

Europos Sąjungos oficialusis leidinys

C 178



Leidimas
lietuvių kalba

Informacija ir pranešimai

63 metai

2020 m. gegužės 28 d.

Turinys

II Komunikatai

EUROPOS SĄJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRIIMTI KOMUNIKATAI

Europos Komisija

2020/C 178/01	Neprieštaravimas koncentracijai, apie kurią pranešta, (Byla M.9793 – Permira / Sneakers Maker) ⁽¹⁾	1
---------------	---	---

IV Pranešimai

EUROPOS SĄJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRANEŠIMAI

Europos Komisija

2020/C 178/02	2020 m. gegužės 27 d. Euro kursas	2
---------------	---	---

VALSTYBIŲ NARIŲ PRANEŠIMAI

2020/C 178/03	Atnaujinta informacija apie kertančiųjų išorės sienas turėtinas orientacines sumas, kaip nurodyta Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2016/399 dėl taisyklių, reglamentuojančių asmenų judėjimą per sienas, Sąjungos kodekso (Šengeno sienų kodeksas) 6 straipsnio 4 dalyje	3
---------------	---	---

V Nuomonės

ADMINISTRACINĖS PROCEDŪROS

Europos Komisija

2020/C 178/04	Kvietimas teikti akreditacijos paraiškas – EAC/A02/2020, „Erasmus“ akreditacija suaugusiųjų švietimo, profesinio mokymo ir mokyklinio ugdymo srityse	5
---------------	--	---

LT

⁽¹⁾ Tekstas svarbus EEE.

KITI AKTAI

Europos Komisija

2020/C 178/05	Pranešimas apie prašymą dėl Direktyvos 2014/25/ES 34 straipsnio taikomumo., Laikotarpio įgyvendinimo aktams priimti pratęsimas	7
2020/C 178/06	Produkto specifikacijos reikšmingo pakeitimo patvirtinimo paraiškos paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą	8

II

(Komunikatai)

EUROPOS SAJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRIIMTI
KOMUNIKATAI

EUROPOS KOMISIJA

Neprieštaravimas koncentracijai, apie kurią pranešta**(Byla M.9793 – Permira / Sneakers Maker)**

(Tekstas svarbus EEE)

(2020/C 178/01)

2020 m. gegužės 18 d. Komisija nusprendė neprieštarauti pirmiau nurodytai koncentracijai, apie kurią pranešta, ir pripažinti ją suderinama su vidaus rinka. Šis sprendimas priimtas remiantis Tarybos reglamento (EB) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 6 straipsnio 1 dalies b punktu. Visas sprendimo tekstas pateikiamas tik anglų kalba ir bus viešai paskelbtas iš jo pašalinus visą konfidencialią su verslu susijusią informaciją. Sprendimo tekstą bus galima rasti:

- Komisijos konkurencijos svetainės susijungimų skiltyje (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Šioje svetainėje konkrečius sprendimus dėl susijungimo galima rasti įvairiais būdais, pavyzdžiui, pagal įmonės pavadinimą, bylos numerį, sprendimo priėmimo datą ir sektorių,
- elektroniniu formatu *EUR-Lex* svetainėje (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=lt>). Dokumento Nr. 32020M9793. *EUR-Lex* svetainėje galima rasti įvairių Europos Sąjungos teisės aktų.

⁽¹⁾ OL L 24, 2004 1 29, p. 1.

IV

(Pranešimai)

EUROPOS SAJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRANEŠIMAI

EUROPOS KOMISIJA

Euro kursas ⁽¹⁾**2020 m. gegužės 27 d.**

(2020/C 178/02)

1 euro =

Valiuta	Valiutos kursas	Valiuta	Valiutos kursas
USD JAV doleris	1,0991	CAD Kanados doleris	1,5126
JPY Japonijos jena	118,58	HKD Honkongo doleris	8,5204
DKK Danijos krona	7,4583	NZD Naujosios Zelandijos doleris	1,7719
GBP Svaras sterlingas	0,89595	SGD Singapūro doleris	1,5588
SEK Švedijos krona	10,5608	KRW Pietų Korėjos vonas	1 359,04
CHF Šveicarijos frankas	1,0675	ZAR Pietų Afrikos randas	19,1477
ISK Islandijos krona	151,20	CNY Kinijos ženminbi juanis	7,8682
NOK Norvegijos krona	10,8283	HRK Kroatijos kuna	7,5893
BGN Bulgarijos levas	1,9558	IDR Indonezijos rupija	16 167,76
CZK Čekijos krona	27,051	MYR Malaizijos ringitas	4,7783
HUF Vengrijos forintas	348,70	PHP Filipinų pesas	55,668
PLN Lenkijos zlotas	4,4372	RUB Rusijos rublis	78,1096
RON Rumunijos lėja	4,8433	THB Tailando batas	35,056
TRY Turkijos lira	7,4542	BRL Brazilijos realas	5,8679
AUD Australijos doleris	1,6565	MXN Meksikos pesas	24,5396
		INR Indijos rupija	83,2450

⁽¹⁾ Šaltinis: valiutų perskaičiavimo kursai paskelbti ECB.

VALSTYBIŲ NARIŲ PRANEŠIMAI

Atnaujinta informacija apie kertančiųjų išorės sienas turėtiną orientacinę sumą, kaip nurodyta Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2016/399 dėl taisyklių, reglamentuojančių asmenų judėjimą per sienas, Sąjungos kodekso (Šengeno sienų kodeksas) 6 straipsnio 4 dalyje ⁽¹⁾

(2020/C 178/03)

Informacija apie kertančiųjų išorės sienas turėtiną orientacinę sumą, kaip nurodyta 2016 m. kovo 9 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2016/399 dėl taisyklių, reglamentuojančių asmenų judėjimą per sienas, Sąjungos kodekso (Šengeno sienų kodeksas) ⁽²⁾ 6 straipsnio 4 dalyje, skelbiama atsižvelgiant į valstybių narių pagal Šengeno sienų kodekso 39 straipsnį Komisijai pateiktą informaciją.

Informacija skelbiama Oficialiajame leidinyje, be to, reguliariai atnaujinamą informaciją galima rasti Migracijos ir vidaus reikalų generalinio direktorato svetainėje.

ESTIJA

OL C 153, 2018 5 2, p. 8 skelbtos informacijos pakeitimas

Pagal Estijos teisę į Estiją atvykstantys kvietimo neturintys užsieniečiai sienos apsaugos pareigūno prašymu įrodo, jog turi pakankamų piniginių lėšų savo buvimui Estijoje ir išvykimui iš Estijos padengti. Pakankamomis piniginėmis lėšomis kiekvienai leidžiamai dienai laikoma 0,2 minimalaus mėnesinio atlyginimo, nustatyto Respublikos Vyriausybės, t. y. 116,8 EUR.

Priešingu atveju kviečiantis asmuo prisiima atsakomybę padengti užsieniečio buvimo ir išvykimo iš Estijos išlaidas.

ISPANIJA

OL C 140, 2019 4 16, p. 7 skelbtos informacijos pakeitimas

Gegužės 10 d. Prezidentūros ministrų kabineto įsakyme (PRE/1282/2007) dėl finansinių lėšų, kurias užsieniečiai privalo turėti norėdami atvykti į Ispaniją, nurodoma suma, kurią užsieniečiai privalo įrodyti turintys, kad galėtų atvykti į Ispaniją.

- Nuo 2019 m. sausio 1 d. užsienio šalių piliečių, kuriems netaikoma ES teisė, buvimo Ispanijoje išlaidoms dienos suma turi būti lygi 10 % bendrojo nacionalinio minimaliojo darbo užmokesčio, nustatyto 2018 m. gruodžio 21 d. Karališkuoju dekretu Nr. 1462/2018, kuriuo nustatomas 2019 m. nacionalinis minimalusis darbo užmokestis –95 EUR vienam asmeniui per dieną (arba jo įstatymais nustatyto ekvivalento užsienio valiuta). Ši suma turėtų būti padauginta iš dienų, kurias jie ketina būti Ispanijoje, skaičiaus ir su jais keliaujančių išlaikomų asmenų skaičiaus. Ši suma visais atvejais turi sudaryti 90 % bendrojo nacionalinio minimaliojo darbo užmokesčio (855 EUR arba jo įstatymais nustatyto ekvivalento užsienio valiuta) vienam asmeniui, neatsižvelgiant į numatomą buvimo trukmę.
- Kad užsienio šalių piliečiai galėtų grįžti į savo kilmės šalį arba vykti tranzitu į trečiąsias šalis, iš jų gali būti pareikalauta pateikti numatytos transporto priemonės asmeninį, neperleidžiamą nustatytos datos bilietą (-us).

Užsieniečiai turi įrodyti, kad jie turi pirmiau minėtas finansines lėšas, jas pateikdami, jei jos yra grynaisiais pinigais, arba pateikdami patvirtintus čekius, kelionės čekius, mokėjimo arba kredito korteles, prie kurių turi būti pridėtas naujausias banko sąskaitos arba atsiskaitymo knygelės išrašas (bankų išduotos pažymos arba internetinės bankininkystės išrašai netinka) arba bet kokius kitus įrodymus, kurie aiškiai rodo turimų lėšų kortelėje arba banko sąskaitoje buvimą.

NYDERLANDAI

Suma, kuria pasienio kontrolės pareigūnai remiasi tikrindami pragyvenimo lėšas, šiuo metu vienam asmeniui yra 55 eurai dienai.

Šis kriterijus taikomas lanksčiai, nes reikalaujama pragyvenimo lėšų suma nustatoma remiantis numatoma buvimo trukme, lankymosi tikslu ir atitinkamo asmens asmenine padėtimi.

⁽¹⁾ Anksčiau paskelbtų pavyzdžių sąrašas pateikiamas šio atnaujinimo pabaigoje.

⁽²⁾ OL L 77, 2016 3 23, p. 1.

Anksčiau skelbtos informacijos sąrašas

- OL C 316, 2007 12 28, p. 1.
OL C 134, 2008 5 31, p. 16.
OL C 177, 2008 7 12, p. 9.
OL C 200, 2008 8 6, p. 10.
OL C 331, 2008 12 31, p. 13.
OL C 3, 2009 1 8, p. 10.
OL C 37, 2009 2 14, p. 10.
OL C 64, 2009 3 19, p. 20.
OL C 99, 2009 4 30, p. 7.
OL C 229, 2009 9 23, p. 28.
OL C 263, 2009 11 5, p. 22.
OL C 298, 2009 12 8, p. 17.
OL C 74, 2010 3 24, p. 13.
OL C 326, 2010 12 3, p. 17.
OL C 355, 2010 12 29, p. 34.
OL C 22, 2011 1 22, p. 22.
OL C 37, 2011 2 5, p. 12.
OL C 149, 2011 5 20, p. 8.
OL C 190, 2011 6 30, p. 17.
OL C 203, 2011 7 9, p. 14.
OL C 210, 2011 7 16, p. 30.
OL C 271, 2011 9 14, p. 18.
OL C 356, 2011 12 6, p. 12.
OL C 111, 2012 4 18, p. 3.
OL C 183, 2012 6 23, p. 7.
OL C 313, 2012 10 17, p. 11.
OL C 394, 2012 12 20, p. 22.
OL C 51, 2013 2 22, p. 9.
OL C 167, 2013 6 13, p. 9.
OL C 242, 2013 8 23, p. 2.
OL C 275, 2013 9 24, p. 7.
OL C 314, 2013 10 29, p. 5.
OL C 324, 2013 11 9, p. 6.
OL C 57, 2014 2 28, p. 4.
OL C 167, 2014 6 4, p. 9.
OL C 244, 2014 7 26, p. 22.
OL C 332, 2014 9 24, p. 12.
OL C 420, 2014 11 22, p. 9.
OL C 72, 2015 2 28, p. 17.
OL C 126, 2015 4 18, p. 10.
OL C 229, 2015 7 14, p. 5.
OL C 341, 2015 10 16, p. 19.
OL C 84, 2016 3 4, p. 2.
OL C 236, 2016 6 30, p. 6.
OL C 278, 2016 7 30, p. 47.
OL C 331, 2016 9 9, p. 2.
OL C 401, 2016 10 29, p. 4.
OL C 484, 2016 12 24, p. 30.
OL C 32, 2017 2 1, p. 4.
OL C 74, 2017 3 10, p. 9.
OL C 120, 2017 4 13, p. 17.
OL C 152, 2017 5 16, p. 5.
OL C 411, 2017 12 2, p. 10.
OL C 31, 2018 1 27, p. 12.
OL C 261, 2018 7 25, p. 6.
OL C 264, 2018 7 26, p. 8.
OL C 368, 2018 10 11, p. 4.
OL C 459, 2018 12 20, p. 40.
OL C 43, 2019 2 4, p. 2.
OL C 140, 2019 4 16, p. 7.
-

V

(Nuomonės)

ADMINISTRACINĖS PROCEDŪROS

EUROPOS KOMISIJA

KVIETIMAS TEIKTI AKREDITACIJOS PARAIŠKAS – EAC/A02/2020

„Erasmus“ akreditacija suaugusiųjų švietimo, profesinio mokymo ir mokyklinio ugdymo srityse

(2020/C 178/04)

Išlygos ir apribojimai

2018 m. gegužės 30 d. Europos Komisijos pasiūlytos 2021–2027 m. ES švietimo, mokymo, jaunimo ir sporto programos (toliau – Programa) Europos teisės aktų leidėjai dar nepriėmė. Tačiau šis kvietimas teikti akreditacijos paraiškas skelbiamas siekiant palengvinti potencialių Sąjungos dotacijų gavėjų paraiškų teikimą iš karto po to, kai Europos teisės aktų leidėjai patvirtins teisinį pagrindą.

Šis kvietimas teikti akreditacijos paraiškas Europos Komisijos teisiškai neįpareigoja. Jeigu Europos Sąjungos teisės aktų leidėjai teisinį pagrindą iš esmės pakeistų, dabartinis kvietimas gali būti pakeistas arba atšauktas ir gali būti paskelbti kitokio turinio kvietimai teikti akreditacijos paraiškas su atitinkamais terminais.

Apskritai visiems veiksams, susijusiems su šiuo kvietimu teikti akreditacijos paraiškas, taikomos sąlygos, kurių Komisija negali kontroliuoti, kaip antai:

- Europos Parlamentas ir Europos Sąjungos Taryba turi priimti Programos teisinio pagrindo galutinį tekstą,
- po konsultacijų su Programos komitetu turi būti priimtos 2021 m. ir vėlesnių metų metinės darbo programos ir bendrosios įgyvendinimo gairės, atrankos kriterijai ir procedūros, ir
- biudžeto valdymo institucija turi priimti 2021 m. ir vėlesnių metų Europos Sąjungos biudžetą.

Siūloma 2021–2027 m. ES švietimo, mokymo, jaunimo ir sporto programa grindžiama Sutarties dėl Europos Sąjungos veikimo 165 ir 166 straipsniais ir subsidiarumo principu.

1. Įvadas ir tikslai

„Erasmus“ akreditacija – švietimo ir mokymo organizacijoms, norinčioms vykdyti tarpvalstybinius mainus ir bendradarbiavimą, skirta priemonė.

Akredituotoms „Erasmus“ organizacijoms bus paprasčiau gauti finansavimą pagal būsimos 2021–2027 m. programos 1 pagrindinį veiksmą. Akredituotų organizacijų finansavimo sąlygos bus nustatytos Europos Komisijos kasmet skelbiamuose kvietimuose teikti paraiškas.

„Erasmus“ akreditacija patvirtinama, kad pareiškėjas parengė kokybiškos mobilumo veiklos įgyvendinimo planą ir jį vykdys, kad pagerintų savo švietimo ir mokymo paslaugų pasiūlą. Šis „Erasmus“ planu vadinamas planas yra svarbi paraiškos dėl „Erasmus“ akreditacijos dalis.

Konkretūs kiekvienos srities tikslai nustatyti Taikymo taisyklėse.

2. Atitiktis reikalavimams

Paraiškas teikti gali tik pareiškėjai, turintys juridinio asmens statusą, kaip nustatyta 2013 m. gruodžio 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamente (ES) Nr. 1288/2013, kuriuo sukurama Sąjungos švietimo, mokymo, jaunimo ir sporto programa „Erasmus+“ ir kuriuo panaikinami sprendimai Nr. 1719/2006/EB, Nr. 1720/2006/EB ir Nr. 1298/2008/EB.

Paraiškas dėl „Erasmus“ akreditacijos gali teikti pareiškėjai, įsisteigę vienoje iš šių šalių:

- Europos Sąjungos valstybėje narėje,
- Programos asocijuotosiose trečiosiose šalyse teisinio pagrindo dokumente nustatytais sąlygomis ⁽¹⁾.

Be to, kad atitiktų reikalavimus kiekvienoje iš trijų šio kvietimo sričių, paraiškos teikėjai turi būti savo šalies nacionalinių valdžios institucijų pripažinti kaip reikalavimus atitinkančios organizacijos, kaip aprašyta Taikymo taisyklėse.

Ankstesnės patirties pagal programą „Erasmus+“ (2014–2020 m.) nereikalaujama.

3. Paraiškų teikimo terminas ir preliminarį atrankos rezultatų paskelbimo data

Paraiškų dėl „Erasmus“ akreditacijos pateikimo terminas – 2020 m. spalio 29 d. Preliminari atrankos rezultatų paskelbimo data – 2021 m. vasario 16 d.

4. Atrankos procedūra

Išimties tvarka šiam kvietimui bus nustatytos dvi atskiros paraiškų teikimo procedūros.

1. Standartinė procedūra, taikoma visiems reikalavimus atitinkantiems pareiškėjams. Taikant standartinę procedūrą pareiškėjai bus vertinami pagal atmetimo, atrankos ir dotacijos skyrimo kriterijus.
2. Palengvinta procedūra, taikoma organizacijoms, turinčioms galiojančią „Erasmus+“ profesinio mokymo mobilumo chartiją. Taikant palengvintą procedūrą pareiškėjai bus vertinami pagal atmetimo ir atrankos kriterijus.

Už atranką atsakinga nacionalinė agentūra paskirs vertinimo komitetą, kuris prižiūrės visą atrankos procesą. Vertinimo komitetas, remdamasis ekspertų atliktu vertinimu, sudarys atrinkti siūlomų paraiškų sąrašą.

5. Išsami informacija

Komisijos pasiūlymas dėl reglamento, kuriuo nustatoma 2021–2027 m. Sąjungos švietimo, mokymo, jaunimo ir sporto programa, pateikiamas adresu

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

Išsamias šio kvietimo teikti akreditacijos paraiškas sąlygas, taisykles ir procedūras galima rasti Taikymo taisyklėse adresu

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

Taikymo taisyklės yra neatskiriama šio kvietimo teikti akreditacijos paraiškas dalis, o jose išdėstytos dalyvavimo sąlygos visapusiškai taikomos šiam kvietimui.

⁽¹⁾ Kai teisinis pagrindas bus priimtas. Į 2014–2020 m. programos „Erasmus+“ šalių sąrašą įtraukta: Islandija, Norvegija, Lichtenšteinas, Turkija, Šiaurės Makedonija ir Serbija.

KITI AKTAI

EUROPOS KOMISIJA

Pranešimas apie prašymą dėl Direktyvos 2014/25/ES 34 straipsnio taikomumo.

Laikotarpio įgyvendinimo aktams priimti pratęsimas

(2020/C 178/05)

2019 m. gruodžio 19 d. Komisija gavo prašymą, pateiktą pagal Europos Parlamento ir Tarybos direktyvos 2014/25/ES ⁽¹⁾ 35 straipsnį.

Šis prašymas, kurį pateikė Danijos Karalystė, yra susijęs su įmonių teikiamomis pašto siuntinių paslaugomis vartotojams Danijoje. Atitinkamas pranešimas buvo paskelbtas 2020 m. vasario 27 d. OL C 64, p. 55. Pradinis terminas buvo 2020 m. gegužės 11 d.

Pagal Direktyvos 2014/25/ES IV priedo 1 dalies ketvirtą pastraipą Komisija gali pratęsti nustatytą terminą, jei tam pritaria atitinkamą prašymą taikyti išimtį pateikę subjektai. Atsižvelgiant į dabartines aplinkybes ir COVID 19 pandemijos poveikį ir sutikus Danijos Karalystei, laikotarpis, per kurį Komisija turi priimti sprendimą dėl šio prašymo, pratęsiamas 12 darbo dienų.

Todėl galutinis terminas baigsis 2020 m. gegužės 29 d.

⁽¹⁾ 2014 m. vasario 26 d. Europos Parlamento ir Tarybos direktyva 2014/25/ES dėl subjektų, vykdančių veiklą vandens, energetikos, transporto ir pašto paslaugų sektoriuose, vykdomų pirkimų, kuria panaikinama Direktyva 2004/17/EB (OL L 94, 2014 3 28, p. 243).

Produkto specifikacijos reikšmingo pakeitimo patvirtinimo paraiškos paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą

(2020/C 178/06)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė per tris mėnesius nuo šio paskelbimo dienos pareikšti prieštaravimą pakeitimo paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 ⁽¹⁾ 51 straipsnį.

PRODUKTO SU SAUGOMA KILMĖS VIETOS NUORODA ARBA SAUGOMA GEOGRAFINĖ NUORODA SPECIFIKACIJOS REIKŠMINGO
PAKEITIMO PATVIRTINIMO PARAIŠKA

Pakeitimo patvirtinimo paraiška pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies pirmą pastraipą

„ASIAGO“

ES Nr. PDO-IT-0001-AM02–2019 7 30

SKVN (X) SGN ()

1. Pareiškėjų grupė ir teisėtas interesas

Consorzio Tutela Formaggio Asiago [Sūrio „Asiago“ apsaugos asociacija], kurios registruotos buveinės adresas:
via Giuseppe Zampieri, 15
36100 Vicenza,
Italija.
Tel. + 39 0444321758,
faks. + 39 0444326212,
el. paštas info@formaggioasiago.it,
tutelasiago@legalmail.it.

Konsorciumą „Consorzio Tutela Formaggio Asiago“ sudaro sūrio „Asiago“ gamintojai ir jis turi teisę teikti pakeitimo paraišką pagal 2013 m. spalio 14 d. Žemės ūkio, maisto produktų ir miškų ūkio politikos ministerijos nutarimo Nr. 12511 13 straipsnio 1 dalį.

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Italija

3. Keičiama (-os) produkto specifikacijos dalis (-ys)

- ☐ Gaminio pavadinimas
- ☒ Produkto aprašymas
- ☒ Geografinė vietovė
- ☒ Kilmės įrodymas
- ☒ Gamybos būdas

⁽¹⁾ OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

- ☒ Ryšys su geografinė vietoje
- ☒ Ženklėjimas
- ☒ Kita: kontrolės institucija

4. Pakeitimo (-ų) rūšis

- ☒ Produkto su registruota SKVN arba SGN specifikacijos pakeitimas, kuris nėra laikytinas nereikšmingu pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies trečią pastraipą
- ☐ Produkto su registruota SKVN arba SGN, kurio bendrasis (arba lygiavertis) dokumentas nepaskelbtas, specifikacijos pakeitimai, kurie nėra laikytini nereikšmingais pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies trečią pastraipą

5. Pakeitimas (-ai)

Pažymėtina, kad produkto specifikacijos struktūra buvo pritaikyta pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 7 straipsnyje nustatytą eilės tvarką.

Taigi siūloma struktūra yra tokia: 1 straipsnis „Pavadinimas“, 2 straipsnis „Produkto aprašymas“, 3 straipsnis „Nustatyta geografinė vietoje“, 4 straipsnis „Produkto kilmė“, 5 straipsnis „Produkto gamybos būdas“, 6 straipsnis „Produkto ir gamybos vietovės ryšys“, 7 straipsnis „Kontrolės institucija“, 8 straipsnis „Ženklėjimas“.

Produkto aprašymas

- Keičiamas produkto specifikacijos 1 straipsnis ir paskelbtos santraukos 4.2 punktas, kuris dabar yra bendrojo dokumento 3.2 punktas. Keičiami dviejų skirtingų sūrio „Asiago“ rūšių pavadinimai.

Dabartinė formuluotė

„Saugoma kilmės vietos nuoroda „Asiago“ naudojama dviejų rūšių – šviežiam ir brandintam „Asiago“ pusiau kietam sūriui, kuris gaminamas tik iš karvės pieno, laikantis gamybos specifikacijų, kurio savybės nurodytos toliau.“

pakeičiama taip:

„Saugoma kilmės vietos nuoroda (SKVN) „Asiago“ žymimas laikantis šios gamybos specifikacijos tik iš karvės pieno gaminamas dviejų rūšių pusiau kaitintas sūris – „Asiago Fresco“ (šviežias sūris „Asiago“), arba „Asiago pressato“ (slėgtas sūris „Asiago“), ir „Asiago Stagionato“ (brandintas sūris „Asiago“), arba „Asiago d’alleva“ (brandintas sūris „Asiago“), kurio savybės nurodytos toliau.“

Pakeitimas daromas siekiant, kad vartotojams būtų lengviau suprasti dviejų rūšių sūrio „Asiago“ brandinimo skirtumus papildomai apibūdinant jį „Asiago Fresco“ ir „Asiago Stagionato“. Tačiau tebeleidžiama vartoti terminus „pressato“ (slėgtas) ir „d’alleva“ (brandintas). Be to, produkto specifikacijoje pateiktas itališkas akronimas „D.O.P.“ arba „Dop“ pakeičiamas standartizuotu akronimu „DOP“.

- Toliau keičiamas dabartinės produkto specifikacijos 8 straipsnis, paskelbtos santraukos 4.2 punktas – dabartinis bendrojo dokumento 3.2 punktas „Galutinio produkto savybės“, kuris siūlomoje produkto specifikacijoje perkeliamas į 2 straipsnį, pervadinant „Produkto aprašymas“.

Dabartinės formuluotės

„Specifinės techninės dvidešimt dienų brandinto sūrio „Asiago pressato“ savybės.“

„Specifinės techninės šešiasdešimt dienų brandinto sūrio „Asiago d’alleva“ savybės.“

pakeičiamos taip:

„Specifinės techninės trumpiausią laikotarpį brandinto sūrio „Asiago Fresco“ savybės.“

„Specifinės techninės trumpiausią laikotarpį brandinto sūrio „Asiago Stagionato“ savybės.“

Pakeitimu paaiškinama, kad specifinės techninės savybės siejamos su produktu pasibaigus jo trumpiausiam brandinimo laikotarpiui. Šis pakeitimas daromas siekiant aiškiau nustatyti kontrolės etapą.

Išbrauktos sūrių „Asiago Fresco“ ir „Asiago Stagionato“ mikrobiologinės ir higienos specifikacijos.

ES teisės aktais jau nustatyti pieninėms gamintojoms taikomi privalomų mikrobiologinių ir higienos tyrimų reikalavimai. Todėl produkto specifikacijoje nebūtina nurodyti mikrobiologinių ir higienos parametrų, kurių dydžiai bet kuriuo atveju reglamentuojami galiojančiais teisės aktais.

Dabartinis sūrio „Asiago Stagionato“ regimųjų ir (arba) juslinių savybių apibūdinimas

Dabartinė formuluotė

„švelnus (vidutiniškai brandinto sūrio – „mezzano“) ir (arba) stipresnis skonis (brandinto sūrio – „vecchio“)“

pakeičiamas taip:

„švelnus ir šiek tiek pikantiškas stipresnis skonis (brandinto sūrio – „vecchio“)“.

Pakeitimu siekiama geriau apibūdinti trumpiausią laikotarpį brandinto sūrio „Asiago Stagionato“ skonį ir daugiau kaip 10 mėnesių brandinto sūrio „Asiago“ („vecchio“) skonį. Šis pakeitimas suteiks galimybę veiksmingiau patikrinti juslines savybes.

Po abiejų rūšių sūrio „Asiago“ specifinių techninių savybių aprašymo įterptas toks sakiny:

„Siekiant sumažinti sūrių „Asiago Fresco“ ir „Asiago Stagionato“ gamybos atliekas, leidžiama gaminti kitos nei cilindro formos sūrį „Asiago“ su sąlyga, kad laikomasi nurodytų regimųjų ir (arba) juslinių bei cheminių savybių specifikacijų ir svorio reikalavimų, o sūris skirtas iš anksto pakuoti (supjaustytas riekėmis, kubeliais, tarkuotas) arba perdirbti į paruoštus arba perdirbtus sudėtinius produktus.“

Įtraukiant šį gamybos būdą, siekiama sumažinti sūrio „Asiago“ gamybos atliekas, susidarančias daugelyje gamybos procesų (pjaustant riekėmis, gaminant sudėtinius produktus ir t. t.), kurie būtent dėl šių atliekų laikomi neekonomiškais. Suteikus tokią pasirinkimo galimybę sudaromos palankios sąlygos gaminti produktą tokių formų, kurias vis labiau vertina vartotojai (riekelių, kubelių ir t. t.), ir taip suteikiamos naujos galimybės, atsižvelgiant į vartojimo tendencijas, padidinti sūrio „Asiago“ vertę, visiškai nepakeičiant produkto juslinių savybių.

Supaprastinta pastraipa, kurioje aprašomas sūrių išorės apdorojimas.

Dabartinė formuluotė

„Praėjus minimaliam produkto nokinimo laikui, sūrių „Asiago“ išorė gali būti apdorojama galiojančiose nacionalinėse nuostatose apibrėžtomis leistinomis medžiagomis. Išorinė sūrių dalis (pluta) nevalgoma.“

pakeičiama taip:

„Sūrių išorė gali būti apdorojama galiojančiuose teisės aktuose apibrėžtomis leistinomis medžiagomis.“

Teisės aktuose, kuriais reglamentuojamas sektorius, apibrėžta, kokiomis medžiagomis leidžiama apdoroti išorę. Manoma, kad pakanka laikytis galiojančių teisės aktų reikalavimų dėl plutos apdorojimo. Be to, atsižvelgiant į tai, kad pluta nevalgoma, pieninės gamintojos vis tiek turi laikytis galiojančių taisyklių, taigi – nurodyti medžiagas, dėl kurių pluta gali tapti nevalgoma.

Dabartinė formuluotė

„Bet koku atveju, apdorojus sūrio išorę tam tikromis medžiagomis, neturi būti pažeistas sūrį identifikuojantis kazeino įspaudas ir nuorodos logotipas.“

pakeičiama taip:

„Bet kuriuo atveju, apdorojus sūrio išorę, neturi sumažėti sūrį atpažinti padedančio kazeino įspauda, nuorodos logotipo ir ant sūrio šono išpausto kilmės ženklo ASIAGO įskaitomumas.“

Šiuo pakeitimu užbaigiamas sūrio „Asiago“ atpažinties ženklų, kuriais jis išskiriamas, sąrašas, įskaitant sūrių šone (krašte) išpaustą kilmės etiketę.

Geografinė vietovė

— Toliau keičiamas dabartinės produkto specifikacijos 2 straipsnis, paskelbtos santraukos 4.3 punktas ir bendrojo dokumento 4 punktas.

Dabartinės produkto specifikacijos 2 straipsnio „Gamybos vietovė“ tekstas perkeliamas į siūlomos produkto specifikacijos 3 straipsnį, pervadinant „Nustatyta geografinė vietovė“.

Šiuo pakeitimu siekiama laikytis Reglamente (ES) Nr. 1151/2012 nustatytos produkto specifikacijos struktūros.

Įtraukiamos Čitadelos ir Fontanivos savivaldybės.

Į šiaurę nuo Paduvos miesto esančios Čitadelos ir Fontanivos savivaldybės į nustatytą geografinę vietovę įtraukiamos kaip vietovės, kuriose istoriškai buvo gaminamas pienas, skirtas perdirbti į sūrį, kuris vėliau pripažintas saugoma kilmės vietos nuoroda (SKVN) žymimu produktu. Dabar šiose vietovėse yra ūkių, kurie yra SKVN „Asiago“ gaminančių pieninių nariai, tačiau jų tiekiamas pienas negali būti naudojamas SKVN žymimam produktui gaminti. Pakeitimu siekiama tiksliau nurodyti istorinę SKVN žymimo produkto gamybos vietovę.

Kilmės įrodymas

— Keičiamas produkto specifikacijos 4 straipsnis „Produkto kilmė“, kuris papildytas šiuo sakiniu:

„Visus į atitinkamus sąrašus įtrauktus fizinius ir juridinius asmenis kontrolės institucija tikrina pagal produkto specifikacijos nuostatų reikalavimus ir susijusį kontrolės planą.“

Pakeitimu papildant tekstą paaiškinama, kad kontrolės institucija tikrina visus SKVN kontrolės sistemoje dalyvaujančius subjektus.

Gamybos būdas

Keičiamas 3 straipsnis „Pašaras“, kuris perkeliamas į siūlomos produkto specifikacijos 5 straipsnio, pervadinto „Produkto gamybos būdas“, pirmą dalį, ir bendrojo dokumento 3.3 punktą.

— Pakeitimu į pašarų, kuriais draudžiama šerti, sąrašą įtrauktas vilnamedis.

Vilnamedis įtrauktas į draudžiamų pašarų sąrašą, atlikus nuodugnius tyrimus bendradarbiaujant su Paduvos universiteto Gyvūnų mitybos katedra. Pakeitimu siekiama pagerinti sūrį „Asiago“ sustiprinant priežastinį kilmės vietos ir produkto savybių tarpusavio ryšį, uždraudžiant pašarui naudoti tokias svetimas augalų rūšis, kaip vilnamedis.

— Be to, po draudžiamų pašarų sąrašu įrašomi šie sakiniai:

„Bent 50 % sausojo pašaro davinio turi būti pagaminta geografinėje vietovėje.

Stambieji pašarai turi sudaryti bent 50 % sausojo pašaro davinio.“

Reikalavimas, kad bent 50 % sausojo pašaro davinio turi būti pagaminta geografinėje vietovėje, gali būti įvykdomas panaudojant žolę, šieną ir įvairius nustatytos vietovės pievų augalus – tai yra dalis iš virškinamos ląstelienos sudaryto pašaro davinio, apibūdinamo plačiąja prasme kaip „pašaras“ (žolė, šienas, ganyklų žolė ir t. t.), kuris turi didelės įtakos pieno, taigi ir galutinio produkto juslinėms savybėms. Geografinėje vietovėje, kurioje gaminamas sūris „Asiago“, vyrauja daugiamečiai žolynai ir ganyklų pievos, ypač aukščiau esančiose arba kalvotose vietovėse, todėl ji ne itin tinkama grūdinėms kultūroms (kukurūzams, kviečiams, miežiams) arba aliejingosioms sėkloms (sojoms) auginti.

Sūrį „Asiago“ gaminančios įmonės yra labai specializuotos – jos specializuojasi gaminti pieną iš aukštos veislinės vertės galvijų, kuriems, siekiant išlaikyti produkcijos kokybę ir palaikyti pieninių karvių gerovę, reikia maistingumo požiūriu subalansuotos mitybos, kurioje būtų ne tik stambiųjų pašarų, bet ir kito pašaro bei koncentratų.

Todėl, siekiant papildyti maisto davinį, būtina naudoti už nustatytos vietovės ribų pagamintus koncentratų ir pašarą.

Šeriant šiuo pašaru pieninės karvės gali greitai gauti maisto medžiagų, kurios joms suteikia normaliai didžiojo skrandžio funkcijai palaikyti reikalingos energijos ir baltymų. Kadangi, padėdamas palaikyti šias funkcijas, pašaras turi tik fiziologinį poveikį, jis iš esmės nedaro jokios įtakos juslinėms pieno savybėms.

Gyvūnus šeriant daviniu, kuriame yra bent 50 % iš stambiųjų pašarų gautų sausųjų medžiagų, didinama gyvūnų gerovė ir galima pagaminti daugiau geresnės kokybės sūrio gamybai naudojamo pieno. Naudojant sūrio „Asiago“ gamybos vietovėje gautus stambiuosius pašarus, kuriuose dėl vietovės biologinės įvairovės itin gausu augalų, pienas įgauna jam būdingą galutiniame produkte juntamą skonį.

Šis pakeitimas reikalingas tam, kad būtų galima pritaikyti produkto specifikaciją ir bendrąjį dokumentą prie Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 nuostatų.

— Toliau pateikti pakeitimai susiję su dabartinės produkto specifikacijos 5 straipsniu.

Dabartinė formuluotė

„Tiek rūšies „pressato“ (slėgtas), tiek rūšies „d’allevato“ (brandintas) sūris „Asiago“ gaminamas iš pieno, kuris atitinka galiojančias sveikatos srities teisės aktų nuostatas. Tačiau migracijos laikotarpiu sūris „Asiago d’allevato“ gali būti gaminamas kalnų ganyklose iš pieno, kuris neatitinka galiojančių sveikatos srities teisės aktų nuostatų. Pienas turi būti laikomas 4–11 laipsnių Celsijaus temperatūroje ir perdirbtas per daugiausia 60 valandų nuo pirmojo arba antrojo (jei taikoma) melžimo. Jei sūris „Asiago“ gaminamas iš žalio pieno, šis pienas pagal galiojančių teisės aktų nuostatas turi būti perdirbtas per 36–48 valandas nuo patekimo į ūkį.“

pakeičiama taip:

„Tiek rūšies „Fresco“ (šviežias), tiek rūšies „Stagionato“ (brandintas) sūris „Asiago“ gaminamas iš pieno, kuris atitinka galiojančių sveikatos srities teisės aktų nuostatas. Pienas turi būti laikomas pieninėje 4–11 laipsnių Celsijaus temperatūroje. Sūrio „Asiago“ su nuoroda „prodotto della montagna“ (kalnų produktas) gamybai skirtas pienas gali būti laikomas temperatūroje, kurią lemia natūralios aplinkos sąlygos.

Pienas turi būti surinktas per 36 valandas nuo pirmojo melžimo.

Norint gaminti papildoma nuoroda „prodotto della montagna“ pažymėtą sūrį „Asiago“, pienas turi būti surenkamas per 48 valandas nuo pirmojo melžimo.

Pienas turi būti nusiųstas perdirbti per 48 valandas nuo pristatymo į pieninę.“

Atsižvelgiant į reguliavimo sistemos pokyčius, „pieno, kuris neatitinka galiojančių sveikatos srities teisės aktų nuostatų“ naudoti nebegalima. Pakeitime taip pat nurodoma, kad pieno laikymo temperatūros reikalavimas taikomas jo laikymui pieninėse, o sūrio „Asiago“ su nuoroda „prodotto della montagna“ gamybai skirtas pienas gali būti laikomas temperatūroje, kurią lemia natūralios laikymui tinkamos aplinkos sąlygos. Pieno surinkimo laikas nurodytas atsižvelgiant į pirmojo melžimo laiką, praktiškai leidžiant surinkti keleto melžimų pieną, taip pat nurodomas kiekvienos rūšies sūriui „Asiago“ nustatytas didžiausias valandų, per kurias į pieninę atvežtas pienas turi būti nusiųstas perdirbti, skaičius.

Dabartinė formuluotė

„Šviežio sūrio „Asiago“ gamybai yra naudojamas pienas, surinktas iš 1 ar 2 melžimų, jis yra nepasterizuotas arba pagal galiojančias taisykles 15 sekundžių pasterizuotas 72 °C temperatūroje.“

pakeičiama taip:

„Sūris „Asiago Fresco“ gaminamas naudojant iš vieno arba dviejų iš eilės melžimų gaunamą pieną – žalią, termiškai apdorotą arba pasterizuotą pagal galiojančius teisės aktus.“

Pakeitimu atsižvelgiama į melžimo sistemų (melžimo robotų ir t. t.) plėtros tendencijas, kuriomis užtikrinamos geresnės gyvūnų gerovės sąlygos, nedarant poveikio iš keleto melžimų gauto pieno kokybei.

Be to, įtraukiama galimybė termiškai apdoroti ir sūrio „Asiago Fresco“ gamybai naudojamą pieną. Termiškai apdorotame piene, kuris buvo apdorotas žemesnėje temperatūroje nei pasterizuotas pienas, išlieka daugiau su gamybos vietoje susijusių jausinių savybių.

Šiuo pakeitimu nustatoma galimybė (jau numatyta sūriui „Asiago Fresco“) sūrio „Asiago Stagionato“ gamybai naudoti iš keleto melžimų iš eilės gaunamą pieną.

Dabartinė formuluotė

„Brandinto sūrio „Asiago“ gamybai gali būti naudojamas iš dalies nugriebtas pienas, gaunamas iš 2 melžimų, arba pienas iš 2 melžimų, kai iš dalies nugriebiamas tik vieno melžimo pienas, arba tik iš vieno melžimo gaunamas iš dalies nugriebtas pienas. Naudojamas pienas gali būti nepasterizuotas arba 15 sekundžių termiškai apdorotas 57–68 °C temperatūroje, o fosfatazės tyrimo rezultatas turi būti teigiamas. Joks tolesnis pieno apdorojimas, išskyrus šioje produkto specifikacijoje aiškiai nurodytą apdorojimą, neleidžiamas.“

pakeičiama taip:

„Sūris „Asiago Stagionato“ gaminamas naudojant iš keleto melžimų iš eilės gaunamą iš dalies nugriebtą pieną, arba pieną iš keleto melžimų iš eilės, kai iš dalies nugriebiamas tik vieno melžimo pienas, arba tik iš vieno melžimo gaunamą iš dalies nugriebtą pieną. Naudojamas pienas gali būti žalias arba termiškai apdorotas 57–68 laipsnių Celsijaus temperatūroje, o fosfatazės tyrimo rezultatas turi būti teigiamas. Joks tolesnis pieno apdorojimas, išskyrus šioje produkto specifikacijoje aiškiai nurodytą apdorojimą, neleidžiamas.“

Išbraukiama ši pastraipa:

„SKVN sūrio „Asiago“ su nuoroda „prodotto della montagna“ (kalnų produktas) gamybai galima naudoti 2 arba 4 melžimų pieną, kuris turi būti perdirbtas per 18 valandų nuo jo gavimo, jei naudojamas 2 melžimų pienas, ir per 24 valandas nuo jo gavimo, jei naudojamas 4 melžimų pienas.“

Sūrio „Asiago“ su nuoroda „prodotto della montagna“ gamybai naudojamas pienas gali būti surenkamas iš daugiau nei vieno melžimo, jei jis surenkamas per 48 valandas nuo pirmojo melžimo; taip pat šios rūšies produkto gamybai naudojamas pienas turi būti nusiųstas perdirbti per 48 valandas nuo atvežimo į pieninę, kaip nustatyta pirmesnėse pastraipose.

Tolesniu pakeitimu suteikiama galimybė naudoti augalinės kilmės šliužo fermentą ir panaikinama galimybė naudoti lizocimą.

Dabartinė formuluotė

„Sūrio „Asiago pressato“ gamybai naudojamas pienas turi būti nenugriebtas, o katile esantis mišinys turi būti sudarytas iš pieno, pieno rūgšties bakterijų arba raugo, galvijų šliužo fermento ir galbūt nedidelio kiekio natrio chlorido. Perdirbant pieną, dėl technologinių priežasčių galima įpilti tam tikrą kiekį geriamojo vandens. Sūrio „Asiago d'allevato“ gamybai naudojamas pienas iš dalies nugriebiamas; į jį, laikantis įstatymais nustatytų ribų, gali būti pridodama lizocimo (E 1105); taigi, mišinį sudaro iš dalies nugriebtas pienas, pieno rūgšties bakterijos ar raugas, galvijų šliužo fermentas ir galbūt nedidelis kiekis natrio chlorido ir lizocimo. Visais atvejais draudžiama naudoti lizocimą (E 1105) gaminant papildomą nuorodą „prodotto della montagna“ turintį SKVN sūrį „Asiago“.“

pakeičiama taip:

„Sūrio „Asiago Fresco“ gamybai naudojamas pienas turi būti nenugriebtas, o katile esantis mišinys turi būti sudarytas iš nenugriebto pieno, pieno rūgšties bakterijų arba raugo, galvijų šliužo fermento arba augalinės kilmės koagulianto ir galbūt nedidelio kiekio natrio chlorido. Perdirbant pieną, dėl technologinių priežasčių galima įpilti tam tikrą kiekį geriamojo vandens. Sūrio „Asiago Stagionato“ gamybai naudojamas pienas turi būti iš dalies nugriebtas, o katile esantis mišinys turi būti sudarytas iš iš dalies nugriebto pieno, pieno rūgšties bakterijų arba raugo, galvijų šliužo fermento arba augalinės kilmės koagulianto ir galbūt nedidelio kiekio natrio chlorido.

Visais atvejais gaminant sūrį „Asiago“ draudžiama naudoti lizocimą (E 1105).“

Pakeitimu papildomai leidžiama gaminant dviejų rūšių sūrį „Asiago“ kaip alternatyvą galvijų šliužo fermentui naudoti augalinės kilmės koaguliantą. Iš pradžių, gaminant sūrį „Asiago“ tradiciniu būdu, buvo naudojamas augalinės kilmės koaguliantas: iš tiesų, yra duomenų, kad Asiago plokščiakalnio teritorijoje kaip augalinės kilmės koaguliantas buvo naudojamas dygiojo artišoko ekstraktas. Neseniai atlikto Veneto regiono žemės ūkio agentūros tyrimo duomenys rodo, kad, net ir naudojant augalinės kilmės koaguliantą, tiek sūriui „Asiago Fresco“, tiek sūriui „Asiago Stagionato“ būdingos joslinės savybės išlieka nepakitusios.

Be to, įtraukiant šį koaguliantą sudaroma galimybė atsižvelgti į specifinius rinkos poreikius.

Taip pat panaikinta galimybė naudoti anti fermentacinių savybių turintį fermentą lizocimą. Tai – pagalbinė perdirbimo medžiaga, kuri gaminant sūrį „Asiago“ naudojama retai ir tradiciškai naudojama nebuvo, be to, kurios, pagerėjus pašaro kokybei, naudoti nebebūtina.

— Toliau pateikti pakeitimai susiję su dabartinės produkto specifikacijos 7 straipsniu.

Dabartinės produkto specifikacijos 7 straipsnio „Laikymo ir nokinimo būdai“ tekstas nukeliamas į siūlomos produkto specifikacijos 5 straipsnio pabaigą ir tampa pastraipa „Laikymo ir brandinimo būdai“.

Išbraukta ši su etapu prieš sūdymą susijusi pastraipa:

„Prieš sūdant sūriai laikomi mažiausiai 48 valandas patalpose 10–15 °C temperatūroje, kai santykinis drėgnis yra 80–85 %“

Pastraipoje aprašytas gamybos etapas prieš sūdant (žinomas kaip „vėsinimas“), kuris dabar iš tiesų įtrauktas į sūrio brandinimo etapą, atsižvelgiant į tai, kad pastraipoje nurodyti parametrai yra tokie pat, kaip ir siūlomi brandinimo parametrai.

Performuluotas su trumpiausiu sūrio „Asiago Stagionato“ brandinimo laikotarpiu susijęs sakiny.

Dabartinė formuluotė

„Minimalus brandinto sūrio „Asiago“ nokinimo laikas yra šešiasdešimt dienų nuo paskutinės pagaminimo mėnesio dienos.“

pakeičiama taip:

„Trumpiausias sūrio „Asiago Stagionato“ brandinimo laikotarpis yra devyniasdešimt dienų nuo pagaminimo dienos.“

Siekiant pagaminti geresnėmis juslinėmis savybėmis pasižymintį ir (arba) geresnės kokybės produktą ir nustatyti vienodą visų gamybos partijų sūrio brandinimo laiką, nustatyta, kad trumpiausias brandinimo laikotarpis prieš parduodant turi būti 90 faktinių dienų nuo pagaminimo datos.

Dar vienas pakeitimas susijęs su brandinimo temperatūros ir drėgnio parametrais.

Dabartinė formuluotė

„Sūris turi būti nokinamas pačioje gamybos vietovėje sandėliuose, esant 10–15 °C temperatūrai ir 80–85 % santykiniam drėgniui.“

pakeičiama taip:

„Sūris turi būti brandinamas pačioje gamybos vietovėje sandėliuose, esant ne mažesnei kaip 5 °C temperatūrai.“

Pakeitimu temperatūros ir drėgnio intervalai pakeičiami mažiausia temperatūros verte, nes manoma, kad taip tinkamiau apibūdinamos optimalios sūrio „Asiago“ brandinimo sąlygos. Be to, šis mažiausios temperatūros parametras atspindi natūralias aplinkos sąlygas ir gali padėti, net ir nenaudojant lizocimo, veiksmingiau sustabdyti netinkamą sūrio, kurio brandinimo laikotarpis ilgas, fermentaciją.

Ryšys su geografinė vietovė

Įtrauktas specialus straipsnis, skirtas ryšiui su vietovė, kuris nebuvo įtrauktas į dabartinę produkto specifikaciją, o tik į paskelbtą santrauką. Toliau pateikiamas į siūlomos produkto specifikacijos 6 straipsnį ir bendrojo dokumento 5 punktą įtrauktas tekstas:

„6 straipsnis

Produkto ir gamybos vietovės ryšys

Esama daug istorinių ir tradicinių elementų, dėl kurių sūris „Asiago“, kurio istorinė kilmės vieta yra Vičencos provincijoje ties riba su Trento provincija plytintis Asjago plokščiakalnis, ilgainiui tvirtai susijęs su šia vieta. Sūris „Asiago“ pradėtas gaminti 1000 metais, o nuo XX a. pradžios jo gamyba tęsiama ir maždaug 80 kilometrų spinduliu Asjago plokščiakalnį juosiančioje teritorijoje.

Tai istorinę vietovę supanti teritorija, kurioje Asjago plokščiakalnio ūkininkai, priversti persikelti dėl pirmojo pasaulinio karo (1914–1918 m.) įvykių, rado galvijininkystei ir pienininkystės tradicijai plėtoti palankias agronomines, aplinkos ir klimato sąlygas.

Sūrio „Asiago“ gamybos vietovė apima Asjago, Lavaronės, Vecenos ir Folgarijos plokščiakalnių – pradinės gamybos vietovės – teritoriją, Trentino kalnų – tarpinės prieškalnių juostos, sudarytos iš Grapos, Bregancės, Skijaus, Valdanjo ir Kjampos kalvų, – teritoriją, taip pat Vičencos, Paduvos ir Trevizo provincijose plytinčios drėkinamos lygumos ruožą.

Gamybos vietovės klimato ir dirvožemio sąlygos kritulių ir temperatūros atžvilgiu yra vienodos. Dirvožemis iš esmės yra kalkingas. Visose įvairiame aukštyje esančiose vietovės zonose plačiai auginami stambieji pašarai, kuriuos sudaro natūralūs žoliniai ir ankštiniai augalai, taip pat auginamos grūdinės kultūros (kviečiai, miežiai, kukurūzai). Aukštikalnių zonoje visa mišku neapaugusi žemės ūkio paskirties žemė naudojama ganykloms ir ganymui pievose.

Labiausiai paplitusi galvijų veislė vietovės ūkiuose yra *Frisona Italiana*, o kitos paplitusios veislės – *Bruna Alpina*, *Rendena*, ir *Pezzata Rossa*.

Itin svarbus elementas yra žmogiškasis veiksnys. Perduodant senovines vietos sūrio gamybos tradicijas ir pieno perdirbimo į sūrį metodus, autentiškais ir nekintančiais metodais pagrįstas specifinis gamybos būdas bėgant laikui išliko nepakitęs.“

Ženklinimas

— Keičiamas produkto specifikacijos 6 straipsnis ir bendrojo dokumento 3.6 punktas.

6 straipsnio „Identifikavimas ir žymėjimas“ tekstas perkeliamas į siūlomos produkto specifikacijos 8 straipsnio „Ženklinimas“ pirmą dalį ir tampa 8.1 dalimi „Identifikavimas ir žymėjimas“.

Pastraipos, kuri pateikiama po nuorodos logotipo aprašymo, žodžiai „kaip neatsiejama <...> dalis“ pakeičiami žodžiais „kuris yra neatsiejama <...> dalis“, o paskutiniame sakinyje itališki žodžiai „Nella fascere“ pakeičiami žodžiais „Nelle fascere“.

Pakeitimas yra formalus pobūdžio taisymas – juo pašalinama tekste italų kalba esanti spausdinimo klaida.

Dabartinė formuluotė

„daugiau nei kartą pateikta nuoroda „Asiago“, kuri ant šviežio sūrio „Asiago“ yra ne mažesnė nei 25 mm, o ant brandinto sūrio „Asiago“ – ne mažesnė nei 20 mm.“

pakeista taip:

„kelis kartus pakartotas nuorodos pavadinimas, kuris ant sūrio „Asiago Fresco“ yra 25 mm, o ant sūrio „Asiago Stagionato“ – 20 mm aukščio.“

Šiuo pakeitimu, atsižvelgiant į siūlomą produkto specifikacijos 1 straipsnio pakeitimą, žodžiai „pressato“ ir „d'allevato“ pakeičiami žodžiais „Fresco“ ir „Stagionato“.

Su ženklinimu susijęs straipsnis taip pat papildytas šiuo sakiniu:

„Ant visos sūrio galvos visada turi būti matomi visi SKVN žymimo sūrio „Asiago“ identifikaciniai ženklai (kazeino įspaudas ir kilmės ženklas). Sveiko sūrio šonas niekada negali būti padengtas plėvele, juosta ar šilkografijos būdu atspausdintais vaizdais.“

Pakeitimu siekiama užtikrinti vartotojams geresnį produkto atsekamumą ir skaidrumą, kad, lyginant su padirbtais produktais arba klastotėmis, identifikaciniai SKVN ženklai būtų geriau matomi.

Po abėcėlės raidžių, kuriomis nurodomas pagaminimo meniu, įterpiamas šis sakiny:

„Nepažeidžiant galiojančiais teisės aktais nustatytų atsekamumo reikalavimų, ne cilindro formos produktai turi būti paženklinami šiais identifikaciniais ženklais: kazeino įspaudu, raidiniu bei skaitmeniniu pieninės gamintojos kodu, nuorodos logotipu, daugiau nei kartą pakartotu nuorodos pavadinimu ASIAGO, pateiktu bent ant vieno sūrio šono arba ant kurios nors sūrio plokščiosios pusės. Šiuo tikslu Apsaugos asociacija išduoda ženklinimo ugnimi įtaisus gamintojams, kurie turi teisę jais naudotis.“

Pakeitimu nurodomas ne cilindro formos produkto identifikavimo ir atsekamumo metodas, kaip nustatyta siūlomos produkto specifikacijos 2 straipsnyje.

— Šis pakeitimas susijęs su 9 straipsnio „Pakavimas“ tekstu, kuris nukeliamas į siūlomos specifikacijos 8 straipsnio „Ženklinimas“ pabaigą ir tampa 8.2 dalimi „Pateikimas ir pakavimas“, ir bendrojo dokumento 3.5 punktu.

Pastraipta:

„SKVN sūriai „Asiago“ gali būti pjaustomi ir pakuojami dalimis, tačiau tai turi būti daroma taip, kad matytųsi sūrių šoninė dalis. Bet kuriuo atveju sūrio vidurį galima supakuoti porcijomis, jei jo bendras svoris neviršija 10 % paties sūrio svorio. Tačiau šios porcijos turi būti su plokščiąją sūrio pusę dengiančia pluta. Jei lizocimas (E 1105) nenaudojamas, tai gali būti nurodoma etiketėje.

Kadangi pjaustant (į kubelius, riekės ir t. t.) gali būti pažeista ir (arba) pašalinta pluta ir dėl to gali nesimatyti sūrio kilmės vietos nuorodos, siekiant užtikrinti produkto atsekamumą pakavimo procesas turi vykti teritorijoje, kurioje sūris yra gaminamas.“

pakeista taip:

„Sūriai „Asiago“ gali būti supjaustomi porcijomis įvairios formos gabalais (ketvirčiais, trikampaiais, riekėmis ir t. t.) su pluta ir iš anksto supakuojami. Bet kuriuo atveju sūrio vidurį galima supakuoti porcijomis, jei jo bendras svoris neviršija 10 % paties sūrio svorio. Tačiau šios porcijos turi būti su plokščiąją sūrio pusę dengiančia pluta.

Jei pjaustant sūrį pažeidžiama ir (arba) pašalinama pluta ir dėl to nesimato sūrio kilmės vietos žymos, įvairia forma pateikiamas sūris (kubeliais, riekėmis, trikampaiais arba tarkuotas ar nepadalintas ir t. t.) turi būti pakuojamas gamybos teritorijoje, siekiant užtikrinti produkto atsekamumą.“

Pakeitimu nurodomos pagrindinės išankstinio pakavimo formos. Patikslinama, kad žyma ant sūrio šono yra ženklas, kuriuo nurodoma, kad produktas yra autentiškas ir atitinka produkto specifikacijos reikalavimus, ir, jei pluta pažeidžiama ir (arba) pašalinama, tai turi būti atliekama taip, kad būtų užtikrintas produkto atsekamumas.

— Toliau pateiktu pakeitimu siekiama išaiškinti, kokie terminai, priklausomai nuo sūrio brandinimo sąlygų, gali būti pateikiami komercinėje informacijoje ir (arba) etiketėse.

Dabartinė formuluotė

„Ant sūrio „Asiago“, pagaminto iš kalnų vietovėse išikūrusiuose ūkiuose gaunamo pieno, kurį perdirba kalnų teritorijoje veikiančios pieninės, ir nokinto kalnų teritorijoje, etiketėse gali būti papildomai nurodyta „prodotto della montagna“.

Šviežio sūrio „Asiago“ etiketėje gali būti nuoroda „fresco“ (šviežias).

Brandinto sūrio „Asiago“ etiketėje gali būti nuoroda „stagionato“ (brandintas).

4–6 mėnesius nokinto brandinto sūrio „Asiago“ etiketėje gali būti nuoroda „mezzano“ (vidutiniškai brandintas).

Daugiau nei 10 mėnesių nokinto brandinto sūrio „Asiago“ etiketėje gali būti nuoroda „vecchio“ (subbrandintas).

Daugiau nei 15 mėnesių nokinto brandinto sūrio „Asiago“ etiketėje gali būti nuoroda „stravecchio“ (ilgai brandintas).“
pakeičiama taip:

„Sūrio „Asiago“, pagaminto iš kalnų vietovių karvidėse gaunamo pieno, kurį perdirba kalnų vietovėse veikiančios pieninės, ir brandinto kalnų vietovėse, kuriam taikoma papildoma nuoroda „prodotto della montagna“, komercinėje informacijoje ir (arba) etiketėje gali būti pateikiami žodžiai „Asiago prodotto della montagna“.

Komercinėje informacijoje ir (arba) etiketėje gali būti pateikiamos šios nuorodos:

Sūris „Asiago Fresco“ taip pat gali būti ženklinamas nuoroda „Asiago pressato“.

Daugiau nei 40 dienų brandintas sūris „Asiago Fresco“ taip pat gali būti ženklinamas nuoroda „Asiago Fresco riserva“ (rezervinis).

Sūris „Asiago Stagionato“ taip pat gali būti ženklinamas nuoroda „Asiago d'allevato“.

4–10 mėnesių brandintas sūris „Asiago Stagionato“ taip pat gali būti ženklinamas nuorodomis „Asiago mezzano“ arba „Asiago Stagionato mezzano“ (vidutiniškai brandintas).

10–15 mėnesių brandintas sūris „Asiago Stagionato“ taip pat gali būti ženklinamas nuorodomis „Asiago vecchio“ arba „Asiago Stagionato vecchio“ (brandintas).

Ilgiau nei 15 mėnesių brandintas sūris „Asiago Stagionato“ taip pat gali būti ženklinamas nuorodomis „Asiago stravecchio“ arba „Asiago Stagionato stravecchio“ (ilgai brandintas).“

Pakeitimu paaiškinami visi kiti sūriams „Asiago Fresco“ ir „Asiago Stagionato“ apibūdinti leidžiami vartoti terminai, kurie priklauso nuo skirtingų produkto brandinimo laikotarpių ir yra atnaujinami atsižvelgiant į tai, kas nurodyta produkto specifikacijos 1 straipsnyje. Taip pat geriau apibrėžti brandinimo laikotarpius, atsižvelgiant į tradicinę gamybos praktiką ir siekiant, kad vartotojai juos iškart ir lengvai suprastų.

— Po paskutinės pastraipos pridedama ši pastraipa:

„Ant plokščiosios sūrio pusės gali būti klijuojama plėvelė arba šilkografijos būdu atspausdinti vaizdai, kuriuose pateikiama informacija apie įmonę, jei jie atitinka galiojančių maisto produktų ženklinimo ir pateikimo srities teisės aktų nuostatas. Tokios plėvelės ar šilkografijos būdu atspausdinti vaizdai negali uždengti kazeino išpaudo ir juose visada turi būti nuoroda ASIAGO ir Europos logotipas, kuriuo, siekiant užtikrinti, kad vartotojams būtų pateikta teisinga informacija, žymimi produktai su saugoma kilmės vietos nuoroda.“

Pakeitimu siekiama pagerinti produkto atsekamumo ir identifikavimo priemonės, kurios laikomos esminiais SKVN žymimo produkto aspektais.

Kontrolės institucija

Pridedamas naujas 7 straipsnis „Kontrolės institucija“, kurio nėra dabartinėje produkto specifikacijoje. Jame pateikiama informacija apie kontrolės instituciją.

Pateiktas toks tekstas:

„7 straipsnis

Kontrolės institucija

Vadovaujantis Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 36 ir 37 straipsnių nuostatomis, atitikties produkto specifikacijai patikrą prieš pateikiant produktą rinkai atlieka įgaliota kontrolės institucija. Kontrolės institucija yra „CSQA Certificazioni Srl“ – Via S. Gaetano, 74–36016 Thiene (VI), tel. + 39 0445313011, faks. + 39 0445313070, el. paštas csqa@csqa.it.“

BENDRASIS DOKUMENTAS

„ASIAGO“

ES Nr. PDO-IT-0001-AM02–2019 7 30

SKVN (X) SGN ()

1. Pavadinimas (-ai)

„Asiago“

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Italija

3. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas

3.1. Produkto rūšis

1.3 klasė. Sūriai

3.2. Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas

Saugoma kilmės vietos nuoroda (SKVN) „Asiago“ žymimas laikantis šios gamybos specifikacijos tik iš karvės pieno gaminamas dviejų rūšių pusiau kaitintas sūris – „Asiago Fresco“ (šviežias sūris „Asiago“), arba „Asiago pressato“ (slėgtas sūris „Asiago“), ir „Asiago Stagionato“ (brandintas sūris „Asiago“), arba „Asiago d’alleva“ (brandintas sūris „Asiago“), kurio savybės nurodytos toliau.

Specifinės techninės trumpiausią laikotarpį brandinto sūrio „Asiago Fresco“ savybės.

Specifikacija

Leidžiamieji nuokrypiai

a) Regimosios ir (arba) juslinės savybės:

balta arba šviesiai gelsva šiaudų spalva;

aiškiai matomos, netaisyklingos formos akutės;

malonus ir švelnus skonis;

plona elastingos tekstūros pluta.

b) Cheminės savybės:

Drėgnis	39,50 %	±4,50
---------	---------	-------

baltymai	24,00 %	±3,50
----------	---------	-------

Riebalai	30,00 %	±4,00
----------	---------	-------

natrio chloridas	1,70 %	±1,00
------------------	--------	-------

riebalų kiekis sausojoje medžiagoje –	ne mažiau kaip 44 %	nėra
---------------------------------------	---------------------	------

c) Fizinės savybės:

šonas	tiesus arba lengvai išgaubtas
-------	-------------------------------

viršus ir apačia	plokšti arba beveik plokšti
------------------	-----------------------------

svoris	11–15 kg
--------	----------

aukštis	11–15 cm
---------	----------

skersmuo	30–40 cm
----------	----------

Specifinės techninės trumpiausią laikotarpį brandinto sūrio „Asiago Stagionato“ savybės.

Specifikacija

Leidžiamieji nuokrypiai

a) Regimosios ir (arba) juslinės savybės:

gelsva šiaudų ar vos gelsva šiaudų spalva;

nuo mažo iki vidutinio dydžio akutės;

švelnus ir šiek tiek pikantiškas stipresnis skonis (brandinto sūrio – „vecchio“);

lygi ir glotni pluta.

b) Cheminės savybės:

Drėgnis	34,50 %	±4,00
baltymai	28,00 %	±4,00
Riebalai	31,00 %	±4,50
natrio chloridas	2,40 %	±1,00
riebalų kiekis sausojoje medžiagoje –	ne mažiau kaip 34 %	nėra

c) Fizinės savybės:

šonas	tiesus arba beveik tiesus
viršus ir apačia	plokšti arba beveik plokšti
svoris	8–12 kg
aukštis	9–12 cm
skersmuo	30–36 cm

Siekiant sumažinti sūrių „Asiago Fresco“ ir „Asiago Stagionato“ gamybos atliekas, leidžiama gaminti kitos nei cilindro formos sūrį „Asiago“ su sąlyga, kad laikomasi nurodytų regimųjų ir (arba) juslinių bei cheminių savybių specifikacijų ir svorio reikalavimų, o sūris skirtas iš anksto pakuoti (supjaustytas riekėmis, kubeliais, tarkuotas) arba perdirbti į paruoštus arba perdirbtus sudėtinius produktus.

Sūrių išorė gali būti apdorojama galiojančiuose teisės aktuose apibrėžtomis leistinėmis medžiagomis.

Bet kuriuo atveju, apdorojus sūrio išorę, neturi sumažėti sūrį atpažinti padedančio kazeino įspaudo, nuorodos logotipo ir ant sūrio šono įspausto kilmės ženklo ASIAGO įskaitomumas.

Papildoma nuoroda „prodotto della montagna“ (kalnų produktas) paženklintų sūrių „Asiago“ paviršiaus neleidžiama apdoroti dažikliais ir antipelėsinėmis medžiagomis.

3.3. Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)

Naudojamas žalias arba termiškai apdorotas ar pasterizuotas karvės pienas.

Galvijų, kurių pienas skirtas perdirbti į sūrį „Asiago“, negalima šerti toliau nurodytais stambiaisiais ir kitais pašarais.

STAMBIEJI PAŠARAI:

rapsų, dirvinių bastučių, garstyčių ar vaistinių ožragių pašarai;

vaisinių augalų lapai, runkelių lapai ir viršūnėlės;

dobilų ir (arba) žolės silosas, žirnių ir (arba) žolės silosas, silosuoti šalutiniai produktai;

vaisiai ir švieži bei drėgnuoju būdu konservuoti jų pramoninio perdirbimo šalutiniai produktai;

daržovės ir švieži bei drėgnuoju būdu konservuoti jų šalutiniai produktai;

švieži ir drėgnuoju būdu konservuoti fermentacijos pramonės šalutiniai produktai (alaus gamybos salyklojai, distiliavimo likučiai, išspaudos ir t. t.);

šalutiniai cukraus pramonės produktai: šviežios ir silosuotos cukrinių runkelių išspaudos;

šalutiniai mėsos ir gyvulininkystės pramonės produktai: įvairūs likučiai – vieni arba derinyje su kitais stambiaisiais pašarais.

PAŠARAS:

mėsa, žuvis ir plunksnų miltai;

dirvinio bastučio išspaudų miltai, citrusinių vaisių arba greipfrutų sėklos;

džiovintos daržovės ir vaisiai;

džiovinti daržovių ir vaisių pramoninio perdirbimo šalutiniai produktai (žirnių ir pupų ankštys, artišokai, kaštainiai, citrusinių vaisių minkštymas, alyvuogių išspaudos, vynuogių sėklos, alkoholinių gėrimų gamybos atliekos, išspaudos);

šalutiniai cukraus pramonės produktai: melasos baltymų koncentratas, įvairus distiliatas, išdžiovintos distiliuotos išspaudos ir t. t.;

džiovinti fermentacijos pramonės produktai: distiliatas, fermentavimo atliekos ir t. t.;

karbamidas, karbamido fosfatas, biuretas (skirtas gyvuliams);

vilnamedis.

Bent 50 % sausojo pašaro davinio turi būti pagaminta geografinėje vietovėje.

Stambieji pašarai turi sudaryti bent 50 % sausojo pašaro davinio.

Reikalavimas, kad bent 50 % sausojo pašaro davinio turi būti pagaminta geografinėje vietovėje, gali būti įvykdomas panaudojant žolę, šieną ir įvairius nustatytos vietovės pievų augalus – tai yra dalis iš virškinamos ląstelienos sudaryto pašaro davinio, apibūdinamo plačiąja prasme kaip „pašaras“ (žolė, šienas, ganyklų žolė ir t. t.), kuris turi didelės įtakos pieno, taigi ir galutinio produkto juslinėms savybėms. Geografinėje vietovėje, kurioje gaminamas sūris „Asiago“, vyrauja daugiamečiai žolynai ir ganyklų pievos, ypač aukščiau esančiose arba kalvotose vietovėse, todėl ji ne itin tinkama grūdinėms kultūroms (kukurūzams, kviečiams, miežiams) arba aliejingosioms sėkloms (sojoms) auginti.

Sūrį „Asiago“ gaminančios įmonės yra labai specializuotos – jos specializuojasi gaminti pieną iš aukštos veislinės vertės galvijų, kuriems, siekiant išlaikyti produkcijos kokybę ir palaikyti pieninių karvių gerovę, reikia maistingumo požiūriu subalansuotos mitybos, kurioje būtų ne tik stambiųjų pašarų, bet ir kito pašaro bei koncentratų.

Todėl, siekiant papildyti maisto davinį, būtina naudoti už nustatytos vietovės ribų pagamintus koncentratų ir pašarą.

Šeriant šiuo pašaru pieninės karvės gali greitai gauti maisto medžiagų, kurios joms suteikia normaliai didžiojo skrandžio funkcijai palaikyti reikalingos energijos ir baltymų. Kadangi, padėdamas palaikyti šias funkcijas, pašaras turi tik fiziologinį poveikį, jis iš esmės nedaro jokios įtakos juslinėms pieno savybėms.

Jei pienas yra skirtas nuoroda „prodotto della montagna“ žymimo sūrio „Asiago“ gamybai, taip pat draudžiama šerti gyvulius bet kokios rūšies silosu.

3.4. Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje

Karvės turi būti auginamos, o sūris „Asiago“ gaminamas ir brandinamas 4 punkte apibrėžtoje geografinėje gamybos vietovėje.

3.5. Specialios produkto, kurio pavadinimas nurodytas, pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės

Sūriai „Asiago“ gali būti supjaustomi porcijomis įvairios formos gabalais (ketvirčiais, trikampaiais, riekėmis ir t. t.) su pluta ir iš anksto supakuojami. Bet kuriuo atveju sūrio vidurį galima supakuoti porcijomis, jei jo bendras svoris neviršija 10 % paties sūrio svorio. Tačiau šios porcijos turi būti su plokščiąją sūrio pusę dengiančia pluta.

Jei pjaustant sūrį pažeidžiama ir (arba) pašalinama pluta ir dėl to nesimato sūrio kilmės vietos žymos, įvairia forma pateikiamas sūris (supjaustytas kubeliais, riekėmis, trikampaiais, tarkuotas ar nepadalintas ir t. t.) turi būti pakuojamas gamybos teritorijoje, siekiant užtikrinti produkto atsekamumą.

3.6. Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės

Visi sūriai „Asiago“ yra pažymėti sunumeruotais kazeino išpildais ir paženklinėti naudojant Apsaugos asociacijos išduotus trafaretus, kuriuos leidžiama naudoti tik tam teisę turintiems subjektams ir kuriose yra toks nuorodos logotipas.



Šiame logotipe pavaizduotas sūris, iš kurio išpjautas vienas trikampis gabalas; šis trūkstamas gabalas, pavaizduotas kaip stilizuota raidė A, iš dalies įdėtas į sūrį. Bendras ant sūrių „Asiago Fresco“ išpausto logotipo aukštis – 100 mm, o ant sūrių „Asiago Stagionato“ – 80 mm. Į trafaretus įtraukiamas pieninės gamintojos raidinis skaitmeninis kodas ir kelis kartus pakartotas nuorodos pavadinimas

ASIAGO

kuris ant sūrio „Asiago Fresco“ yra 25 mm, o ant sūrio „Asiago Stagionato“ – 20 mm aukščio.

Ant visos sūrio galvos visada turi būti matomi visi SKVN žymimo sūrio „Asiago“ identifikaciniai ženklai (kazeino išpildas ir kilmės ženklas). Sveiko sūrio šonas niekada negali būti padengtas plėvele, juosta ar šilkografijos būdu atspausdintais vaizdais.

Ant sūrių „Asiago Stagionato“ šono išpaudžiama abėcėlės raidė, kuria nurodomas pagaminimo mėnuo.

Nepažeidžiant galiojančiais teisės aktais nustatytų atsekamumo reikalavimų, ne cilindro formos produktai turi būti paženklinėti šiais identifikaciniais ženklais: kazeino išpildu, raidiniu bei skaitmeniniu pieninės gamintojos kodu, nuorodos logotipu, kelis kartus pakartotu nuorodos pavadinimu ASIAGO, patektu bent ant vieno sūrio šono arba ant kurios nors sūrio plokščiosios pusės. Šiuo tikslu Apsaugos asociacija išduoda reikiamus ženklinimo ugnimi įtaisus gamintojams, kurie turi teisę jais naudotis.

Papildoma nuoroda „prodotto della montagna“ žymimi sūriai „Asiago“ išskiriami į šio punkto pirmoje pastraipoje minimus trafaretus vieną kartą įterpiant žodžius „prodotto della montagna“.

Be to, pasibaigus trumpiausiam brandinimo laikotarpiui, minėtieji sūriai papildomai paženklinami skiriamuoju ženklu, išdeginamu ant jų šono Apsaugos asociacijos įrankiais, kurie išduodami teisę juos naudoti turinčioms pieninėms, ir šį ženklą sudaro tokia emblema:



Komercinėje informacijoje ir (arba) etiketėje gali būti pateikiamos šios nuorodos:

Sūris „Asiago Fresco“ taip pat gali būti ženklinamas nuoroda „Asiago pressato“.

Daugiau nei 40 dienų brandintas sūris „Asiago Fresco“ taip pat gali būti ženklinamas nuoroda „Asiago Fresco riserva“ (rezervinis).

Sūris „Asiago Stagionato“ taip pat gali būti ženklinamas nuoroda „Asiago d'allevato“.

4–10 mėnesių brandintas sūris „Asiago Stagionato“ taip pat gali būti ženklinamas nuorodomis „Asiago mezzano“ arba „Asiago Stagionato mezzano“ (vidutiniškai brandintas).

10–15 mėnesių brandintas sūris „Asiago Stagionato“ taip pat gali būti ženklinamas nuorodomis „Asiago vecchio“ arba „Asiago Stagionato vecchio“ (brandintas).

Ilgiau nei 15 mėnesių brandintas sūris „Asiago Stagionato“ taip pat gali būti ženklinamas nuorodomis „Asiago stravecchio“ arba „Asiago Stagionato stravecchio“ (ilgai brandintas).“

Bet kokios etiketės, antspaudai, šilkografijos būdu atspausdinti vaizdai ir t. t., kuriuose pateikiama informacija apie įmonę, turi atitikti galiojančių maisto produktų ženklinimo ir pateikimo srities teisės aktų nuostatas ir visada turi būti uždėti taip, kad būtų visiškai įskaitomi visi SKVN „Asiago“ identifikaciniai ženklai (uždėti ženklinant trafaretais) bei sūrius „Asiago“ atpažinti padedantys kazeino įspaudai.

Ant plokščiosios sūrio pusės gali būti kljuojama plėvelė arba šilkografijos būdu atspausdinti vaizdai, kuriuose pateikiama informacija apie įmonę, jei jie atitinka galiojančių maisto produktų ženklinimo ir pateikimo srities teisės aktų nuostatas. Tokios plėvelės ar šilkografijos būdu atspausdinti vaizdai negali už dengti kazeino įspaudų ir juose visada turi būti nuoroda ASIAGO ir Europos logotipas, kuriuo, siekiant užtikrinti, kad vartotojams būtų pateikta teisinga informacija, žymimi produktai su saugoma kilmės vietos nuoroda.

4. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas

Sūris „Asiago“ gaminamas iš pieno, gaunamo nustatytoje vietovėje įsikūrusiuose galvijų ūkiuose ir toje pačioje vietovėje esančiose pieninėse, kaip nurodyta toliau:

visoje Vičencos provincijos teritorijoje;

visoje Trento provincijos teritorijoje;

Paduvos provincijos Kaminjano di Brentos, San Pjetro in Gu, Grantorto, Gaco, Pjacoło sul Brento, Vilafrankos Padovanos, Kampodoro, Mestrino, Vedžano, Červanezė Santa Kročės, Rovolono, Čitatadelos ir Fontanivos savivaldybių teritorijose;

taip apibrėžtoje Trevizo provincijos teritorijoje: atskaitos tašku laikant Rosano Veneto miestą Vičencos provincijoje riba eina palei kelią Rosanas–Kastelfranko Venetas iki sankirtos su regioniniu Postumijaus keliu Nr. 53. Ji eina palei šį kelią ir kerta į pietus nuo Trevizo esantį aplinkkelį iki sankirtos su Alemanjos greitkelio. Riba tęsiasi toliau į šiaurę išilgai šio greitkelio iki Pjavės upės. Tada ji pakrypsta į vakarus ir eina išilgai dešiniojo upės kranto iki Trevizo ir Beluno provincijų ribos. Nuo šio taško riba sutampa su Trevizo provincijos riba iki jos sankirtos su Vičencos provincijos riba.

Gamybos vietovės, esančios ne žemesniame kaip 600 metrų aukštyje virš jūros lygio, laikomos kalnų vietovėmis.

5. Ryšys su geografine vietove

Esama daug istorinių ir tradicinių elementų, dėl kurių sūris „Asiago“, kurio istorinė kilmės vieta yra Vičencos provincijoje ties riba su Trento provincija plytintis Asjago plokščiakalnis, ilgainiui tvirtai susijęs su šia vietove. Sūris „Asiago“ pradėtas gaminti 1000 metais, o nuo XX a. pradžios jo gamyba tęsiama ir Asjago plokščiakalnį maždaug 80 kilometrų spinduliu juosiančioje teritorijoje.

Tai istorinę vietovę supanti teritorija, kurioje Asjago plokščiakalnio ūkininkai, priversti persikelti dėl pirmojo pasaulinio karo (1914–1918 m.) įvykių, rado galvijininkystei ir pienininkystės tradicijai plėtoti palankias agronomines, aplinkos ir klimato sąlygas.

Sūrio „Asiago“ gamybos vietovė apima Asjago, Lavaronės, Vecenos ir Folgarijos plokščiakalnių – pradinės gamybos vietovės – teritoriją, Trentino kalnų – tarpinės prieškalnių juostos, sudarytos iš Grapos, Bregancės, Skijaus, Valdanjo ir Kjampo kalvų, – teritoriją, taip pat Vičencos, Paduvos ir Trevizo provincijose plytinčios drėkinamos lygumos ruožą.

Gamybos vietovės klimato ir dirvožemio sąlygos kritulių ir temperatūros atžvilgiu yra vienodos. Dirvožemis iš esmės yra kalkingas. Visose įvairiame aukštyje esančiose vietovės zonose plačiai auginami stambieji pašarai, kuriuos sudaro natūralūs žoliniai ir ankštiniai augalai, taip pat auginamos grūdinės kultūros (kviečiai, miežiai, kukurūzai). Aukštikalnių zonoje visa mišku neapaugusi žemės ūkio paskirties žemė naudojama ganykloms ir ganymui pievose.

Labiausiai paplitusi galvijų veislė vietovės ūkiuose yra *Frisona Italiana*, o kitos paplitusios veislės – *Bruna Alpina*, *Rendena*, ir *Pezzata Rossa*.

Itin svarbus elementas yra žmogiškasis veiksnys. Perduodant senovines vietos sūrio gamybos tradicijas ir pieno perdirbimo į sūrį metodus, autentiškais ir nekintančiais metodais pagrįstas specifinis gamybos būdas bėgant laikui išliko nepakitęs.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

(Šio reglamento 6 straipsnio 1 dalies antra pastraipa)

Visą produkto specifikacijos tekstą galima rasti interneto svetainėje <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>.

arba

tiesiogiai Žemės ūkio, maisto produktų ir miškų ūkio politikos ministerijos interneto svetainėje (www.politicheagricole.it), ekrano dešinėje viršuje spaudžiant nuorodą „Prodotti DOP IGP“ (SKVN, SGN nuorodomis žymimi produktai), po to ekrano kairėje – „Prodotti DOP IGP STG“ (SKVN, SGN, GTG nuorodomis žymimi produktai) ir galiausiai – „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE“ (ES nagrinėjamos produktų specifikacijos).

ISSN 1977-0960 (elektroninis leidimas)
ISSN 1725-521X (popierinis leidimas)



Europos Sąjungos leidinių biuras
2985 Liuksemburgas
LIUKSEMBURGAS

LT