

Eiropas Savienības Oficiālais Vēstnesis

C 178



Izdevums
latviešu valodā

Informācija un paziņojumi

63. gadagājums
2020. gada 28. maijs

Saturs

II Informācija

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

Eiropas Komisija

2020/C 178/01 Iebildumu necelšana pret paziņoto koncentrāciju (Lieta M.9793 – *Permira / Sneakers Maker*) ⁽¹⁾ 1

IV Paziņojumi

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

Eiropas Komisija

2020/C 178/02 Euro maiņas kurss — 2020. gada 27. maijs 2

DALĪBVALSTU SNIEGTA INFORMĀCIJA

2020/C 178/03 Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2016/399 par Savienības Kodeksu par noteikumiem, kas reglamentē personu pārvietošanos pār robežām (Šengenas Robežu kodekss), 6. panta 4. punktā minēto atsauces summu, kuras nepieciešamas, lai šķērsotu ārējās robežas, saraksta atjaunināšana 3

V Atzinumi

ADMINISTRATĪVAS PROCEDŪRAS

Eiropas Komisija

2020/C 178/04 Uzaicinājums pieteikties uz akreditāciju – EAC/A02/2020 *Erasmus* akreditācija pieaugušo izglītības, profesionālās izglītības un apmācības un skolu izglītības jomā 5

LV

⁽¹⁾ Dokuments attiecas uz EEZ.

CITI TIESĪBU AKTI

Eiropas Komisija

2020/C 178/05	Paziņojums par pieprasījumu saistībā ar Direktīvas 2014/25/ES 34. panta piemērojamību Īstenošanas aktu pieņemšanas termiņa pagarināšana	7
2020/C 178/06	Apstiprināšanas pieteikuma publikācija attiecībā uz produkta specifikācijas grozījumiem, kas nav maznozīmīgi, saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām	8

II

(Informācija)

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

EIROPAS KOMISIJA

Iebildumu necelšana pret paziņoto koncentrāciju**(Lieta M.9793 – *Permira / Sneakers Maker*)****(Dokuments attiecas uz EEZ)**

(2020/C 178/01)

Komisija 2020. gada 18. maijā nolēma neiebilst pret iepriekš minēto paziņoto koncentrāciju un atzīt to par saderīgu ar iekšējo tirgu. Šis lēmums pamatots ar Padomes Regulas (EK) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 6. panta 1. punkta b) apakšpunktu. Pilns lēmuma teksts ir pieejams tikai angļu valodā, un to publicēs pēc tam, kad no teksta būs izņemta visa komercnoslēpumus saturošā informācija. Lēmums būs pieejams:

- Komisijas konkurences tīmekļa vietnes uzņēmumu apvienošanās sadaļā (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Šajā tīmekļa vietnē ir pieejamas dažādas individuālo apvienošanās lēmumu meklēšanas iespējas, tostarp meklēšana pēc sabiedrības nosaukuma, lietas numura, datuma un nozaru kodiem,
- elektroniskā veidā *EUR-Lex* tīmekļa vietnē (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=lv>) ar dokumenta numuru 32020M9793. *EUR-Lex* piedāvā tiešsaistes piekļuvi Eiropas Savienības tiesību aktiem.

⁽¹⁾ OV L 24, 29.1.2004., 1. lpp.

IV

(Paziņojumi)

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

EIROPAS KOMISIJA

Euro maiņas kurss ⁽¹⁾**2020. gada 27. maijs**

(2020/C 178/02)

1 euro =

Valūta	Maiņas kurss	Valūta	Maiņas kurss		
USD	ASV dolārs	1,0991	CAD	Kanādas dolārs	1,5126
JPY	Japānas jena	118,58	HKD	Hongkongas dolārs	8,5204
DKK	Dānijas krona	7,4583	NZD	Jaunzēlandes dolārs	1,7719
GBP	Lielbritānijas mārciņa	0,89595	SGD	Singapūras dolārs	1,5588
SEK	Zviedrijas krona	10,5608	KRW	Dienvikorejas vona	1 359,04
CHF	Šveices franks	1,0675	ZAR	Dienvīdāfrikas rands	19,1477
ISK	Islandes krona	151,20	CNY	Ķīnas juaņa renminbi	7,8682
NOK	Norvēģijas krona	10,8283	HRK	Horvātijas kuna	7,5893
BGN	Bulgārijas leva	1,9558	IDR	Indonēzijas rūpija	16 167,76
CZK	Čehijas krona	27,051	MYR	Malaizijas ringits	4,7783
HUF	Ungārijas forints	348,70	PHP	Filipīnu peso	55,668
PLN	Polijas zlots	4,4372	RUB	Krievijas rublis	78,1096
RON	Rumānijas leja	4,8433	THB	Taizemes bāts	35,056
TRY	Turcijas lira	7,4542	BRL	Brazīlijas reāls	5,8679
AUD	Austrālijas dolārs	1,6565	MXN	Meksikas peso	24,5396
			INR	Indijas rūpija	83,2450

⁽¹⁾ Datu avots: atsauces maiņas kursu publicējusi ECB.

DALĪBVALSTU SNIEGTA INFORMĀCIJA

Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2016/399 par Savienības Kodeksu par noteikumiem, kas reglamentē personu pārvietošanos pār robežām (Šengenas Robežu kodekss), 6. panta 4. punktā minēto atsaucēs summu, kuras nepieciešamas, lai šķērsotu ārējās robežas, saraksta atjaunināšana ⁽¹⁾

(2020/C 178/03)

Eiropas Parlamenta un Padomes 2016. gada 9. marta Regulas (ES) 2016/399 par Savienības Kodeksu par noteikumiem, kas reglamentē personu pārvietošanos pār robežām (Šengenas Robežu kodekss) ⁽²⁾, 6. panta 4. punktā minēto atsaucēs summu, kuras nepieciešamas, lai šķērsotu ārējās robežas, publicēšana pamatojas uz informāciju, ko dalībvalstis paziņo Komisijai saskaņā ar Šengenas Robežu kodeksa 39. pantu.

Papildus publikācijai *Oficiālajā Vēstnesī* regulārs atjauninājums ir pieejams Migrācijas un iekšlietu ģenerāldirektorāta tīmekļa vietnē.

IGAUNIJA

OV C 153, 2.5.2018., 8. lpp., publicētās informācijas aizstāšana ar citu informāciju

Atbilstīgi Igaunijas tiesību aktiem ārvalstniekiem, kas Igaunijā ierodas bez ielūguma vēstules, ieceļojot valstī, pēc robežsardzes darbinieka pieprasījuma ir jāsniedz pierādījumi par pietiekamu naudas līdzekļu esamību, lai segtu personas uzturēšanos Igaunijā un izceļošanu no tās. Par pietiekamiem naudas līdzekļiem katrai pieļaujamajai uzturēšanās dienai uzskata summu, ko iegūst, Republikas valdības noteiktajai mēneša minimālajai algai piemērojot koeficientu 0,2, t. i., 116,80 EUR.

Pretējā gadījumā persona, kas ārvalstnieku uzaicinājusi, uzņemas pilnu atbildību par izmaksām, kas saistītas ar ārvalstnieka uzturēšanos Igaunijā un izbraukšanu no valsts.

SPĀNIJA

OV C 140, 16.4.2019., 7. lpp., publicētās informācijas aizstāšana ar citu informāciju

Prezidentūras ministrijas (*Ministerio de la Presidencia*) 10. maija rīkojums PRE/1282/2007 par finanšu līdzekļiem, kuriem jābūt ārvalstnieku rīcībā, lai ieceļotu Spānijā, nosaka naudas summas apmēru, kādai jābūt ārvalstnieka rīcībā un kura tam jāuzrāda, lai varētu ieceļot Spānijā.

- a) Lai segtu uzturēšanās izmaksas Spānijā, ārvalstnieku, uz kuriem neattiecas ES tiesību akti, rīcībā no 2019. gada 1. janvāra ir jābūt dienas naudas summai, kas atbilst 10 % no minimālās bruto algas Spānijā, kura noteikta ar Karaļa 2018. gada 21. decembra dekrētu Nr. 1462/2018, kurā valsts minimālā alga 2019. gadam ir noteikta 95 EUR apmērā par personu dienā (vai tās likumā noteiktajam ekvivalentam ārvalstu valūtā). Šo summu reizina ar dienu skaitu, kādu ārvalstnieks plāno uzturēties Spānijā, un to apgādājamo personu skaitu, kuras ceļo kopā ar ārvalstnieku. Šai summai visos gadījumos jāatbilst 90 % no minimālās bruto algas Spānijā (855 EUR vai tās likumā noteiktajam ekvivalentam ārvalstu valūtā) katrai personai neatkarīgi no plānotā uzturēšanās ilguma.
- b) Ārvalstniekiem var pieprasīt uzrādīt personisku, citām personām nenododamu, konkrēta datuma biļeti vai biļetes transporta veidiem, kurus plānots izmantot atpakaļceļojumam uz izcelsmes valsti vai tranzītam uz trešām valstīm.

Ārvalstniekiem ir jāpierāda, ka viņiem ir minētie iztikas līdzekļi, uzrādot tos, ja tie ir skaidrā naudā, vai uzrādot apstiprinātus čekus, ceļojuma čekus, kvītis, kredītkartes kopā ar neseniem kontu izrakstiem (bankas vēstules vai internetbankas izraksti nav derīgi) vai citiem pierādījumiem, kas skaidri norāda kredītkartes vai bankas konta pieejamā kredīta apjomu.

NĪDERLANDE

Šobrīd summa, ko robežkontroles dienestu amatpersonas uzskata par pamatsummu, pārbaudot iztikas līdzekļus, ir 55 EUR dienā vienam cilvēkam.

Šo kritēriju piemēro elastīgi, jo vajadzīgo iztikas līdzekļu summu nosaka, balstoties uz plānoto uzturēšanās ilgumu, apmeklējuma iemesliem un konkrētā cilvēka personiskajiem apstākļiem.

⁽¹⁾ Iepriekšējo publikāciju sarakstu sk. šā atjauninājuma beigās.

⁽²⁾ OV L 77, 23.3.2016., 1. lpp.

Iepriekšējo publikāciju saraksts

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

V

(Atzinumi)

ADMINISTRATĪVAS PROCEDŪRAS

EIROPAS KOMISIJA

UZAICINĀJUMS PIETEIKTIES UZ AKREDITĀCIJU – EAC/A02/2020

Erasmus akreditācija pieaugušo izglītības, profesionālās izglītības un apmācības un skolu izglītības jomā

(2020/C 178/04)

Atruna

2021.–2027. gada ES programmu izglītības, apmācības, jaunatnes un sporta jomā (turpmāk “programma”), kuru Eiropas Komisija ierosināja 2018. gada 30. maijā, Eiropas likumdevēji vēl nav pieņēmuši. Šo uzaicinājumu pieteikties uz akreditāciju tomēr publicē, lai potenciālajiem Savienības dotāciju labuma guvējiem atvieglotu pieteikšanos, tiklīdz Eiropas likumdevēji juridisko pamatu būs pieņēmuši.

Eiropas Komisijai šis uzaicinājums pieteikties uz akreditāciju nav juridiski saistošs. Ja Eiropas likumdevēji juridiskajā pamatā izdarīs būtiskus grozījumus, šis uzaicinājums var tikt grozīts vai atcelts un var tikt izsludināti citi uzaicinājumi pieteikties uz akreditāciju, kuru saturs atšķirsies un pieteikšanās termiņi būs attiecīgi mainīti.

Vispārīgi tas nozīmē, ka jebkura rīcība, kas izriet no šā uzaicinājuma pieteikties uz akreditāciju, ir atkarīga no šādiem nosacījumiem, kuru izpildi Komisija nespēj ietekmēt:

- programmas izveides juridiskā pamata galīgās redakcijas pieņemšana Eiropas Parlamentā un Eiropas Savienības Padomē,
- 2021. gada un turpmāko gadu darba programmu un vispārīgo īstenošanas vadlīniju, kritēriju un atlases procedūru pieņemšana pēc izskatīšanas programmas komitejā un
- Eiropas Savienības 2021. gada un turpmāko gadu budžeta pieņemšana budžeta lēmēj institūcijā.

Ierosinātās ES programmas izglītības, apmācības, jaunatnes un sporta jomā (2021–2027) pamatā ir Līguma par Eiropas Savienības darbību 165. un 166. pants un subsidiaritātes princips.

1. Ievads un mērķi

Erasmus akreditācija ir noderīgs rīks izglītības un apmācības organizācijām, kuras vēlas iesaistīties pārrobežu apmaiņā un sadarbībā.

Akreditētās *Erasmus* organizācijas iegūs vienkāršotu piekļuvi finansējuma iespējām nākamās programmas (2021–2027) 1. pamatdarbības ietvarā. Nosacījumus par akreditēto organizāciju piekļuvi finansējumam noteiks Eiropas Komisijas publicētajos ikgadējos uzaicinājumos iesniegt priekšlikumus.

*Erasmus akreditācijas piešķiršana apliecina, ka pieteikuma iesniedzējs ir sagatavojis plānu, kā īstenot augstas kvalitātes mobilitātes darbības un kā tās izmantot sava izglītības un apmācības piedāvājuma uzlabošanai. Šo plānu sauc par *Erasmus* plānu, un tas ir svarīgs *Erasmus* akreditācijas pieteikuma elements.*

Pieteikšanās noteikumos katrai jomai ir noteikti īpaši mērķi.

2. Attiecināmība

Pieteikties drīkst tikai pieteikuma iesniedzēji, kam ir juridiskas personas statuss tādā nozīmē, kā noteikts Eiropas Parlamenta un Padomes 2013. gada 11. decembra Regulā (ES) Nr. 1288/2013, ar ko izveido Savienības programmu izglītības, apmācības, jaunatnes un sporta jomā *Erasmus+* un atceļ Lēmumus Nr. 1719/2006/EK, Nr. 1720/2006/EK un Nr. 1298/2008/EK.

Tiesības pieteikties uz *Erasmus* akreditāciju ir pieteikuma iesniedzējiem, kas iedibināti kādā no šīm valstīm:

- Eiropas Savienības dalībvalstis,
- programmas asociētās trešās valstis atbilstīgi juridiskajā pamatā ⁽¹⁾ noteiktajiem nosacījumiem,

Turklāt, lai pieteikuma iesniedzējus varētu atzīt par atbalsttiesīgiem katrā no trim jomām, uz kurām attiecas šis uzaicinājums, valsts iestādēm pieteikuma iesniedzēja valstī jābūt atzinušām, ka pieteikuma iesniedzējs pieder pie kāda no atbalsttiesīgo organizāciju veidiem, kas aprakstīti pieteikšanās noteikumos.

Iepriekšēja pieredze programmā *Erasmus+* (2014–2020) nav nepieciešama.

3. Pieteikumu iesniegšanas termiņš un indikatīvs atlases rezultātu publicēšanas datums

Erasmus akreditācijas pieteikumu iesniegšanas termiņš ir 2020. gada 29. oktobris. Indikatīvais atlases rezultātu publicēšanas datums ir 2021. gada 16. februāris.

4. Atlases procedūra

Izņēmuma kārtā šajā uzaicinājumā spēkā būs divas atsevišķas pieteikšanās procedūras.

1. Standartprocedūra: piedalīties drīkst visi atbalsttiesīgie pieteikuma iesniedzēji. Standartprocedūrā pieteikuma iesniedzējus vērtēs pēc izslēgšanas, atlases un piešķiršanas kritērijiem.
2. Atvieglotā procedūra: piedalīties drīkst organizācijas, kurām ir spēkā esoša *Erasmus+* PIA mobilitātes harta. Atvieglotajā procedūrā pieteikuma iesniedzējus vērtēs pēc izslēgšanas un atlases kritērijiem.

Visa atlases procesa pārvaldību uzraudzīs par atlasītiem valsts aģentūras iecelta vērtēšanas komisija. Šī komisija izveidos atlasei izvirzīto pieteikumu sarakstu, kurš būs balstīts uz ekspertu veikto novērtējumu.

5. Pilnīga informācija

Komisijas priekšlikums regulai, ar ko izveido Savienības programmu izglītības, apmācības, jaunatnes un sporta jomā (2021–2027), atrodams šādā tīmekļvietnē:

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

Sīki izstrādāti šā uzaicinājuma pieteikties uz akreditāciju nosacījumi, noteikumi un procedūras ir atrodami pieteikšanās noteikumos šādā tīmekļvietnē:

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

Pieteikšanās noteikumi ir šā uzaicinājuma pieteikties uz akreditāciju neatņemama sastāvdaļa, un tajos izklāstītie dalības nosacījumi uz šo uzaicinājumu attiecas visā pilnībā.

⁽¹⁾ Juridiskais pamats vēl nav pieņemts. 2014.–2020. gada programmā *Erasmus+* asociēto valstu sarakstā iekļauta Islande, Norvēģija, Lihtenšteina, Turcija, Ziemeļmaķedonija un Serbija.

CITI TIESĪBU AKTI

EIROPAS KOMISIJA

**Paziņojums par pieprasījumu saistībā ar Direktīvas 2014/25/ES 34. panta piemērojamību
Īstenošanas aktu pieņemšanas termiņa pagarināšana**

(2020/C 178/05)

2019. gada 19. decembrī Komisija saņēma pieprasījumu atbilstoši Eiropas Parlamenta un Padomes Direktīvas 2014/25/ES ⁽¹⁾ 35. pantam.

Šis Dānijas Karalistes pieprasījums attiecas uz paku sūtījumiem no uzņēmuma patērētājam Dānijā. Attiecīgais paziņojums 2020. gada 27. februārī tika publicēts OV C 64. numura 55. lpp. Sākotnējais termiņš bija 2020. gada 11. maijs.

Saskaņā ar Direktīvas 2014/25/ES IV pielikuma 1. punkta ceturto daļu Komisija termiņu drīkst pagarināt ar attiecīgā atbrīvojuma pieprasītāju piekrišanu. Ņemot vērā pašreizējo situāciju un Covid-19 pandēmijas ietekmi, kā arī ar Dānijas Karalistes piekrišanu, termiņš Komisijas lēmuma pieņemšanai par šo pieprasījumu ar šo tiek pagarināts par 12 darba dienām.

Tādējādi galīgais termiņš ir 2020. gada 29. maijs.

⁽¹⁾ Eiropas Parlamenta un Padomes Direktīva 2014/25/ES (2014. gada 26. februāris) par iepirkumu, ko īsteno subjekti, kuri darbojas ūdensapgādes, enerģētikas, transporta un pasta pakalpojumu nozarēs, un ar ko atceļ Direktīvu 2004/17/EK (OV L 94, 28.3.2014., 243. lpp.).

Apstiprināšanas pieteikuma publikācija attiecībā uz produkta specifikācijas grozījumiem, kas nav maznozīmīgi, saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām

(2020/C 178/06)

Šī publikācija dod tiesības trīs mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas pret šo pieteikumu izteikt iebildumus atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012 ⁽¹⁾ 51. pantam.

APSTIPRINĀŠANAS PIETEIKUMS ATTIECĪBĀ UZ PRODUKTA SPECIFIKĀCIJAS GROZĪJUMIEM, KAS NAV MAZNOZĪMĪGI, AIZSARGĀTA CILMES VIETAS NOSAUKUMA VAI AIZSARGĀTAS ĢEOGRĀFISKĀS IZCELSMES NORĀDES GADĪJUMĀ

Grozījuma apstiprināšanas pieteikums saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta pirmo daļu

“ASIAGO”

ES Nr.: PDO-IT-0001-AM02 – 30.7.2019.

ACVN (X) AĢIN ()

1. Pieteikuma iesniedzēja grupa un tās likumīgās intereses

Consorzio Tutela Formaggio Asiago (“Asiago” siera aizsardzības apvienība), kuras juridiskā adrese ir:
via Giuseppe Zampieri 15
36100 Vicenza
ITĀLIJA
Tālr. + 39 0444321758
Fakss +39 0444326212
info@formaggioasiago.it
tutelasiago@legalmail.it

“Asiago” siera aizsardzības apvienību veido “Asiago” siera ražotāji, un tai ir tiesības iesniegt grozījuma pieteikumu Lauksaimniecības, pārtikas un mežsaimniecības politikas ministrijas 2013. gada 14. oktobra Dekrēta Nr. 12511 13. panta 1. punkta nozīmē.

2. Dalībvalsts vai trešā valsts

Itālija

3. Produkta specifikācijas punkts, uz kuru attiecas grozījums vai grozījumi

- Produkta nosaukums
- Produkta apraksts
- Ģeogrāfiskais apgabals
- Izcelsmes apliecinājums
- Ražošanas metode

(1) OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

- Saikne
- Marķējums
- Cits: kontroles institūcija

4. **Grozījuma vai grozījumu veids**

- Ar reģistrētu ACVN vai AĢIN apzīmēta produkta specifikācijas grozījumi, kurus nevar uzskatīt par maznozīmīgiem saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta trešo daļu.
- Ar reģistrētu ACVN vai AĢIN apzīmēta produkta specifikācijas grozījumi, kurus nevar uzskatīt par maznozīmīgiem saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta trešo daļu, ja vienots dokuments (vai tā ekvivalents) attiecībā uz produktu nav publicēts.

5. **Grozījums vai grozījumi**

Jāatzīmē, ka produkta specifikācijas struktūra ir pielāgota secībai, kas noteikta Regulas (ES) Nr. 1151/2012 7. pantā.

Tāpēc ierosinātā struktūra ir šāda: 1. pants "Nosaukums", 2. pants "Produkta apraksts", 3. pants "Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals", 4. pants "Produkta izcelsme", 5. pants "Produkta ražošanas metode", 6. pants "Saikne starp produktu un ražošanas apgabalu", 7. pants "Kontroles institūcija", 8. pants "Marķēšana".

Produkta apraksts

— Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 1. pantu, publicētās kopsavilkuma lapas 4.2. punktu, tagad – vienotā dokumenta 3.2. punkts, kā arī uz to, kā ir jāapzīmē abi dažādie "Asiago" siera veidi.

Pašreizējo formulējumu:

"Aizsargātās cilmes vietas nosaukumu "Asiago" var piešķirt tikai pusvārītam sieram, kas ražots tikai un vienīgi no govs piena saskaņā ar ražošanas specifikāciju un sadalīts divos atšķirīgos siera veidos: presētais "Asiago" un nogatavināts "Asiago"."

aizstāj ar šādu:

"Aizsargātu cilmes vietas nosaukumu (ACVN) "Asiago" var piešķirt tikai pusvārītam sieram, kas ražots tikai un vienīgi no govs piena saskaņā ar produkta specifikāciju un sadalīts divos atšķirīgos siera veidos: "Asiago Fresco" (svaigs "Asiago") (pazīstams arī kā "Asiago pressato" (presētais "Asiago")) un "Asiago Stagionato" (nobriedinātais "Asiago") (pazīstams arī kā "Asiago d'allevato" (nogatavinātais "Asiago")), kuru īpašības ir norādītas tālāk."

Grozījuma mērķis ir panākt, lai patērētājiem būtu vieglāk uztvert nogatavināšanas atšķirības starp diviem "Asiago" siera veidiem, pievienojot definīcijas "Asiago Fresco" un "Asiago Stagionato". Tomēr joprojām tiek atļauti termini "pressato" (presētais) un "d'allevato" (nogatavinātais). Turklāt produkta specifikācijā saīsinājuma "D.O.P." (produkta apraksts) vai "Dop" atveidojums itāļu valodā tiek aizstāts un standartizēts kā "DOP".

— Tālāk norādītie grozījumi attiecas uz pašreizējās produkta specifikācijas 8. pantu, publicētās kopsavilkuma lapas 4.2. punktu, tagadējo vienotā dokumenta 3.2. punktu "Gatava produkta īpašības", kurš ierosinātajā produkta specifikācijā ir pārcelts uz 2. pantu un pārdēvēts par "Produkta aprakstu".

Pašreizējo formulējumu:

"Presētā "Asiago" siera specifiskās tehniskās īpašības 20 dienas pēc nogatavināšanas"

"Nogatavināta "Asiago" siera specifiskās tehniskās īpašības 60 dienas pēc nogatavināšanas"

aizstāj ar šādu:

"Siera "Asiago Fresco" specifiskās tehniskās īpašības pēc minimālā nogatavināšanas perioda"

"Siera "Asiago Stagionato" specifiskās tehniskās īpašības pēc minimālā nogatavināšanas perioda".

Ar grozījumu tiek precizēts, ka specifiskās tehniskās īpašības attiecas uz produktu pēc tam, kad ir pagājis minimālais nogatavināšanas periods. Šā grozījuma mērķis ir padarīt skaidrāku kontroles posmu.

"Asiago Fresco" un "Asiago Stagionato" mikrobioloģiskās un higiēnas īpašības ir dzēstas.

ES tiesību aktos jau ir paredzēts, ka ražotāju sierotavās ir obligāti jāveic mikrobioloģiskās un higiēnas analīzes. Tāpēc produkta specifikācijā nav jānorāda mikrobioloģiskie un higiēnas parametri, jo jebkurā gadījumā to līmeņi ir reglamentēti spēkā esošajos tiesību aktos.

Sadaļā “Asiago Stagionato” siera vizuālās/organoleptiskās īpašības

pašreizējo formulējumu:

“salda garša (*mezzano*) / aromātiska garša (*vecchio*)”

aizstāj ar šādu:

“salda un nedaudz pikanta garša – aromātiska garša (“*vecchio*” (nogatavināts)).”

Grozījuma mērķis ir labāk definēt “Asiago Stagionato” siera garšu pēc minimālā nogatavināšanas perioda un “Asiago” siera garšu pēc tam, kad tas ir nogatavināts vairāk nekā 10 mēnešus (“*vecchio*”). Šis grozījums ļaus labāk pārbaudīt organoleptiskās īpašības.

Pēc abu “Asiago” siera veidu specifisko tehnisko īpašību apraksta ir pievienots šāds teikums:

“Gan attiecībā uz “Asiago Fresco”, gan “Asiago Stagionato” sieriem, lai ierobežotu pārstrādes atkritumu daudzumu un ņemtu vērā iepriekšminētās vizuālās/organoleptiskās un ķīmiskās īpašības un svara prasības, “Asiago” siera ražošana formā, kas nav cilindriska, ir atļauta produktiem, kas paredzēti tikai fasēšanai (šķēlēs, gabalos, rīvītiem) vai pārstrādei saliktos produktos, gan iepriekš sagatavotos, gan pārstrādātos.”

Šīs ražošanas metodes iekļaušanas mērķis ir ierobežot “Asiago” siera pārstrādes atkritumus, kas rodas visdažādākajos procesos (griešana šķēlēs, saliktos produktos utt.), kuri tiek uzskatīti par neekonomiskiem tieši šo atkritumu dēļ. Šī ir izvēle, ar kuru, atvieglojot ražošanu veidos (šķēlēs, kubiciņos u. c.), ko patērētāji atzīst arvien vairāk, tiek nodrošinātas jaunas iespējas atbilstoši patērētāju vēlmju tendencēm novērtēt “Asiago” sieru, nekādā veidā nemainot šā produkta organoleptiskās īpašības.

Ir vienkāršots punkts par sieru rituļu virsmas apstrādi.

Pašreizējo formulējumu:

““Asiago” siera rituļu virsmu pēc minimālā nogatavināšanas perioda var apstrādāt ar vielām, kuras nosaka attiecīgie spēkā esošie valsts noteikumi. Siera rituļu virsējā daļa (garoza) nav ēdama.”

aizstāj ar šādu:

“Siera rituļu virsmu var apstrādāt ar vielām, kuras nosaka attiecīgie spēkā esošie tiesību akti.”

Tiesību aktos, ar ko regulē šo nozari, ir noteikts, ar kādām vielām ir atļauts apstrādāt virsmu. Tiek uzskatīts, ka ir pietiekami, ja ir nodrošināta atbilstība spēkā esošajiem tiesību aktiem par siera mizas apstrādi. Arī attiecībā uz siera mizas neēdamību ražotāju sierotavās joprojām ir jāievēro spēkā esošie noteikumi un tāpēc ir jānorāda, ja tiek izmantotas vielas, kas šo mizu var padarīt neēdamu.

Pašreizējo formulējumu:

“Siera rituļu virsma jebkurā gadījumā jāapstrādā tā, lai kazeīna plāksnīte siera rituļa identificēšanai un siera nosaukumā ietilpstošais logotips saglabātos salasāmi.”

aizstāj ar šādu:

“Siera rituļu virsma jebkurā gadījumā ir jāapstrādā tā, lai kazeīna plāksnīte siera rituļa identificēšanai, siera nosaukumā ietilpstošais logotips un “ASIAGO” izcelsmes marķējums, kas iespiests uz siera pamatnes, saglabātos salasāmi.”

Ar šo grozījumu tiek papildināts to identifikācijas zīmju saraksts, kas “Asiago” sieru padara atšķirīgu, ietverot izcelsmes marķējumu uz siera rituļa pamatnes/sāniem.

Ģeogrāfiskais apgabals

— Šis grozījums attiecas uz pašreizējās produkta specifikācijas 2. pantu, publicētās kopsavilkuma lapas 4.3. punktu un vienotā dokumenta 4. punktu.

Pašreizējās produkta specifikācijas 2. panta “Ražošanas apgabals” teksts ir pārcelts uz ierosinātās produkta specifikācijas 3. pantu, kas ir pārdēvēts šādi: “Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals”.

Šā grozījuma mērķis ir ievērot produkta specififikācijas struktūru, kas noteikta Regulā (ES) Nr. 1151/2012.

Tiek pievienotas pašvaldības *Cittadella* un *Fontaniva*.

Pašvaldības *Cittadella* un *Fontaniva*, kas atrodas uz ziemeļiem no Padujas pilsētas, tiek iekļautas noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā kā apgabali, kuros piens ir vēsturiski ražots, lai pārstrādātu to sierā, kas vēlāk ticis atzīts par ACVN. Pašlaik šajos apgabalos ir saimniecības, kas darbojas sierotavās, kuras ražo ACVN "Asiago" sieru, bet kuru ražoto pienu nevar izmantot ACVN siera ražošanai. Grozījuma mērķis ir precīzāk atspoguļot ACVN siera vēsturisko ražošanas apgabalu.

Izcelsmes apliecinājums

— Grozījums attiecas uz produkta specififikācijas 4. pantu "Produkta izcelsme", kuram ir pievienots šāds teikums:

"Visas fiziskās un juridiskās personas, kas iekļautas attiecīgajos sarakstos, kontroles institūcija pārbauda saskaņā ar produkta specififikācijas noteikumiem un attiecīgo kontroles plānu."

Šis grozījums papildina tekstu, paskaidrojot, ka kontroles institūcija pārbauda visus uzņēmējus, kas iekļauti ACVN kontroles sistēmā.

Ražošanas metode

Grozījums attiecas uz 3. pantu "Dzīvnieku barība", kas ierosinātajā produkta specififikācijā ir pārcelts uz 5. panta pirmo daļu, dodot tam jaunu nosaukumu "Produkta ražošanas metode", un uz vienotā dokumenta 3.3. punktu.

— Ar šo grozījumu aizliegto barību sarakstam ir pievienota kokvilna.

Kokvilna ir iekļauta aizliegtās dzīvnieku barības sarakstā pēc rūpīgiem pētījumiem, kas veikti sadarbībā ar Padujas Universitātes Dzīvnieku ēdināšanas departamentu. Grozījuma mērķis ir uzlabot "Asiago" sieru, nostiprinot cēloņsakarību starp izcelsmes vietu un produkta īpašībām, neieklaujot svešzemju augu sugas, piemēram, kokvilnu.

— Turklāt pēc aizliegtās barības saraksta pievieno šādus teikumus:

"Vismaz 50 % no sausās barības devas ir jābūt ražotiem ģeogrāfiskajā apgabalā.

Lopbarībai ir jāveido vismaz 50 % no sausās barības devas."

Prasību, ka vismaz 50 % no sausās barības devas ir jābūt ražotiem ģeogrāfiskajā apgabalā, var izpildīt, izmantojot zāli, sienu un dažādus pļavu zālaugus, kas aug noteiktajā apgabalā, un tā ir barības devas daļa, ko veido sagremojamas šķiedrvielas, plaši definēta kā "lopbarība" (zāle, siens, ganību zālaugi utt.), kas ievērojami ietekmē piena un tādā ar gatavā produkta ķīmiskās, sensorās un organoleptiskās īpašības. Ģeogrāfiskajam apgabalam, kurā ražo "Asiago" sieru, galvenokārt raksturīgi ilggadīgie zālāji un ganības, īpaši augstākos vai kalnainos apgabalos, un tāpēc tas nav sevišķi piemērots labības (kukurūzas, kviešu, miežu) vai eļļas augu (sojas) audzēšanai.

Uzņēmumi, kas ražo "Asiago" sieru, ir īpaši specializējušies piena ražošanā no tīršķirnes dzīvniekiem, kuriem ir nepieciešams līdzsvarots uzturs, kas sastāv ne tikai no rupjās lopbarības, bet arī no barības un koncentrātiem, kas vajadzīgi, lai saglabātu augstas kvalitātes produkciju un uzturētu slaucamo govju labturību.

Tādēļ pārtikas devu papildināšanai ir jāizmanto koncentrāti un barība, kas piegādāta no vietām ārpus norobežotā apgabala.

Šī barība ļauj ātri uzņemt barības vielas, nodrošinot enerģiju un olbaltumvielas, kas piena govīm nepieciešamas normālai spurekļa darbībai. Tā kā šai barībai ir tikai fizioloģiska loma minētās darbības atbalstam, tā praktiski neietekmē piena organoleptiskās īpašības.

Deva, kurā ir vismaz 50 % sausnas, kas iegūta no lopbarības, dod ieguvumus dzīvnieku labturībā un var veicināt labākas kvalitātes piena iegūvi siera ražošanai. Izmantojot lopbarību, kas iegūta "Asiago" siera ražošanas apgabalā, kurš savas bioloģiskās daudzveidības dēļ ir īpaši bagāts ar augiem, pienam tiek piešķirta raksturīgā garša, kas konstatējama gatavajā produktā.

Šis grozījums ir vajadzīgs, lai specififikāciju un vienoto dokumentu pielāgotu Regulas (ES) Nr. 1151/2012 noteikumiem.

— Tālāk minētie grozījumi attiecas uz pašreizējās produkta specififikācijas 5. pantu.

Pašreizējo formulējumu:

“Asiago” sieru, kura veids ir “pressato” vai “d’allevato”, ražo no piena, kas atbilst spēkā esošajiem noteikumiem veselības aizsardzības jomā. Tomēr sieru “Asiago d’allevato” var ražot kalnu ganību rajonos migrācijas periodā no piena, kam ir novirzes no spēkā esošajiem noteikumiem veselības aizsardzības jomā. Piens ir jāuzglabā 4–11 °C temperatūrā un jāpārstrādā ne vēlāk kā 60 stundās pēc pirmās vai (vajadzības gadījumā) otrās slaukšanas. Ja “Asiago” sieru ražo no svaigpiena, šis piens saskaņā ar spēkā esošajiem noteikumiem ir jāpārstrādā 36–48 stundās pēc piegādes uzņēmumā.”

aizstāj ar šādu:

“Asiago” sieru – gan “Fresco”, gan “Stagionato” veida – ražo no piena, kas atbilst spēkā esošajiem noteikumiem veselības aizsardzības jomā. Piens pienotavā ir jāuzglabā 4–11 °C temperatūrā. Pienu, kas paredzēts “Asiago” siera “prodotto della montagna” (kalnu produkts) ražošanai, var uzglabāt temperatūrā, ko nosaka dabiskie vides apstākļi.

Piens ir jāsavāc 36 stundās pēc pirmās slaukšanas.

Lai ražotu “Asiago” sieru ar papildu norādi “prodotto della montagna”, piens ir jāsavāc 48 stundās pēc pirmās slaukšanas.

Piens ir jānosūta pārstrādei 48 stundās pēc piegādes pienotavā.”

Atbilstoši normatīvā regulējuma attīstībai vairs nav atļauts lietot “pienu, kas neatbilst spēkā esošajiem noteikumiem veselības aizsardzības jomā”. Grozījumā ir arī noteikts, ka piena uzglabāšanas temperatūra attiecas uz pienotavām, savukārt “Asiago” siera “prodotto della montagna” ražošanai paredzēto pienu var uzglabāt temperatūrā, kuru nosaka dabiskie vides apstākļi, kas ir piemēroti uzglabāšanai. Ir precizēti piena savākšanas laiki, izdarot atsauci uz pirmo slaukšanu, kas praktiski ļauj pienu savākt no vairākām slaukšanas reizēm; attiecībā uz visiem “Asiago” siera veidiem ir noteikts arī maksimālais stundu skaits, kuru laikā piens pēc piegādes pienotavā ir jānosūta pārstrādei.

Pašreizējo formulējumu:

“Saskaņā ar spēkā esošajiem noteikumiem presētā “Asiago” siera ražošanai lieto pienu, kas atbilst spēkā esošajiem sanitārajiem standartiem, iegūts no 1 vai 2 slaukumiem, ir svaigs vai 15 sekundes pasterizēts 72 °C temperatūrā.”

aizstāj ar šādu:

“Sieru “Asiago Fresco” ražo, izmantojot pienu no vienas vai vairākām secīgām slaukšanām, neapstrādātu, termiski apstrādātu vai pasterizētu saskaņā ar spēkā esošajiem tiesību aktiem.”

Grozījumā ir ņemtas vērā tendences slaukšanas sistēmu (slaukšanas robotu u. c.) jomā, kas nodrošina labākus dzīvnieku labturības apstākļus, neietekmējot no vairākām slaukšanām iegūtā piena kvalitāti.

Turklāt arī attiecībā uz “Asiago Fresco” sieru ir ieviesta piena termiskās apstrādes iespēja. Termiski apstrādāts piens, kas turams zemākas temperatūrās nekā pasterizēts piens, saglabā vairāk no organoleptiskajām īpašībām, kas saistītas ar ražošanas apgabalu.

Ar tālāk minēto grozījumu ir ieviesta iespēja arī “Asiago Stagionato” siera gadījumā izmantot pienu no vairākām secīgām slaukšanām, tāpat kā tas ir “Asiago Fresco” siera gadījumā.

Pašreizējo formulējumu:

“Nogatavināta “Asiago” siera ražošanai lieto pienu, kas atbilst spēkā esošajiem sanitārajiem standartiem, iegūts no 2 slaukumiem, ir daļēji nokrejots ar dekantēšanu, vai no viena slaukuma, kas arī ir daļēji nokrejots ar dekantēšanu, ir svaigs vai 15 sekundes termiski apstrādāts 57/68 °C temperatūrā, ar pozitīvu fosfatāzes analīzes parametru. Ir atļauta tikai tāda piena turpmāka pārstrāde, kas skaidri paredzēta šajā produkta specifikācijā.”

aizstāj ar šādu:

“Sieru “Asiago Stagionato” ražo, izmantojot pienu, kas iegūts no vairākām secīgām slaukšanām un daļēji nokrejots ar nostādināšanas paņēmienu, vai no vairākām secīgām slaukšanām, no kurām tikai viens slaukums ir daļēji nokrejots ar nostādināšanu, vai tikai no viena slaukuma, kas daļēji nokrejots ar nostādināšanu. Izmantotais piens var būt neapstrādāts vai termiski apstrādāts 57/68 °C temperatūrā, ar pozitīvu fosfatāzes analīzes parametru. Ir atļauta tikai tāda piena turpmāka apstrāde, kas skaidri paredzēta šajā produkta specifikācijā.”

Svītro šādu rindkopu:

“ACVN “Asiago” siera “Prodotto della montagna” ražošanai ir atļauts lietot pienu no 2 vai 4 slaukumiem, kas jāapstrādā 18 stundu laikā no tā saņemšanas tad, ja izmanto pienu no 2 slaukumiem, un 24 stundu laikā no tā saņemšanas tad, ja izmanto pienu no 4 slaukumiem.”

“Asiago” siera ražošanai ar norādi “prodotto della montagna” pienu var savākt no vairākām slaukšanām ar noteikumu, ka tas savākts 48 stundās pēc pirmās slaukšanas; arī attiecībā uz šāda veida produktiem piens ir jānosūta pārstrādei 48 stundās pēc piegādes pienotavā, kā norādīts iepriekšējos punktos.

Ar nākamo grozījumu ievieš iespēju izmantot dārzeņu izcelsmes himozīnu un svītro lizocīma izmantošanu.

Pašreizējo formulējumu:

“Siera “Asiago pressato” ražošanai izmantotajam pienam ir jābūt pilnpienam, un katlā maisījuma sastāvā ir jābūt pienam, pienskābes baktērijām vai ieraugam, liellopu izcelsmes himozīnam un, iespējams, nelielā daudzumā nātrija hlorīdam. Pārstrādes laikā tehnoloģisku apsvērumu dēļ var pievienot arī noteiktu daudzumu dzeramā ūdens. “Asiago d’allevato” ražošanā izmantoto pienu daļēji nokrejo ar nostādināšanas paņēmieni, iespējams, likumā noteiktajos robežlielumos pievienojot lizocīmu (E 1105); tāpēc maisījuma sastāvu veido daļēji nokrejojš piens, pienskābes baktērijas vai ieraugs, liellopu izcelsmes himozīns un, iespējams, neliels daudzums nātrija hlorīda un lizocīma. Ražojot “prodotto della montagna” paveida “Asiago” sieru, lizocīma (E 1105) lietošana ir aizliegta.”

aizstāj ar šādu:

“Siera “Asiago Fresco” ražošanai izmantotajam pienam ir jābūt pilnpienam, un katlā maisījuma sastāvā ir jābūt pilnpienam, pienskābes baktērijām vai ieraugam, liellopu izcelsmes himozīnam vai dārzeņu izcelsmes koagulantam un, iespējams, nelielā daudzumā nātrija hlorīdam. Pārstrādes laikā tehnoloģisku apsvērumu dēļ var pievienot arī noteiktu daudzumu dzeramā ūdens. “Siera “Asiago Stagionato” ražošanai izmantotajam pienam ir jābūt daļēji nokrejošam, izmantojot nostādināšanas paņēmieni, un katlā maisījuma sastāvā ir jābūt daļēji nokrejošam pienam, pienskābes baktērijām vai ieraugam, liellopu izcelsmes himozīnam vai dārzeņu izcelsmes koagulantam un, iespējams, nelielā daudzumā nātrija hlorīdam.

“Asiago” siera ražošanā jebkurā gadījumā ir aizliegts izmantot lizocīmu (E 1105).”

Ar šo grozījumu kā alternatīva liellopu himozīnam tiek pievienots dārzeņu izcelsmes koagulants attiecībā uz diviem “Asiago” siera veidiem. Tradicionālā “Asiago” siera ražošana sākotnēji bija balstīta uz dārzeņu izcelsmes koagulanta izmantošanu: tik tiešām, ir gūti pierādījumi, ka *Asiago* plato reģionā kā dārzeņu izcelsmes koagulantu izmantoja dadža ekstraktu. Nesenajā pētījumā, ko veica Veneto reģiona Lauksaimniecības aģentūra, tika konstatēts, ka “Asiago Fresco” un “Asiago Stagionato” sieriem raksturīgās organoleptiskās un sensorās īpašības saglabājas nemainīgas, pat ja izmanto dārzeņu izcelsmes koagulantu.

Šis jaunievedums ļauj arī reaģēt uz īpašām tirgus prasībām.

Ir svītrotā arī iespēja izmantot lizocīmu – fermentu, kam piemīt pretfermentācijas īpašības. Tas ir pārstrādes palīg līdzeklis, kuru reti izmanto “Asiago” siera ražošanā, un tradicionāli tas netika izmantots, turklāt tā lietošana ir kļuvusi lieka, pateicoties tam, ka ir uzlabojusies lopbarības kvalitāte.

— Tālāk minētie grozījumi attiecas uz pašreizējās produkta specifikācijas 7. pantu.

Pašreizējās produkta specifikācijas 7. panta “Uzglabāšanas un nogatavināšanas metodes” teksts ir pārcelts uz ierosinātās produkta specifikācijas 5. panta beigām un veidos apakšpunktu ar nosaukumu “Uzglabāšanas un nogatavināšanas metodes”.

Tiek svītrotā šāda rindkopa saistībā ar posmu pirms sālīšanas:

“Pirms sālīšanas sierus vismaz 48 stundas uzglabā telpās 10–15 °C temperatūrā ar relatīvo mitrumu 80–85 %.”

Minētajā rindkopā aprakstītais posms pirms sālīšanas (pazīstams kā “atdzesēšana”) tagad ir faktiski integrēts siera nogatavināšanas posmā, ņemot vērā to, ka minētajā rindkopā norādītie parametri ir tie paši, kas ierosināti attiecībā uz nogatavināšanu.

Ir pārrakstīts teikums par “Asiago Stagionato” siera minimālo nogatavināšanu.

Pašreizējo formulējumu:

“Minimālais nogatavināta “Asiago” siera nogatavināšanas laiks ir 60 dienas no ražošanas mēneša pēdējās dienas.”

aizstāj ar šādu:

“Siera “Asiago Stagionato” minimālais nogatavināšanas periods ir 90 dienas no ražošanas dienas.”

Lai iegūtu labāku produktu, raugoties no organoleptiskās/kvalitātes perspektīvas, un vienādu nogatavināšanas periodu visām ražošanas partijām, ir noteikts, ka minimālajam nogatavināšanas periodam pirms laišanas tirzniecībā ir jābūt 90 faktiskām dienām no ražošanas dienas.

Papildu grozījums attiecas uz nogatavināšanas temperatūru un mitruma parametriem.

Pašreizējo formulējumu:

“Siera nogatavināšanai ir jānotiek tajā pašā ražošanas apvidū – noliktavās, kurās temperatūra ir 10–15 °C un relatīvais mitrums 80–85 %.”

aizstāj ar šādu:

“Siera nogatavināšanai ir jānotiek tajā pašā ražošanas apgabalā – noliktavās, kurās temperatūra nav zemāka par 5 °C.”

Ar šo grozījumu abi temperatūras un mitruma diapazoni ir aizstāti ar minimālo temperatūras vērtību, jo tiek uzskatīts, ka tas ir piemērotāk, lai izteiktu “Asiago” siera optimālos nogatavināšanas apstākļus. Šis minimālās temperatūras parametrs atspoguļo arī dabiskos vides apstākļus un var sekmīgāk novērst nevēlamu fermentāciju sierā ar ilgu nogatavināšanas periodu, pat nelietojot lizocīmu.

Saikne

Ir pievienots atsevišķs pants par saikni, kas nav iekļauts pašreizējā produkta specifikācijā, bet tikai publicētajā kopsavilkuma lapā. Ierosinātajā produkta specifikācijā pievienotā 6. panta teksts un attiecīgi vienotā dokumenta 5. punkta teksts ir šāds:

“6. pants

Saikne starp produktu un ražošanas teritoriju

Ir daudz vēsturisku un tradicionālu elementu gan laika, gan vietas ziņā, kas ir ietekmējuši “Asiago” siera ražošanu, – tā vēsturiskā izcelsme ir *Asiago* plato, kas atrodas Vičencas provincē pie robežas ar Trento provinci. Par “Asiago” siera ražošanu ir liecības jau no 1000. gada, un kopš tā laika ražošana 20. gadsimta sākumā izplatījās arī apgabalā, kas atrodas blakus *Asiago* plato, aptuveni 80 kilometru rādiusā.

Tas ir apgabals, kas ieskauj vēsturisko apgabalu, par kuru *Asiago* plato zemnieki, kuri bija spiesti pārcelties pēc Pirmā pasaules kara (1914–1918) notikumiem, uzskatīja, ka agronomiskie, vides un klimatiskie apstākļi ir piemēroti liellopu audzēšanas un piena produktu ražošanas tradīcijas attīstīšanai.

“Asiago” siera ražošanas apgabalā ietilpst teritorija, ko veido *Asiago*, *Lavarone*, *Vezena* un *Folgaria* plakankalnes, kas ir sākotnējais apgabals, Trentīno kalni, kalnu nogāzes josla *Grappa*, *Breganze*, *Schio*, *Valdagno* un *Chiampo* kalnu pakājē, kā arī apūdeņotā līdzenuma josla Vičencas, Padujas un Trevīzo provincēs.

Ražošanas apgabalā klimatiskie un augsnes apstākļi ir viendabīgi gan nokrišņu, gan temperatūras ziņā. Augsnes struktūra galvenokārt ir kaļķaina. Pastāvīga lopbarības audzēšana ir plaši izplatīta visās apgabala augstuma zonās, tai raksturīga dabisko zālāju un pākšaugu, kā arī labības (kviešu, miežu, kukurūzas) audzēšana. Kalnu augstuma zonā ganībām un pļavu noganīšanai izmanto visu lauksaimniecības zemi, kas nav apmežota.

Apkārtnes saimniecībās visbiežāk sastopamā liellopu šķirne ir ‘Italian Friesian’, tai seko šķirnes ‘Alpine Brown’, ‘Rendena’ un ‘Red Pied’.

Īpaši svarīgs elements ir cilvēkfaktors. Raksturīgais ražošanas veids, kura pamatā ir autentiskas un nemainīgas metodes, laika gaitā ir saglabājies neskarts, nododot tālāk seno vietējo siera ražošanas mākslu un metodes, kā pārstrādāt pienu sierā.

Marķēšana

— Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 6. pantu un vienotā dokumenta 3.6. punktu.

Specifikācijas 6. panta “Identifikācija un marķēšana” teksts ir pārcelts uz ierosinātās produkta specifikācijas 8. panta “Marķējums” pirmo daļu, un tas veidos 8.1. apakšpunktu ar nosaukumu “Identifikācija un marķēšana”.

Rindkopā pēc nosaukuma logotipa attēlojuma vārdi “kā neatņemamu sastāvdaļu” ir mainīti uz vārdiem “kas ir neatņemama sastāvdaļa”, un pēdējā teikumā vārdi itāļu valodā “Nella fascere” ir aizstāti ar vārdiem “Nelle fascere”.

Grozījums ietver formālu labojumu un drukas kļūdas novēršanu tekstā itāļu valodā.

Pašreizējo formulējumu:

“kas atkārtojas vairākkārt un presētajam “Asiago” sieram ir ar 25 mm lieliem burtiem, bet nogatavinātam “Asiago” sieram – ar 20 mm lieliem burtiem.”

izsaka šādā redakcijā:

“kas atkārtojas vairākkārt un “Asiago Fresco” sieram ir ar 25 mm lieliem burtiem, bet “Asiago Stagionato” sieram – ar 20 mm lieliem burtiem.”

Šis grozījums aizstāj vārdus “pressato” un “d’allevato” ar vārdiem “Fresco” un “Stagionato” saskaņā ar ierosināto produkta specifikācijas 1. panta grozījumu.

Panta par marķēšanu beigās arī pievieno šādu teikumu:

“Visām ACVN “Asiago” siera identifikācijas zīmēm (kazeīna plāksnītei un izcelsmes marķējumam) vienmēr ir jābūt redzamām uz visa siera rituļa. Visa siera rituļa mizu nekādā gadījumā nedrīkst pārklāt ar plēvi, lentu vai sietspiedumiem.”

Grozījuma mērķis ir pastiprināt produkta izsekojamību un pārredzamību patērētājiem, vērojot uzmanību uz ACVN identifikācijas zīmju redzamību salīdzinājumā ar produktu imitāciju vai viltošanas mēģinājumiem.

Pēc alfabēta burtiem, kas norāda ražošanas mēnesi, pievieno šādu rindkopu:

“Neskarot izsekojamības prasības, kas noteiktas spēkā esošajos tiesību aktos, uz produktiem, kas nav cilindriskas formas, ir jābūt šādām identifikācijas zīmēm: kazeīna datu plāksnītei, ražotājas sierotavas burtciparu kodam, apzīmējuma logotipam, apzīmējuma nosaukumam “ASIAGO”, kas vairākas reizes pēc kārtas atkārtots vismaz uz vienas pamatnes puses vai vienas no siera plakanajām malām. Šajā saistībā Aizsardzības apvienība nodrošina zīmolu aprīkojumu lietošanai ražotājiem, kuriem ir tiesības to izmantot.”

Ar šo grozījumu tiek precizēta identifikācijas un izsekojamības metode attiecībā uz produktu, kura forma nav cilindriska, kā paredzēts ierosinātās produkta specifikācijas 2. pantā.

— Tālāk norādītais grozījums attiecas uz 9. panta “Iepakojums” tekstu, kas ierosinātajā produkta specifikācijā ir pārcelts uz 8. panta “Marķējums” beigām un būs vienotā dokumenta 3.5. punkta 8.2. apakšpunkts “Noformējums un iesaiņojums”.

Rindkopu:

“Veselus ACVN “Asiago” siera rituļus var sagriezt gabalos un iepriekš iesaiņot tādā veidā, lai būtu redzama siera pamatne. Jebkurā gadījumā siera rituļa centrālo daļu var iesaiņot porcijās, ja tās kopējais svars nepārsniedz 10 % no paša siera rituļa svara. Tomēr šīm porcijām ir jābūt ar siera rituļa plakanās malas garozu. Ja lizocīmu (E 1105) neizmanto, to var norādīt uz etiķetes.

Ja sagriešanā ietilpst garozas nokasīšana un/vai noņemšana, tādējādi padarot izcelsmes marķējumu neredzamu, (kubiciņu, rīvētā siera, šķēlišu, gabalu u. c. iesaiņošanas) procedūra ir jāveic ražošanas vietā, lai nodrošinātu produkta izsekojamību.”

izsaka šādā redakcijā:

“Veseli “Asiago” siera rituļi var būt sadalīti porcijās un fasēti dažādos veidos (ceturtdaļās, daivās, šķēlēs u. c.), tiem ir jābūt fasētiem kopā ar mizu. Jebkurā gadījumā siera rituļa centrālo daļu var iesaiņot porcijās, ja tās kopējais svars nepārsniedz 10 % no paša siera rituļa svara. Tomēr šīm porcijām ir jābūt ar siera rituļa plakanās malas mizu.

Ja sagriešanā ietilpst mizas nokasīšana un/vai noņemšana, tādējādi padarot izcelsmes marķējumu neredzamu, dažādo veidu (kubiciņu, rīvētā siera, šķēlišu, gabalu, vesela siera rituļa u. c.) iesaiņošanas procedūra ir jāveic ražošanas vietā, lai nodrošinātu produkta izsekojamību.”

Ar šo grozījumu tiek precizēti galvenie fasēšanas veidi. Ir skaidri precizēts, ka marķējums uz pamatnes ir zīme, kas norāda uz autentisku produktu un faktu, ka tas atbilst produkta specifikācijas prasībām, un, ja miza tiek nokasīta un/vai noņemta, tas jādara tādā veidā, kas nodrošina produkta izsekojamību.

— Tālāk dotā grozījuma mērķis ir precizēt, kādus terminus var izmantot komercinformācijā un/vai marķējumā atkarībā no nogatavināšanas perioda.

Pašreizējo formulējumu:

“Sieram “Asiago”, kas ražots no kalnu teritorijas stajļos iegūta piena, pārstrādāts un nogatavināts kalnu apgabala pienotavās, var pievienot norādi “prodotto della montagna”.

Uz presētā siera “Asiago” etiķetes var arī uzrakstīt norādi *fresco* (svaigs).

Uz nogatavināta siera "Asiago" etiķetes var arī uzrakstīt norādi *stagionato* (nogatavināts).

Uz siera "Asiago" etiķetes, kura nogatavināšanas periods ir 4 līdz 6 mēneši, var arī uzrakstīt norādi *mezzano* (ar vidēji ilgu nogatavināšanas laiku).

Uz siera "Asiago" etiķetes, kura nogatavināšanas periods pārsniedz 10 mēnešus, var arī uzrakstīt norādi *vecchio* (ar ilgu nogatavināšanas laiku).

Uz siera "Asiago" etiķetes, kura nogatavināšanas periods pārsniedz 12 mēnešus, var arī uzrakstīt norādi *stravecchio* (ar ļoti ilgu nogatavināšanas laiku)."

aizstāj ar šādu:

"Asiago" sieram, kurš gatavots no piena, kas iegūts kalnu apgabalos esošajās govju novietnēs, pārstrādāts sierotavās, kas atrodas kalnu apgabalos un nogatavināts kalnu apgabalos un kas gūst priekšrocības no papildu norādes "prodotto della montagna", komercinformācijā un/vai uz marķējuma var ietvert vārdus "Asiago prodotto della montagna".

Tirdzniecības informācijā un/vai uz marķējuma var iekļaut šādas norādes.

Sieru "Asiago Fresco" var marķēt arī kā "Asiago pressato".

Sieru "Asiago Fresco", kas nogatavināts vairāk nekā 40 dienas, var marķēt arī kā "Asiago Fresco riserva" (rezerve).

Sieru "Asiago Stagionato" var marķēt arī kā "Asiago d'allevato".

Sieru "Asiago Stagionato", kas nogatavināts 4–10 mēnešus, var marķēt arī kā "Asiago mezzano" vai "Asiago Stagionato mezzano" (pusnogatavināts).

Sieru "Asiago Stagionato", kas nogatavināts 10–15 mēnešus, var marķēt arī kā "Asiago vecchio" vai "Asiago Stagionato vecchio" (nogatavināts).

Sieru "Asiago Stagionato", kas nogatavināts ilgāk par 15 mēnešiem, var marķēt arī kā "Asiago stravecchio" vai "Asiago Stagionato stravecchio" (sevišķi nogatavināts)."

Ar šo grozījumu tiek precizēti visi alternatīvie termini "Asiago Fresco" un "Asiago Stagionato" sieriem atkarībā no produkta atšķirīgajiem nogatavināšanas periodiem, kas tiek atjaunināti atbilstoši tam, kas norādīts produkta specifikācijas 1. pantā. Ir labāk definēti arī nogatavināšanas periodi, ievērojot tradicionālo ražošanas praksi un to, lai tie patērētājiem būtu uzreiz un viegli saprotami.

— Pēc pēdējās rindkopas pievieno šādu rindkopu:

"Siera rituļa plakanajai malai var piestiprināt plēvi vai sietspiedumus ar uzņēmuma informāciju, ja tie atbilst spēkā esošajiem tiesību aktiem par pārtikas produktu marķēšanu un noformējumu. Ar šādām plēvēm vai sietspiedumiem nav atļauts aizsegt kazeīna plāksnītes, un tiem vienmēr ir jābūt ar apzīmējumu "ASIAGO", kā arī ar Eiropas logotipu, kas identificē aizsargātus cilmes vietas nosaukumus, lai nodrošinātu, ka patērētājiem tiek sniegta pareiza informācija."

Grozījuma mērķis ir pastiprināt produktu izsekojamības un identifikācijas instrumentus, kas uzskatāmi par būtiskiem ACVN produkta aspektiem.

Kontroles institūcija

Pievienots jauns 7. pants "Kontroles institūcija", kas nav iekļauts pašreizējā produkta specifikācijā, nodrošinot informāciju par kontroles institūciju.

Teksts ir šāds:

"7. pants

Kontroles institūcija

Saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 36. un 37. panta noteikumiem atbilstību produkta specifikācijai pārbauda pilnvarotā kontroles institūcija pirms produkta laišanas tirgū. Kontroles institūcija ir CSQA *Certificazioni Srl* – Via S. Gaetano, 74 – 36016 Thiene (VI), tālr. +39 0445313011, fakss +39 0445313070, e-pasts csqa@csqa.it."

VIENOTS DOKUMENTS

“ASIAGO”

ES Nr.: PDO-IT-0001-AM02 – 30.7.2019.

ACVN (X) AĢIN ()

1. Nosaukums vai nosaukumi

“Asiago”

2. Dalībvalsts vai trešā valsts

Itālija

3. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts

3.1. Produkta veids

1.3. grupa. Siers

3.2. Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums

Aizsargātu cilmes vietas nosaukumu (ACVN) “Asiago” var piešķirt tikai pusvārītam sieram, kas ražots tikai un vienīgi no govju piena saskaņā ar produkta specifikāciju un sadalīts divos atšķirīgos siera veidos: “Asiago Fresco” (svaigs “Asiago”) (pazīstams arī kā “Asiago pressato” (presētais “Asiago”)) un “Asiago Stagionato” (nobriedinātais “Asiago”) (pazīstams arī kā “Asiago d’allevo” (nogatavinātais “Asiago”)), kuru īpašības ir norādītas tālāk.

Siera “Asiago Fresco” specifiskās tehniskās īpašības pēc minimālā nogatavināšanas perioda

Specifikācija

Pielaiides

a) vizuālās/organoleptiskās īpašības:

balta vai gaiša salmu dzeltena krāsa;

izteikts, nevienmērīgs acojums;

patīkama un maiga garša;

plāna miza ar elastīgu tekstūru

b) ķīmiskās īpašības:

mitrums	39,50 %	±4,50
olbaltumvielas	24,00 %	±3,50
tauki	30,00 %	±4,00
nātrija hlorīds	1,70 %	±1,00
tauki sausnā	ne mazāk kā 44 %	nav

c) fiziskās īpašības:

pamatne taisna vai nedaudz izliekta

augšpuse un apakšpuse plakana vai gandrīz plakana

svars 11–15 kg

augstums 11–15 cm

diametrs 30–40 cm

Siera "Asiago Stagionato" specifiskās tehniskās īpašības pēc minimālā nogatavināšanas perioda

Specifikācijas Pielaižu

a) vizuālās/organoleptiskās īpašības:

salmu dzeltena vai gaiša salmu dzeltena krāsa;

neliels līdz vidējs acojums;

saldo un nedaudz pikanta garša – aromātiska garša ("vecchio" (nobriedis));

gluda un viendabīga miza

b) ķīmiskās īpašības:

mitrums	34,50 %	±4,00
olbaltumvielas	28,00 %	±4,00
tauki	31,00 %	±4,50
nātrija hlorīds	2,40 %	±1,00
tauki sausnā	ne mazāk kā 34 %	nav

c) fiziskās īpašības:

pamatne	taisna vai gandrīz taisna
augšpuse un apakšpuse	plakana vai gandrīz plakana
svars	8–12 kg
augstums	9–12 cm
diametrs	30–36 cm

Gan attiecībā uz "Asiago Fresco", gan "Asiago Stagionato" sieri, lai ierobežotu pārstrādes atkritumu daudzumu un ņemtu vērā iepriekšminētās vizuālās/organoleptiskās un ķīmiskās īpašības un svara prasības, "Asiago" siera ražošana formā, kas nav cilindriska, ir atļauta produktiem, kas paredzēti tikai fasēšanai (šķēlēs, gabalos, rīvītiem) vai pārstrādei saliktos produktos, gan iepriekš sagatavotos, gan pārstrādātos.

Sieru rituļu virsmu var apstrādāt ar vielām, kuras nosaka attiecīgie spēkā esošie tiesību akti.

Siera rituļu virsma jebkurā gadījumā ir jāapstrādā tā, lai kazeīna plāksnīte siera rituļa identificēšanai, siera nosaukumā ietilpstošais logotips un "ASIAGO" izcelsmes marķējums, kas iespiests uz siera pamatnes, saglabātos salāsami.

Sieru "Asiago" ar papildu norādi "prodotto della montagna" (kalnu produkts) virsmas apstrāde ar krāsām un pretpelējuma preparātiem nav atļauta.

3.3. Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)

Tiek izmantots neapstrādāts vai termiski apstrādāts vai pasterizēts govju piens.

Liellopus, kuru piens paredzēts pārstrādei "Asiago" sierā, nedrīkst barot ar šādu lopbarību un barību:

LOPBARĪBA:

rapsis, ripsis, sinepes vai grieķu sieramoliņš,

augļaugu lapas, biešu lapas un laksti,

āboliņa/zāles skābbarība, zirņu/zāles skābbarība, skābbarības blakusprodukti,

augļi un no tiem svaigā un mitrā veidā konservēti rūpnieciskās pārstrādes blakusprodukti,

dārzeni un no tiem svaigā un mitrā veidā konservēti blakusprodukti,

svaigi un mitrā veidā konservēti fermentācijas nozares blakusprodukti (graudi no alus darītavas, destilētavu atlikumi, čagas u. c.),

cukura rūpniecības blakusprodukti: svaigu un sasmalcinātu cukurbiešu mīkstums,
gaļas un lopkopības nozares blakusprodukti: dažādi atlikumi, gan atsevišķi, gan kopā ar citu lopbarību.

BARĪBA:

maltītes no gaļas, zivīm un putnu gaļas,

maltītes no ripša miltiem, citrusaugļu sēklām vai vīnogu sēklām,

žāvēti dārzeņi un augļi,

žāvēti blakusprodukti no dārzeņu un augļu rūpnieciskas pārstrādes (zirņu un pupiņu pākstis, artišoki, kastaņi, citrusaugļu mīkstums, olīvu pārpalikumi, vīnogu sēklas, drabiņas, čagas),

cukura nozares blakusprodukti: melases olbaltumvielu koncentrāts, dažāda veida brāga, žāvēta mīkstuma brāga u. c.,

žāvēti fermentācijas nozares blakusprodukti: brāga, fermentācijas atlikumi u. c.,

karbamīds, karbamīda fosfāts, biurets (lietošanai mājlopiem),

kokvilna.

Vismaz 50 % no sausās barības devas ir jābūt ražotiem ģeogrāfiskajā apgabalā.

Lopbarībai ir jāveido vismaz 50 % no sausās barības devas.

Prasību, ka vismaz 50 % no sausās barības devas ir jābūt ražotiem ģeogrāfiskajā apgabalā, var izpildīt, izmantojot zāli, sienu un dažādus pļavu zālaugus, kas aug noteiktajā apgabalā, un tā ir barības devas daļa, ko veido sagremojamas šķiedrvielas, plaši definēta kā "lopbarība" (zāle, siens, ganību zālaugi utt.), kas ievērojami ietekmē piena un tātad arī gatavā produkta ķīmiskās, sensorās un organoleptiskās īpašības. Ģeogrāfiskajam apgabalam, kurā ražo "Asiago" sieru, galvenokārt raksturīgi ilggadīgie zālāji un ganības, īpaši augstākos vai kalnainos apgabalos, un tāpēc tas nav sevišķi piemērots labības (kukurūzas, kviešu, miežu) vai eļļas augu (sojas) audzēšanai.

Uzņēmumi, kas ražo "Asiago" sieru, ir īpaši specializējušies piena ražošanā no tīršķirnes dzīvniekiem, kuriem ir nepieciešams līdzsvarots uzturs, kas sastāv ne tikai no rupjās lopbarības, bet arī no barības un koncentrātiem, kas vajadzīgi, lai saglabātu augstas kvalitātes produkciju un uzturētu slaucamo govju labturību.

Tādēļ pārtikas devu papildināšanai ir jāizmanto koncentrāti un barība, kas piegādāta no vietām ārpus norobežotā apgabala.

Šī barība ļauj ātri uzņemt barības vielas, nodrošinot enerģiju un olbaltumvielas, kas piena govīm nepieciešamas normālai spurekļa darbībai. Tā kā šai barībai ir tikai fizioloģiska loma minētās darbības atbalstam, tā praktiski neietekmē piena organoleptiskās īpašības.

Ja piens ir paredzēts "Asiago" siera ražošanai ar norādi "prodotto della montagna", ir aizliegta arī barošana ar jebkādu skābbarību.

3.4. Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Govis ir jāaudzē un "Asiago" siers ir jāgatavo un jānobriedina 4. punktā noteiktajā ģeogrāfiskajā ražošanas apgabalā.

3.5. Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakšanas u. c. īpašie noteikumi

Veseli "Asiago" siera rituļi var būt sadalīti porcijās un fasēti dažādos veidos (ceturtdaļās, daivās, šķēlēs u. c.), tiem ir jābūt fasētiem kopā ar mizu. Jebkurā gadījumā siera rituļa centrālo daļu var iesaiņot porcijās, ja tās kopējais svars nepārsniedz 10 % no paša siera rituļa svara. Tomēr šīm porcijām ir jābūt ar siera rituļa plakanās malas mizu.

Ja sagriešanā ietilpst garozas nokasīšana un/vai noņemšana, tādējādi padarot izcelsmes marķējumu neredzamu, dažādo formātu (kubiciņu, rīvētā siera, šķēlišu, gabalu, vesela siera rituļa u. c.) iesaiņošanas procedūra jāveic ražošanas vietā, lai nodrošinātu produkta izsekojamību.

3.6. Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi

Visus “Asiago” sierus identificē ar numurētām kazeīna plāksnītēm un marķē ar šablona veidnēm, kas glabājas Aizsardzības asociācijā un ir paredzētas lietošanai visiem tiem, kuriem uz to ir tiesības, un tās ietver šādu apzīmējuma logotipu:



Šis logotips attēlo sagrieztu siera rituli, kuram nav viena gabala; trūkstošais gabals ir pārveidots par stilizētu “A” burtu un ir daļēji ievietots siera diskā. Siera rituļiem piestiprinātā logotipa kopējais augstums ir 100 mm “Asiago Fresco” sieriem un 80 mm “Asiago Stagionato” sieriem. Šablona veidnēs ir iekļauts arī sierotavas burtciparu kods un apzīmējuma nosaukums

ASIAGO

kas atkārtojas vairākkārt un “Asiago Fresco” sieram ir ar 25 mm lieliem burtiem, bet “Asiago Stagionato” sieram – ar 20 mm lieliem burtiem.

Visām ACVN “Asiago” siera identifikācijas zīmēm (kazeīna plāksnītei un izcelsmes marķējumam) vienmēr ir jābūt redzamām uz visa siera rituļa. Visa siera rituļa mizu nekādā gadījumā nedrīkst pārklāt ar plēvi, lentu vai sietspiedumiem.

Arī “Asiago Stagionato” sieriem uz pamatnes ir iespiests alfabēta burts, kas norāda ražošanas mēnesi.

Neskarot izsekojamības prasības, kas noteiktas spēkā esošajos tiesību aktos, uz produktiem, kas nav cilindriskas formas, ir jābūt šādām identifikācijas zīmēm: kazeīna datu plāksnītei, ražotājas sierotavas burtciparu kodam, apzīmējuma logotipam, apzīmējuma nosaukumam “ASIAGO”, kas vairākas reizes pēc kārtas atkārtots vismaz uz vienas pamatnes puses vai vienas no siera plakanajām malām. Šajā saistībā Aizsardzības apvienība nodrošina lietošanai piemērotu zīmolu aprīkojumu ražotājiem, kuriem ir tiesības to izmantot.

“Asiago” sieri ar papildu norādi “prodotto della montagna” atšķiras ar to, ka šablona veidnēs, kas minētas šā punkta pirmajā daļā, tikai vienu reizi ir iekļauti vārdi “prodotto della montagna”.

Turklāt minimālā nogatavināšanas perioda beigās iepriekš minētos sierus papildus identificē ar karstu zīmolu uz rituļa pamatnes, piestiprinot to ar Aizsardzības asociācijai piederošiem instrumentiem, kas nodoti lietošanai tiesīgajām sierotavām; uz minētā zīmola ir šāda emblēma:



Tirdzniecības informācijā un/vai uz marķējuma var iekļaut šādas norādes.

Sieru “Asiago Fresco” var marķēt arī kā “Asiago pressato”.

Sieru “Asiago Fresco”, kas nogatavināts vairāk nekā 40 dienas, var marķēt arī kā “Asiago Fresco riserva” (rezerve).

Sieru “Asiago Stagionato” var marķēt arī kā “Asiago d’allevo”.

Sieru “Asiago Stagionato”, kas nogatavināts 4–10 mēnešus, var marķēt arī kā “Asiago mezzano” vai “Asiago Stagionato mezzano” (pusnogatavināts).

Sieru “Asiago Stagionato”, kas nogatavināts 10–15 mēnešus, var marķēt arī kā “Asiago vecchio” vai “Asiago Stagionato vecchio” (nogatavināts).

Sieru “Asiago Stagionato”, kas nogatavināts ilgāk par 15 mēnešiem, var marķēt arī kā “Asiago stravecchio” vai “Asiago Stagionato stravecchio” (sevišķi nogatavināts).

Visām etiķetēm, zīmogiem, sietspiedumiem u. c., uz kuriem ir informācija par uzņēmumu, ir jāatbilst spēkā esošajiem normatīvajiem aktiem par pārtikas produktu marķēšanu un noformējumu, un jebkurā gadījumā vienmēr ir jānodrošina pilnīga salasāmība ACVN “Asiago” sieru identifikācijas marķējumam (izmantojot šablona veidnes) un kazeīna plāksnītēm, ar kurām identificē “Asiago” siera rituļus.

Siera rituļa plakanajai malai var piestiprināt plēvi vai sietspiedumus ar uzņēmuma informāciju, ja tie atbilst spēkā esošajiem tiesību aktiem par pārtikas produktu marķēšanu un noformējumu. Ar šādām plēvēm vai sietspiedumiem nav atļauts aizsegt kazeīna plāksnītes, un tiem vienmēr ir jābūt ar apzīmējumu “ASIAGO”, kā arī ar Eiropas logotipu, kas identificē aizsargātus cilmes vietas nosaukumus, lai nodrošinātu, ka patērētājiem tiek sniegta pareiza informācija.

4. Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija

“Asiago” sieru ražo no piena, kas iegūts liellopu fermās, kuras atrodas noteiktajā apgabalā, un sierotavās, kas atrodas tajā pašā apgabalā, kā precizēts tālāk:

Vičencas province: visa teritorija,

Trento province: visa teritorija,

Padujas province: *Carmignano di Brenta, S. Pietro Gù, Grantorto, Gazzo, Piazzola sul Brenta, Villafranca Padovana, Campodoro, Mestrino, Veggiano, Cervarese S. Croce, Rovolon, Cittadella* un *Fontaniva* pašvaldību teritorija,

Trevīzo province: šādi definēta teritorija: par atskaites punktu ņemot *Rossano Veneto* pilsētu Vičencas provincē, robeža iet pa *Rossano–Castelfranco Veneto* ceļu līdz krustojumam ar reģionālo ceļu Nr. 53 “*Postumia*”. Tā turpinās pa šo ceļu un šķērso apvedceļu uz dienvidiem no Trevīzo līdz krustojumam ar *Alemagna* automaģistrāli. Robeža turpinās uz ziemeļiem pa šīs automaģistrāles līniju līdz *Piave* upei. Pēc tam tā pagriežas uz rietumiem gar upes labo krastu līdz robežai starp Trevīzo un Belluno provincēm. Sākot no šā punkta, robežu nosaka Trevīzo provinces robeža līdz vietai, kur tā saskaras ar Vičencas provinces robežu.

Iepriekš uzskaitītie ražošanas apgabali, kas atrodas vismaz 600 metru augstumā, tiek identificēti kā kalnu apgabali.

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

Ir daudz vēsturisku un tradicionālu elementu gan laika, gan vietas ziņā, kas ir ietekmējuši “Asiago” siera ražošanu, – tā vēsturiskā izcelsme ir *Asiago* plato, kas atrodas Vičencas provincē pie robežas ar Trento provinci. Par “Asiago” siera ražošanu ir liecības jau no 1000. gada, un kopš tā laika ražošana 20. gadsimta sākumā izplatījās arī apgabalā, kas atrodas blakus *Asiago* plato, aptuveni 80 kilometru rādiusā.

Tas ir apgabals, kas ieskauj vēsturisko apgabalu, par kuru *Asiago* plato zemnieki, kuri bija spiesti pārcelties pēc Pirmā pasaules kara (1914–1918) notikumiem, uzskatīja, ka agronomiskie, vides un klimatiskie apstākļi ir piemēroti liellopu audzēšanas un piena produktu ražošanas tradīcijas attīstīšanai.

“Asiago” siera ražošanas apgabalā ietilpst teritorija, ko veido *Asiago, Lavarone, Vezzena* un *Folgaria* plakankalnes, kas ir sākotnējais apgabals, Trentino kalni, kalnu nogāzes josla *Grappa, Breganze, Schio, Valdagno* un *Chiampo* kalnu pakājē, kā arī apūdeņotā līdzenuma josla Vičencas, Padujas un Trevīzo provincēs.

Ražošanas apgabalā klimatiskie un augsnes apstākļi ir viendabīgi gan nokrišņu, gan temperatūras ziņā. Augsnes struktūra galvenokārt ir kaļķaina. Pastāvīga lopbarības audzēšana ir plaši izplatīta visās apgabala augstuma zonās, tai raksturīga dabisko zālāju un pākšaugu, kā arī labības (kviešu, miežu, kukurūzas) audzēšana. Kalnu augstuma zonā ganībām un pļavu noganīšanai izmanto visu lauksaimniecības zemi, kas nav apmežota.

Apkārtnes saimniecībās visbiežāk sastopamā liellopu šķirne ir 'Italian Friesian', tai seko šķirnes 'Alpine Brown', 'Rendena' un 'Red Pied'.

Īpaši svarīgs elements ir cilvēkfaktors. Raksturīgais ražošanas veids, kura pamatā ir autentiskas un nemainīgas metodes, laika gaitā ir saglabājies neskarts, nododot tālāk seno vietējo siera ražošanas mākslu un metodes, kā pārstrādāt pienu sierā.

Atsauce uz specifiskācijas publikāciju

(šīs regulas 6. panta 1. punkta otrā daļa)

Viss produkta specifiskācijas teksts ir pieejams tīmekļa vietnē: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

vai

atverot tieši Lauksaimniecības, pārtikas un mežsaimniecības politikas ministrijas mājaslapu (www.politicheagricole.it) un noklikšķinot uz "Prodotti DOP IGP" (ekrāna augšējā labajā pusē), pēc tam uz "Prodotti DOP IGP STG" (ekrāna kreisajā pusē) un, visbeidzot, "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE".

ISSN 1977-0952 (elektroniskais izdevums)
ISSN 1725-5201 (papīra izdevums)



Eiropas Savienības Publikāciju birojs
2985 Luksemburga
LUKSEMBURGA

LV