomagolás” című 3.5 albekezdésébe.

A következő bekezdés:

„Az »Asiago« OEM egész sajtformák darabolva és előrecsomagolt szeleteket tartalmazó kiszerelesben is forgalomba hozhatók, de biztosítani kell a sajtforma peremének láthatóságát. Megengedett a sajtforma közepét tartalmazó darabok csomagolása is, de súlyuk nem haladhatja meg az eredeti sajtforma súlyának a 10 %-át. Ezeknek a daraboknak is tartalmazniuk kell azonban a sajt kérgét. A címkén fel lehet tüntetni a lizozim (E1105) alkalmazásának elhagyását.

Ha a sajtformák feldarabolása a kéreg lekaparásával és/vagy eltávolításával jár és ebből kifolyólag a származást igazoló védjegy nem látszik (kockára vágott, szeletelt sajt stb.) a termék nyomon követhetőségének biztosítása érdekében a csomagolást az előállítási területen kell elvégezni.”

az alábbiak szerint módosul:

„Az »Asiago« egész sajtformák a kérgét is tartalmazó különböző méretűre darabolva (negyedelve, darabolva, szeletelve stb.) és előrecsomagolva is forgalomba hozhatók. Megengedett a sajtforma közepét tartalmazó darabok csomagolása is, de súlyuk nem haladhatja meg az eredeti sajtforma súlyának a 10 %-át. Ezeknek a daraboknak is tartalmazniuk kell azonban a sajt kérgét.

Ha a különböző méretű darabok (kockára vágott, aprított, szeletelt, darabolt sajt, beleértve az egész sajtformát is) elkészítése a kéreg lekaparásával és/vagy eltávolításával jár és ebből kifolyólag a származást igazoló védjegy nem látszik, annak úgy kell történnie, hogy lehetővé tegye a termék nyomon követhetőségének biztosítását.

A módosítás az előrecsomagolható darabok méretét határozza meg. Ezenkívül egyértelműsíti, hogy a sajt kérgén található védjegy az, ami jelzi a termék eredetiségét és megfelelését a termékleírásban meghatározott kötelezett-ségeknél; lekaparása és/vagy eltávolítása esetén biztosítani kell a termék nyomon követhetőségét.

- A következő módosítás célja, hogy tisztázza, az adott érlelési folyamat alapján mely kifejezések használhatók a kereskedelmi megnevezésekben és/vagy a címkén.

A következő szöveg:

„Az olyan »Asiago« sajt, amelyet hegyvidéki területeken levő gazdaságokból származó tejből, a hegyvidéken található sajtészítő üzemekben készítenek és a hegyvidéken is érlelnek, viselheti a »hegyvidéki termék« (»prodotto della montagna») kiegészítő jelzést.”

Az »Asiago pressato» sajt címkéjén fel lehet tüntetni a „fresco” („friss”) megjelölést.

Az „Asiago d'allevò” sajt címkéjén fel lehet tüntetni a „stagionato” („érlelt”) megjelölést.

A 4–6 hónapig érlelt „Asiago d'allevò” sajt címkéjén fel lehet tüntetni a „mezzano” („közepesen érett”) megjelölést.

A több mint tíz hónapig érlelt „Asiago d'allevò” sajt címkéjén fel lehet tüntetni a „vecchio” („öreg”) megjelölést.

A több mint tizenöt hónapig érlelt „Asiago d'allevò” sajt címkéjén fel lehet tüntetni a „stravecchio” („extra öreg”) megjelölést.

az alábbiak szerint módosul:

„Az olyan »Asiago« sajt esetében, amelyet hegyvidéki területeken levő gazdaságokból származó tejből, a hegyvidéken található sajtkészítő üzemekben készítenek és a hegyvidéken is érlelnek és viseli a »hegyvidéki termék« (»prodotto della montagna«) kiegészítő jelzést, a termék kereskedelmi megnevezésében és/vagy címkéjén szerepelhet az »Asiago prodotto della montagna« (»Asiago hegyvidéki termék«) megjelölés.

A kereskedelmi megnevezésekben és/vagy a címkén szerepelhetnek a következő jelzések:

Az »Asiago Fresco« sajton feltüntethető az »Asiago pressato« jelölés is.

A 40 napnál hosszabb ideig érlelt »Asiago Fresco« sajton feltüntethető az »Asiago Fresco riserva« jelölés is.

Az »Asiago Stagionato« sajton feltüntethető az »Asiago d'allevò« jelölés is.

A 4 hónapnál hosszabb, de legfeljebb 10 hónapig érlelt »Asiago Stagionato« sajton feltüntethető az »Asiago mezzano« vagy az »Asiago Stagionato mezzano« jelölés is.

A 10 hónapnál hosszabb, de legfeljebb 15 hónapig érlelt »Asiago Stagionato« sajton feltüntethető az »Asiago vecchio« vagy az »Asiago Stagionato vecchio« jelölés is.

A több mint 15 hónapig érlelt »Asiago Stagionato« sajton feltüntethető az »Asiago stravecchio« vagy az »Asiago Stagionato stravecchio« jelölés is.”

A módosítás tisztázza az „Asiago Fresco” és „Stagionato” sajtokra vonatkozóan – a különböző érlelési idők függvényében – alkalmazható, a termékleírás 1. cikkével összhangban álló minden naprakész jelölést. Ezenkívül a hagyományos sajtkészítési gyakorlattal összhangban, a fogyasztók számára is azonnali és könnyű érthetőséget biztosítva, pontosabban meghatározza az érlelési időszakokat.

– Az utolsó bekezdés után még hozzáadásra kerül a következő bekezdés:

„A sajtforma lapjára megengedett nem átlátszó fólia ragasztása vagy a gazdaság adatait tartalmazó nyomtatott felirat elhelyezése, amennyiben azok megfelelnek az élelmiszerek címkézésére és kiszerezésére vonatkozó hatályos jogszabályoknak. Az ilyen fóliák vagy nyomtatott feliratok nem takarhatják a kazeinlapot, és a fogyasztók megfelelő tájékoztatása érdekében minden esetben tartalmazniuk kell az „ASIAGO” megnevezést, valamint az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott termékeket azonosító európai logót.”

A módosítás célja, hogy megszilárdítsa az OEM-termékek nyomon követhetősége és beazonosíthatósága szempontjából nélkülözhetetlen eszközöket.

Ellenőrző szervezet

Hozzáadásra került a jelenlegi termékleírásban nem szereplő, az „Ellenőrző szervezet” című 7. cikk, az ellenőrző szervezet adataival.

Szövege a következő:

„7. cikk

Ellenőrző szervezet

Az 1151/2012/EU rendelet 36. és 37. cikkével összhangban az arra jogosult ellenőrző szervezet a termék forgalomba hozatala előtt ellenőrizte a termékleírásban foglaltak betartását. Az ellenőrző szervezet: CSQA Certificazioni Srl – Via S. Gaetano, 74 – 36016 Thiene (VI), tel. + 39 0445313011, fax + 39 0445313070, e-mail: csqa@csqa.it.”

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„ASIAGO”

EU-szám: PDO-IT-0001-AM02 – 2019.7.30.

OEM (X) OFJ ()

1. Elnevezés (elnevezések)

„Asiago”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Olaszország.

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa

1.3 osztály: Sajtok

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

Az „Asiago” utalom alatt álló eredetmegjelölés (OEM) a kizárólag tehéntejből készült, félig hevített tésztájú, a jelen termékleírásnak megfelelően előállított sajtokra vonatkozóan használható, amelyeknek két különböző típusa ismeretes, az „Asiago Fresco” („Friss Asiago” vagy más néven „Asiago pressato”, azaz „Préselt Asiago”) és az „Asiago Stagionato” („Érelt Asiago” vagy más néven „Asiago d’allevo” amelynek a jelentése ugyanaz, vagyis „Érelt Asiago”). Az „Asiago” sajtok jellemzőit az alábbiakban ismertetjük.

Az előírt minimális érlelési idejű „Asiago Fresco” sajt előállításának egyedi technológiai jellemzői.

Tulajdonságok

Tűrészhatárok

a) vizuális/organoleptikus (érzékszervi) tulajdonságok:

fehér vagy enyhén szalmasárga színű sajtészta

markáns és szabálytalan lyukak

lágy és kellemes íz

vékony és rugalmas kéreg

b) kémiai tulajdonságok:

nedvességtartalom 39,50 % + / -4,50

fehérjetartalom 24,00 % + / -3,50

zsírtartalom 30,00 % + / -4,00

nátrium-klorid tartalom 1,70 % + / -1,00

szárazanyag zsírtartalma legalább 44 % Nincs

c) fizikai tulajdonságok:

perem egyenes vagy enyhén domború

felület sima vagy csaknem sima

tömeg 11–15 kg

magasság 11–15 cm

átmérő 30–40 cm

Az előírt minimális érlelési idejű „Asiago Stagionato” sajt előállításának egyedi technológiai jellemzői.

Tulajdonságok	Tűréshatárok
a) vizuális/organoleptikus (érzékszervi) tulajdonságok:	
szalmasárga vagy halvány szalmasárga színű sajtészta	
kis és közepes méretű lyukak	
édes, enyhén sós/aromás íz (az „öreg” sajtok esetében)	
sima és szabályos kéreg	
b) kémiai tulajdonságok:	
nedvességtartalom	34,50 % + / -4,00
fehérjetartalom	28,00 % + / -4,00
zsírtartalom	31,00 % + / -4,50
nátrium-klorid tartalom	2,40 % + / -1,00
szárazanyag zsírtartalma	legalább 34 % Nincs
c) fizikai tulajdonságok:	
perem	egyenes vagy csaknem egyenes
felület	sima vagy csaknem sima
tömeg	8–12 kg
magasság	9–12 cm
átmérő	30–36 cm

A feldolgozás során keletkező élelmiszer-hulladék mennyiségének csökkentése érdekében mind az „Asiago Fresco”, mind az „Asiago Stagionato” esetében – a vizuális/organoleptikus (érzékszervi) és kémiai jellemzők, továbbá a sajt tömegére vonatkozóan fentebb említett követelmények betartása mellett – kizárólag az előrecsomagolt állapotban (születelve, kockázva, aprítva) forgalomba kerülő, illetve összetett vagy feldolgozott élelmiszer-készítményekben való felhasználásra szánt termékek esetében engedélyezett az „Asiago” sajt hengerestől eltérő formában történő előállítása.

A sajtformák külső felülete kezelhető a hatályos jogszabályok által engedélyezett anyagokkal.

A felületkezeléskor ügyelni kell arra, hogy a sajt felületén található, sorszámmal ellátott kazeinlap, a megnevezés logója és a sajtforma peremébe nyomott, a származást igazoló ASIAGO jelzés minden esetben jól olvasható maradjon.

A „prodotto della montagna” (hegyvidéki termék) kiegészítő jelzéssel ellátott „Asiago” sajtformákat tilos színezőanyaggal és penészgátlóval kezelni.

3.3. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)

A sajt készítéshez nyers, termizált vagy pasztörözött tehéntejet használnak.

Azokat a teheneket, amelyeknek a tejéből „Asiago” sajt készül, tilos az alábbi takarmányokkal és tápokkal etetni:

SZÁRAZTAKARMÁNYOK:

repce, réparepce, mustár, görögszéna;

gyümölcsstermő növények levelei, mángold levelei és szára;

fű, silózott lóhere és borsó, melléktermékekből készült silózott takarmány;

ipari feldolgozásból származó gyümölcsök és melléktermékeik, frissen és nedves közegben tartósítva;

zöldségek és melléktermékeik, frissen és nedves közegben tartósítva;

erjesztőipari melléktermékek, frissen és nedves közegben tartósítva (sörfőzdei, szeszgyári, borászati maradékok stb.);

a cukoripar melléktermékei; friss és silózott cukorrépa-pép;

vágóhídi és állattenyésztési melléktermékek: különböző maradékok, önmagukban vagy más takarmánnyal együtt.

TAKARMÁNYOK:

hús-, hal- és toll-liszt;

olajrepce-liszt, citrusfélék magjai, szőlőmag;

szárított zöldségek és gyümölcsök;

zöldségek és gyümölcsök ipari feldolgozásából származó szárított melléktermékei (borsó- és babhüvely, articsóka, gesztenye, ezekből készült pép és pogácsa, szőlőmag, -seprő, -törköly);

a cukoripar melléktermékei; melasz fehérjekoncentrátuma, szeszfőzdei maradékok, szárított szeszfőzdei pépek és egyébek;

erjesztőipar szárított melléktermékei: szeszfőzdei és fermentációs maradékok, és egyéb;

karbamid, karbamid-foszfát, biuret (állattenyésztésben);

gyapot.

A száraz élelemadag legalább 50 %-át az adott földrajzi területen kell előállítani.

A száraz élelemadag legalább 50 %-a takarmányszéna kell, hogy legyen.

Az adott földrajzi területen előállított száraz élelemadag legalább 50 %-át a meghatározott földrajzi területen termesztett fű, széna és egyéb különböző fűfélék teszik ki, amelyek az emészthető rostokat tartalmazó élelemadagot, vagy a kissé elnagyolt kifejezéssel élve a „takarmány”-t (fű, széna, legelő stb.) alkotják – mindezek pedig jelentős mértékben befolyásolják a tej – és következésképp a késztermék – kémiai, szenzoriális és organoleptikus (érzékszervi) jellemzőit. Az „Asiago” sajt előállításának földrajzi területe – különösen a hegyes vagy dombos vidékeken – nem különösebben alkalmas gabonafélék (kukorica, búza, árpa), vagy olajos magvak (szója) termesztésére, amelyek főként állandó rétek/legelők jellemezte területeken teremnek.

Az „Asiago” sajt előállítási láncában közreműködő vállalatok magas szintű szaktudással rendelkeznek az olyan válogatott fajták tejének előállításában, amelyeknek nem csupán takarmányszénából álló, hanem tápanyagokban dúsabb takarmányokat és koncentrátumokat is tartalmazó kiegyensúlyozott étrendre van szükségük a minőségi termelés fenntartása és maguknak a tejelő teheneknek a jóléte érdekében.

A takarmányadagokat ezért a meghatározott területen kívülről származó kiegészítő koncentrátumok és tápok adásával kell kiegészíteni.

Ezek a táplálékok nagyon gyorsan felszívódnak és biztosítják a tehenek kérődzéséhez szükséges energia- és fehérjemennyiséget. Mivel szerepük a kérődzés élettani funkciójának támogatására korlátozódik, a tej organoleptikus (érzékszervi) tulajdonságaira gyakorolt hatásuk csaknem a nullával egyenlő.

Amennyiben a tejet a „hegyvidéki termék” („prodotto della montagna”) jelöléssel rendelkező „Asiago” sajt előállításához használják fel, tilos bármilyen típusú silózott takarmány adása.

3.4. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni

A 4. pontban meghatározott földrajzi területen kell elvégezni a következő műveleteket: szarvasmarhatartás, az „Asiago” sajt előállítása és érlelése.

3.5. A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok

Az „Asiago” egész sajtformák a kérget is tartalmazó különböző méretűre darabolva (negyedelve, darabolva, szeletelve stb.) és előrecsomagolva is forgalomba hozhatók. Megengedett a sajtforma közepét tartalmazó darabok csomagolása is, de súlyuk nem haladhatja meg az eredeti sajtforma súlyának a 10 %-át. Ezeknek a daraboknak is tartalmazniuk kell azonban a sajt kérget.

Ha a különböző méretű darabok (kockára vágott, aprított, szeletelt, darabolt sajt, beleértve az egész sajtformát is) elkészítése a kéreg lekaparásával és/vagy eltávolításával jár és ebből kifolyólag a származást igazoló védjegy nem látszik, annak úgy kell történnie, hogy lehetővé tegye a termék nyomon követhetőségének biztosítását.

3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

Az „Asiago” sajtformák azonosítására a számozott kazeinlapok és a sajtjelölő sablonokkal rányomott jelölések szolgálnak; ezeket a megbízott védelmi egyesület (Consortio) tartja magánál és adja ki használatra azon jogosultak számára, akiknek a megnevezésében szerepel a következő logó:



A logó egy megkezdett sajtformát ábrázol, amelyből hiányzik egy darab; a hiányzó, stilizált „A” betűvé alakított darab részben beilleszkedik a kivágott sajtformába. A sajtformákon a logó teljes magassága az „Asiago Fresco” esetében 100 mm, az „Asiago Stagionato” esetében pedig 80 mm. A sajtjelölő sablonokon szerepel továbbá a sajtkészítő üzem alfanumerikus kódja és a sajt neve

ASIAGO

többször egymás után megismételve, az „Asiago Fresco” esetében 25 mm, az „Asiago Stagionato” esetében pedig 20 mm magas betűkkel.

Az „Asiago” OEM valamennyi azonosító jegyének (kazeinlap és a származást igazoló védjegy) minden esetben láthatónak kell lennie az egész sajtformán. Az egész sajtforma peremét soha nem szabad eltakarni fóliával, szalaggal vagy felirattal.

Ezenkívül az „Asiago Stagionato” sajtformákon a peremre nyomott betű jelzi a gyártás hónapját.

A hatályos jogszabályokban meghatározott nyomon követhetőségi követelmények betartása mellett a nem henger alakú sajtformákat a következő azonosító jegyekkel kell ellátni: kazeinlap, a sajtkészítő üzem alfanumerikus kódja, a megnevezés logója, az „ASIAGO” név ismétlése sorban, többször egymás után, legalább a sajtforma egyik oldalán vagy lapján. E tekintetben a védelmi egyesület (Consortio) megfelelő jelölőeszközöket bocsát azon sajtkészítők rendelkezésére, akik jogosultak a használatukra.

A „hegyvidéki termék” („prodotto della montagna”) kiegészítő jelzéssel rendelkező „Asiago” sajtformák megkülönböztetése úgy történik, hogy az e pont első bekezdésében említett sajtjelölő sablonokra rákerül a „prodotto della montagna” kifejezés.

Ezenkívül, a minimális érlelési idő végén az említett sajtformák oldalára további azonosító jelölést égetnek a megbízott védelmi egyesület (Consortio) eszközeivel, amelyeket a jogosult sajtkészítők számára átad, és a jelölés tartalmazza a következő emblémát:



A kereskedelmi megnevezésekben és/vagy a címkén szerepelhetnek a következő jelzések:

Az „Asiago Fresco” sajton feltüntethető az „Asiago pressato” jelölés is.

A 40 napnál hosszabb ideig érlelt „Asiago Fresco” sajton feltüntethető az „Asiago Fresco riserva” jelölés is.

Az „Asiago Stagionato” sajton feltüntethető az „Asiago d’allevato” jelölés is.

A 4 hónapnál hosszabb, de legfeljebb 10 hónapig érlelt „Asiago Stagionato” sajton feltüntethető az „Asiago mezzano” vagy az „Asiago Stagionato mezzano” jelölés is.

A 10 hónapnál hosszabb, de legfeljebb 15 hónapig érlelt „Asiago Stagionato” sajton feltüntethető az „Asiago vecchio” vagy az „Asiago Stagionato vecchio” jelölés is.

A több mint 15 hónapig érlelt „Asiago Stagionato” sajton feltüntethető az „Asiago stravecchio” vagy az „Asiago Stagionato stravecchio” jelölés is.

A gazdaság adatait tartalmazó címkéknek, bélyegzőknek, nyomtatott feliratoknak stb. meg kell felelniük az élelmiszerek címkézésére és kiserelésére vonatkozó hatályos jogszabályi rendeleteknek és az „Asiago” OEM terméket jelölő jegyeknek (sajtjelölő sablonnal rányomott védjegy) és az „Asiago” sajtformákat azonosító kazeinlapoknak minden esetben teljes mértékben olvashatónak kell lenniük.

A sajtforma lapjára megengedett nem átlátszó fólia ragasztása vagy a gazdaság adatait tartalmazó nyomtatott felirat elhelyezése, amennyiben azok megfelelnek az élelmiszerek címkézésére és kiserelésére vonatkozó hatályos jogszabályoknak. Az ilyen fóliák vagy nyomtatott feliratok nem takarhatják a kazeinlapot, és a fogyasztók megfelelő tájékoztatása érdekében tartalmazniuk kell az „ASIAGO” megnevezést, valamint az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott termékeket azonosító európai logót.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

Az „Asiago” sajtot a meghatározott területen tartott tehének tejéből, a meghatározott területen található sajtkészítő üzemekben állítják elő; ez a terület a következő:

Vicenza megye teljes területe;

Trento megye teljes területe;

Padova megye: Carmignano di Brenta, S. Pietro in Gù, Grantorto, Gazzo, Piazzola sul Brenta, Villafranca Padovana, Campodoro, Mestrino, Veggiano, Cervarese S. Croce, Rovolon, Cittadella és Fontaniva települések területe;

Treviso megye: az alábbi meghatározott terület: a Vicenza megyében található Rossano Veneto településtől kiindulva a terület határa a Rossano és Castelfranco Veneto közötti utat követi egészen az 53. sz. „Postumia” regionális közúttal való kereszteződésig. Innentől az utóbbi utat követi, délen keresztezi Treviso környékét az Alemagna autópályával való kereszteződésig. A terület határa az autópálya nyomvonalán északi irányban húzódik tovább, egészen a Piave folyóig. Ezután nyugatra fordul és a folyó jobb partja mentén a Treviso és Belluno megyék közötti határig halad tovább. Innentől megegyezik Treviso megye határával egészen annak Vicenza megye határával való találkozási pontjáig.

A fent említett, legalább 600 méter tengerszint feletti magasságon elhelyezkedő termelési területek hegyvidéki területnek minősülnek.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

Mind időben, mind területileg számos történelmi és hagyományos elem köthető a történelmileg Trento megyével határos Vicenza megyében található Asiagói-fennsík szarmazó „Asiago” sajthoz. Az „Asiago” sajt előállítása mintegy ezer évre nyúlik vissza és azóta, egészen a huszadik század elejéig, az Asiagói-fennsíkkal szomszédos, körülbelül nyolcvan kilométer sugarú területen készítették.

Ez a térség öleli körül azt a történelmi jelentőségű területet, ahova az Asiagói-fennsík állattenyésztői – miután az első világháború (1914-1918) eseményei miatt kénytelenek voltak ide visszahúzódní – a szarvasmarha-tenyésztés és a sajt készítése hagyomány fejlesztéséhez megfelelő mezőgazdasági, környezeti és éghajlati feltételeket találtak.

Az „Asiago” sajt előállítási területe magában foglalja az eredeti előállítási területet adó Asiagói-fennsíkokat, Lavarone, Vezzena és Folgaria településeket, továbbá a trentinói hegyeket, a Grappa, Breganze, Schio, Valdagno és Chiampo dombok által alkotott közepes magasságú vidékeket és a vicenzai, padovai és trevisói öntözött síkságokat.

A termelési területen az éghajlati és talajviszonyok mind a csapadék, mind a hőmérséklet tekintetében homogének. A talajt túlnyomórészt mészkő alkotja. A terület minden tengerszint feletti magasságban elterjedt a pázsitfűfélék és természetes hüvelyesek alkotta állandó takarmánynövények és a gabonafélék (búza, árpa, kukorica) termesztése. A hegyvidékeken az összes nem erdős mezőgazdasági területet legelőként és legelőréként használják.

A területen található gazdaságokban a legjellemzőbb szarvasmarhafajta a Frisona Italiana, amelyet a Bruna Alpina, a Rendena és a Pezzata Rossa követ.

Különösen fontosnak tekinthető az emberi tényező. Annak köszönhetően, hogy a gazdák továbbadták a helyi sajtkészítés és a tej sajtjá alakításának ősi fortélyait, az idők során érintetlenül maradt fenn a hagyománytisztelő és állandó sajtkészítési módszerrel összhangban álló jellegzetes előállítási módszer.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

(e rendelet 6. cikke (1) bekezdésének második albekezdése)

A termékleírás egységes szerkezetbe foglalt szövege az alábbi internetes oldalon: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

vagy

közvetlenül a Mezőgazdasági, Élelmiszer- és Erdészeti Minisztérium honlapján (www.politicheagricole.it), (a képernyő jobb felső sarkában) a „Prodotti DOP IGP” („OEM OFJ termékek”) címszóra, majd a „Prodotti DOP IGP STG” („OEM OFJ HKT termékek”) (a képernyő bal oldalán), végül a „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE” („Az uniós vizsgálatnak alávetett termékleírások”) menüpontra kattintva tekinthető meg.

HELYESBÍTÉSEK**Helyesbítés a COVID-19-járvány megfékezésére irányuló intézkedések fokozatos megszüntetését célzó közös európai ütemtervhez**

(Az Európai Unió Hivatalos Lapja C 126., 2020. április 17.)

A 9. oldalon a (13) és a (14) lábjegyzetben:

A következő szövegrész: „(13) The Commission has issued guidelines concerning the exercise of the free movement of workers during COVID-19 outbreak (C(2020) 2051 final).

(14) The Commission has already proposed more flexibility in the application of existing rules on slots use for airlines (Regulation (EU) 2020/459 of the European Parliament and of the Council of 30 March 2020 amending Council Regulation (EEC) No 95/93 on common rules for the allocation of slots at Community airports) and adopted guidelines on green lanes (C(2020) 1897 final) and cargo operations to facilitate free movement of goods in the EU (C(2020) 2010 final). The Commission has also adopted guidelines on passengers' rights (C(2020) 1830 final) and on seafarers, passengers and other persons on board ships (C(2020) 3100 final).”

helyesen:

„(13) A Bizottság iránymutatást adott ki a munkavállalók szabad mozgáshoz való jogának a COVID-19-járvány idején történő gyakorlásáról (C(2020) 2051 final).

(14) A Bizottság már javasolta, hogy a meglévő résidőszabályokat alkalmazzák rugalmasabban a légitársaságokra (az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2020/459 rendelete (2020. március 30.) a Közösség repülőterein alkalmazandó résidőkiosztás egységes szabályairól szóló 95/93/EGK tanácsi rendelet módosításáról), továbbá iránymutatást fogadott el a zöldsávós határátkelőhelyekről (C(2020) 1897 final) és a légi áruszállítási műveletekről az áruk Unión belüli szabad mozgásának elősegítése érdekében (C(2020) 2010 final). A Bizottság továbbá iránymutatást fogadott el az utasok jogairól (C(2020) 1830 final), valamint a tengerészekről, az utasokról és a hajók fedélzetén tartózkodó más személyekről (C(2020) 3100 final) is.”

ISSN 1977-0979 (elektronikus kiadás)
ISSN 1725-518X (nyomtatott kiadás)



Az Európai Unió Kiadóhivatala
2985 Luxembourg
LUXEMBURG

HU