

# Il-Ġurnal Uffiċjali C 178

## tal-Unjoni Ewropea



Edizzjoni bil-Malti

Informazzjoni u Avviżi

Volum 63

28 ta' Mejju 2020

Werrej

### II *Komunikazzjonijiet*

KOMUNIKAZZJONIJIET MINN ISTITUZZJONIJIET, KORPI, UFFIĊĠI U AĠENZIJI TAL-UNJONI EWROPEA

#### **Il-Kummissjoni Ewropea**

2020/C 178/01 Ebda oppożizzjoni għal koncentrazzjoni notifikata (Il-Każ M.9793 — Permira/Sneakers Maker) <sup>(1)</sup> ..... 1

### IV *Informazzjoni*

INFORMAZZJONI MINN ISTITUZZJONIJIET, KORPI, UFFIĊĠI U AĠENZIJI TAL-UNJONI EWROPEA

#### **Il-Kummissjoni Ewropea**

2020/C 178/02 Rata tal-kambju tal-euro — Is-27 ta' Mejju 2020 ..... 2

INFORMAZZJONI MILL-ISTATI MEMBRI

2020/C 178/03 Aġġornament tal-ammonti ta' referenza għall-qsim tal-fruntieri esterni, kif imsemmi fl-Artikolu 6(4) tar-Regolament (UE) 2016/399 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill li jstabbilixxi Kodiċi tal-Unjoni dwar ir-regoli li jirregolaw il-moviment ta' persuni min-naħa għall-oħra tal-fruntiera (Kodiċi tal-Fruntieri ta' Schengen) ..... 3

### V *Avviżi*

PROCĊDURI AMMINISTRATTIVI

#### **Il-Kummissjoni Ewropea**

2020/C 178/04 Sejha għall-Akkreditazzjoni — EAC/A02/2020 Akkreditazzjoni tal-Erasmus fl-oqsma tal-edukazzjoni għall-adulti, l-edukazzjoni u t-tahriġ vokazzjonali, u l-edukazzjoni skolastika ..... 5

<sup>(1)</sup> Test b'rilevanza għaż-ŻEE.

ATTI OHRAJN

**Il-Kummissjoni Ewropea**

2020/C 178/05	Avviż ta' talba rigward l-applikabbiltà tal-Artikolu 34 tad-Direttiva 2014/25/UE Estensjoni tal-perjodu għall-adozzjoni ta' atti ta' implimentazzjoni .....	7
2020/C 178/06	Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għall-approvazzjoni ta' emendi, li mhumiex minuri, għal Speċifikazzjoni tal-Prodott skont l-Artikolu 50(2)(a) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agricoli u oġġetti tal-ikel .....	8

## II

*(Komunikazzjonijiet)*KOMUNIKAZZJONIJIET MINN ISTITUZZJONIJIET, KORPI, UFFIĊĠI U  
AGENZJI TAL-UNJONI EWROPEA

## IL-KUMMISSJONI EWROPEA

**Ebda oppożizzjoni għal konċentrazzjoni notifikata****(Il-Każ M.9793 — Permira/Sneakers Maker)****(Test b'rilevanza għaż-ŻEE)**

(2020/C 178/01)

Fit-18 ta' Mejju 2020, il-Kummissjoni ddecidiet li ma topponix il-konċentrazzjoni notifikata msemmija hawn fuq u li tiddikjaraha kompatibbli mas-suq intern. Din id-deċiżjoni hi bbażata fuq l-Artikolu 6(1)(b) tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 139/2004 <sup>(1)</sup>. It-test sħiħ tad-deċiżjoni hu disponibbli biss bl-Ingliż u ser isir pubbliku wara li jitneħħa kwalunkwe sigriet tan-negozju li jista' jkun fih. Dan it-test jinstab:

- fit-taqsimha tal-amalgamazzjoni tal-websajt tal-Kummissjoni dwar il-Kompetizzjoni (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Din il-websajt tipprovdi diversi faċilitajiet li jgħinu sabiex jinstabu d-deċiżjonijiet individwali ta' amalgamazzjoni, inklużi l-kumpanija, in-numru tal-każ, id-data u l-indiċi settorjali,
- f'forma elettronika fil-websajt EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=mt>) fid-dokument li jgħib in-numru 32020M9793. Il-EUR-Lex hu l-aċċess fuq l-internet għal-liġi Ewropea.

---

<sup>(1)</sup> ĠU L 24, 29.1.2004, p. 1.

## IV

(Informazzjoni)

INFORMAZZJONI MINN ISTITUZZJONIJIET, KORPI, UFFIĊĠI U AĠENZJI  
TAL-UNJONI EWROPEA

## IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Rata tal-kambju tal-euro <sup>(1)</sup>

Is-27 ta' Mejju 2020

(2020/C 178/02)

1 euro =

Munita	Rata tal-kambju	Munita	Rata tal-kambju		
USD	Dollaru Amerikan	1,0991	CAD	Dollaru Kanadiż	1,5126
JPY	Yen Ġappuniż	118,58	HKD	Dollaru ta' Hong Kong	8,5204
DKK	Krona Daniża	7,4583	NZD	Dollaru tan-New Zealand	1,7719
GBP	Lira Sterlina	0,89595	SGD	Dollaru tas-Singapor	1,5588
SEK	Krona Żvediza	10,5608	KRW	Won tal-Korea t'Isfel	1 359,04
CHF	Frank Żvizzeru	1,0675	ZAR	Rand ta' l-Afrika t'Isfel	19,1477
ISK	Krona İzlandiża	151,20	CNY	Yuan ren-min-bi Ċiniż	7,8682
NOK	Krona Norveġiża	10,8283	HRK	Kuna Kroata	7,5893
BGN	Lev Bulgaru	1,9558	IDR	Rupiah Indoneżjan	16 167,76
CZK	Krona Ċeka	27,051	MYR	Ringgit Malażjan	4,7783
HUF	Forint Ungeriz	348,70	PHP	Peso Filippin	55,668
PLN	Zloty Pollakk	4,4372	RUB	Rouble Russu	78,1096
RON	Leu Rumun	4,8433	THB	Baht Tajlandiż	35,056
TRY	Lira Turka	7,4542	BRL	Real Braziljan	5,8679
AUD	Dollaru Awstraljan	1,6565	MXN	Peso Messikan	24,5396
			INR	Rupi Indjan	83,2450

<sup>(1)</sup> Sors: rata tal-kambju ta' referenza ppubblikata mill-Bank Ċentrali Ewropew.

## INFORMAZZJONI MILL-ISTATI MEMBRI

### **Aġġornament tal-ammonti ta' referenza għall-qsim tal-fruntieri esterni, kif imsemmi fl-Artikolu 6(4) tar-Regolament (UE) 2016/399 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill li jstabbilixxi Kodiċi tal-Unjoni dwar ir-regoli li jirregolaw il-moviment ta' persuni min-naħa għall-oħra tal-fruntiera (Kodiċi tal-Fruntieri ta' Schengen) <sup>(1)</sup>**

(2020/C 178/03)

Il-pubblikazzjoni tal-ammonti ta' referenza għall-qsim tal-fruntieri esterni, kif imsemmi fil-Artikolu 6(4) tar-Regolament (UE) 2016/399 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tad-9 ta' Marzu 2016 li jstabbilixxi Kodiċi tal-Unjoni dwar ir-regoli li jirregolaw il-moviment ta' persuni min-naħa għall-oħra tal-fruntiera (Il-Kodiċi tal-Fruntieri ta' Schengen) <sup>(2)</sup> hija bbażata fuq l-informazzjoni mogħtija mill-Istati Membri lill-Kummissjoni skont l-Artikolu 39 tal-Kodiċi tal-Fruntieri ta' Schengen.

Minbarra l-pubblikazzjoni fil-Ġurnal Uffiċjali, huwa disponibbli aġġornament ta' kull xahar fuq is-sit web tad-Direttorat Ġenerali għall-Migrazzjoni u l-Affarijiet Interni.

#### **L-ESTONJA**

*Sostituzzjoni tal-informazzjoni ppubblikata fil-ĠU C 153, 2.5.2018, p. 8.*

Skont il-liġi tal-Estonja, barranin li jaslul l-Estonja mingħajr ittra ta' stedina, fuq talba ta' uffiċjal tal-fruntiera fil-wasla tagħhom fil-pajjiż għandhom juru li għandhom biżżejjed mezzijiet finanzjarji biex ikopru l-ispejjeż tagħhom għas-soġġorn tagħhom fl-Estonja u għat-tluq minnha. Il-mezzijiet finanzjarji suffiċjenti għal kuljum permess huma meqjusa li huma 0,2 darba s-salarju minimu ta' kull xahar implimentat mill-Gvern tar-Repubblika, jiġifieri EUR 116,80.

Altrimenti, dak li jagħmel l-istedina jkollu jiehru r-responsabbiltà għall-ispejjeż taż-żjara tal-fruntier u tat-tluq tiegħu mill-Estonja.

#### **SPANJA**

*Sostituzzjoni tal-informazzjoni ppubblikata fil-ĠU C 140, 16.4.2019, p. 7.*

L-Ordni tal-Ministeru tal-Presidenza (PRE/1282/2007) tal-10 ta' Mejju dwar il-mezzijiet finanzjarji li għandu jkollhom il-barranin biex jidhru fi Spanja tispeċifika l-ammont li l-barranin irid ikollhom prova dwaru li jkun jinsab disponibbli lilhom sabiex ikunu jistgħu jidhru fi Spanja.

(a) Mill-1 ta' Jannar 2019, għall-ispejjeż tas-soġġorn tagħhom fi Spanja, barranin li mhumiex soġġetti għad-dritt tal-Unjoni jrid ikollhom ammont ta' kuljum disponibbli għalihom li jkun ekwivalenti għal 10 % tal-paga minima nazzjonali grossa stipulata fid-Digriet Irjali 1462/2018 tal-21 ta' Diċembru 2018 li stipula li l-paga minima nazzjonali għall-2019 tkun ta' EUR 95 għal kull persuna kuljum (jew l-ekwivalenti legali tagħha f'munita barranija). Dan l-ammont għandu jiġi mmultiplikat bin-numru ta' jiem li beħsiebhom jibqgħu fi Spanja u bin-numru ta' persuni dipendenti li jivvjaġġaw magħhom. Dan l-ammont għandu f'kull każ jirrappreżenta 90 % tal-paga minima nazzjonali grossa (EUR 855 jew l-ekwivalenti legali tagħhom f'munita barranija) għal kull persuna, irrispettivament mit-tul ta' żmien mahsub tas-soġġorn.

(b) Għar-ritorn lejn il-pajjiż ta' provenjenza jew għat-tranzitu lejn pajjiżi terzi, iċ-ċittadini barranin jistgħu jintalbu juru biljett jew biljetti personali, mhux trasferibbli u b'data fissa għall-mezzijiet ta' trasport intenzjonati.

Il-barranin irid ikollhom prova li għandhom il-mezzijiet biex jgħixu msemmejja aktar 'il fuq jew billi juruhom jekk dawn il-mezzijiet jkunu flus kontanti, jew billi jipproduċu ċekkijiet iċċertifikati, ċekkijiet tal-vjaġġaturi, irċevuti jew karti ta' kreditu, li jrid ikollhom magħhom ċertifikat tal-bank riċenti (ittri mill-bank jew ċertifikati bankarji tal-Internet mhumiex aċċettabbli) jew billi jipprovdu prova oħra li turi b'mod ċar l-ammont ta' kreditu disponibbli fil-kont bankarju jew tal-karta tal-kreditu.

#### **IN-NETHERLANDS**

L-ammont li l-uffiċjali tal-kontroll fil-fruntiera jiehdu bħala bażi meta jivverifikaw il-mezzijiet ta' għajxien bħalissa hu ta' EUR 55 kull persuna, kuljum.

Dan il-kriterju jiġi applikat b'mod flessibbli, minhabba li l-ammont meħtieġ ta' mezzijiet ta' għajxien huwa ddeterminat fuq il-baży tad-durata ppjanata tas-soġġorn, ir-raġuni għaž-żjara u ċ-ċirkostanzi personali tal-persuna kkonċernata.

<sup>(1)</sup> Ara l-lista ta' publikazzjonijiet preċedenti fl-aħhar parti ta' dan l-aġġornament.

<sup>(2)</sup> ĠU L 77, 23.3.2016, p. 1.

**Lista ta' pubblikazzjonijiet preċedenti**

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

V

(Avviżi)

## PROCEDURI AMMINISTRATTIVI

## IL-KUMMISSJONI EWROPEA

## SEJHA GHALL-AKKREDITAZZJONI — EAC/A02/2020

## Akkreditazzjoni tal-Erasmus fl-oqsma tal-edukazzjoni għall-adulti, l-edukazzjoni u t-taħriġ vokazzjonali, u l-edukazzjoni skolastika

(2020/C 178/04)

**Klawzola ta' rizerva**

Il-programm tal-UE tal-2021-2027 għall-edukazzjoni, it-taħriġ, iż-żgħażaġh u l-isport propost mill-Kummissjoni Ewropea fit-30 ta' Mejju 2018 (minn hawn 'il quddiem il-Programm) għadu ma ġiex adottat mil-leġislaturi Ewropej. Madankollu, din is-sejha għall-akkreditazzjoni hija ppubblikata biex thaffef l-applikazzjoni ta' benefiċjarji potenzjali ta' ghotjiet tal-Unjoni malli l-bażi ġuridika tiġi adottata mil-leġislaturi Ewropej.

Din is-Sejha għall-akkreditazzjoni mhix vinkolanti legalment għall-Kummissjoni Ewropea. F'każ ta' modifika sostanzjali tal-bażi ġuridika mil-leġislaturi Ewropej, din is-Sejha tista' tiġi modifikata jew titfassar u jistgħu jitnedew Sejhiet oħrajn għall-akkreditazzjoni b'kontenut differenti u b'dati ta' skadenza xierqa għal tweġiba.

B'mod aktar ġenerali, kwalunkwe azzjoni li titnissel minn din is-Sejha għall-akkreditazzjoni hija suġġetta għall-kundizzjonijiet li ġejjin, li l-implimentazzjoni tagħhom tmur lil hinn mill-kontroll tal-Kummissjoni:

- l-adozzjoni mill-Parlament Ewropew u mill-Kunsill tal-Unjoni Ewropea tat-test finali tal-bażi ġuridika li jstabbilixxi l-Programm,
- l-adozzjoni tal-programm annwali ta' hidma tal-2021 u ta' dawk sussegwenti, u l-linji gwida ġenerali ta' implimentazzjoni, il-kriterji u l-proċeduri ta' għażla, wara konsultazzjoni mal-kumitat tal-Programm u
- l-adozzjoni tal-baġit tal-2021 u ta' dawk sussegwenti tal-Unjoni Ewropea mill-awtorità baġitarja.

Il-programm propost tal-UE tal-2021-2027 għall-edukazzjoni, it-taħriġ, iż-żgħażaġh u l-isport jissejjes fuq l-Artikoli 165 u 166 tat-Trattat dwar il-Funzjonament tal-Unjoni Ewropea u fuq il-prinċipju ta' sussidjarjetà.

**1. Introduzzjoni u Objettivi**

L-akkreditazzjonijiet tal-Erasmus huma għodda għall-organizzazzjonijiet tal-edukazzjoni u t-taħriġ li jridu jinfethu għall-iskambju u l-kooperazzjoni transfruntieri.

L-organizzazzjonijiet akkreditati tal-Erasmus se jiksibu aċċess simplifikat għall-opportunitajiet ta' finanzjament li jinsabu fl-Azzjoni Ewlenija 1 tal-Programm li jmiss (2021–2027). Il-kundizzjonijiet għall-aċċess għall-finanzjament tal-organizzazzjonijiet akkreditati se jiġu definiti f'sejhiet għal proposti annwali ppubblikati mill-Kummissjoni.

L-ġhoti tal-akkreditazzjoni Erasmus jikkonferma li l-applikant ikun stabbilixxa pjan biex jimplementa attivitajiet ta' mobilità ta' kwalità u li se jużahom biex itejjeb l-offerta tiegħu tal-edukazzjoni u t-taħriġ. Dan il-pjan jissejjah Pjan Erasmus u huwa parti ewlenija mill-applikazzjoni għall-akkreditazzjoni tal-Erasmus.

Ir-Regoli ta' applikazzjoni jipprovdu objettivi speċifiċi għal kull qasam.

## 2. Eligibbiltà

Huma biss l-applikanti fil-pussess ta' personalità ġuridika skont ir-Regolament (UE) Nru 1288/2013 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-11 ta' Diċembru 2013 li jistabbilixxi l-'Erasmus+': il-programm tal-Unjoni għall-edukazzjoni, taħriġ, żgħażaġh u sport u li jhassar id-Deċiżjonijiet Nru 1719/2006/KE, Nru 1720/2006/KE u Nru 1298/2008/KE li jistgħu japplikaw.

L-applikanti li jkunu stabbiliti f'wieħed mill-pajjiżi li ġejjin huma eliġibbli għal akkreditazzjoni tal-Erasmus:

- l-Istati Membri tal-Unjoni Ewropea,
- il-pajjiżi terzi assoċjati mal-Programm, skont il-kundizzjonijiet stabbiliti fil-bażi ġuridika <sup>(1)</sup>

Barra minn hekk, sabiex ikunu eliġibbli għal kull wieħed mit-tliet oqsma koperti minn din is-Sejha, l-applikanti għandhom ikunu rikonoxxuti bħala wieħed mit-tipi ta' organizzazzjonijiet eliġibbli mill-awtoritajiet nazzjonali tal-pajjiż tal-applikant, kif deskritt fir-Regoli ta' applikazzjoni.

Mhix mehtieġa esperjenza preċedenti fl-Erasmus+ (2014–2020).

## 3. Skadenza biex jitressqu l-applikazzjonijiet u data indikattiva għall-pubblikazzjoni tar-riżultati tal-ghażla

L-iskadenza biex jitressqu l-applikazzjonijiet għall-akkreditazzjoni tal-Erasmus hi dik tad-29 ta' Ottubru 2020. Id-data indikattiva għall-pubblikazzjoni tar-riżultati tal-ghażla hi dik tas-16 ta' Frar 2021.

## 4. Il-proċedura tal-ghażla

B'mod eċċezzjonali, għal din is-Sejha sejrjn jiġu implimentati żewġ proċeduri ta' applikazzjoni separati.

1. Proċedura standard: miftuħa għall-applikanti eliġibbli kollha. L-applikanti tal-proċedura standard se jiġu vvalutati skont il-kriterji tal-eskluzjoni, tal-ghażla u tal-ghoti.
2. Proċedura ħafifa: miftuħa għall-organizzazzjonijiet li għandhom Karta valida ta' Mobilità tal-ETV tal-Erasmus+. L-applikanti tal-proċedura ħafifa se jiġu vvalutati skont il-kriterji tal-eskluzjoni u tal-ghażla.

L-Aġenzija Nazzjonali responsabbli mill-ghażla se taħtar kumitat ta' evalwazzjoni biex jieħu ħsieb il-ġestjoni tal-proċess kollu tal-ghażla. Abbażi tal-valutazzjoni mwettqa mill-esperti, il-kumitat ta' evalwazzjoni se jistabbilixxi lista ta' applikazzjonijiet proposti għall-ghażla.

## 5. Id-dettalji kollha

Il-proposta tal-Kummissjoni għal Regolament li jistabbilixxi l-programm tal-Unjoni 2021-2027 għall-edukazzjoni, taħriġ, żgħażaġh u sport tinsab fil-pagna web li ġejja:

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

Il-Kundizzjonijiet, ir-regoli u l-proċeduri dettaljati ta' din is-sejha għall-akkreditazzjonijiet jinsabu fir-Regoli ta' applikazzjoni fl-indirizz tal-Internet li ġej:

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

Ir-Regoli tal-applikazzjoni jikkostitwixxu parti integrali minn din is-sejha għall-akkreditazzjonijiet u l-kundizzjonijiet għall-parteciċipazzjoni li jissemew fiha japplikaw kollha kemm huma għal din is-sejha.

---

<sup>(1)</sup> Sal-adozzjoni tal-bażi ġuridika. Fil-programm Erasmus+ 2014–2020, din il-lista tinkludi: L-Iżlanda, in-Norveġja, il-Liechtenstein, it-Turkija, il-Maċedonja ta' Fuq u s-Serbja.



## ATTI OHRAJN

## IL-KUMMISSJONI EWROPEA

**Avviż ta' talba rigward l-applikabbiltà tal-Artikolu 34 tad-Direttiva 2014/25/UE****Estensjoni tal-perjodu għall-adozzjoni ta' atti ta' implimentazzjoni**

(2020/C 178/05)

Fid-19 ta' Diċembru 2019, il-Kummissjoni rċeviet talba skont l-Artikolu 35 tad-Direttiva 2014/25/UE tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill <sup>(1)</sup>.

Din it-talba, mressqa mir-Renju tad-Danimarka, tikkoncerna s-servizzi tal-pakketti postali min-negozju għall-konsumatur fid-Danimarka. L-avviż rilevanti gie ppubblikat fil-paġna 55 tal-ĠU C 64 fis-27 ta' Frar 2020. L-ewwel data ta' skadenza kienet il-11 ta' Mejju 2020.

Skont ir-raba' subparagrafu tal-paragrafu 1 tal-Anness IV tad-Direttiva 2014/25/UE, id data ta' skadenza tista' tiġi estiża mill-Kummissjoni bil-kunsens ta' dawk li għamli t-talba għall-eżenzjoni kkoncernata. Fid-dawl tal-kuntest attwali u l-effetti tal-pandemiji tal-COVID 19, u bil-qbil tar-Renju tad-Danimarka, il-perjodu għad-dispożizzjoni tal-Kummissjoni biex tiddeciedi dwar din it-talba huwa b'dan estiz bi 12-il jum ta' xogħol.

Għalhekk id-data ta' skadenza finali hija d-29 ta' Mejju 2020.

---

<sup>(1)</sup> Id-Direttiva 2014/25/UE tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tas-26 ta' Frar 2014 dwar l-akkwist minn entitajiet li joperaw fis-setturi tas-servizzi tal-ilma, l-enerġija, it-trasport u postali u li thassar id-Direttiva 2004/17/KE (ĠU L 94, 28.3.2014, p. 243).

**Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għall-approvazzjoni ta' emendi, li mhumiex minuri, għal Speċifikazzjoni tal-Prodott skont l-Artikolu 50(2)(a) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel**

(2020/C 178/06)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt ta' oppożizzjoni għall-applikazzjoni ta' emenda skont l-Artikolu 51 tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill <sup>(1)</sup> fi żmien tliet xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

APPLIKAZZJONI GĦALL-APPROVAZZJONI TA' EMENDI MHUX MINURI GĦALL-ISPEĊIFIKAZZJONI TAL-PRODOTT GĦAL DENOMINAZZJONI TA' ORIGINI PROTETTA JEW TA' INDIKAZZJONI ĠEOGRAFIKA PROTETTA

**Applikazzjoni għall-approvazzjoni ta' emenda skont l-ewwel subparagrafu tal-Artikolu 53(2) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012**

**“ASIAGO”**

**Nru tal-UE: PDO-IT-0001-AM02 – 30.7.2019**

**DOP (X) IĠP ()**

**1. Grupp applikant u interess legittimu**

Consorzio Tutela Formaggio Asiago [Assocjazzjoni tal-Protezzjoni tal-Ġobon Asiago], li għandu l-uffiċċju registrat tiegħu f'  
Via Giuseppe Zampieri, 15  
36100 Vicenza,  
l-Italja.  
Tel. + 39 0444321758;  
Fax + 39 0444 326212;  
info@formaggioasiago.it  
tutelasiago@legalmail.it

Il-Consorzio Tutela Formaggio Asiago huwa magħmul minn produtturi tal-ġobon “Asiago” u huwa awtorizzat biex jissottometti applikazzjoni għal emenda skont l-Artikolu 13(1) tad-Digriet tal-Ministeru għall-Politika Agrikola, Alimentari u Forestali Nru 12511 tal-14 ta' Ottubru 2013.

**2. Stat membru jew pajjiż terz**

L-Italja

**3. Intestatura fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott affettwata mill-emenda/i**

- Isem il-prodott
- Deskrizzjoni tal-prodott
- Żona ġeografika
- Prova tal-orijini
- Metodu ta' produzzjoni

<sup>(1)</sup> ĠU L 343, 14.12.2012, p. 1.

- Rabta
- Tikkettar
- Ohrajn: korp ta' kontroll

#### 4. Tip ta' emenda/i

- Emendi għall-Ispesifikazzjoni tal-Prodott ta' DOP jew IĠP irregistrata li ma għandhomx jiġu kkwalfikati bhala minuri skont it-tielet subparagrafu tal-Artikolu 53(2) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012
- Emendi għall-Ispesifikazzjoni tal-Prodott ta' DOP jew IĠP irregistrata li għaliha ma giex ippubblikat Dokument Uniku (jew l-ekwivalenti) li ma jstgħux jiġu kwalifikati bhala minuri skont it-tielet subparagrafu tal-Artikolu 53 (2) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012

#### 5. Emenda/i

Għandu jiġi nmutat li l-istruttura tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott giet adattata għall-ordni stabbilita fl-Artikolu 7 tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012.

L-istruttura proposta għalhekk hija kif ġej: Artikolu 1 - Isem, Artikolu 2 - Deskrizzjoni tal-prodott, Artikolu 3 - Żona ġeografika ddefinita, Artikolu 4 - Oriġini tal-prodott, Artikolu 5 - Metodu ta' produzzjoni tal-prodott, Artikolu 6 - Rabta bejn il-prodott u ż-żona ta' produzzjoni, Artikolu 7 - Korp ta' kontroll, Artikolu 8 - Tikkettar.

##### *Deskrizzjoni tal-prodott*

— L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 1 tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott, il-punt 4.2 tal-iskeda ta' sommarju ppubblikata, li issa huwa l-punt 3.2 tad-Dokument Uniku, u tikkonċerna l-mod kif għandhom jiġsemew iż-żewġ tipi differenti ta' "Asiago".

Il-formulazzjoni attwali:

"Id-Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta 'Asiago' hija riżervata għal ġobon nofsu msajjar, prodott esklussivament mill-halib tal-baqra, miksub skont din l-Ispesifikazzjoni tal-Prodott, maqsum f'żewġ tipi differenti ta' ġobon, 'Asiago pressato' ('Asiago ppressat') u 'Asiago d'allevato' ('Asiago misjur'), li l-karatteristiċi tagħhom huma indikati hawn taht."

hija sostitwita bi:

"Id-Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta (DOP) 'Asiago' hija riżervata għal ġobon nofsu msajjar, prodott esklussivament mill-halib tal-baqra, miksub skont din l-Ispesifikazzjoni tal-Prodott, maqsum f'żewġ tipi differenti ta' ġobon, 'Asiago Fresco' ('Asiago frisk') (magħruf ukoll bhala 'Asiago pressato' ('Asiago ppressat')) u 'Asiago Stagionato' ('Asiago matur') (magħruf ukoll bhala 'Asiago d'allevato' ('Asiago misjur')), li l-karatteristiċi tagħhom huma indikati hawn taht."

L-għan tal-emenda huwa li tagħmilha aktar faċli għall-konsumaturi li jipperċepixxu d-differenzi fil-maturazzjoni bejn iż-żewġ tipi ta' ġobon "Asiago" billi jżiedu d-definizzjonijiet "Asiago Fresco" u "Asiago Stagionato". Madankollu, it-termini "pressato" [ippressat] u "d'allevato" [misjur] jibqgħu permessi. Barra minn hekk, fl-Ispesifikazzjoni tal-Prodott, l-apparenza bit-Taljan tal-akronimu "D.O.P." jew "Dop" hija sostitwita u standardizzata bhala "DOP".

— L-emenda li ġejja tikkonċerna l-Artikolu 8 tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott attwali, il-punt 4.2 tal-iskeda tas-sommarju ppubblikata, li issa huwa l-punt 3.2 tad-Dokument Uniku "Karatteristiċi tal-prodott lest", li, fl-Ispesifikazzjoni tal-Prodott proposta, gie mċaqlaq għall-Artikolu 2, li ngħata isem ġdid "Deskrizzjoni tal-prodott".

Il-formulazzjoni attwali:

"Karatteristiċi tekniċi speċifiċi għall-ġobon 'Asiago pressato' immaturat għal għoxrin jum."

"Karatteristiċi tekniċi speċifiċi għall-ġobon 'Asiago d'allevato' mmaturat għal sittin jum."

hija sostitwita bi:

"Karatteristiċi tekniċi speċifiċi għall-ġobon 'Asiago Fresco' mmaturat għall-perjodu minimu."

"Karatteristiċi tekniċi speċifiċi għall-ġobon 'Asiago Stagionato' mmaturat għall-perjodu minimu."

L-emenda tiċċara li l-karatteristiċi tekniċi speċifiċi jirreferu għall-prodott wara li jintlaħaq il-perjodu minimu tal-maturazzjoni. L-iskop ta' din l-emenda huwa li tagħmel il-fażi ta' kontroll aktar ċara.

L-ispesifikazzjonijiet mikrobijoloġiċi u tal-iġjene għall-"Asiago fresco" u għall-"Asiago Stagionato" tħassru.

Il-leġislazzjoni tal-UE diġà tipprovdi għal analiżijiet mikrobijoloġiċi u tal-iġjene obbligatorji fl-imhaleb produttori. Għalhekk, mhuwiex neċessarju li jiġu indikati l-parametri mikrobijoloġiċi u tal-iġjene fl-Ispesifikazzjoni tal-Prodott, li l-livelli tagħhom fi kwalunkwe każ huma regolati mil-leġislazzjoni fis-seħh.

Fl-ispeċifikazzjonijiet viżwali/organolettici għall-“Asiago Stagionato”:

Il-formulazzjoni attwali:

“toghma ħafifa (mezzano [nofsu matur])/toghma tfuħ (vecchio [matur])

hija sostitwita bi:

“toghma ħelwa u kemxejn qawwija - toghma tfuħ (“vecchio” [matur]).

L-iskop tal-emenda huwa li tiddefinixxi aħjar it-toghma tal-“Asiago Stagionato” ladarba jkun intlaħaq il-perjodu minimu ta’ maturazzjoni u tal-ġobon “Asiago” li ilu jimmatura għal aktar minn 10 xhur (“vecchio”). Din l-emenda se tippermetti kontroll aktar effettiv tal-karatteristiċi organolettici.

Wara d-deskrizzjoni tal-karatteristiċi tekniċi speċifiċi għaż-żewġ tipi ta’ “Asiago”, giet miżjuda s-sentenza li ġejja:

“Kemm għall-prodott ‘Asiago Fresco’ kif ukoll għall-‘Asiago Stagionato’, sabiex jiġi limitat l-iskart mill-ipproċessar u sakemm ikun hemm konformità mal-ispeċifikazzjonijiet viżwali/organolettici u kimiċi u mar-rekwiziti tal-piż imsemmija hawn fuq, il-produzzjoni tal-ġobon ‘Asiago’ f’forma oħra għajr dik ċilindrika hija permessa esklussivament għal prodotti maħsuba għall-ippakkjar minn qabel (tqattigh, tqattigh f’kubi, ħakk) jew għall-ipproċessar fi prodotti komposti, kemm jekk ippreparati kif ukoll jekk ipproċessati.”

L-inkluzjoni ta’ dan il-metodu ta’ produzzjoni għandha l-għan li tillimita l-ipproċessar tal-iskart mill-ġobon “Asiago” f’firxa wiesgħa ta’ proċessi (biċċiet maqtughin, prodotti komposti, eċċ.), li huma meqjusin mhux ekonomiċi preċiżament minhabba dan l-iskart. Din hija għażla li, billi tiffacilita l-produzzjoni ta’ formati (biċċiet, kubi, eċċ.) li qed jitgawdu dejjem aktar mill-konsumaturi, tipprovdi opportunitajiet godda, f’konformità max-xejriet tal-konsumaturi, li jiġi apprezzat il-ġobon Asiago, mingħajr ma jinbidlu l-karatteristiċi organolettici tal-prodott bl-ebda mod.

Il-paragrafu dwar it-trattamenti fuq il-wiċċ tal-ġobon ġie ssimplifikat.

Il-formulazzjoni attwali:

“Wara li jintlaħaq il-perjodu minimu tal-maturazzjoni tal-prodott, il-ġobon ‘Asiago’ jista’ jiġi ttrattat fuq il-wiċċ b’sustanzi permessi mid-dispożizzjonijiet fis-seħh. Il-wiċċ tal-ġobon (il-qoxra) ma jistax jittiekel.”

hija sostitwita bi:

“Il-ġobon jista’ jiġi ttrattat fuq il-wiċċ b’sustanzi permessi mil-leġislazzjoni fis-seħh.”

Il-leġislazzjoni li tirregola s-settur tiddefinixxi liema sustanzi huma permessi għat-trattament tal-wiċċ. Il-konformità mal-leġislazzjoni fis-seħh dwar it-trattament tal-qoxra hija meqjusa biżżejjed. Fir-rigward ukoll tal-qoxra li ma tittikilx, l-imhaleb produttori għadhom meħtieġa li jikkonformaw mar-regoli fis-seħh u għalhekk li jiddikjaraw l-użu ta’ sustanzi li jistgħu jagħmlu l-qoxra mhux tajba għall-ikel.

Il-formulazzjoni attwali:

“It-trattament tal-wiċċ tal-ġobon fi kwalunkwe każ m’għandux inaqqs il-leġibbiltà tal-kaseina nominali li tidentifika l-ġobon u l-logo tad-denominazzjoni.”

hija sostitwita bi:

“It-trattament tal-wiċċ tal-ġobon fi kwalunkwe każ m’għandux inaqqs il-leġibbiltà tal-kaseina nominali li tidentifika l-ġobon, il-logo tad-denominazzjoni u t-tikketta ta’ oriġini ‘ASIAGO’ stampata fuq il-ġenb.”

L-emenda tikkompleta l-lista ta’ marki ta’ identifikazzjoni li jiddistingwu ġobon “Asiago”, inkluża t-tikketta tal-oriġini fuq il-ġenb/ix-xifer tal-ġobon.

### *Zona ġeografika*

— L-emenda li ġejja tikkonċerna l-Artikolu 2 tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott attwali, il-punt 4.3 tal-iskeda sommarja ppubblikata, il-punt 4 tad-Dokument Uniku.

It-test tal-Artikolu 2 “Zona ta’ produzzjoni” tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott attwali tressaq għall-Artikolu 3 fl-Ispesifikazzjoni tal-Prodott proposta li tingħata l-isem ġdid ta’ “Zona ġeografika ddefinita”.

L-iskop ta' din l-emenda huwa li tiġi segwita l-istruttura tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott kif stabbilit fir-Regolament (UE) Nru 1151/2012.

Il-muniċipalitajiet ta' Cittadella u Fontaniva huma miżjudi.

Il-muniċipalitajiet ta' Cittadella u Fontaniva, li jinsabu fit-Tramuntana tal-belt ta' Padova, huma inkluzi fiż-żona ġeografika ddefinita bħala żoni fejn, storikament, il-halib kien prodott għall-ipproċessar fil-ġobon li wara kien rikonoxxut bħala DOP. Bhalissa hemm irziezet f'dawn iż-żoni li huma membri tal-imhaleb li jipproduċu d-DOP "Asiago" iżda li l-halib tagħhom ma jistax jintuża għall-produzzjoni tad-DOP. L-iskop tal-emenda huwa li tirrifletti b'mod aktar preċiż iż-żona ta' produzzjoni storika tad-DOP.

#### *Prova tal-orijini*

— L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 4 "Orijini tal-prodott" tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott, li magħha żdiedet is-sentenza li ġejja:

"Il-persuni fiżiċi u ġuridiċi kollha mniżżla fil-listi rilevanti huma soġġetti għal verifiki mill-korp ta' kontroll, skont kif id-dispożizzjonijiet tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott u l-pjan ta' kontroll assoċjat."

L-emenda tissupplimenta t-test billi tiċċara li l-operaturi kollha inkluzi fis-sistema ta' kontroll tad-DOP huma soġġetti għal kontrolli mill-korp ta' kontroll.

#### *Metodu ta' produzzjoni*

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 3 "Għalf tal-annimali", li tressaq għall-ewwel parti tal-Artikolu 5 fl-Ispesifikazzjoni tal-Prodott proposta li ngħata l-isem ġdid "Metodu ta' produzzjoni tal-prodott", u l-punt 3.3 tad-Dokument Uniku.

— L-emenda ziedet il-qoton mal-lista ta' għalf ipprojbit.

Il-qoton ġie inkluz f'ost l-għalf ipprojbit għall-annimali wara riċerka bir-reqqa mwettqa b'kollaborazzjoni mal-Università ta' Padova, id-Dipartiment tan-Nutrizzjoni tal-Annimali. L-iskop tal-emenda huwa li ttejjeb il-ġobon "Asiago" billi ssahha ir-rabta kawżali bejn il-post tal-orijini u l-karatteristiċi tal-prodott, filwaqt li telimina speċi ta' pjanti mhux nattiva bħall-qoton.

— Barra minn hekk, is-sentenzi li ġejjin jiżiedu wara l-lista ta' għalf ipprojbit:

"Tal-anqas 50 % tar-razzjon ta' għalf niexef għandu jiġi prodott fiż-żona ġeografika.

L-għalf ma jistax jikkostitwixxi aktar minn 50 % tar-razzjon ta' għalf niexef."

Ir-rekwizit li mill-inqas 50 % tar-razzjon ta' għalf niexef għandu jiġi prodott fiż-żona ġeografika jista' jiġi ssodisfat bl-użu ta' ħaxix, tiben u ħaxix tal-bur differenti miż-żona definita u dawn jirrappreżentaw il-proporzjon tar-razzjon tal-għalf magħmul minn fibra li tista' tiġi diġestita, ġeneralment definit bħala "foraġġ" (ħaxix, tiben, merghat, eċċ.), li jinfluwenza b'mod sinifikanti l-karatteristiċi kimiċi, sensorji u organolettiċi tal-halib u, għalhekk, tal-prodott lest. Iż-żona ġeografika fejn jiġi prodott il-ġobon "Asiago" hija prinċipalment ikkaratterizzata minn bwar permanenti u merghat għar-ragħa, speċjalment fiż-żoni aktar għoljin jew fejn hemm l-għoljiet, u għalhekk mhijiex partikolarment adatta għat-tkabbir taċ-ċereali (qamħirrun, qamħ, xgħir) jew taż-żrieragħ li minnhom jintgħasar iż-żejt (sojja).

Il-kumpaniji li jipproduċu l-ġobon "Asiago" huma speċjalizzati ħafna fil-produzzjoni tal-halib minn annimali ta' pedigree għoli li jehtieġu dieta bilanċjata mil-lat ta' nutrizzjoni, magħmula mhux biss minn foraġġ iżda wkoll minn għalf u konċentrati biex isostnu l-produzzjoni ta' kwalità u l-benessri tal-baqar tal-halib.

Dan jagħmilha neċessarja li jintużaw konċentrati u għalf minn barra iż-żona demarkata biex jissupplimentaw ir-razzjonijiet tal-ikel.

Dan l-għalf jippermetti konsum rapidu ta' nutrijenti, li jipprovdi l-enerġija u l-proteini li l-baqar tal-halib jehtieġu għall-funzjonijiet normali tagħhom tal-kirxa. Peress li għandhom biss rwol fiżjoloġiku bħala appoġġ għal dawn il-funzjonijiet, m'għandhom kwazi l-ebda impatt fuq il-karatteristiċi organolettiċi tal-halib.

Razzjon b'mill-inqas 50 % tal-materja niexfa derivata mill-foraġġ jipprovdi benefiċċji f'termini ta' benessere tal-annimali u jista' jrawwem il-produzzjoni ta' halib ta' kwalità aħjar għall-produzzjoni tal-ġobon. L-użu ta' foraġġ miksub miż-żona ta' produzzjoni tal-ġobon "Asiago", li hija partikolarment rikka fil-pjanti minhabba l-bijodiversità taż-żona, jagħti lill-halib it-togħmiet karatteristiċi li jinsabu fil-prodott lest.

Din l-emenda hija meħtieġa biex l-Ispesifikazzjoni u d-Dokument Uniku jiġu adattati għad-dispożizzjonijiet tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012.

— L-emendi li ġejjin jikkonċernaw l-Artikolu 5 tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott.

Il-formulazzjoni attwali:

“Il-ġobon ‘Asiago’, kemm jekk tat-tip ‘pressato’ kif ukoll jekk tat-tip ‘d’allevo’, huwa prodott b’halib li jikkonforma mad-dispożizzjonijiet tas-saħħa fis-seħħ. Madankollu, l-‘Asiago d’allevo’ jista’ jiġi prodott fil-mergħat tal-muntanji matul il-perjodu ta’ migrazzjoni b’halib li jmur lil hinn mid-dispożizzjonijiet tas-saħħa fis-seħħ. Il-halib għandu jinħażen f’temperatura ta’ bejn 4 u 11-il grad Celsius u għandu jiġi pproċessat fi żmien massimu ta’ 60 siegħa mill-ewwel halba jew mit-tieni halba jekk applikabbli. Fejn il-ġobon ‘Asiago’ isir minn halib mhux ipproċessat, dan il-halib għandu jiġi pproċessat fi żmien 36-48 siegħa mid-dhul fl-istabbiliment, skont id-dispożizzjonijiet fis-seħħ.”

hija sostitwita bi:

“Il-ġobon ‘Asiago’, kemm jekk tat-tip ‘Fresco’ kif ukoll jekk tat-tip ‘Stagionato’, huwa prodott b’halib li jikkonforma mad-dispożizzjonijiet tas-saħħa fis-seħħ. Il-halib għandu jinħażen fil-mahleb f’temperatura ta’ bejn 4 u 11-il grad Celsius. Halib maħsub għall-produzzjoni tal-ġobon ‘Asiago’ ‘prodotto della montagna’ [prodott tal-muntanji] jista’ jinħażen f’temperaturi determinati minn kundizzjonijiet ambjentali naturali.

Il-halib għandu jingabar fi żmien 36 siegħa mill-ewwel halba.

Sabiex jiġi prodott ġobon ‘Asiago’ li jkollu l-indikazzjoni addizzjonali ‘prodotto della montagna’, il-halib għandu jingabar fi żmien 48 siegħa mill-ewwel halba.

Il-halib għandu jintbagħat għall-ipproċessar fi żmien 48 siegħa mill-wasla fil-mahleb.”

F’konformità mal-iżvilupp tal-qafas regolatorju, l-użu ta’ “halib li jmur lil hinn mid-dispożizzjonijiet tas-saħħa fis-seħħ” m’għadux permess. L-emenda tiddikjara wkoll li t-temperaturi tal-ħzin tal-halib jirreferu għall-imhaleb, filwaqt li l-halib maħsub għall-produzzjoni tal-ġobon “Asiago” “prodotto della montagna” jista’ jinħażen f’temperaturi determinati minn kundizzjonijiet ambjentali naturali, li huma adegwati għall-ħzin. Il-hinjiet ta’ ġbir għall-halib huma speċifikati b’referenza għall-ewwel halba, li fil-prattika tippermetti li l-halib jingabar minn diversi halbiet; l-għadd massimu ta’ sığħat li fihom il-halib għandu jintbagħat għall-ipproċessar wara li jkun dahal fil-mahleb huwa speċifikat ukoll għat-tipi kollha ta’ “Asiago”.

Il-formulazzjoni attwali:

“Il-ġobon ‘Asiago pressato’ jista’ jiġi prodott billi jintuża halib minn halba waħda jew tnejn, mhux ipproċessat jew pastorizzat f’72 grad Celsius għal 15-il sekonda, skont il-leġiżlazzjoni fis-seħħ.”

hija sostitwita bi:

“Il-ġobon ‘Asiago Fresco’ jiġi prodott billi jintuża halib minn halba waħda jew aktar, mhux ipproċessat, ipproċessat jew pastorizzat skont il-leġiżlazzjoni fis-seħħ.”

L-emenda tqis it-tendenzi fis-sistemi tal-ħlib (ir-robots tal-ħlib, eċċ.), li jiżguraw kundizzjonijiet aħjar tal-benessri tal-animali mingħajr ma jaffettwaw il-kwalità tal-halib prodott minn diversi halbiet.

Barra minn hekk, il-possibbiltà li l-halib ikun ipproċessat hija introdotta wkoll għal “Asiago Fresco” ukoll. Halib ipproċessat, li kien soġġett għal temperaturi aktar baxxi mill-halib ippasturizzat, jippreserva aktar mill-karatteristiċi organolettiċi relatati maż-żona tal-produzzjoni.

L-emenda li ġejja tintroduċi l-possibbiltà li jintuża halib minn diversi halbiet konsekuttivi għal “Asiago Stagionato” ukoll, kif inhu l-każ għal “Asiago Fresco”.

Il-formulazzjoni attwali:

“Il-ġobon ‘Asiago d’allevo’ jista’ jsir billi jintuża halib miksub minn żewġ halbiet parzjalment xkumat permezz ta’ xkumar tal-wiċċ, jew minn żewġ halbiet li waħda minnhom biss hija parzjalment xkumat permezz ta’ xkumar tal-wiċċ, jew minn halba waħda biss parzjalment xkumat permezz ta’ xkumar tal-wiċċ. Il-halib użat jista’ ma jkunx ipproċessat jew inkella jkun ipproċessat f’57/68 grad Celsius għal 15-il sekonda b’parametru ta’ analiżi pożittiv tal-fosfatażi. Ma huwa permess l-ebda trattament iehor tal-halib hliet dak espressament previst f’din l-Ispesifikazzjoni tal-Prodott.”

hija sostitwita bi:

“Il-ġobon ‘Asiago Stagionato’ jista’ jsir billi jintuża halib miksub minn diversi halbiet konsekuttivi parzjalment xkumat permezz ta’ xkumar tal-wiċċ, jew minn diversi halbiet konsekuttivi li waħda minnhom biss hija parzjalment xkumat permezz ta’ xkumar tal-wiċċ, jew minn halba waħda biss parzjalment xkumat permezz ta’ xkumar tal-wiċċ. Il-halib użat jista’ ma jkunx ipproċessat jew inkella jkun ipproċessat f’57/68 grad Celsius b’parametru ta’ analiżi pożittiv tal-fosfatażi. Ma huwa permess l-ebda trattament iehor tal-halib hliet dak espressament previst f’din l-Ispesifikazzjoni tal-Prodott.”

Il-paragrafu li ġej thassar:

“Ghall-produzzjoni ta’ ġobon tad-DOP ‘Asiago’, li għandu l-indikazzjoni “prodotto della montagna” (prodott tal-muntanji), jista’ jintuza halib minn żewġ halbiet jew erba’ halbiet, iżda dan il-halib għandu jiġi pproċessat fi żmien 18-il siegħa minn meta jkun irċevut fil-każ ta’ halib minn żewġ halbiet, u fi żmien 24 siegħa mill-wasla fil-każ ta’ halib minn erba’ halbiet.”

Ghall-produzzjoni tal-ġobon Asiago “prodotto della montagna”, jista’ jingabar halib minn iktar minn halba waħda, sakemm dan jingabar fi żmien 48 siegħa mill-ewwel halba; għal dan it-tip ta’ prodott ukoll, il-halib għandu jintbagħat għall-ipproċessar fi żmien 48 siegħa mill-wasla fil-mahleb, kif speċifikat fil-paragrafi preċedenti.

L-emenda li ġejja tintroduċi l-possibbiltà li jintuza t-tames veġetali u telimina l-użu tal-lizożima.

Il-formulazzjoni attwali:

“Il-halib użat għall-produzzjoni tal-‘Asiago pressato’ għandu jkun halib shiħ u t-tahlita fil-bojler għandha tkun magħmula minn halib, batterji tal-aċidu lattiku jew starter, tames tal-bovini u possibbilment ammonti żgħar ta’ klorur tas-sodju. Matul l-ipproċessar, jistgħu jiżdiedu wkoll kwantitajiet ta’ ilma tax-xorb għal raġunijiet teknoloġiċi. Fil-każ tal-produzzjoni ta’ ‘Asiago d’allevo’, il-halib użat huwa parzjalment xkumat permezz ta’ xkumar tal-wiċċ, possibbilment biż-żieda ta’ lizożima (E 1105) fil-limiti tal-liġi; it-tahlita għalhekk tikkonsisti minn halib parzjalment xkumat, batterji tal-aċidu lattiku jew starter, tames tal-bovini u possibbilment ammonti żgħar ta’ klorur tas-sodju u lizożima. L-użu tal-lizożima (E1105) huwa fi kwalunkwe każ ipprojbit fil-produzzjoni tad-DOP ‘Asiago’ li jkollu l-indikazzjoni addizzjonali ‘prodotto della montagna.’”

hija sostitwita bi:

“Il-halib użat għall-produzzjoni tal-‘Asiago Fresco’ għandu jkun halib shiħ u t-tahlita fil-bojler għandha tkun magħmula minn halib shiħ, batterji tal-aċidu lattiku jew starter, tames tal-bovini jew koagulant veġetali u possibbilment ammonti żgħar ta’ klorur tas-sodju. Matul l-ipproċessar, jistgħu jiżdiedu wkoll kwantitajiet ta’ ilma tax-xorb għal raġunijiet teknoloġiċi. Il-halib użat għall-produzzjoni tal-‘Asiago Stagionato’ għandu jkun parzjalment xkumat permezz ta’ xkumar tal-wiċċ u t-tahlita fil-bojler għandha tikkonsisti minn halib parzjalment xkumat, batterji tal-aċidu lattiku jew starter, tames tal-bovini jew koagulant tal-haxix u possibbilment ammonti żgħar ta’ klorur tas-sodju.

L-użu tal-lizożima (E1105) huwa fi kwalunkwe każ ipprojbit fil-produzzjoni tal-ġobon ‘Asiago.’”

L-emenda żżid koagulant veġetali għaż-żewġ tipi ta’ “Asiago”, bħala alternattiva għat-tames tal-bovini. Il-produzzjoni tradizzjonali tal-ġobon tal-“Asiago” kienet oriġinarjament ibbażata fuq l-użu ta’ koagulant veġetali: fil-fatt, hemm evidenza li l-estratt tax-xewk tal-Madonna bħala koagulant veġetali fl-altipjan ta’ Asiago. Studju reċenti mill-Aġenzija Agrikola Reġjonali ta’ Veneto juri li l-karatteristiċi organolettiċi u sensorji tipiċi kemm tal-“Asiago Fresco” kif ukoll tal-“Asiago Stagionato” jibqgħu l-istess anke meta jintuza l-koagulant tal-hxejjex.

Din l-introduzzjoni tippermetti wkoll li jiġu indirizzati l-htigijiet speċifiċi tas-suq.

Il-possibbiltà li tintuza l-lizożima, enzima bi proprjetajiet antifermentattivi, giet ukoll eliminata. Hija għajnuna għall-ipproċessar li rarament tintuza fil-produzzjoni tal-“Asiago” u li mhijiex tradizzjonali, u li l-użu tagħha qed isir superfluwu minhabba t-titjib fil-kwalità tal-foraġġ.

— L-emendi li ġejjin jikkonċernaw l-Artikolu 7 tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott attwali.

It-test tal-Artikolu 7 tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott attwali “Metodi ta’ hażna u maturazzjoni” tressaq għall-aħħar tal-Artikolu 5 tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott proposta u se jikkostitwixxi s-subparagrafu intitolat “Metodi ta’ hażna u maturazzjoni”.

Il-paragrafu li ġej dwar l-istadju ta’ qabel it-tmelliħ gie mhassar:

“Qabel it-tmelliħ, il-ġobniet jinhażnu għal mill-inqas 48 siegħa f’postijiet f’temperatura ta’ 10/15 °C f’umdità relattiva ta’ 80-85 %.”

Il-paragrafu kien jiddeskrivi l-istadju ta’ qabel it-tmelliħ (magħruf bħala “tkessiħ”) li fil-fatt huwa integrat fl-istadju tal-maturazzjoni tal-ġobon, minhabba li l-parametri indikati fil-paragrafu huma l-istess bħal dawk proposti għall-maturazzjoni.

Is-sentenza dwar il-maturazzjoni minima ta’ “Asiago Stagionato” giet miktuba mill-ġdid.

Il-formulazzjoni attwali:

“Il-perjodu minimu tal-maturazzjoni għal ‘Asiago d’allevo’ huwa ta’ sittin jum mill-aħħar jum tax-xahar tal-produzzjoni.”

hija sostitwita bi:

“Il-perjodu minimu ta’ maturazzjoni għal ‘Asiago Stagionato’ huwa ta’ disgħin jum mid-data tal-produzzjoni.”

Sabiex jinkiseb prodott aħjar mill-perspettiva organolettika/ta' kwalità u minn perjodu ta' maturazzjoni uniformi għallottijiet kollha ta' produzzjoni, għe stabbilit li l-perjodu minimu ta' maturazzjoni qabel il-kummerċjalizzazzjoni għandu jkun ta' 90 jum reali mid-data tal-produzzjoni.

Emenda oħra tirrigwarda l-parametri tat-temperatura u tal-umdità għall-maturazzjoni.

Il-formulazzjoni attwali:

“Il-ġobon għandu jimmatūra fiż-żona tal-produzzjoni stess f'imhażen b'temperaturi ta' bejn 10/15 °C f'umdità relattiva ta' 80-85 %.”

hija sostitwita bi:

“Il-ġobon għandu jimmatūra fiż-żona tal-produzzjoni stess fi mhażen b'temperaturi ta' mhux inqas minn 5 °C.”

L-emenda tissostitwixxi ż-żewġ firxiet ta' temperatura u umdità b'valur minimu ta' temperatura, peress li dan huwa meqjus aktar xieraq biex jiġu espressi l-aħjar kundizzjonijiet ta' maturazzjoni tal-Asiago. Dan il-parametru tat-temperatura minima jirrifletti wkoll il-kundizzjonijiet ambjentali naturali u jista' jipprevjeni b'mod aktar effettiv il-fermentazzjoni mhux normali fil-ġobon b'perjodu twil ta' maturazzjoni, anki mingħajr il-lizożima.

#### *Rabta*

Għe miżjud artikolu speċifiku dwar ir-rabta li mhuwix inkluz fl-Ispesifikazzjoni tal-Prodott attwali iżda biss fl-iskeda tas-sommarju ppubblikata. It-test tal-Artikolu 6 miżjud mal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott proposta u l-punt 5 tad-Dokument Uniku huwa kif ġej.

Artikolu 6 –

#### **Rabta bejn il-prodott u ż-żona tal-produzzjoni.**

Hemm ħafna elementi storiċi u tradizzjonali li jstabbilixxu fiż-żmien u fil-post il-ġobon “Asiago” – li storiċament joriġina fl-altipjan ta' Asiago li jinsab fil-provinċja ta' Vicenza fuq il-fruntiera mal-provinċja ta' Trento. Il-produzzjoni tal-ġobon “Asiago” tmur lura għas-sena 1000 u minn dak iż-żmien komplet fil-bidu tas-seklu 20 anki f'żona qrib l-altipjan ta' Asiago, fraġġ ta' madwar 80 kilometru.

Din hija żona madwar dik storika fejn il-bdiewa tal-altipjan ta' Asiago, li kienu mġieghla jicċaqilqu wara l-avvenimenti tal-Ewwel Gwerra Dinjija (1915-1918), sabu li l-kundizzjonijiet agronomiċi, ambjentali u klimatiċi huma adattati biex jiżviluppaw it-trobbija tal-bhejtem tal-ifrat u t-tradizzjoni tal-halib.

Iż-żona tal-produzzjoni tal-ġobon “Asiago” tinkludi żona li tikkonsisti fl-altipjani ta' Asiago, Lavarone, Vezzena u Folgaria, li jirrapprezentaw iż-żona oriġinali, il-muntanji ta' Trentino, strixxa intermedja ta' għoljiet iffurmata mill-għoljiet ta' Grappa, Breganze, Schio, Valdagno u Chiampo, kif ukoll strixxa tal-pjanura irrigata tal-provinċji ta' Vicenza, Padova u Treviso.

Fiż-żona tal-produzzjoni, il-kundizzjonijiet klimatiċi u tal-hamrija huma omoġenji f'termini kemm ta' xita kif ukoll ta' temperatura. F'termini ta' hamrija, l-art hija essenzjalment kalkarja. Il-kultivazzjoni permanenti tal-foraġġ hija mifruxa fiż-żoni kollha ta' altitudni fiż-żona, ikkaratterizzata minn haxix u legumi naturali u l-kultivazzjoni taċ-ċereali (qamħ, xgħir, qamħirrum). Fiż-żona ta' altitudni tal-muntanji, l-art agrikola kollha mhux forestata tintuża għall-mergħa u għar-ragħa fil-mergħat.

L-aktar razez komuni ta' bhejtem tal-ifrat fl-irziezet fiż-żona huma l-Frisona Taljana, segwita mill-Bruna Alpina, ir-Rendena u l-Pezzata Rossa.

Element partikolarment importanti huwa l-fattur uman. Il-mod karatteristiku tal-produzzjoni, ibbażat fuq metodi awtentici u mhux varji, inżamm intatt maż-żmien permezz tat-trażmissjoni tal-arti antika tal-produzzjoni lokali tal-ġobon u t-tekniki għat-trasformazzjoni tal-halib f'ġobon.

#### *Tikkettar*

— L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 6 tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 3.6 tad-Dokument Uniku.

It-test tal-Artikolu 6 “Identifikazzjoni u mmarker” għe mċaqlaq għall-ewwel parti tal-Artikolu 8 “Tikkettar” tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott proposta u se jikkostitwixxi s-subparagrafu 8.1 intitolat “Identifikazzjoni u mmarker”.

Fil-paragrafu wara r-rappreżentazzjoni tal-logo tad-denominazzjoni, il-kliem “bħala parti integrali” jinbidlu għal “li jiffurmaw parti integrali” u fl-aħħar sentenza, il-kliem Taljan “Nella fascere” jinbidel bil-kliem “Nelle fascere”.

L-emenda tikkonsisti f'korrezzjoni formali u l-eliminazzjoni ta' żball fit-tipa bit-Taljan.



Il-formulazzjoni attwali:

“ripetut diversi drabi u gholi ta’ 25 mm għal ‘Asiago pressato’ u 20 mm għal ‘Asiago d’allevu.’”

giet emendata kif ġej:

“ripetut diversi drabi u gholi ta’ 25 mm għal ‘Asiago Fresco’ u 20 mm għal ‘Asiago Stagionato.’”

Din l-emenda tissostitwixxi l-kliem “pressato” u “d’allevu” bi “Fresco” u “Stagionato” f’konformità mal-emenda proposta għall-Artikolu 1 tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott.

Is-sentenza li ġejja żdiedet ukoll fl-artikolu relatat mat-tikkettar:

“Il-marki kollha ta’ identifikazzjoni tad-DOP ‘Asiago’ (il-marka tal-isem tal-kaseina u l-indikazzjoni tal-orijini) għandhom ikunu dejjem viżibbli fuq il-ġobon kollu. Fl-ebda każ, l-għarqub tal-ġobon kollu ma jista’ jkun miksi b’rita, tejp jew marki fuq l-iskrin.”

L-emenda għandha l-għan li ssahħaħ it-traċċabbiltà u t-trasparenza tal-prodott vis-à-vis il-konsumaturi, bil-għan li tenfasizza l-viżibbiltà tal-marki ta’ identifikazzjoni tad-DOP meta mqabbla ma’ prodotti ta’ imitazzjoni jew tentattivi ta’ falsifikazzjoni.

Il-paragrafu li ġej jżdied wara l-ittri tal-alfabett li jindikaw ix-xahar tal-produzzjoni:

“Mingħajr preġudizzju għar-rekwiżiti ta’ traċċabbiltà stabbiliti fil-leġislazzjoni fis-sehħ, prodotti mhux ċilindriċi għandu jkollhom il-marki ta’ identifikazzjoni li ġejjin: il-kaseina nominali, il-kodiċi alfanumeriku tal-produttur tal-ħalib, il-logo tad-denominazzjoni, l-isem tad-denominazzjoni ASIAGO ripetut għal diversi drabi f’sekwenza, mill-inqas fuq naħa waħda tal-ġenb jew fuq naħa waħda tal-ġnub ċatti tal-ġobon. F’dan ir-rigward, l-Assoċjazzjoni tal-Protezzjoni tipprovdni tagħmir ta’ mmarrkar għall-użu mill-produtturi li huma intitolati li jagħmlu dan.”

L-emenda tispeċifika l-metodu ta’ identifikazzjoni u traċċabbiltà tal-prodott f’forma oħra għajr dik ċilindrika, kif previst fl-Artikolu 2 tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott proposta.

— L-emenda li ġejja għandha x’taqsam mat-test tal-Artikolu 9 “Imballaġġ”, li tressaq għal tmiem l-Artikolu 8 “Tikkettar” fl-Ispesifikazzjoni tal-Prodott proposta u se tikkostitwixxi s-subparagrafu 8.2 “Prezentazzjoni u imballaġġ”, il-punt 3.5 tad-Dokument Uniku.

Il-paragrafu:

“Il-ġobon DOP ‘Asiago’ shiħ jista’ jinqata’ f’porzjonijiet u jiġi ppakkjat minn qabel f’kunjardi li jippermettu li jidher l-għarqub tal-ġobon. F’kull każ, iċ-ċentru tal-ġobon jista’ jiġi ppakkjat f’porzjonijiet, sakemm il-piż totali tiegħu ma jaqbiżx 1-10 % tal-piż tal-ġobon innifsu. Dawn il-porzjonijiet, għandhom madankollu, ikun fihom il-qoxra min-naħa ċatta tal-ġobon. Jekk il-lizożima (E 1105) ma tintużax, dan jista’ jiġi indikat fuq it-tikketta.”

Fejn l-operazzjonijiet tal-qtuġh jinvolvu t-tqaxxir tal-qoxra u/jew it-tnehhija tagħha, u b’hekk l-immarrkar tal-orijini jsir invizibbli (kubi, biċċiet, eċċ.), l-ippakkjar għandu jsir fiż-żona tal-produzzjoni sabiex tkun garantita t-traċċabbiltà tal-prodott.”

giet emendata kif ġej:

“Il-ġobon ‘Asiago’ shiħ jista’ jinqata’ f’porzjonijiet u jiġi ppakkjat minn qabel f’kunjardi (kwarti, kunjardi, biċċiet) bil-qoxra. F’kull każ, iċ-ċentru tal-ġobon jista’ jiġi ppakkjat f’porzjonijiet, sakemm il-piż totali tiegħu ma jaqbiżx 1-10 % tal-piż tal-ġobon innifsu. Dawn il-porzjonijiet, madankollu, għandu jkun fihom il-qoxra min-naħa ċatta tal-ġobon.”

Fejn l-operazzjonijiet tal-qtuġh jinvolvu t-tqaxxir tal-qoxra u/jew it-tnehhija tagħha, u b’hekk l-immarrkar tal-orijini jsir invizibbli, id-diversi formati (kubi, ġobon maħkuk, biċċiet, kunjardi, ġobon shiħ, eċċ.) għandhom jiġu ppakkjati fiż-żona tal-produzzjoni sabiex tkun garantita t-traċċabbiltà tal-prodott.”

L-emenda tispeċifika l-formati ewlenin ippakkjati minn qabel. Huwa ċar li l-immarrkar tal-ġenb huwa s-sinjall li jindika l-preżenza ta’ prodott awtentiku u l-fatt li jissodisfa r-rekwiżiti tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott u, jekk il-qoxra tinqala’ u/jew titneħħa, dan għandu jsir b’mod li jgarantixxi t-traċċabbiltà tal-prodott.

— L-emenda li ġejja għandha l-għan li tiċċara liema termini jistgħu jintużaw f’informazzjoni kummerċjali u/jew fuq it-tikketti skont il-maturazzjoni.

Il-formulazzjoni attwali:

“Il-ġobon ‘Asiago’ magħmul minn ħalib mill-imqawel f’żoni bil-muntanji, li jiġi pproċessat fi mhaleb li jinsabu f’żoni bil-muntanji u li jimaturaw f’żoni bil-muntanji, jista’ jiġi tikkettat bil-kliem addizzjonali ‘prodotto della montagna’.

Il-ġobon ‘Asiago pressato’ jista’ jiġi tikkettat ukoll b’ħala ‘fresco’ [frisk].

Il-ġobon 'Asiago d'allevato' jista' jiġi tikkettat ukoll bħala "stagonionato" [matur].

Il-ġobon 'Asiago d'allevato' immaturat għal bejn erba' u sitt xhur jista' jiġi tikkettat ukoll 'mezzano' [semimatur].

Il-ġobon 'Asiago d'allevato' immaturat għal aktar minn 10 xhur jista' jiġi tikkettat ukoll 'vecchio' [matur].

Il-ġobon 'Asiago d'allevato' immaturat għal aktar minn 12-il xhar jista' jiġi tikkettat ukoll "stravecchio" [extramatur]."

hija sostitwita bi:

"Il-ġobon 'Asiago' magħmul minn ħalib mill-imqawel f'żoni bil-muntanji, li jiġi pproċessat fi mhaleb li jinsabu f'żoni bil-muntanji u li jimmatu f'żoni bil-muntanji, u li jibbenifika mill-indikazzjoni addizzjonali 'prodotto della montagna' jista' jinkludi l-kliem 'Asiago prodotto della montagna' fl-informazzjoni kummerċjali u/jew fuq it-tikketta.

L-indikazzjonijiet li ġejjin jistgħu jiġu inklużi fl-informazzjoni kummerċjali u/jew fuq it-tikketta:

Il-ġobon 'Asiago Fresco' jista' jiġi tikkettat ukoll bħala 'Asiago pressato'.

Il-ġobon 'Asiago Fresco' immaturat għal aktar minn 40 jum jista' jiġi tikkettat bħala 'Asiago Fresco riserva#' [riżerva].

Il-ġobon 'Asiago Stagionato' jista' jiġi tikkettat ukoll bħala 'Asiago d'allevato'.

Il-ġobon 'Asiago Stagionato' immaturat għal bejn 4 u 10 xhur jista' jiġi tikkettat ukoll 'Asiago mezzano' jew 'Asiago Stagionato mezzano' [semimatur].

Il-ġobon 'Asiago Stagionato' immaturat għal bejn 10 u 15-il xhar jista' jiġi tikkettat 'Asiago vecchio' jew 'Asiago Stagionato vecchio' [matur].

Il-ġobon 'Asiago Stagionato' immaturat għal iktar minn 15-il xhar jista' jiġi tikkettat ukoll 'Asiago stravecchio' jew 'Asiago Stagionato stravecchio' [extramatur]."

L-emenda tiċċara t-termini alternattivi kollha għall-"Asiago Fresco" u għall-"Asiago Stagionato", skont il-perjodi differenti ta' maturazzjoni tal-prodott, li huma aġġornati skont dak li huwa indikat fl-Artikolu 1 tal-Ispjifikazzjoni tal-Prodott. Il-perjodi tal-maturazzjoni huma wkoll definiti aħjar, skont il-prattiki tradizzjonali tal-produzzjoni u biex il-konsumaturi jifhemu b'mod immedjat u faċli.

— Il-paragrafu li ġej jizdied wara l-aħħar paragrafu:

"Il-kisi tar-riti jew il-marki fuq l-iskrin b'informazzjoni tal-kumpanija jistgħu jitwählu fuq in-naha ċatta tal-ġobon, sakemm dawn ikunu konformi mad-dispożizzjonijiet leġiżlattivi fis-seħh dwar it-tikkettar u l-preżentazzjoni tal-prodotti tal-ikel. Dawn ir-riti jew il-marki fuq l-iskrin mhumiex permessi li jkopru l-kaseina nominali u għandhom dejjem ikollhom id-denominazzjoni 'ASIAGO', flimkien mal-logo Ewropew li jidentifika d-Denominazzjoni ta' Origini Protetta, sabiex jiġi ggarantit li l-informazzjoni korretta tinghata lill-konsumaturi."

L-emenda għandha l-għan li ssahħah l-istrumenti għat-traċċabbiltà u l-identifikazzjoni tal-prodotti, li huma kkunsidrati bħala aspetti essenzjali ta' prodott tad-DOP.

#### *Korp ta' kontroll*

Qed jizdied l-Artikolu 7 ġdid "Korp ta' kontroll", li mhuwiex preżenti fl-Ispjifikazzjoni tal-Prodott attwali, li jipprovdi informazzjoni dwar il-korp ta' kontroll.

Il-kliem huwa kif ġej:

#### Artikolu 7

#### **Korp ta' kontroll**

Skont id-dispożizzjonijiet tal-Artikoli 36 u 37 tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012, il-verifika tal-konformità mal-Ispjifikazzjoni tal-Prodott titwettaq mill-korp ta' kontroll awtorizzat qabel ma l-prodott jitqiegħed fis-suq. Il-korp ta' kontroll huwa CSQA Certificazioni Srl – Via S. Gaetano, 74 – 36016 Thiene (VI) tel. +39 0445313011, fax +39 0445313070 email csqa@csqa.it..

## DOKUMENT UNIKU

## “ASIAGO”

Nru tal-UE: PDO-IT-0001-AM02 – 30.7.2019

## DOP (X) IĠP ()

## 1. Isem/Ismijiet

“Asiago”

## 2. Stat Membru jew pajjiż terz

L-Italja

## 3. Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel

## 3.1. Tip ta' prodott

Klassi 1.3. Ġobon

## 3.2. Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem f(1)

Id-Denominazzjoni ta' Orìġini protetta (DOP) “Asiago” hija rizervata għal ġobon nofsu imsajjar, prodott esklussivament mill-halib tal-baqar, miksub skont din l-ispeċifikazzjoni tal-Prodott, maqsum f'żewġ tipi differenti ta' ġobon, “Asiago Fresco” [“Asiago Frisk”] (magħruf ukoll bħala “Asiago pressato” [“Asiago Pressat”]) u “Asionago Stagionato” [“Asionago Matur”] (magħruf ukoll bħala “Asiago d'allevato” [“Asiago Misjur”]), li l-karatteristiċi tagħhom huma indikati hawn taht.

Karatteristiċi tekniċi speċifiċi għall-“Asiago Fresco” immaturat għall-perjodu minimu.

Speċifikazzjoni

Tolleranzi

## (a) viżivi/organolettiċi:

kulur abjad jew kemxejn safrani lewn it-tiben

għajnejn immarkati, irregolari

toghma pjaċevoli u delikata

qoxra rqiqa b'konsistenza elastika

## (b) kimiċi:

Umdità	39,50 %	±4,50
proteina	24,00 %	±3,50
Xaħam	30,00 %	±4,00
klorur tas-sodju	1,70 %	±1,00
xaħam f'materja niexfa	mhux inqas minn 44 %	xejn

## (c) fiżiċi:

għarqub dritt jew kemxejn konvess

fuq u isfel ċatt jew kwazi ċatt

piż 11-15-il kg

għoli 11-15 cm

dijametru 30-40 cm

Karatteristiċi tekniċi speċifiċi għal “Asiago Stagionato” immaturat għall-perjodu minimu.

Speċifikazzjoni Tolleranzi

(a) viżivi/organolettiċi:

kulur safrani lewn it-tiben jew safrani jagħti ftit għal lewn it-tiben  
għajnejn żgħar sa medji  
toghma ħafifa u kemxejn bnina - toghma tfuħ (“vecchio” [matur])  
qoxra lixxa u regolari

(b) kimiċi:

Umdità	34,50 %	±4,00
proteina	28,00 %	±4,00
xaham	31,00 %	±4,50
klorur tas-sodju	2,40 %	±1,00
xaham f'materja niexfa	mhux inqas minn 34 %	xejn

(c) fiżiċi:

għarqub	dritt jew kważi dritt
fuq u isfel	ċatt jew kważi ċatt
piz	8-12-il kg
għoli	9-12 cm
dijametru	30-36 cm

Kemm għall-prodotti “Asiago Fresco” kif ukoll għall-“Asiago Stagionato”, sabiex jiġi limitat l-iskart mill-ipproċessar u skont il-konformità mal-ispeċifikazzjonijiet viżwali/organolettiċi u kimiċi u mar-rekwiżiti tal-piz imsemmija hawn fuq, il-produzzjoni tal-ġobon “Asiago” f'forma oħra għajr dik ċilindrika hija permessa esklussivament għal prodotti maħsuba għall-ippakkjar minn qabel (tqattigh, tqattigh f'kubi, ħakk) jew għall-ipproċessar fi prodotti komposti, kemm jekk ippreparati kif ukoll jekk ipproċessati.

Il-ġobon jista' jiġi ttrattat fuq il-wiċċ b'sustanzi permessi mil-leġiżlazzjoni fis-seħh.

It-trattament tal-wiċċ tal-ġobon għandu fi kwalunkwe każ ma jnaqqasx il-leġibbiltà tal-kaseina nominali li tidentifika l-ġobon, il-logo tad-denominazzjoni u t-tikketta tal-orijini “ASIAGO” ittimbrata fuq il-ġenb.

It-trattament tal-wiċċ bil-kuluri u l-forom kontra l-moffa mhuwiex permess għall-ġobon “Asiago” li jkollu l-indikazzjoni addizzjonali “prodotto della montagna” [prodott tal-muntanji].

### 3.3. Għalf (għall-prodotti li joriġinaw mill-annimali biss) u materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)

Jintuża ħalib tal-baqra mhux pastorizzat jew termizzat jew pastorizzat.

Baqar li l-ħalib tagħhom huwa maħsub għall-ipproċessar f'ġobon “Asiago” ma għandhomx jingħalfu bil-foraġġ u l-għalf li ġejjin:

FORAĠĠ:

kolza, rapa tan-nevew, mustarda jew żerriegħa tal-fienu;

weraq tal-pjanti tal-frott, weraq u uċuħ tal-pitravi;

silaġġ tas-silla/tal-ħaxix, silaġġ tal-pizelli/tal-ħaxix, prodotti sekondarji suppressati;

frott u l-prodotti sekondarji tal-ipproċessar industrijali tagħhom li huma friski jew konservati fl-umdu;

ħaxix u l-prodotti sekondarji tiegħu friski u kkonservati fl-umdu;

prodotti sekondarji friski u kkonservati fl-umdu tal-industriji tal-fermentazzjoni (qmuħ tal-birra, residwi tad-distillaturi, karfiet, eċċ.);

prodotti sekondarji tal-industrija taz-zokkor: polpa tal-pitravi taz-zokkor friska u suppressata;

prodotti sekondarji tal-industrija tal-laħam u tal-bhejjem: diversi residwi, kemm bhala tali kif ukoll flimkien ma' foragġ iehor.

GHALF:

laħam, ħut u ikliet tar-rix;

smida mill-kejk tar-rapa tan-nevew, żerriegħa tal-frott taċ-ċitru jew żerriegħa tal-gheneb;

ħaxix u frott immixxef;

prodotti sekondarji mnixxfa mill-ipproċessar industrijali ta' ħxejjex u frott (piżelli u miżwed tal-fażola, qaçoċċ, qastan, polpa tal-frott taċ-ċitru, residwi taż-żebbuġ, żerriegħa tal-gheneb, tartru, karfiet);

prodotti sekondarji tal-industrija taz-zokkor: koncentrat tal-proteina tal-ġulepp, taħlita mixxellanja, ħama tal-polpa mnixxfa, eċċ

prodotti sekondarji mnixxfa tal-industrija tal-fermentazzjoni: ħama, residwi tal-fermentazzjoni, eċċ.;

urea, fosfat tal-urea, bjuret (għall-użu tal-bhejjem);

qoton.

Tal-anqas 50 % tar-razzjon tal-ghalf niexef għandu jkun gie prodott fiż-żona ġeografika.

L-ghalf ma jstax jikkostitwixxi aktar minn 50 % tar-razzjon ta' għalf niexef.”

Ir-rekwizit li mill-inqas 50 % tar-razzjon ta' għalf niexef għandu jiġi prodott fiż-żona ġeografika jista' jiġi ssodisfat bl-użu ta' ħaxix, tiben u ħaxix tal-bur differenti miż-żona definita u dawn jirrapprezentaw il-proporzjon tar-razzjon tal-ghalf magħmul minn fibra li tista' tiġi diġestita, ġeneralment definit bhala “foragġ” (ħaxix, tiben, merghat, eċċ.), li jinfluwenza b'mod sinifikanti l-karatteristiċi kimiċi, sensorji u organolettiċi tal-ħalib u, għalhekk, tal-prodott lest. Iż-żona ġeografika fejn jiġi prodott il-ġobon “Asiago” hija prinċipalment ikkaratterizzata minn bwar permanenti u merghat għar-ragħa, speċjalment fiż-żoni aktar għoljin jew fejn hemm l-għoljiet, u għalhekk mhijiex partikolarment adatta għat-tkabbir taċ-ċereali (qamħirrun, qamħ, xgħir) jew taż-żrieragħ taż-żejt (sojja).

Il-kumpaniji li jipproduċu l-ġobon “Asiago” huma speċjalizzati ħafna fil-produzzjoni tal-ħalib minn annimali ta' pedigree għoli li jehtieġu dieta bilanċjata mil-lat ta' nutrizzjoni, magħmula mhux biss minn foragġ iżda wkoll minn għalf u koncentri biex isostnu l-produzzjoni ta' kwalità u l-benesseri tal-baqar tal-ħalib.

Minħabba dan huwa neċessarju li jintużaw koncentri u għalf minn barra ż-żona demarkata biex jissupplimentaw ir-razzjonijiet tal-ikel.

Dan l-ghalf jippermetti konsum rapidu ta' nutrijenti, li jipprovdi l-enerġija u l-proteini li l-baqar tal-ħalib jehtieġu għall-funzjonijiet normali tagħhom tal-kirxa. Peress li għandhom biss rwol fiżjologiku bhala appoġġ għal dawn il-funzjonijiet, m'għandhom kwazi l-ebda impatt fuq il-karatteristiċi organolettiċi tal-ħalib.

Fejn il-ħalib huwa maħsub għall-produzzjoni tal-ġobon “Asiago” li jkollu l-indikazzjoni “prodotto della montagna”, l-ghalf b'kull tip ta' silaġ huwa pprojbit ukoll.

#### 3.4. Passi speċifiċi tal-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika ddefinita

Il-baqar għandhom jitrabbew u l-ġobon “Asiago” għandu jsir u jimatura fi ħdan iż-żona tal-produzzjoni ġeografika ddefinita fil-punt 4.

#### 3.5. Regoli speċifiċi dwar it-tqattigh, it-taħkik, l-ippakkjar, eċċ.

Il-ġobon “Asiago” jista' jitqassam u jiġi ppakkjat minn qabel f'diversi formati (kwarti, kunjardi, biċċiet, eċċ.) bil-qoxra. F'kull każ, iċ-ċentru tal-ġobon jista' jiġi ppakkjat f'porzjonijiet, sakemm il-piż totali tiegħu ma jaqbiżx l-10 % tal-piż tal-ġobon innifsu. Madankollu, dawn il-porzjonijiet għandu jkun fihom il-qoxra min-naha ċ-ċatta tal-ġobon.

Meta l-operazzjonijiet tal-qtuġ jinvolvu l-brix u/jew it-tneħħija tal-qoxra, u b'hekk il-marka tal-origini ssir invizibbli, il-formati varji (kubi, ġobon maħkuk, biċċiet maqtuġhin, kunjardi, ġobon shih, eċċ.) għandhom jiġu ppakkjati fiż-żona tal-produzzjoni sabiex tiġi garantita t-traċċabbiltà tal-prodott.

### 3.6. Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar

Il-ġobon “Asiago” kollu huwa identifikat permezz ta’ kaseini nominali nnumerati u mmarkati b’forom stensiljati, miżmumin mill-Assoċjazzjoni tal-Protezzjoni u assenjati għall-użu għal dawg kollha intitolati, li fihom il-logo tad-denominazzjoni li ġej.



Dan il-logo juri ġobon maqtuġh u b’biċċa trijangolari nieqsa; din giet ittrasformata fi “A” stilizzata, u tidher parzjalment imdahhla fil-ġobon. L-gholi globali tal-logo mwahhal fuq il-ġobon huwa ta’ 100 mm għall-“Asiago Fresco” u ta’ 80 mm għall-“Asiago Stagionato”. Il-kodiċi alfanumeriku tal-produttur tal-ħalib u l-isem tad-denominazzjoni huma inklużi wkoll fil-forom stenjata

# ASIAGO

ripetuti diversi drabi u għoli ta’ 25 mm għall-“Asiago Fresco” u 20 mm għall-“Asiago Stagionato”.

Il-marki ta’ identifikazzjoni kollha tad-DOP “Asiago” (il-kaseina nominali u l-marka tal-origini) għandhom ikunu dejjem viżibbli fuq il-ġobon kollu. Fl-ebda każ, il-ġenb tal-ġobon kollu ma jista’ jkun miksi b’rita, tejp jew marki fuq l-iskrin.

Il-ġobon “Asiago Stagionato” għandu wkoll ittra alfabetika stampata fuq il-ġenb li jindika x-xahar tal-produzzjoni.

Mingħajr preġudizzju għar-reqwiziti ta’ traċċabbiltà stipulati fil-leġiżlazzjoni fis-seħh, prodotti mhux ċilindriċi għandu jkollhom il-marki ta’ identifikazzjoni li ġejjin: il-kaseina nominali, il-kodiċi alfanumeriku tal-produttur tal-ħalib, il-logo tad-denominazzjoni, l-isem tad-denominazzjoni “ASIAGO” ripetut għal diversi drabi f’sekwenza, mill-inqas fuq naħa waħda tal-ġenb jew fuq naħa waħda tal-ġnub ċatti tal-ġobon. F’dan ir-rigward, l-Assoċjazzjoni tal-Protezzjoni ttiprovdi tagħmir xieraq ta’ mmarkar għall-użu mill-produtturi li huma intitolati li jagħmlu dan.

Il-ġobon “Asiago” li jkollu l-indikazzjoni addizzjonali “prodotto della montagna” huwa distint mill-inkluzjoni, fil-forom stenjata msemmija fl-ewwel paragrafu ta’ dan il-punt, u għal darba biss, tal-kliem “prodotto della montagna”.

Barra minn hekk, fi tmiem il-perjodu minimu tal-maturazzjoni, il-ġobon imsemmi qabel huwa identifikat ukoll minn timbru li jahraq fuq il-ġenb, imwahhla bl-użu ta’ għodod li jappartjenu għall-Assoċjazzjoni tal-Protezzjoni u pprovduti għall-użu mill-imhaleb intitolati, u li jkollhom l-emblema li ġejja:



L-indikazzjonijiet li ġejjin jistgħu jiġu inklużi fl-informazzjoni kummerċjali u/jew fuq it-tikketta:

Il-ġobon “Asiago Fresco” jista’ jiġi ttikkettat ukoll bħala “Asiago pressato”.

Il-ġobon “Asiago Fresco” immaturat għal aktar minn 40 jum jista’ jiġi ttikkettat bħala “Asiago Fresco riserva” [rizerva].

Il-ġobon “Asiago Stagionato” jista’ jiġi ttikkettat ukoll bħala “Asiago d’allevato”.

Il-ġobon “Asiago Stagionato” immaturat għal bejn 4 u 10 xhur jista’ jiġi ttikkettat ukoll “Asiago mezzano” jew “Asiago Stagionato mezzano” [semimatur].

Il-ġobon “Asiago Stagionato” immaturat għal bejn 10 u 15-il xahar jista' jiġi ttikkettat “Asiago vecchio” jew “Asiago Stagionato vecchio” [matur].

Il-ġobon “Asiago Stagionato” immaturat għal iktar minn 15-il xahar jista' jiġi ttikkettat ukoll “Asiago stravecchio” jew “Asiago Stagionato stravecchio” [extramatur].

Kull tikketta, timbru, print fuq l-iskrin, eċċ., li jkollhom informazzjoni dwar il-kumpanija għandhom ikunu konformi mad-dispożizzjonijiet legiżlattivi fis-sehħ dwar it-tikkettar u l-prezentazzjoni ta' prodotti tal-ikel u f'kull każ għandhom dejjem jippermettu l-leġibbiltà sħiħa tal-marki ta' identifikazzjoni tad-DOP “Asiago” (immarkar permezz ta' forom stenjati) u tal-kaseini nominali li jidentifikaw il-ġobon “Asiago”.

Il-kisi b'rita jew il-marki fuq l-iskrin bl-informazzjoni tal-kumpanija jistgħu jitwawhlu fuq in-naħa ċatta tal-ġobon, sakemm dawn jikkonformaw mad-dispożizzjonijiet legiżlattivi fis-sehħ dwar it-tikkettar u l-prezentazzjoni tal-prodotti tal-ikel. Dawn ir-riti jew il-marki fuq l-iskrin mhumiex permessi li jkopru l-kaseina nominali u għandhom dejjem ikollhom id-denominazzjoni “ASIAGO”, flimkien mal-logo Ewropew li jidentifika d-Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta, sabiex jiġi ggarantit li l-informazzjoni korretta tingħata lill-konsumaturi.

#### 4. Definizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika

Il-ġobon “Asiago” jiġi prodott minn ħalib minn irziezet tal-bhejjem tal-ifrat li jinsabu fiż-żona identifikata u fi mhaleb li jinsabu fl-istess żona, kif deskritt hawn taht:

il-provinċja ta' Vicenza: it-territorju kollu

il-provinċja ta' Trento: it-territorju kollu

il-provinċja ta' Padova: it-territorju tal-muniċipalitajiet ta' Carmignano di Brenta, S. Pietro in Gù, Grantorto, Gazzo, Piazzola sul Brenta, Villafranca Padovana, Campodoro, Mestrino, Veggiano, Cervarese S. Croce, Rovolon, Cittadella u Fontaniva;

il-provinċja ta' Treviso: it-territorju hekk iddefinit: meta wiehed jiehu bhala punt ta' referenza l-belt ta' Rossano Veneto, fil-provinċja ta' Vicenza, il-fruntiera ssegwi t-triq Rossano – Castelfranco Veneto sal-intersezzjoni mat-triq reġjonali Nru 53 “Postumia”. Din iddur ma' din it-triq u taqşam ir-ring road lejn in-Nofsinhar ta' Treviso sal-intersezzjoni tagħha mal-awtostrada Alemagna. Il-fruntiera qed tkompli fit-Tramuntana tul il-linja ta' din l-awtostrada lejn ix-xmara Piave. Imbagħad tilwi fid-direzzjoni tal-Punent fuq ix-xatt tal-lemin tax-xmara lejn il-fruntiera bejn il-provinċji ta' Treviso u Belluno. Minn dan il-punt, il-fruntiera tiġi identifikata mill-fruntiera tal-provinċja ta' Treviso lejn il-punt fejn tiltaqa' mal-fruntiera tal-provinċja ta' Vicenza.

Iż-żoni ta' produzzjoni elenkati hawn fuq li jinsabu f'altitudni ta' mhux inqas minn 600 metru huma identifikati bhala żoni bil-muntanji.

#### 5. Rabta maż-żona ġeografika

Hemm ħafna elementi storiċi u tradizzjonali li jistabbilixxu l-ġobon “Asiago” – li storikament joriġina fl-altipjan ta' Asiago li jinsab fil-provinċja ta' Vicenza fuq il-fruntiera mal-provinċja ta' Trento – fil-hin u fil-post. Il-produzzjoni tal-ġobon “Asiago” tmur lura għas-sena 1000 u minn dak iż-żmien komplet fil-bidu tas-seklu 20 anki f'żona qrib l-altipjan ta' Asiago, fraġġ ta' madwar 80 kilometru.

Din hija żona madwar dik storika fejn il-bdiewa tal-altipjan ta' Asiago, li kienu mġieghla jiċċaqilqu wara l-avvenimenti tal-Ewwel Gwerra Dinjija (1915-1918), sabu li l-kundizzjonijiet agronomiċi, ambjentali u klimatiċi huma adattati biex jiżviluppaw it-trobbija tal-bhejjem tal-ifrat u t-tradizzjoni tal-halib.

Iż-żona tal-produzzjoni tal-ġobon “Asiago” tinkludi żona li tikkonsisti fl-altipjani ta' Asiago, Lavarone, Vezzena u Folgaria, li jirrapprezentaw iż-żona oriġinali, il-muntanji ta' Trentino, strixxa intermedja ta' għoljiet iffurmata mill-għoljiet ta' Grappa, Breganze, Schio, Valdagno u Chiampo, kif ukoll strixxa tal-pjanura irrigata tal-provinċji ta' Vicenza, Padova u Treviso.

Fiż-żona tal-produzzjoni, il-kundizzjonijiet klimatiċi u tal-ħamrija huma omogenji f'termini kemm ta' xita kif ukoll ta' temperatura. F'termini ta' ħamrija, l-art hija essenzjalment kalkarja. Il-kultivazzjoni permanenti tal-foraġġ hija mifruxa fiż-żoni kollha ta' altitudni fiż-żona, ikkaratterizzata minn ħaxix u legumi naturali u l-kultivazzjoni ta' ċereali (qamħ, xgħir, qamħirrum). Fiż-żona ta' altitudni tal-muntanji, l-art agrikola kollha mhux forestata tintuża għall-mergħa u għar-raġha fil-mergħat.

L-aktar razez komuni ta' bhejjem tal-ifrat fl-irziezet fiż-żona huma l-Frisona Taljana, segwita mill-Bruna Alpina, ir-Rendena u l-Pezzata Rossa.

Element partikolarment importanti huwa l-fattur uman. Il-mod karatteristiku tal-produzzjoni, ibbażat fuq metodi awtentiċi u mhux varji, inżamm intatt maż-żmien permezz tat-trażmissjoni tal-arti antika tal-produzzjoni lokali tal-ġobon u t-tekniki għat-trasformazzjoni tal-ħalib f'ġobon.

### **Referenza għall-pubblikazzjoni tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott**

(it-tieni subparagrafu tal-Artikolu 6(1) tar-Regolament)

It-test sħiħ tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott huwa disponibbli fuq is-sit web li ġej: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335> <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

Jew inkella:

billi wiehed imur direttament fil-paġna ewlenija tas-sit elettroniku tal-Ministeru tal-Politika Agrikola, l-Ikel u l-Forestrija ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)) u jikklikkja fuq il-kliem "Prodotti DOP IGP" (fin-naħa ta' fuq tal-lemin tal-iskrin), u wara jikklikkja fuq il-kliem "Prodotti DOP IGP STG" (fin-naħa tax-xellug tal-iskrin) u finalment fuq "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE".

---





ISSN 1977-0987 (edizzjoni elettronika)  
ISSN 1725-5198 (edizzjoni stampata)



**L-Uffiċċju tal-Pubblikazzjonijiet tal-Unjoni Ewropea**  
2985 Il-Lussemburgu  
IL-LUSSEMBURGU

**MT**