

Publicatieblad van de Europese Unie

C 178



Uitgave
in de Nederlandse taal

Mededelingen en bekendmakingen

63e jaargang

28 mei 2020

Inhoud

II Mededelingen

MEDEDELINGEN VAN DE INSTELLINGEN, ORGANEN EN INSTANTIES VAN DE EUROPESE UNIE

Europese Commissie

2020/C 178/01	Besluit om geen bezwaar aan te tekenen tegen een aangemelde concentratie (Zaak M.9793 — Permira/Sneakers Maker) ⁽¹⁾	1
---------------	--	---

IV Informatie

INFORMATIE AFKOMSTIG VAN DE INSTELLINGEN, ORGANEN EN INSTANTIES VAN DE EUROPESE UNIE

Europese Commissie

2020/C 178/02	Wisselkoersen van de euro — 27 mei 2020	2
---------------	---	---

INFORMATIE AFKOMSTIG VAN DE LIDSTATEN

2020/C 178/03	Bijwerking van de lijst van de richtbedragen voor het overschrijden van de buitengrenzen bedoeld in artikel 6, lid 4, van Verordening (EU) 2016/399 van het Europees Parlement en de Raad betreffende een Uniecode voor de overschrijding van de grenzen door personen (Schengengrenscore)	3
---------------	--	---

V Bekendmakingen

BESTUURLIJKE PROCEDURES

Europese Commissie

2020/C 178/04	Oproep tot accreditatie — EAC/A02/2020 Accreditatie voor Erasmus op het gebied van volwassenenonderwijs, beroepsonderwijs en -opleiding en schoolonderwijs	5
---------------	--	---

NL

⁽¹⁾ Voor de EER relevante tekst.

ANDERE HANDELINGEN

Europese Commissie

2020/C 178/05	Aankondiging van een verzoek betreffende de toepasselijkheid van artikel 34 van Richtlijn 2014/25/EU — Verlenging van de termijn voor de vaststelling van uitvoeringshandelingen	7
2020/C 178/06	Bekendmaking van een aanvraag tot goedkeuring van een niet-minimale wijziging van een productdossier overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen	8

II

*(Mededelingen)*MEDEDELINGEN VAN DE INSTELLINGEN, ORGANEN EN INSTANTIES VAN
DE EUROPESE UNIE

EUROPESE COMMISSIE

Besluit om geen bezwaar aan te tekenen tegen een aangemelde concentratie**(Zaak M.9793 — Permira/Sneakers Maker)****(Voor de EER relevante tekst)**

(2020/C 178/01)

Op 18 mei 2020 heeft de Commissie besloten zich niet te verzetten tegen bovenvermelde aangemelde concentratie en deze verenigbaar met de interne markt te verklaren. Dit besluit is gebaseerd op artikel 6, lid 1, onder b), van Verordening (EG) nr. 139/2004 van de Raad ⁽¹⁾. De volledige tekst van het besluit is slechts beschikbaar in het Engels en zal openbaar worden gemaakt na verwijdering van eventuele bedrijfsgeheimen. De tekst is beschikbaar:

- op de website Concurrentie van de Commissie, afdeling Fusies (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Deze website biedt verschillende hulpmiddelen om individuele concentratiebesluiten op te zoeken, onder meer op: naam van de onderneming, nummer van de zaak, datum en sector,
- in elektronische vorm op de EUR-Lex-website (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=nl>) onder document nr. 32020M9793. EUR-Lex biedt onlinetoegang tot de communautaire wetgeving.

⁽¹⁾ PB L 24 van 29.1.2004, blz. 1.

IV

(Informatie)

INFORMATIE AFKOMSTIG VAN DE INSTELLINGEN, ORGANEN EN
INSTANTIES VAN DE EUROPESE UNIE

EUROPESE COMMISSIE

Wisselkoersen van de euro ⁽¹⁾

27 mei 2020

(2020/C 178/02)

1 euro =

Munteenheid			Koers		
Munteenheid			Koers		
USD	US-dollar	1,0991	CAD	Canadese dollar	1,5126
JPY	Japanse yen	118,58	HKD	Hongkongse dollar	8,5204
DKK	Deense kroon	7,4583	NZD	Nieuw-Zeelandse dollar	1,7719
GBP	Pond sterling	0,89595	SGD	Singaporese dollar	1,5588
SEK	Zweedse kroon	10,5608	KRW	Zuid-Koreaanse won	1 359,04
CHF	Zwitserse frank	1,0675	ZAR	Zuid-Afrikaanse rand	19,1477
ISK	IJslandse kroon	151,20	CNY	Chinese yuan renminbi	7,8682
NOK	Noorse kroon	10,8283	HRK	Kroatische kuna	7,5893
BGN	Bulgaarse lev	1,9558	IDR	Indonesische roepia	16 167,76
CZK	Tsjechische koruna	27,051	MYR	Maleisische ringgit	4,7783
HUF	Hongaarse forint	348,70	PHP	Filipijnse peso	55,668
PLN	Poolse zloty	4,4372	RUB	Russische roebel	78,1096
RON	Roemeense leu	4,8433	THB	Thaise baht	35,056
TRY	Turkse lira	7,4542	BRL	Braziliaanse real	5,8679
AUD	Australische dollar	1,6565	MXN	Mexicaanse peso	24,5396
			INR	Indiase roepie	83,2450

⁽¹⁾ Bron: door de Europese Centrale Bank gepubliceerde referentiekosten.

INFORMATIE AFKOMSTIG VAN DE LIDSTATEN

Bijwerking van de lijst van de richtbedragen voor het overschrijden van de buitengrenzen bedoeld in artikel 6, lid 4, van Verordening (EU) 2016/399 van het Europees Parlement en de Raad betreffende een Uniecode voor de overschrijding van de grenzen door personen (Schengengrenscode) ⁽¹⁾

(2020/C 178/03)

De publicatie van de richtbedragen voor het overschrijden van de buitengrenzen bedoeld in artikel 6, lid 4, van Verordening (EU) 2016/399 van het Europees Parlement en de Raad van 9 maart 2016 betreffende een Uniecode voor de overschrijding van de grenzen door personen (Schengengrenscode) ⁽²⁾ is gebaseerd op de informatie die door de lidstaten aan de Commissie wordt verstrekt overeenkomstig artikel 39 van de Schengengrenscode.

De informatie in de lijst die in het Publicatieblad wordt gepubliceerd, wordt regelmatig bijgewerkt en beschikbaar gesteld op de website van het directoraat-generaal Migratie en Binnenlandse Zaken.

ESTLAND

Vervanging van de informatie die is bekendgemaakt in PB C 153 van 2.5.2018, blz. 8

Krachtens de Estse wetgeving moeten vreemdelingen die zonder uitnodigingsbrief in Estland aankomen, bij aankomst op het grondgebied op verzoek van een grenswachter aantonen dat zij over voldoende geldmiddelen beschikken om te voorzien in de kosten van hun verblijf in en vertrek uit Estland. Onder voldoende geldmiddelen voor elke toegestane verblijfsdag wordt verstaan 0,2 keer het minimummaandsalaris zoals dat is vastgesteld door de regering van de Republiek, meer bepaald 116,80 EUR.

Anders draagt degene die de vreemdeling uitnodigt, de kosten van het verblijf van de vreemdeling in en het vertrek van de vreemdeling uit Estland.

SPANJE

Vervanging van de informatie die is bekendgemaakt in PB C 140 van 16.4.2019, blz. 7

Bij besluit van het Ministerie van Regeringszaken (*Orden del Ministerio de la Presidencia*) PRE/1282/2007 van 10 mei 2007 betreffende de middelen van bestaan waarover vreemdelingen vóór hun inreis in Spanje moeten kunnen bewijzen te beschikken (*sobre medios económicos cuya disposición habrán de acreditar los extranjeros para poder efectuar su entrada en España*), worden de middelen van bestaan vastgesteld waarover vreemdelingen moeten beschikken alvorens in Spanje binnen te reizen.

- a) Vanaf 1 januari 2019 moeten vreemdelingen die niet onder het EU-recht vallen, voor hun levensonderhoud tijdens het verblijf in Spanje kunnen bewijzen per dag te beschikken over 10 % van het wettelijke bruto minimumloon, zoals vastgesteld bij Koninklijk Besluit 1462/2018 van 21 december 2018 tot vaststelling van het minimumloon voor 2019, wat neerkomt op 95 EUR per persoon per dag (of een wettelijk gelijkwaardig bedrag in buitenlandse munt). Dit bedrag wordt vermenigvuldigd met het aantal dagen van het voorgenomen verblijf in Spanje en het aantal reizigers dat ten laste van de betrokkene komt. In totaal beloopt het bedrag ten minste 90 % van het wettelijke bruto minimumloon (855 EUR of een wettelijk gelijkwaardig bedrag in buitenlandse munt) per persoon, ongeacht de voorgenomen verblijfsduur.
- b) Voor terugkeer naar het land van herkomst of voor doorreis naar derde landen moeten de vreemdelingen kunnen aantonen te beschikken over een of meer op naam gestelde, onoverdraagbare en niet-verhandelbare reisbiljetten voor het vervoermiddel dat zij voornemens zijn te gebruiken.

De vreemdelingen moeten bewijzen over de bedoelde middelen van bestaan te beschikken door deze te tonen, voor zover zij deze bij zich dragen, of door overlegging van gewaarmerkte cheques, reischeques, betaalkaarten of kredietkaarten, die vergezeld dienen te gaan van een recent bankafschrift (bankbrieven of internetbankafschriften worden niet aanvaard) of enig ander middel waarmee het beschikbare krediet van de genoemde kaart of bankrekening duidelijk kan worden aangetoond.

NEDERLAND

Het bedrag dat door de grensbewakingsambtenaren als uitgangspunt wordt gehanteerd bij de controle ten aanzien van het vereiste te beschikken over voldoende middelen van bestaan, bedraagt thans 55 EUR per persoon per dag.

De aan voormeld uitgangspunt verbonden soepele toepassing blijft gehandhaafd, aangezien het antwoord op de vraag of de middelen waarover de vreemdeling kan beschikken toereikend zijn, afhankelijk is en blijft van onder meer de duur van het voorgenomen verblijf, het reisdoel en de persoonlijke omstandigheden van de betrokkene.

⁽¹⁾ Zie de lijst van eerdere publicaties aan het eind van deze bijwerking.

⁽²⁾ PB L 77 van 23.3.2016, blz. 1.

Lijst van eerdere publicaties

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

V

(Bekendmakingen)

BESTUURLIJKE PROCEDURES

EUROPESE COMMISSIE

OPROEP TOT ACCREDITATIE — EAC/A02/2020

Accreditatie voor Erasmus op het gebied van volwassenenonderwijs, beroepsonderwijs en -opleiding en schoolonderwijs

(2020/C 178/04)

Voorbehoudsclausule

Het door de Europese Commissie op 30 mei 2018 voorgestelde EU-programma voor onderwijs, opleiding, jeugd en sport voor de periode 2021-2027 (hierna “het programma”) is nog niet door de Europese wetgevers goedgekeurd. Deze oproep tot accreditatie wordt echter bekendgemaakt om potentiële begunstigen in staat te stellen zich in te schrijven om voor een subsidie van de Unie in aanmerking te komen, zodra de rechtsgrondslag door de Europese wetgevers is vastgesteld.

Deze oproep tot accreditatie heeft geen bindende werking voor de Europese Commissie. Indien de rechtsgrondslag in belangrijke mate door de Europese wetgevers wordt gewijzigd, kan deze oproep worden gewijzigd of geannuleerd en kunnen andere oproepen tot accreditatie met een andere inhoud en bijpassende inschrijvingstermijnen worden gestart.

Meer algemeen gelden voor alle handelingen die uit deze oproep voor accreditatie voortkomen, de volgende voorwaarden, waarop de Commissie geen invloed kan uitoefenen:

- goedkeuring door het Europees Parlement en de Raad van de Europese Unie van de definitieve tekst van de rechtsgrondslag voor het programma;
- goedkeuring van het werkprogramma van 2021 en de daaropvolgende jaarlijkse werkprogramma's, en van de algemene uitvoeringsrichtsnoeren, de selectiecriteria en -procedures, na raadpleging van het programmacomité, en
- goedkeuring van de begroting 2021 en de daaropvolgende begrotingen van de Europese Unie door de begrotingsautoriteit.

Het voorgestelde EU-programma voor onderwijs, opleiding, jeugd en sport voor de periode 2021-2027 is gebaseerd op de artikelen 165 en 166 van het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie en op het subsidiariteitsbeginsel.

1. Inleiding en doelstellingen

De accreditaties voor Erasmus zijn een instrument voor onderwijs- en opleidingsorganisaties die zich willen openstellen voor grensoverschrijdende uitwisseling en samenwerking.

Voor Erasmus geaccrediteerde organisaties krijgen een vereenvoudigde toegang tot financieringsmogelijkheden in het kader van kernactie 1 van het toekomstige programma (2021-2027). De voorwaarden voor de toegang van geaccrediteerde organisaties tot financiering zullen worden vastgesteld in jaarlijkse oproepen tot het indienen van voorstellen die door de Europese Commissie worden gepubliceerd.

De toekenning van de accreditatie voor Erasmus bewijst dat de aanvrager een plan heeft opgezet om leermobiliteitsactiviteiten van hoge kwaliteit uit te voeren en deze te gebruiken om zijn aanbod op het gebied van onderwijs en opleiding te verbeteren. Dit plan heet een Erasmusplan en vormt een essentieel onderdeel van de aanvraag van een accreditatie voor Erasmus.

De specifieke doelstellingen per gebied zijn opgenomen in de aanvraagregels.

2. Toelatingscriteria

Alleen aanvragers met rechtspersoonlijkheid in de zin van Verordening (EU) nr. 1288/2013 van het Europees Parlement en de Raad van 11 december 2013 tot vaststelling van “Erasmus+”: het programma van de Unie voor onderwijs, opleiding, jeugd en sport en tot intrekking van Besluiten nr. 1719/2006/EG, nr. 1720/2006/EG en nr. 1298/2008/EG kunnen een aanvraag indienen.

Aanvragers die gevestigd zijn in een van de volgende landen komen in aanmerking voor een accreditatie voor Erasmus:

- de lidstaten van de Europese Unie,
- met het programma geassocieerde derde landen, op de in de rechtsgrondslag vastgestelde voorwaarden ⁽¹⁾.

Om in aanmerking te komen voor elk van de drie gebieden waarop deze oproep betrekking heeft, moeten de aanvragers als een van de in aanmerking komende organisatievormen door de nationale autoriteiten van het land van de aanvrager zijn erkend, zoals beschreven in de aanvraagregels.

Eerdere ervaring in het kader van Erasmus+ (2014-2020) is niet vereist.

3. Uiterste datum voor de indiening van aanvragen en indicatieve datum van bekendmaking van de selectieresultaten

De uiterste datum voor de indiening van aanvragen voor de accreditatie voor Erasmus is 29 oktober 2020. De indicatieve datum van bekendmaking van de selectieresultaten is 16 februari 2021.

4. Selectieprocedure

Bij wijze van uitzondering worden voor deze oproep twee afzonderlijke aanvraagprocedures ingesteld.

1. Standaardprocedure: staat open voor alle in aanmerking komende aanvragers. De aanvragers die de standaardprocedure moeten volgen, zullen worden beoordeeld op basis van uitsluitings-, selectie- en toekenningscriteria.
2. Lichte procedure: staat open voor organisaties die houder zijn van een Erasmus+-mobiliteitshandvest voor beroepsonderwijs en -opleiding. De aanvragers die de lichte procedure volgen, zullen worden beoordeeld op basis van uitsluitings-, selectie- en toekenningscriteria.

Het nationaal agentschap dat belast is met de selectie benoemt een evaluatiecomité om toezicht te houden op het beheer van het gehele selectieproces. Op basis van de evaluatie door deskundigen stelt het evaluatiecomité een lijst op met aanvragen die voor selectie worden voorgedragen.

5. Volledige informatie

Het voorstel van de Commissie voor een verordening tot vaststelling van het programma van de Unie voor onderwijs, opleiding, jeugd en sport voor de periode 2021-2027 is te vinden op de volgende website:

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

Gedetailleerde voorwaarden, regels en procedures voor deze oproep tot accreditatie zijn te vinden in de aanvraagregels op het volgende internetadres:

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

De aanvraagregels vormen een integrerend deel van deze oproep tot accreditatie en de daarin vermelde deelnemingsvoorwaarden zijn volledig van toepassing op deze oproep.

⁽¹⁾ In afwachting van de vaststelling van de rechtsgrondslag. In het Erasmus+-programma 2014-2020 bestaat deze lijst uit: IJsland, Noorwegen, Liechtenstein, Turkije, Noord-Macedonië en Servië.

ANDERE HANDELINGEN

EUROPESE COMMISSIE

**Aankondiging van een verzoek betreffende de toepasselijkheid van artikel 34 van Richtlijn
2014/25/EU —****Verlenging van de termijn voor de vaststelling van uitvoeringshandelingen**

(2020/C 178/05)

Op 19 december 2019 heeft de Commissie een verzoek ontvangen krachtens artikel 35 van Richtlijn 2014/25/EU van het Europees Parlement en de Raad ⁽¹⁾.

Dit verzoek, dat is ingediend door het Koninkrijk Denemarken, heeft betrekking op pakketdiensten in Denemarken van bedrijf naar consument. De desbetreffende aankondiging is bekendgemaakt in PB C 64 van 27 februari 2020, blz. 55. De oorspronkelijke termijn liep af op 11 mei 2020.

Krachtens bijlage IV, punt 1, vierde alinea, van Richtlijn 2014/25/EU kan de termijn door de Commissie worden verlengd met instemming van de indiener van het betrokken verzoek om vrijstelling. Gezien de huidige context en de gevolgen van de COVID-19-pandemie, en met instemming van het Koninkrijk Denemarken, wordt de termijn waarover de Commissie beschikt om een besluit over dit verzoek te nemen, met twaalf werkdagen verlengd.

De definitieve termijn loopt dus af op 29 mei 2020.

⁽¹⁾ Richtlijn 2014/25/EU van het Europees Parlement en de Raad van 26 februari 2014 betreffende het plaatsen van opdrachten in de sectoren water- en energievoorziening, vervoer en postdiensten en houdende intrekking van Richtlijn 2004/17/EG (PB L 94 van 28.3.2014, blz. 243).

Bekendmaking van een aanvraag tot goedkeuring van een niet-minimale wijziging van een productdossier overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2020/C 178/06)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad ⁽¹⁾ bezwaar aan te tekenen tegen de wijzigingsaanvraag binnen drie maanden te rekenen vanaf de datum van deze bekendmaking.

AANVRAAG TOT GOEDKEURING VAN EEN NIET-MINIMALE WIJZIGING VAN HET PRODUCTDOSSIER INZAKE BESCHERMDE OORSPRONGSBENAMINGEN/BESCHERMDE GEOGRAFISCHE AANDUIDINGEN

Aanvraag tot goedkeuring van een wijziging overeenkomstig artikel 53, lid 2, eerste alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012

“ASIAGO”

EU-nr.: PDO-IT-0001-AM02 — 30.7.2019

BOB (X) BGA ()

1. Aanvragende groepering en rechtmatig belang

Consorzio Tutela Formaggio Asiago [Consortium tot bescherming van de kaas “Asiago”], met statutaire zetel te
Via Giuseppe Zampieri 15
36100 Vicenza
ITALIË
Tel. +39 0444321758
Fax +39 0444326212
info@formaggioasiago.it
tutelasiago@legalmail.it

Het Consorzio Tutela Formaggio Asiago, bestaande uit producenten van de kaas “Asiago”, is gerechtigd een wijzigingsaanvraag in te dienen overeenkomstig artikel 13, lid 1, van Besluit nr. 12511 van het ministerie van Landbouw-, Voedsel- en Bosbouwbeleid van 14 oktober 2013.

2. Lidstaat of derde land

Italië

3. Rubriek van het productdossier waarop de wijziging(en) betrekking heeft/hebben

- ☐ Naam van het product
- ☒ Beschrijving van het product
- ☒ Geografisch gebied
- ☒ Bewijs van oorsprong
- ☒ Werkwijze voor het verkrijgen van het product

⁽¹⁾ PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

- ☒ Verband
- ☒ Etikettering
- ☒ Overige: controleorgaan

4. Aard van de wijziging(en)

- ☒ Wijziging van het productdossier van een geregistreerde BOB of BGA die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 niet als minimaal kan worden beschouwd.
- ☐ Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA waarvoor geen enig document (of gelijkwaardig document) is bekendgemaakt, die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 niet als minimaal kan worden beschouwd.

5. Wijziging(en)

De structuur van het productdossier is aangepast aan de volgorde als bedoeld in artikel 7 van Verordening (EU) nr. 1151/2012.

De voorgestelde structuur is derhalve als volgt: Artikel 1 — Naam, Artikel 2 — Beschrijving van het product, Artikel 3 — Afbakening van het geografische gebied, Artikel 4 — Oorsprong van het product, Artikel 5 — Werkwijze voor het verkrijgen van het product, Artikel 6 — Verband tussen het product en het productiegebied, Artikel 7 — Controleorgaan, Artikel 8 — Etikettering.

Beschrijving van het product

— Deze wijziging betreft artikel 1 van het productdossier, punt 4.2 van de gepubliceerde samenvatting (het huidige punt 3.2 van het enig document) en heeft betrekking op de benaming van de twee soorten “Asiago”.

De huidige formulering:

“De beschermde oorsprongsbenaming “Asiago” is gereserveerd voor kaas met halfgekookt zuivel, exclusief geproduceerd uit koemelk welke verkregen is volgens de regels uit het productdossier. Onderscheid wordt gemaakt tussen twee soorten kaas, “Asiago pressato” (jonge kaas) en “Asiago d’alleva” (gerijpte kaas), met de onderstaande kenmerken.”

wordt vervangen door:

“De beschermde oorsprongsbenaming (BOB) “Asiago” is gereserveerd voor kaas met halfgekookt zuivel, exclusief geproduceerd uit koemelk welke verkregen is volgens de regels uit het productdossier. Onderscheid wordt gemaakt tussen twee soorten kaas, “Asiago Fresco” (verse kaas) (ook bekend als “Asiago pressato”) en “Asiago Stagionato” (belegen kaas) (ook bekend als “Asiago d’alleva”), met de onderstaande kenmerken.”

De wijziging is bedoeld om het voor consumenten makkelijker te maken het verschil in rijpheid tussen de twee soorten “Asiago” op te merken, door de definities “Asiago Fresco” en “Asiago Stagionato” toe te voegen. De termen “pressato” en “d’alleva” blijven echter wel toegestaan. Bovendien wordt in het productdossier de Italiaanse schrijfwijze van het acroniem “D.O.P.” of “Dop” vervangen door de gestandaardiseerde variant “DOP”.

— De volgende wijzigingen betreffen artikel 8 van het huidige productdossier, punt 4.2 van de gepubliceerde samenvatting (het huidige punt 3.2 van het enig document — “Kenmerken van het eindproduct”). Dit artikel is in het voorgestelde productdossier verplaatst naar artikel 2, waarvan de titel is gewijzigd in “Beschrijving van het product”.

De huidige formulering:

“Specifieke technische eigenschappen voor “Asiago” pressato kaas, gerijpt gedurende 20 dagen.”

“Specifieke technische eigenschappen voor “Asiago” d’alleva kaas, gerijpt gedurende 60 dagen.”

wordt vervangen door:

“Specifieke technische eigenschappen voor “Asiago” Fresco kaas, gerijpt gedurende de minimale periode.”

“Specifieke technische eigenschappen voor “Asiago” Stagionato kaas, gerijpt gedurende de minimale periode.”

Hiermee wordt verhelderd dat de specifieke technische eigenschappen betrekking hebben op het product nadat de minimale rijpingsperiode ervoor is verlopen. Deze wijziging heeft als doel meer duidelijkheid te verschaffen over de controlefase.

De microbiologische en hygiënische specificaties van “Asiago Fresco” en “Asiago Stagionato” zijn geschrapt.

De EU-wetgeving voorziet al in verplichte microbiologische en hygiëneanalyses bij zuivelfabrieken. Daarom is het niet nodig de microbiologische en hygiënische parameters te vermelden in het productdossier; deze waarden vallen immers onder de geldende wetgeving.

In de visuele/organoleptische specificaties van “Asiago Stagionato”

wordt de huidige formulering:

“een milde smaak (mezzano [half belegen])/een aromatische smaak (vecchio [oud])”

vervangen door:

“een milde, enigszins hartige smaak — aromatische smaak (“vecchio” [oud])”.

Met deze wijziging wordt beoogd de smaak van “Asiago Stagionato” na de minimale rijpingsperiode en van “Asiago” die langer dan tien maanden heeft gerijpt (“vecchio”), beter te definiëren. Deze wijziging maakt het mogelijk om de organoleptische kenmerken doeltreffender te controleren.

Na de beschrijving van de specifieke technische eigenschappen voor beide soorten “Asiago” is de volgende zin toegevoegd:

“Om de hoeveelheid afval bij de verwerking te beperken en onverminderd de bovengenoemde visuele/organoleptische en chemische specificaties en gewichtsvereisten, is het voor “Asiago Fresco” en “Asiago Stagionato” toegestaan om de kaas in een niet-cilindrische vorm te produceren, zij het uitsluitend voor voorverpakte producten (plakken, blokjes, geraspte kaas) of voor de verwerking ervan in samengestelde producten, zowel in bereide als verwerkte vorm.”.

De opnemingswijze van deze werkwijze is bedoeld om de hoeveelheid afval bij de verwerking van “Asiago” in uiteenlopende processen (plakken, samengestelde producten enz.) die vanwege het afval worden beschouwd als onrendabel, te beperken. Deze keuze bevordert de productie van onder consumenten steeds populairdere vormen (plakken, blokjes enz.) en opent zo nieuwe mogelijkheden om te genieten van “Asiago” volgens de consumententrends, zonder de organoleptische kenmerken van het product te wijzigen.

De alinea met betrekking tot de behandeling van het oppervlak van de kazen is vereenvoudigd.

De huidige formulering:

“Nadat de minimale rijpingsperiode is verlopen, kan “Asiago”-kaas aan het oppervlak behandeld worden met volgens de geldende nationale regelgeving goedgekeurde stoffen. De korst is niet eetbaar.”

wordt vervangen door:

“Het oppervlak van de kaas mag worden behandeld met stoffen die zijn toegestaan bij de geldende wetgeving.”.

De toegestane stoffen voor het behandelen van het oppervlak zijn neergelegd in de sectorale wetgeving. De naleving van de bestaande wetgeving inzake de behandeling van de korst kan volstaan. Zuivelfabrieken moeten nog steeds voldoen aan de geldende regels met betrekking tot de oneetbaarheid van de korst en moeten bijgevolg melding doen van het gebruik van stoffen die de korst oneetbaar maken.

De huidige formulering:

“De behandeling van het oppervlak mag in geen geval de leesbaarheid van het label (met de naam en het logo van de B.O.B.) beïnvloeden.”

wordt vervangen door:

“De behandeling van het oppervlak mag in geen geval de leesbaarheid van het caseïneplaatje, het logo van de BOB en het op de opstaande kant aangebrachte oorsprongsmerkteken “ASIAGO” beïnvloeden.”.

Met deze wijziging wordt de lijst van onderscheidende identificatietekens voor “Asiago” vervolledigd met het oorsprongsmerkteken op de opstaande kant/rand van de kazen.

Geografisch gebied

— De volgende wijziging heeft betrekking op artikel 2 van het huidige productdossier, punt 4.3 van de gepubliceerde samenvatting en punt 4 van het enig document.

De tekst van artikel 2 “Productiegebied” van het huidige productdossier is verplaatst naar artikel 3 van het voorgestelde productdossier, waarvan de titel is veranderd in “Afbakening van het geografische gebied”.

Deze wijziging is bedoeld om de structuur van het productdossier te volgen zoals neergelegd in Verordening (EU) nr. 1151/2012.

De gemeenten Cittadella and Fontaniva worden toegevoegd.

De gemeenten Cittadella and Fontaniva, ten noorden van de stad Padua, worden aan het afgebakende geografische gebied toegevoegd, als gebieden waar van oudsher melk wordt geproduceerd ter verwerking in de kaas die later een BOB heeft gekregen. In deze gebieden zijn landbouwbedrijven gevestigd die lid zijn van de vereniging van zuivelfabrieken waar “Asiago” BOB wordt geproduceerd, maar waarvan de melk niet voor de bereiding van deze kaas mag worden gebruikt. De wijziging heeft als doel om beter aan te sluiten op het historische productiegebied van de BOB.

Bewijs van oorsprong

— Met deze wijziging is de volgende zin toegevoegd aan artikel 4 van het productdossier (“Oorsprong van het product”):

“Alle in deze lijsten opgenomen natuurlijke en rechtspersonen worden door het controleorgaan gecontroleerd overeenkomstig de bepalingen van het productdossier en het bijbehorende controleplan.”.

De tekst wordt aangevuld met de verduidelijking dat alle marktdeelnemers in het BOB-controlesysteem worden onderworpen aan controles door het controleorgaan.

Werkwijze voor het verkrijgen van het product

Deze wijziging heeft betrekking op artikel 3 “Diervoeders”, dat is verplaatst naar het eerste deel van artikel 5 in het voorgestelde productdossier, waarvan de titel is veranderd in “Werkwijze voor het verkrijgen van het product”, en op punt 3.3 van het enig document.

— Hierbij wordt katoen toegevoegd aan de lijst van verboden diervoeders.

Na zorgvuldig onderzoek in samenwerking met de afdeling Diervoeding van de Universiteit van Padua is katoen opgenomen in de lijst van verboden diervoeders. De wijziging heeft als doel om “Asiago” te verbeteren door het causale verband tussen de plaats van oorsprong en de productkenmerken te versterken door uitheemse plantensoorten zoals katoen te verbieden.

— Bovendien worden de volgende zinnen toegevoegd na de lijst van verboden diervoeders:

“Ten minste 50 % van het droogvoerrantsoen moet in het geografische gebied worden geproduceerd.

Voedergewassen moeten ten minste 50 % van het droogvoerrantsoen uitmaken.”.

Aan de vereiste dat ten minste 50 % van het droogvoerrantsoen binnen het geografisch gebied moet worden geproduceerd, kan worden voldaan door gras, hooi en verschillende weidegrassen uit het omschreven gebied te gebruiken; deze vormen het deel van het voerrantsoen dat bestaat uit verteerbare vezels, in brede zin omschreven als “voer” (gras, hooi, weiland enz.), dat de chemische, sensorische en organoleptische kenmerken van de melk en bijgevolg van het eindproduct aanzienlijk beïnvloedt. Het geografisch gebied waar “Asiago” wordt geproduceerd, wordt voornamelijk gekenmerkt door blijvend grasland en weides, met name in hoger gelegen of heuvelachtige gebieden, en is daarom niet zo geschikt voor de teelt van granen (maïs, tarwe, gerst) of oliehoudende zaden (soja).

De bedrijven die “Asiago” produceren, zijn zeer gespecialiseerd in de melkproductie met stamboekvee dat een uitgebalanceerd dieet nodig heeft, dat niet alleen uit voedergewassen bestaat, maar ook uit diervoeders en concentraten om een hoogwaardige productie en het welzijn van de melkkoeien te waarborgen.

Hierdoor moet het voerrantsoen worden aangevuld met concentraten en diervoeders die afkomstig zijn van buiten het afgebakende gebied.

De voedingsstoffen van de diervoeders worden snel opgenomen. Ze leveren de energie en proteïnes die de melkkoeien nodig hebben voor een normale penswerking. Aangezien ze deze werking alleen fysiologisch ondersteunen, hebben ze nagenoeg geen effect op de organoleptische kenmerken van de melk.

Een rantsoen waarin ten minste 50 % van de droge stof afkomstig is van voedergewassen, is gunstig voor het dierenwelzijn en kan bevorderlijk zijn voor de productie van kwalitatief betere melk voor de kaasbereiding. Het gebruik van voedergewassen uit het productiegebied van “Asiago”, dat een grote variëteit aan planten kent dankzij de hoge biodiversiteit, verleent de melk de kenmerkende smaken die terug te proeven zijn in het eindproduct.

Deze wijziging is nodig om het dossier en het enig document aan te passen aan de bepalingen van Verordening (EU) nr. 1151/2012.

— De volgende wijzigingen hebben betrekking op artikel 5 van het huidige productdossier.

De huidige formulering:

““Asiago” van het type “pressato” of “d’allevato” wordt geproduceerd met melk die voldoet aan de geldende gezondheidsbepalingen. “Asiago d’allevato” mag echter tijdens de migratieperiode op bergweiden worden geproduceerd met melk die afwijkt van de geldende gezondheidsbepalingen. De melk moet worden bewaard bij een temperatuur tussen 4 en 11 graden Celsius en moet worden verwerkt binnen 60 uur na de eerste of de tweede melkbeurt, al naargelang. Wanneer “Asiago” wordt gemaakt van onbewerkte melk, moet de melk binnen 36 tot 48 uur na binnenkomst in de inrichting worden verwerkt in overeenstemming met de geldende bepalingen.”

wordt vervangen door:

“Asiago” van het type “Fresco” of “Stagionato” wordt geproduceerd met melk die voldoet aan de geldende gezondheidsbepalingen. De melk moet in de zuivelfabriek worden bewaard bij een temperatuur tussen 4 en 11 graden Celsius. Melk die bedoeld is voor de productie van “Asiago” met de vermelding “prodotto della montagna” [product uit de bergen] mag worden bewaard bij een natuurlijke omgevingstemperatuur.

De melk moet binnen 36 uur na de eerste melkbeurt worden opgehaald.

Voor de productie van “Asiago” met de aanvullende vermelding “prodotto della montagna” moet de melk binnen 48 uur na de eerste melkbeurt worden opgehaald.

De melk moet worden verwerkt binnen 48 uur na aankomst in de zuivelfabriek.”.

In overeenstemming met de ontwikkeling van het regelgevingskader is het gebruik van “melk die afwijkt van de geldende gezondheidsbepalingen” niet langer toegestaan. In de wijziging wordt ook vermeld dat de melkbewaartemperaturen betrekking hebben op zuivelfabrieken en dat de melk die bedoeld is voor de productie van “Asiago” met de vermelding “prodotto della montagna”, mag worden bewaard bij de voor bewaring geschikte natuurlijke omgevingstemperatuur. De ophaaltermijnen voor de melk worden gespecificeerd voor de eerste melkbeurt, maar in de praktijk is het mogelijk om melk van meerdere beurten op te halen. Ook wordt voor alle soorten “Asiago” aangegeven binnen hoeveel uur na binnenkomst in de zuivelfabriek de melk moet worden verwerkt.

De huidige formulering:

““Asiago pressato” mag worden gemaakt van melk van een of twee melkbeurten. De melk mag onbewerkt zijn of gepasteuriseerd op 72 graden Celsius gedurende 15 seconden, in overeenstemming met de geldende regelgeving.”

wordt vervangen door:

““Asiago Fresco” wordt gemaakt van melk van een of twee opeenvolgende melkbeurten. De melk mag onbewerkt, verhit of gepasteuriseerd zijn, in overeenstemming met de geldende regelgeving.”.

Hierin wordt rekening gehouden met de ontwikkelingen op het gebied van melksystemen (zoals melkrobots), waarmee het dierenwelzijn wordt verbeterd zonder afbreuk te doen aan de kwaliteit van de melk van meerdere melkbeurten.

Bovendien wordt het ook voor “Asiago Fresco” mogelijk om de melk te verhitten. In verhitte melk, die aan lagere temperaturen is blootgesteld dan gepasteuriseerde melk, blijven de organoleptische kenmerken die verband houden met het productiegebied beter behouden.

Met de volgende wijziging wordt het mogelijk om melk van verschillende opeenvolgende melkbeurten te gebruiken voor “Asiago Stagionato”, zoals al mogelijk was voor “Asiago Fresco”.

De huidige formulering:

“Asiago d’allevato” mag worden geproduceerd met de melk van twee melkbeurten waarbij de melk gedeeltelijk is ontroomd, of van twee melkbeurten waarbij de melk van één beurt gedeeltelijk is ontroomd, of van één melkbeurt waarbij de melk gedeeltelijk is ontroomd. De melk mag onbewerkt zijn of worden verhit tot 57/68 graden Celsius gedurende 15 seconden, met een positieve parameter voor de fosfataseanalyse. De melk mag uitsluitend verder worden verwerkt op de wijze die uitdrukkelijk is vermeld in dit productdossier.”

wordt vervangen door:

“Asiago Stagionato” wordt geproduceerd met de melk van meerdere opeenvolgende melkbeurten waarbij de melk gedeeltelijk is ontroomd, of van meerdere opeenvolgende melkbeurten waarbij de melk van één beurt gedeeltelijk is ontroomd, of van één melkbeurt waarbij de melk gedeeltelijk is ontroomd. De melk mag onbewerkt zijn of worden verhit tot 57/68 graden Celsius, met een positieve parameter voor de fosfataseanalyse. De melk mag uitsluitend verder worden verwerkt op de wijze die uitdrukkelijk is vermeld in dit productdossier.”.

De volgende alinea wordt geschrapt:

“Voor de productie van de BOB “Asiago” met de vermelding “prodotto della montagna” [product uit de bergen] mag de melk van twee tot vier melkbeurten worden gebruikt, mits die binnen 18 uur na ontvangst wordt verwerkt in het geval van twee melkbeurten en binnen 24 uur na ontvangst in het geval van vier melkbeurten.”.

Voor de productie van “Asiago” met de vermelding “prodotto della montagna” mag melk van meer dan één melkbeurt worden gebruikt, mits de melk binnen 48 uur na de eerste melkbeurt wordt opgehaald. Ook voor dit producttype moet de melk worden verwerkt binnen 48 uur na aankomst in de zuivelfabriek, zoals gespecificeerd in de eerdere paragrafen.

De volgende wijziging maakt het mogelijk om plantaardig stremsel te gebruiken en schrapt het gebruik van lysozym.

De huidige formulering:

“Voor de productie van “Asiago pressato” moet volle melk worden gebruikt en het mengsel in de ketel moet bestaan uit melk, melkzuurbacteriën of starter, leb en eventueel kleine hoeveelheden natriumchloride. Tijdens de verwerking kan om technologische redenen ook drinkwater worden toegevoegd. De melk die voor de productie van “Asiago d’allevato” wordt gebruikt, is gedeeltelijk ontroomd. Mogelijk is daar lysozym (E1105) aan toegevoegd, voor zover wettelijk toegestaan. Het mengsel bestaat aldus uit gedeeltelijk ontroomde melk, melkzuurbacteriën of starter, leb en eventueel kleine hoeveelheden natriumchloride en lysozym. Het gebruik van lysozym (E1105) bij de productie van “Asiago” is in alle gevallen verboden indien de BOB “Asiago” de aanvullende vermelding “prodotto della montagna” draagt.”

wordt vervangen door:

“Voor de productie van “Asiago Fresco” moet volle melk worden gebruikt en het mengsel in de ketel moet bestaan uit volle melk, melkzuurbacteriën of starter, leb of een plantaardig stremsel en eventueel kleine hoeveelheden natriumchloride. Tijdens de verwerking kan om technologische redenen ook drinkwater worden toegevoegd. Voor de productie van “Asiago Stagionato” moet de melk gedeeltelijk worden ontroomd en het mengsel in de ketel moet bestaan uit gedeeltelijk ontroomde melk, melkzuurbacteriën of starter, leb of een plantaardig stremsel en eventueel kleine hoeveelheden natriumchloride.

Het gebruik van lysozym (E1105) bij de productie van “Asiago” is in alle gevallen verboden.”.

Met deze wijziging wordt plantaardig stremsel als alternatief voor leb toegevoegd voor de twee soorten “Asiago”. Bij de traditionele productie van “Asiago” werd oorspronkelijk een plantaardig stremsel gebruikt: er zijn bewijzen dat men daarvoor een distelextract gebruikte op de Asiago-hoogvlakte. Een recente studie van het landbouwwagentschap van de regio Veneto heeft uitgewezen dat de organoleptische en sensorische kenmerken die typerend zijn voor “Asiago Fresco” en “Asiago Stagionato” niet veranderen bij gebruik van plantaardig stremsel.

Met deze toevoeging kan tevens worden ingespeeld op bepaalde behoeften van de markt.

Ook is de mogelijkheid geschrapt om lysozym te gebruiken, een enzym dat vergisting tegengaat. Deze hulpstof voor de verwerking wordt maar zelden gebruikt bij de productie van “Asiago” en is niet traditioneel. De stof is overbodig geworden dankzij verbeteringen in de kwaliteit van de voedergewassen.

— De volgende wijzigingen hebben betrekking op artikel 7 van het huidige productdossier.

De tekst van artikel 7 van het huidige productdossier, “Opslag- en rijpingsmethoden”, is verplaatst naar het eind van artikel 5 van het voorgestelde productdossier, en is vervat in een alinea getiteld “Opslag- en rijpingsmethoden”.

De volgende alinea over de fase voorafgaand aan het pekelen is geschrapt:

“Vóór het pekelen worden de kazen minimaal 48 uur bewaard in een ruimte met een temperatuur van 10 tot 15 °C bij een relatieve luchtvochtigheid van 80 tot 85 %.”.

In deze alinea werd de fase voorafgaand aan het pekelen (de “koelfase”) beschreven, die nu in feite is geïntegreerd in de rijpingsfase van de kaas, aangezien de in de alinea genoemde parameters gelijk zijn aan die welke zijn voorgesteld voor de rijpingsfase.

De zin over de minimale rijpingsperiode van “Asiago Stagionato” is herschreven.

De huidige formulering:

“De minimale rijpingsperiode van “Asiago d’allevato” is 60 dagen vanaf de laatste dag van de maand van productie.”

wordt vervangen door:

“De minimale rijpingsperiode van “Asiago Stagionato” is negentig dagen vanaf de datum van productie.”.

Om het product te verbeteren vanuit organoleptisch en kwalitatief oogpunt en een uniforme rijpingsperiode tot stand te brengen voor alle productiebatches, is bepaald dat de minimale rijpingsperiode vóór het in de handel brengen negentig dagen bedraagt vanaf de productiedatum.

Een andere wijziging betreft de temperatuur en de luchtvochtigheid tijdens de rijping.

De huidige formulering:

“De kaas moet in het productiegebied worden gerijpt in opslagplaatsen bij een temperatuur tussen 10 °C en 15 °C en een relatieve luchtvochtigheid van 80 % tot 85 %.”

wordt vervangen door:

“De kaas moet in het productiegebied worden gerijpt in opslagplaatsen bij een temperatuur van ten minste 5 °C.”

De temperatuur- en luchtvochtigheidsbereiken worden vervangen door een minimumtemperatuur, die de optimale rijpingsomstandigheden van “Asiago” beter weerspiegelt. De minimumtemperatuur sluit ook aan op de omstandigheden in de natuurlijke omgeving en is doeltreffender om abnormale fermentatie te voorkomen in kaas met een lange rijpingsperiode, ook zonder gebruik van lysozym.

Verband

Er is een specifiek artikel over het verband toegevoegd dat niet is opgenomen in het huidige productdossier, maar wel in de gepubliceerde samenvatting. De tekst van artikel 6, toegevoegd aan het voorgestelde productdossier, en punt 5 van het enig document luidt als volgt.

“Artikel 6

Verband tussen het product en het productiegebied

“Asiago” is qua tijd en plaats geworteld in een rijke historie en traditie. De kaas is oorspronkelijk afkomstig uit de Asiago-hoogvlakte, in de provincie Vicenza, aan de grens met de provincie Trento. Al in het jaar 1000 werd er “Asiago” gemaakt. De productie werd in het begin van de 20^e eeuw voortgezet in een gebied dat grenst aan de Asiago-hoogvlakte, binnen een straal van ongeveer tachtig kilometer.

Dit gebied ligt rond het historische productiegebied. De boeren van de Asiago-hoogvlakte, die na de gebeurtenissen van de Eerste Wereldoorlog (1914-1918) gedwongen waren om te verhuizen, vonden er de juiste agronomische, ecologische en klimatologische omstandigheden om vee te houden en de zuiveltraditie voort te zetten.

Het productiegebied van “Asiago” beslaat de hoogvlaktes van Asiago, Lavarone, Vezzena en Folgaria, die het oorspronkelijke gebied vormen, de bergen van Trentino, een tussenstrook van uitlopers (de heuvels van Grappa, Breganze, Schio, Valdagno en Chiampo) en een strook van de geïrrigeerde vlakte van de provincies Vicenza, Padua en Treviso.

Het productiegebied wordt gekenmerkt door homogene klimatologische en bodemomstandigheden wat betreft regenval en temperatuur. De bodem is voornamelijk kalkhoudend. In alle hoogtezones in het gebied vindt op grote schaal permanente teelt van voedergewassen plaats, met name natuurlijke grassen en peulvruchten en de teelt van granen (tarwe, gerst, maïs). In de hogere gebieden in de bergen wordt alle niet-beboste landbouwgrond gebruikt voor de weidegang.

De meestvoorkomende runderrassen bij landbouwbedrijven in het gebied zijn de Italian Friesian, gevolgd door de Bruna Alpina, de Rendena en het roodbonte rund.

De menselijke factor is een cruciaal aspect. De kenmerkende productiewijze, gebaseerd op authentieke, onveranderlijke methoden, is in de loop der tijd in stand gehouden door de overdracht van de aloude kunst van lokale kaasbereiding en van de technieken om melk om te zetten in kaas.

Etikettering

— Deze wijziging heeft betrekking op artikel 6 van het productdossier en op punt 3.6 van het enig document.

De tekst van artikel 6, “Identificatie en aanduiding”, is verplaatst naar het eerste deel van artikel 8 (“Etikettering”) van het voorgestelde productdossier, en is vervat in artikel 8, lid 1, getiteld “Identificatie en aanduiding”.

In de alinea volgend op de afbeelding van het logo van de benaming worden de woorden “als integrerend onderdeel” vervangen door “die integraal deel uitmaken”, en in de laatste zin worden de Italiaanse woorden “Nella fascere” vervangen door “Nelle fascere”.

Deze wijziging behelst een formele correctie. Ook is er een tikfout verwijderd uit de Italiaanse versie.

De huidige formulering:

“meerdere malen wordt vermeld met een letterhoogte van 25 mm voor “Asiago pressato” en 20 mm voor “Asiago d’allevo.”

is gewijzigd in:

“meerdere malen wordt vermeld met een letterhoogte van 25 mm voor “Asiago Fresco” en 20 mm voor “Asiago Stagionato”.

Via deze wijziging worden de woorden “pressato” en “d’allevo” vervangen door “Fresco” en “Stagionato”, in overeenstemming met de voorgestelde wijziging van artikel 1 van het productdossier.

Ook de volgende zin is toegevoegd aan het artikel inzake de etikettering:

“Alle identificatietekens van de BOB “Asiago” (caseïneplaatje en oorsprongs aanduiding) moeten altijd zichtbaar zijn op de gehele kaas. De opstaande kant van de gehele kaas mag in geen geval worden bedekt met folie, tape of serigrafische aanduidingen.”.

Deze wijziging is bedoeld om de traceerbaarheid en transparantie voor de consument te vergroten, waarbij de BOB-identificatietekens goed zichtbaar worden gemaakt om het product te onderscheiden van namaakproducten en -pogingen.

De volgende alinea wordt toegevoegd na de letters van het alfabet die de productiemaand aanduiden:

“Onverminderd de traceerbaarheidsvereisten uit hoofde van de geldende wetgeving, moeten niet-cilindrische producten zijn voorzien van de volgende identificatietekens: het caseïneplaatje, de alfanumerieke code van de zuivelfabriek, het logo van de benaming, de benaming “ASIAGO” die meerdere malen naast elkaar wordt vermeld, op ten minste één zijde van de opstaande kant of op één van de platte zijden van de kaas. In dit verband verstrekt de belangenvereniging brandmerkapparatuur aan producenten die gerechtigd zijn die apparatuur te gebruiken.”.

Deze wijziging behelst de wijze van identificatie en traceerbaarheid van niet-cilindrische kazen, zoals bedoeld in artikel 2 van het voorgestelde productdossier.

- De volgende wijziging betreft de tekst van artikel 9 “Verpakking”, die is verplaatst naar het einde van artikel 8 (“Etikettering”) van het voorgestelde productdossier, en is vervat in artikel 8, lid 2, getiteld “Presentatie en verpakking”, en punt 3.5 van het enig document.

De alinea:

“Gehele kazen met de BOB “Asiago” mogen in porties worden gesneden en worden voorverpakt in wigvormige stukken waarbij de opstaande kant van de kaas zichtbaar is. Het middenstuk van de kaas mag in porties worden verpakt, mits het totale gewicht niet meer bedraagt dan 10 % van het gewicht van de gehele kaas. De korst van de platte zijde van de kaas moet in deze porties zijn opgenomen. Indien er geen lysozym (E1105) is gebruikt, mag dat op het etiket worden vermeld.

Wanneer het snijden gepaard gaat met het schrapen en/of verwijderen van de korst, waardoor de oorsprongs-aanduiding niet langer zichtbaar is (blokjes, plakken enz.), moet het product worden verpakt in het productiegebied om te garanderen dat het product traceerbaar is.”

is gewijzigd in:

“Gehele kazen “Asiago” mogen in verschillende formaten (kwarten, wigvormige stukken, plakken enz.) met korst in porties worden verdeeld en voorverpakt. Het middenstuk van de kaas mag in porties worden verpakt, mits het totale gewicht niet meer bedraagt dan 10 % van het gewicht van de gehele kaas. De korst van de platte zijde van de kaas moet in deze porties zijn opgenomen.

Wanneer het snijden gepaard gaat met het schrapen en/of verwijderen van de korst, waardoor de oorsprongs-aanduiding niet langer zichtbaar is (blokjes, geraspte kaas, plakken, wigvormige stukken, hele kazen enz.), moet het product worden verpakt in het productiegebied om te garanderen dat het product traceerbaar is.”.

In de gewijzigde tekst worden de belangrijkste voorverpakte formaten gespecificeerd. Er wordt op gewezen dat de markering op de opstaande kant aangeeft dat het een authentiek product betreft en dat het voldoet aan de vereisten van het productdossier, en dat het product traceerbaar moet blijven indien de korst wordt weggeschrapt en/of verwijderd.

- Met de volgende wijziging wordt verduidelijkt welke termen mogen worden gebruikt in reclame-uitingen en/of op het etiket, afhankelijk van de rijping.

De huidige formulering:

“Voor “Asiago” gemaakt van melk afkomstig uit stallen in berggebieden, die wordt verwerkt in zuivelfabrieken in berggebieden en wordt gerijpt in berggebieden, mogen ook de woorden “prodotto della montagna” op het etiket worden vermeld.

“Asiago pressato” mag op het etiket ook “fresco” [vers] worden genoemd.

“Asiago d’allevato” mag op het etiket ook “stagionato” [belegen] worden genoemd.

Vier tot zes maanden gerijpte “Asiago d’allevato” mag op het etiket ook “mezzano” [half belegen] worden genoemd.

Langer dan tien maanden gerijpte “Asiago d’allevato” mag op het etiket ook “vecchio” [oud] worden genoemd.

Langer dan twaalf maanden gerijpte “Asiago d’allevato” mag op het etiket ook “stravecchio” [extra oud] worden genoemd.

wordt vervangen door:

“Voor “Asiago” gemaakt van melk afkomstig uit stallen in berggebieden, die wordt verwerkt in zuivelfabrieken in berggebieden en wordt gerijpt in berggebieden, met de aanvullende vermelding “prodotto della montagna” op het etiket, mogen ook de woorden “Asiago prodotto della montagna” in reclame-uitingen en/of op het etiket worden gebruikt.

De volgende vermeldingen mogen worden opgenomen in reclame-uitingen en/of op het etiket:

“Asiago Fresco” mag op het etiket ook “Asiago pressato” worden genoemd.

“Asiago Fresco” die langer dan veertig dagen heeft gerijpt, mag op het etiket ook “Asiago Fresco riserva” worden genoemd.

“Asiago Stagionato” mag op het etiket ook “Asiago d’allevato” worden genoemd.

Vier tot tien maanden gerijpte “Asiago Stagionato” mag op het etiket ook “Asiago mezzano” of “Asiago Stagionato mezzano” [half belegen] worden genoemd.

Tien tot vijftien maanden gerijpte “Asiago Stagionato” mag op het etiket ook “Asiago vecchio” of “Asiago Stagionato vecchio” [oud] worden genoemd.

Langer dan vijftien maanden gerijpte “Asiago Stagionato” mag op het etiket ook “Asiago stravecchio” of “Asiago Stagionato stravecchio” [extra oud] worden genoemd.

Met deze wijziging worden alle alternatieve termen voor “Asiago Fresco” en “Asiago Stagionato” verduidelijkt, afhankelijk van de verschillende rijpingsperiodes van het product, die worden bijgewerkt overeenkomstig artikel 1 van het productdossier. Ook worden de rijpingsperiodes beter gedefinieerd in overeenstemming met de traditionele productiemethoden en op een manier die direct en eenvoudig begrijpelijk is voor consumenten.

— Na de laatste alinea wordt de volgende alinea toegevoegd:

“Er mogen afdekkende folies of serigrafische aanduidingen met bedrijfsinformatie worden aangebracht op de platte zijde van de kaas, mits die voldoen aan de geldende wettelijke bepalingen inzake de etikettering en presentatie van levensmiddelen. Die folies of serigrafische aanduidingen mogen het caseïneplaatje niet afdekken en moeten altijd zijn voorzien van de benaming “ASIAGO” en van het Europese logo voor producten met een beschermde oorsprongsbenaming, om te garanderen dat de consument correct wordt voorgelicht.”.

Deze wijziging beoogt de instrumenten voor de traceerbaarheid en identificatie van het product te versterken. Deze worden beschouwd als essentieel voor BOB-producten.

Controleorgaan

Er wordt een nieuw artikel 7 “Controleorgaan” toegevoegd, dat ontbreekt in het huidige productdossier, met informatie over het controleorgaan.

De tekst luidt als volgt:

“Artikel 7

Controleorgaan

In overeenstemming met de artikelen 36 en 37 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 controleert het bevoegde controleorgaan of het productdossier is nageleefd alvorens het product in de handel wordt gebracht. Het controleorgaan is CSQA Certificazioni Srl — Via S. Gaetano, 74 — 36016 Thiene (VI) — tel. +39-0445-313011, fax +39-0445-313070, e-mail: csqa@csqa.it”.

ENIG DOCUMENT

“ASIAGO”

EU-nr.: PDO-IT-0001-AM02 — 30.7.2019

BOB (X) BGA ()

1. Naam/namen

“Asiago”

2. Lidstaat of derde land

Italië

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 1.3. Kaas

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

De beschermde oorsprongsbenaming (BOB) “Asiago” is gereserveerd voor kaas met halfgekookt zuivel, exclusief geproduceerd uit koemelk welke verkregen is volgens de regels uit het productdossier. Onderscheid wordt gemaakt tussen twee soorten kaas, “Asiago Fresco” (verse kaas) (ook bekend als “Asiago pressato”) en “Asiago Stagionato” (belegen kaas) (ook bekend als “Asiago d’alleva”), met de onderstaande kenmerken.

Specifieke technische eigenschappen voor “Asiago Fresco”, gerijpt gedurende de minimale periode.

Specificaties

Toleranties

a visueel/organoleptisch:

wit tot licht strogeel zuivel

uitgesproken en onregelmatige ogen

delicate en aangename smaak

dunne en elastische korst

b) chemisch:

vocht	39,50 %	±4,50
-------	---------	-------

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

vet	30,00 %	±4,00
-----	---------	-------

natriumchloride	1,70 %	±1,00
-----------------	--------	-------

vet in droge stof	niet minder dan 44 %	geen
-------------------	----------------------	------

c) fysisch:

opstaande kant	recht of licht bollend
----------------	------------------------

boven- en onderkant	plat of bijna plat
---------------------	--------------------

gewicht	11-15 kg
---------	----------

hoogte	11-15 cm
--------	----------

diameter	30-40 cm
----------	----------

Specifieke technische eigenschappen voor “Asiago Stagionato”, gerijpt gedurende de minimale periode.

Specificaties

Toleranties

a) visueel/organoleptisch:

licht strogeel tot strogeel zuivel

kleine tot middelgrote ogen

milde, enigszins hartige smaak — aromatische smaak (“vecchio” [oud])

gladde en regelmatige korst

b) chemisch:

vocht	34,50 %	±4,00
eiwit	28,00 %	±4,00
vet	31,00 %	±4,50
natriumchloride	2,40 %	±1,00
vet in droge stof	niet minder dan 34 %	geen

c) fysisch:

opstaande kant	recht of bijna recht
boven- en onderkant	plat of bijna plat
gewicht	8-12 kg
hoogte	9-12 cm
diameter	30-36 cm

Om de hoeveelheid afval bij de verwerking te beperken en onverminderd de bovengenoemde visuele/organoleptische en chemische specificaties en gewichtsvereisten, is het voor “Asiago Fresco” en “Asiago Stagionato” toegestaan om de kaas in een niet-cilindrische vorm te produceren, zij het uitsluitend voor voorverpakte producten (plakken, blokjes, geraspte kaas) of voor de verwerking ervan in samengestelde producten, zowel in bereide als verwerkte vorm.

Het oppervlak van de kaas mag worden behandeld met stoffen die zijn toegestaan bij de geldende wetgeving.

De behandeling van het oppervlak mag in geen geval de leesbaarheid van het caseïneplaatje, het logo van de BOB en het op de opstaande kant aangebrachte oorsprongsmerkteken “ASIAGO” beïnvloeden.

Het behandelen van het oppervlak met kleurstoffen en schimmelwerende stoffen is niet toegestaan voor “Asiago” met de aanvullende vermelding “prodotto della montagna” [product uit de bergen].

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

Er wordt onbewerkte, verhitte of gepasteuriseerde koemelk gebruikt.

Melkkoeien waarvan de melk bestemd is voor de productie van “Asiago”, mogen niet worden gevoed met de volgende voedergewassen en diervoeders:

VOEDERGEWASSEN:

koolzaad-, raapzaad-, mosterd- of fenegriekgewassen;

bladeren van fruitplanten, bladeren en toppen van bietenplanten;

kuilvoer op basis van klaver/gras of erwten/gras, ingekuilde bijproducten;

vruchten en verse en nat geconserveerde bijproducten die ontstaan bij de industriële verwerking daarvan;

groenten en verse en nat geconserveerde bijproducten daarvan;

verse en nat geconserveerde bijproducten van fermentatieprocessen (brouwgranen, resten van distilleerderijen, draf enz.);

bijproducten van de suikerindustrie: verse en ingekuilde suikerbietenpulp;

bijproducten van de vleesindustrie en de veeteelt: verschillende residuen, als zodanig of in combinatie met andere voedergewassen.

DIERVOEDERS:

vlees, vis en verenmeel;

meel van raapzaadkoek, zaden van citrusvruchten of druivenpitten;

gedroogde groenten en fruit;

gedroogde bijproducten van de industriële verwerking van groenten en fruit (peulen van erwten en bonen, artisjokken, kastanjes, pulp van citrusvruchten, olijvenresten, druivenpitten, droesem, draf);

bijproducten van de suikerindustrie: molasse-eiwitconcentraat, verschillende spoelingen, gedroogd vruchtvlees enz.

gedroogde bijproducten van fermentatieprocessen: spoelings- en fermentatieresten enz.;

ureum, ureumfosfaat, biureet (bestemd voor vee);

katoen.

Ten minste 50 % van het droogvoerrantsoen moet in het geografische gebied worden geproduceerd.

Voedergewassen moeten ten minste 50 % van het droogvoerrantsoen uitmaken.

Aan de vereiste dat ten minste 50 % van het droogvoerrantsoen binnen het geografisch gebied moet worden geproduceerd, kan worden voldaan door gras, hooi en verschillende weidegrassen uit het omschreven gebied te gebruiken; deze vormen het deel van het voederrantsoen dat bestaat uit verteerbare vezels, in brede zin omschreven als "voer" (gras, hooi, weiland enz.), dat de chemische, sensorische en organoleptische kenmerken van de melk en bijgevolg van het eindproduct aanzienlijk beïnvloedt. Het geografisch gebied waar "Asiago" wordt geproduceerd, wordt voornamelijk gekenmerkt door blijvend grasland en weides, met name in hoger gelegen of heuvelachtige gebieden, en is daarom niet zo geschikt voor de teelt van granen (maïs, tarwe, gerst) of oliehoudende zaden (soja).

De bedrijven die "Asiago" produceren, zijn zeer gespecialiseerd in de melkproductie met stamboekvee dat een uitgebalanceerd dieet nodig heeft, dat niet alleen uit voedergewassen bestaat, maar ook uit diervoeders en concentraten om een hoogwaardige productie en het welzijn van de melkkoeien te waarborgen.

Hierdoor moet het voederrantsoen worden aangevuld met concentraten en diervoeders die afkomstig zijn van buiten het afgebakende gebied.

De voedingsstoffen van de diervoeders worden snel opgenomen. Ze leveren de energie en proteïnes die de melkkoeien nodig hebben voor een normale penswerking. Aangezien ze deze werking alleen fysiologisch ondersteunen, hebben ze nagenoeg geen effect op de organoleptische kenmerken van de melk.

Wanneer de melk bestemd is voor de productie van "Asiago" met de vermelding "prodotto della montagna", mogen de koeien niet worden gevoerd met kuilvoeder.

3.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

De koeien moeten worden gefokt, en "Asiago" moet worden gemaakt en gerijpt, binnen het in punt 4 beschreven geografische productiegebied.

3.5. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

"Asiago" mag in verschillende formaten (kwarten, wigvormige stukken, plakken enz.) met korst in porties worden verdeeld en voorverpakt. Het middenstuk van de kaas mag in porties worden verpakt, mits het totale gewicht niet meer bedraagt dan 10 % van het gewicht van de gehele kaas. De korst van de platte zijde van de kaas moet in deze porties zijn opgenomen.

Wanneer het snijden gepaard gaat met het schrappen en/of verwijderen van de korst, waardoor de oorsprongs-aanduiding niet langer zichtbaar is, moet het product (blokjes, geraspte kaas, plakken, wigvormige stukken, hele kazen enz.) worden verpakt in het productiegebied om te garanderen dat het product traceerbaar is.

3.6. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

Alle kazen met de BOB “Asiago” worden geïdentificeerd door middel van genummerde caseïneplaatjes en worden gemarkeerd met matrijsbanden, die worden beheerd door de belangenvereniging en voor gebruik worden afgegeven aan alle rechthebbenden. De banden bevatten het volgende logo van de benaming:



Op dit logo is een kaas afgebeeld waaruit een wigvormig stuk is weggesneden. Het ontbrekende stuk is omgevormd tot een gestileerde “A” en steekt voor een deel in de kaas. Het logo op de kazen heeft een hoogte van in totaal 100 mm voor “Asiago Fresco” en 80 mm voor “Asiago Stagionato”. Op de matrijsbanden zijn ook de alfanumerieke code van de zuivelfabriek en de benaming vermeld.

ASIAGO

De naam wordt meerdere malen vermeld met een letterhoogte van 25 mm voor “Asiago Fresco” en 20 mm voor “Asiago Stagionato”.

Alle identificatietekens van de BOB “Asiago” (caseïneplaatje en oorsprongs aanduiding) moeten altijd zichtbaar zijn op de gehele kaas. De opstaande kant van de gehele kaas mag in geen geval worden bedekt met folie, tape of serigrafische aanduidingen.

Op de opstaande kant van “Asiago Stagionato” is ook een letter afgedrukt die staat voor de productiemaand.

Onverminderd de traceerbaarheidsvereisten uit hoofde van de geldende wetgeving moeten niet-cilindrische producten zijn voorzien van de volgende identificatietekens: het caseïneplaatje, de alfanumerieke code van de zuivelfabriek, het logo van de benaming, de benaming “ASIAGO” die meerdere malen naast elkaar wordt vermeld, op ten minste één zijde van de opstaande kant of op één van de platte zijden van de kaas. In dit verband verstrekt de belangenvereniging geschikte brandmerkapparatuur aan producenten die gerechtigd zijn die apparatuur te gebruiken.

Kazen met de BOB “Asiago” met de aanvullende vermelding “prodotto della montagna” worden onderscheiden door de eenmalige vermelding van de woorden “prodotto della montagna” op de matrijsbanden als bedoeld in de eerste alinea van dit punt.

Bovendien worden voornoemde kazen aan het eind van de minimale rijpingsperiode geïdentificeerd door een brandmerk op de opstaande kant, dat wordt aangebracht met instrumenten die eigendom zijn van de belangenvereniging en voor gebruik worden verstrekt aan gerechtigde zuivelfabrieken, en waarop het volgende embleem is afgebeeld:



De volgende vermeldingen mogen worden opgenomen in reclame-uitingen en/of op het etiket:

“Asiago Fresco” mag op het etiket ook “Asiago pressato” worden genoemd.

“Asiago Fresco” die langer dan veertig dagen heeft gerijpt, mag op het etiket ook “Asiago Fresco riserva” worden genoemd.

“Asiago Stagionato” mag op het etiket ook “Asiago d’alleva” worden genoemd.

Vier tot tien maanden gerijpte “Asiago Stagionato” mag op het etiket ook “Asiago mezzano” of “Asiago Stagionato mezzano” [half belegen] worden genoemd.

Tien tot vijftien maanden gerijpte “Asiago Stagionato” mag op het etiket ook “Asiago vecchio” of “Asiago Stagionato vecchio” [oud] worden genoemd.

Langer dan vijftien maanden gerijpte “Asiago Stagionato” mag op het etiket ook “Asiago stravecchio” of “Asiago Stagionato stravecchio” [extra oud] worden genoemd.”.

Alle etiketten, stempels, serigrafische aanduidingen enz. met bedrijfsinformatie moeten voldoen aan de geldende wettelijke bepalingen inzake de etikettering en presentatie van levensmiddelen en mogen in geen geval afbreuk doen aan de volledige leesbaarheid van de identificatietekens van de BOB “Asiago” (markering door middel van matrijsbanden) en van de caseïneplaatjes waarmee “Asiago” wordt geïdentificeerd.

Er mogen afdekkende folies of serigrafische aanduidingen met bedrijfsinformatie worden aangebracht op de platte zijde van de kaas, mits die voldoen aan de geldende wettelijke bepalingen inzake de etikettering en presentatie van levensmiddelen. Die folies of serigrafische aanduidingen mogen het caseïneplaatje niet afdekken en moeten altijd zijn voorzien van de benaming “ASIAGO” en van het Europese logo voor producten met een beschermde oorsprongsbenaming, om te garanderen dat de consument correct wordt voorgelicht.

4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

“Asiago” wordt gemaakt van de melk van veehouderijen in het afgebakende gebied en in zuivelfabrieken in datzelfde gebied, dat hieronder wordt omschreven:

in de provincie Vicenza: gehele grondgebied

de provincie Trento: gehele grondgebied

de provincie Padua: het grondgebied van de gemeenten Carmignano di Brenta, S. Pietro in Gù, Grantorto, Gazzo, Piazzola sul Brenta, Villafranca Padovana, Campodoro, Mestrino, Veggiano, Cervarese S. Croce, Rovolon, Cittadella en Fontaniva;

de provincie Treviso: het als volgt omschreven grondgebied: startend bij de plaats Rossano Veneto, in de provincie Vicenza, loopt de grens langs de weg tussen Rossano en Castelfranco Veneto, tot aan de kruising met regionale weg nr. 53 “Postumia”. De grens loopt langs deze weg en loopt dwars over de ringweg ten zuiden van Treviso tot aan de kruising met de Alemagna-snelweg. De grens gaat verder aan de noordzijde van deze snelweg tot aan de rivier de Piave. Vervolgens buigt de grens in westelijke richting af en volgt de rechteroever van de rivier tot aan de grens tussen de provincies Treviso en Belluno. Vanaf dit punt loopt de grens gelijk met de grens van de provincie Treviso, tot aan het punt waar die grens samenkomt met de grens van Vicenza.

De bovengenoemde productiegebieden die op een hoogte van minstens 600 meter liggen, worden aangemerkt als berggebieden.

5. **Verband met het geografische gebied**

“Asiago” is qua tijd en plaats geworteld in een rijke historie en traditie. De kaas is oorspronkelijk afkomstig uit de Asiago-hoogvlakte, in de provincie Vicenza, aan de grens met de provincie Trento. Al in het jaar 1000 werd er “Asiago” gemaakt. De productie werd in het begin van de 20^e eeuw voortgezet in een gebied dat grenst aan de Asiago-hoogvlakte, binnen een straal van ongeveer tachtig kilometer.

Dit gebied ligt rond het historische productiegebied. De boeren van de Asiago-hoogvlakte, die na de gebeurtenissen van de Eerste Wereldoorlog (1914-1918) gedwongen waren om te verhuizen, vonden er de juiste agronomische, ecologische en klimatologische omstandigheden om vee te houden en de zuiveltraditie voort te zetten.

Het productiegebied van “Asiago” beslaat de hoogvlaktes van Asiago, Lavarone, Vezzena en Folgaria, die het oorspronkelijke gebied vormen, de bergen van Trentino, een tussenstrook van uitlopers (de heuvels van Grappa, Breganze, Schio, Valdagno en Chiampo) en een strook van de geïrrigeerde vlakte van de provincies Vicenza, Padua en Treviso.

Het productiegebied wordt gekenmerkt door homogene klimatologische en bodemomstandigheden wat betreft regenval en temperatuur. De bodem is voornamelijk kalkhoudend. In alle hoogtezones in het gebied vindt op grote schaal permanente teelt van voedergrassen plaats, met name natuurlijke grassen en peulvruchten en de teelt van granen (tarwe, gerst, maïs). In de hogere gebieden in de bergen wordt alle niet-beboste landbouwgrond gebruikt voor de weidegang.

De meestvoorkomende runderrassen bij landbouwbedrijven in het gebied zijn de Italian Friesian, gevolgd door de Bruna Alpina, de Rendena en het roodbonte rund.

De menselijke factor is een cruciaal aspect. De kenmerkende productiewijze, gebaseerd op authentieke, onveranderlijke methoden, is in de loop der tijd in stand gehouden door de overdracht van de aloude kunst van lokale kaasbereiding en van de technieken om melk om te zetten in kaas.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)

De geconsolideerde tekst van het productdossier kan worden geraadpleegd via de volgende link: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

Hij kan ook worden geraadpleegd

door de startpagina van het ministerie van Landbouw-, Voedsel- en Bosbouw (www.politicheagricole.it) te openen en te klikken op “Prodotti DOP IGP” (rechtsboven op het scherm), vervolgens op “Prodotti DOP IGP STG” (aan de linkerkant van het scherm) en ten slotte op “Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.

ISSN 1977-0995 (elektronische uitgave)
ISSN 1725-2474 (papieren uitgave)



Bureau voor publicaties van de Europese Unie
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

NL