

Jornal Oficial da União Europeia

C 178



Edição em língua
portuguesa

Comunicações e Informações

63.º ano

28 de maio de 2020

Índice

II Comunicações

COMUNICAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

Comissão Europeia

2020/C 178/01	Não oposição a uma concentração notificada, (Processo M.9793 — Permira/Sneakers Maker) ⁽¹⁾	1
---------------	---	---

IV Informações

INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

Comissão Europeia

2020/C 178/02	Taxas de câmbio do euro — 27 de maio de 2020	2
---------------	--	---

INFORMAÇÕES DOS ESTADOS-MEMBROS

2020/C 178/03	Atualização dos montantes de referência para a transposição de fronteiras externas, de acordo com o artigo 6.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2016/399 do Parlamento Europeu e do Conselho que estabelece o código da União relativo ao regime de passagem de pessoas nas fronteiras (Código das Fronteiras Schengen)	3
---------------	--	---

V Avisos

PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS

Comissão Europeia

2020/C 178/04	Convite à acreditação — EAC/A02/2020, Acreditação Erasmus nos domínios da educação de adultos, do ensino e da formação profissionais e do ensino escolar	5
---------------	--	---

PT

⁽¹⁾ Texto relevante para efeitos do EEE.

OUTROS ATOS

Comissão Europeia

2020/C 178/05	Pedido relativo à aplicabilidade do artigo 34.º da Diretiva 2014/25/UE, Prorrogação do prazo para a adoção de atos de execução	7
2020/C 178/06	Publicação de um pedido de aprovação de uma alteração não menor de um caderno de especificações nos termos do artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios	8

II

*(Comunicações)*COMUNICAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO
EUROPEIA

COMISSÃO EUROPEIA

Não oposição a uma concentração notificada**(Processo M.9793 — Permira/Sneakers Maker)****(Texto relevante para efeitos do EEE)**

(2020/C 178/01)

Em 18 de maio de 2020, a Comissão decidiu não se opor à concentração notificada e declarou-la compatível com o mercado interno. Esta decisão baseia-se no artigo 6.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho ⁽¹⁾. O texto integral da decisão apenas está disponível na língua inglesa e será tornado público após terem sido suprimidos quaisquer segredos comerciais que possa conter. Poderá ser consultado:

- no sítio Web Concorrência da Comissão, na secção consagrada à política da concorrência (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Este sítio permite aceder às decisões respeitantes às operações de concentração a partir da denominação da empresa, do número do processo, da data e do setor de atividade;
- em formato eletrónico, no sítio EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=pt>), que proporciona o acesso em linha ao direito comunitário, através do número do documento 32020M9793.

⁽¹⁾ JO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

IV

(Informações)

INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

COMISSÃO EUROPEIA

Taxas de câmbio do euro ⁽¹⁾

27 de maio de 2020

(2020/C 178/02)

1 euro =

MoedaTaxas de câmbio			MoedaTaxas de câmbio		
USD	dólar dos Estados Unidos	1,0991	CAD	dólar canadiano	1,5126
JPY	iene	118,58	HKD	dólar de Hong Kong	8,5204
DKK	coroa dinamarquesa	7,4583	NZD	dólar neozelandês	1,7719
GBP	libra esterlina	0,89595	SGD	dólar singapurense	1,5588
SEK	coroa sueca	10,5608	KRW	won sul-coreano	1 359,04
CHF	franco suíço	1,0675	ZAR	rand	19,1477
ISK	coroa islandesa	151,20	CNY	iuane	7,8682
NOK	coroa norueguesa	10,8283	HRK	kuna	7,5893
BGN	lev	1,9558	IDR	rupia indonésia	16 167,76
CZK	coroa checa	27,051	MYR	ringgit	4,7783
HUF	forint	348,70	PHP	peso filipino	55,668
PLN	zlóti	4,4372	RUB	rublo	78,1096
RON	leu romeno	4,8433	THB	baht	35,056
TRY	lira turca	7,4542	BRL	real	5,8679
AUD	dólar australiano	1,6565	MXN	peso mexicano	24,5396
			INR	rupia indiana	83,2450

⁽¹⁾ Fonte: Taxas de câmbio de referência publicadas pelo Banco Central Europeu.

INFORMAÇÕES DOS ESTADOS-MEMBROS

Atualização dos montantes de referência para a transposição de fronteiras externas, de acordo com o artigo 6.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2016/399 do Parlamento Europeu e do Conselho que estabelece o código da União relativo ao regime de passagem de pessoas nas fronteiras (Código das Fronteiras Schengen) ⁽¹⁾

(2020/C 178/03)

A publicação dos montantes de referência para a transposição de fronteiras externas, de acordo com o artigo 6.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2016/399 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 9 de março de 2016, que estabelece o código da União relativo ao regime de passagem de pessoas nas fronteiras (Código das Fronteiras Schengen) ⁽²⁾, baseia-se nas informações comunicadas pelos Estados-Membros à Comissão em conformidade com o disposto no artigo 39.º do Código das Fronteiras Schengen.

Além da publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*, é feita uma atualização regular no sítio Web da Direção-Geral da Migração e dos Assuntos Internos.

ESTÓNIA

Alteração das informações publicadas no JO C 153 de 2.5.2018, p. 8.

Ao abrigo da legislação estónia, os estrangeiros que cheguem à Estónia sem uma carta de chamada devem, a pedido de um agente da guarda de fronteiras à entrada no território, apresentar provas de que dispõem de meios financeiros suficientes para cobrir as despesas da sua estada no país e subsequente partida. Consideram-se meios financeiros suficientes para cada dia autorizado 0,2 vezes o salário mínimo mensal implementado pelo Governo da República, ou seja, 116,80 euros.

Caso contrário, a pessoa que convida o estrangeiro deverá assumir a responsabilidade pelas despesas da sua estada e da sua partida da Estónia.

ESPANHA

Alteração das informações publicadas no JO C 140 de 16.4.2019, p. 7.

A Ordem do Ministério da Presidência com a referência PRE/1282/2007, de 10 de maio de 2007, relativa à prova dos meios financeiros de que devem dispor os estrangeiros para poderem entrar em Espanha prevê os meios financeiros de que os estrangeiros devem fazer prova para entrar em Espanha.

- a) A partir de 1 de janeiro de 2019, os estrangeiros não abrangidos pelo direito da União Europeia deverão fazer prova de que dispõem diariamente, para efeitos de assegurar o seu sustento durante a estada em Espanha, de um montante equivalente a 10% do salário mínimo nacional bruto, como estabelecido pelo Decreto Real 1462/2018, de 21 de dezembro, que fixa o salário mínimo nacional para 2019 em 95 euros por pessoa e por dia (ou o seu equivalente legal em moeda estrangeira). Este montante é multiplicado pelo número de dias em que o interessado tenciona permanecer em Espanha e pelo número de pessoas que viajam a seu cargo. Tal montante será igual, em qualquer caso, a 90% do salário mínimo nacional bruto (855 euros ou o seu equivalente legal em moeda estrangeira) por pessoa, independentemente da duração da estada prevista.
- b) Para o regresso ao país de proveniência ou para o trânsito por países terceiros, poderá exigir-se aos estrangeiros que comprovem possuir o ou os bilhetes nominativos, intransmissíveis, e com datas fixas, para o meio de transporte que tencionam utilizar.

O estrangeiro deve provar que dispõe dos meios financeiros indicados mediante a apresentação dos mesmos, se os possuir em espécie, ou mediante a apresentação de cheques visados, cheques de viagem, cartões de pagamento ou cartões de crédito, acompanhados de um extrato de conta bancária recente (não são aceites cartas emitidas por entidades bancárias nem extratos bancários da Internet) ou qualquer outro meio de prova dos montantes disponíveis, designadamente o crédito associado ao referido cartão ou conta bancária.

PAÍSES BAIXOS

No que respeita à verificação dos meios de subsistência, o montante de referência ascende atualmente a 55 euros por pessoa e por dia.

Este critério é aplicado com flexibilidade, dado que a apreciação do montante relativo aos meios de subsistência é feita, designadamente, em função do período de estada previsto, do motivo da viagem e da situação pessoal do interessado.

⁽¹⁾ Ver a lista das publicações anteriores no final da presente atualização.

⁽²⁾ JO L 77, 23.3.2016, p. 1.

Lista das publicações anteriores

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

V

(Avisos)

PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS

COMISSÃO EUROPEIA

CONVITE À ACREDITAÇÃO — EAC/A02/2020

Acreditação Erasmus nos domínios da educação de adultos, do ensino e da formação profissionais e do ensino escolar

(2020/C 178/04)

Cláusula de salvaguarda

O programa da UE para o ensino, a formação, a juventude e o desporto para o período de 2021-2027, proposto pela Comissão Europeia em 30 de maio de 2018 (em seguida, o «Programa»), ainda não foi adotado pelos legisladores europeus. No entanto, a publicação deste convite à acreditação destina-se a facilitar a candidatura de potenciais beneficiários de subvenções da União logo que a base jurídica seja adotada pelos legisladores europeus.

Este convite à acreditação não é juridicamente vinculativo para a Comissão Europeia. Em caso de modificação substancial da base jurídica por parte dos legisladores europeus, o presente convite pode ser alterado ou cancelado e podem ser lançados outros convites à acreditação com diferentes conteúdos e prazos de resposta adequados.

De uma maneira mais geral, qualquer ação decorrente do presente convite à acreditação está sujeita às seguintes condições, cuja verificação não depende da Comissão:

- a adoção pelo Parlamento Europeu e o Conselho da União Europeia do texto final da base jurídica que institui o Programa;
- a adoção do programa de trabalho anual para 2021 e para os anos subsequentes, assim como das orientações gerais de execução, dos critérios e procedimentos de seleção, após consulta do comité do Programa;
- a adoção do orçamento da União Europeia para 2021 e para os anos subsequentes pela autoridade orçamental.

A proposta de programa da UE para o ensino, a formação, a juventude e o desporto para o período de 2021-2027 baseia-se nos artigos 165.º e 166.º do Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia e no princípio da subsidiariedade.

1. Introdução e objetivos

As acreditações Erasmus são uma ferramenta para as organizações de ensino e formação que se queiram abrir ao intercâmbio e à cooperação transfronteiras.

As organizações Erasmus acreditadas beneficiarão de um acesso simplificado às oportunidades de financiamento no âmbito da ação-chave 1 do futuro Programa (2021-2027). As condições de acesso ao financiamento para as organizações acreditadas serão definidas nos convites anuais à apresentação de propostas publicados pela Comissão Europeia.

A atribuição da acreditação Erasmus confirma que o requerente criou um plano para realizar atividades de mobilidade de elevada qualidade e para tirar proveito delas a fim de melhorar a sua oferta de ensino e formação. Este plano é designado Plano Erasmus e constitui uma parte essencial do pedido de acreditação Erasmus.

As normas de execução preveem objetivos específicos para cada domínio.

2. Elegibilidade

Apenas são elegíveis as propostas apresentadas por candidatos com personalidade jurídica na aceção do Regulamento (UE) n.º 1288/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de dezembro de 2013, que cria o Programa «Erasmus+», o programa da União para o ensino, a formação, a juventude e o desporto e que revoga as Decisões n.º 1719/2006/CE, n.º 1720/2006/CE e n.º 1298/2008/CE.

Os candidatos estabelecidos nos seguintes países podem candidatar-se a uma acreditação Erasmus:

- Estados-Membros da União Europeia;
- países terceiros associados ao programa, ao abrigo das condições estabelecidas na base jurídica ⁽¹⁾.

Além disso, para serem elegíveis em cada um dos três domínios abrangidos pelo presente convite, os candidatos devem ser reconhecidos como um dos tipos de organização elegíveis pelas autoridades nacionais do país do candidato, tal como descrito nas normas de execução.

Não é exigida experiência anterior no âmbito do programa Erasmus+ (2014-2020).

3. Data-limite para a apresentação das candidaturas e data indicativa de publicação de resultados da seleção

A data-limite para a apresentação de propostas de acreditação Erasmus é 29 de outubro de 2020. A data indicativa para a publicação de resultados da seleção é 16 de fevereiro de 2021.

4. Processo de seleção

Excecionalmente, existem dois processos de candidatura distintos para o presente convite.

1. Procedimento normal: aberto a todos os candidatos elegíveis. Os candidatos ao procedimento normal serão avaliados em função dos critérios de exclusão, seleção e atribuição.
2. Procedimento simplificado: aberto a organizações titulares de uma Carta de Mobilidade de EFP Erasmus+ válida. Os candidatos ao procedimento simplificado serão avaliados em função dos critérios de exclusão e de seleção.

A agência nacional responsável pela seleção nomeará um comité de avaliação para supervisionar a gestão de todo o processo de seleção. Com base na avaliação realizada pelos peritos, o comité de avaliação estabelecerá uma lista de candidaturas propostas para seleção.

5. Informações detalhadas

A proposta da Comissão de um regulamento que institui o programa da União para 2021-2027 para a educação, a formação, a juventude e o desporto pode ser consultada na seguinte página Web:

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

As condições, as regras e os procedimentos pormenorizados do presente convite à acreditação constam das normas de execução no seguinte endereço Internet:

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

As normas de execução constituem parte integrante do presente convite à acreditação e as condições de participação nelas expressas aplicam-se plenamente ao presente convite.

⁽¹⁾ Na pendência da adoção da base jurídica. No Programa Erasmus+ para 2014-2020, esta lista inclui os seguintes países: Islândia, Noruega, Listenstaine, Turquia, Macedónia do Norte e Sérvia.

OUTROS ATOS

COMISSÃO EUROPEIA

Pedido relativo à aplicabilidade do artigo 34.º da Diretiva 2014/25/UE**Prorrogação do prazo para a adoção de atos de execução**

(2020/C 178/05)

Em 19 de dezembro de 2019, a Comissão recebeu um pedido nos termos do artigo 35.º da Diretiva 2014/25/UE do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽¹⁾.

Este pedido, apresentado pelo Reino da Dinamarca, diz respeito aos serviços de entrega de encomendas de empresas a particulares na Dinamarca. O respetivo anúncio foi publicado na página 55 do JO C 64 de 27 de fevereiro de 2020. O prazo inicial terminava em 11 de maio de 2020.

Em conformidade com o n.º 1, quarto parágrafo, do anexo IV da Diretiva 2014/25/UE, o prazo pode ser prorrogado pela Comissão com o acordo das entidades que apresentaram o pedido de isenção em causa. À luz do contexto atual e dos efeitos da pandemia de COVID-19, e com o acordo do Reino da Dinamarca, o prazo de que a Comissão dispõe para decidir sobre este pedido é prorrogado por 12 dias úteis.

Por conseguinte, o prazo final termina em 29 de maio de 2020.

⁽¹⁾ Diretiva 2014/25/UE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 26 de fevereiro de 2014, relativa aos contratos públicos celebrados pelas entidades que operam nos setores da água, da energia, dos transportes e dos serviços postais e que revoga a Diretiva 2004/17/CE (JO L 94 de 28.3.2014, p. 243).

Publicação de um pedido de aprovação de uma alteração não menor de um caderno de especificações nos termos do artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2020/C 178/06)

A presente publicação confere direito de oposição ao pedido de alteração nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽¹⁾ no prazo de três meses a contar da data da presente publicação.

PEDIDO DE APROVAÇÃO DE ALTERAÇÕES NÃO MENORES DO CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES DE DENOMINAÇÕES DE ORIGEM PROTEGIDAS/INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

Pedido de aprovação de alterações nos termos do artigo 53.º, n.º 2, primeiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012

«ASIAGO»

N.º UE: PDO-IT-0001-AM02 — 30.7.2019

DOP (X) IGP ()

1. Grupo requerente e interesse legítimo

Consorzio Tutela Formaggio Asiago com sede social em
via Giuseppe Zampieri 15
36100 Vicenza
ITÁLIA
Tel. + 39 0444 321758
Fax + 39 0444 326212
info@formaggioasiago.it;
tutelasiago@legalmail.it

O Consorzio Tutela Formaggio Asiago é constituído por produtores de queijo «Asiago» e está habilitado a apresentar um pedido de alteração nos termos do artigo 13.º, n.º 1, do *Decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali* (Decreto do Ministério das Políticas Agrícolas, Alimentares e Florestais) n.º 12511, de 14 de outubro de 2013.

2. Estado-membro ou país terceiro

Itália

3. Rubrica do caderno de especificações objeto das alterações

- ☐ Nome do produto
- ☒ Descrição do produto
- ☒ Área geográfica
- ☒ Prova de origem
- ☒ Método de obtenção

⁽¹⁾ JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

- ☒ Relação
- ☒ Rotulagem
- ☒ Outras (especificar): organismo de controlo

4. Tipo de alterações

- ☒ Alteração do caderno de especificações de DOP ou IGP registada que, nos termos do artigo 53.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento n.º 1151/2012, não é considerada menor.
- ☐ Alteração do caderno de especificações de DOP ou IGP registada, mas cujo Documento Único (ou equivalente) não foi publicado, não considerada menor nos termos do artigo 53.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

5. Alterações

Importa referir que a estrutura do caderno de especificações foi adaptada por forma a respeitar a ordem prevista no artigo 7.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

Por conseguinte, a estrutura proposta é a seguinte: Artigo 1.º — Nome do produto; Artigo 2.º — Descrição do produto; Artigo 3.º — Área geográfica identificada; Artigo 4.º — Origem do produto; Artigo 5.º — Método de obtenção do produto; Artigo 6.º — Relação entre o produto e a área de produção; Artigo 7.º — Organismo de controlo; Artigo 8.º — Rotulagem.

Descrição do produto

- A alteração diz respeito ao artigo 1.º do caderno de especificações, ponto 4.2 da ficha-resumo publicada e atual ponto 3.2 do documento único, e incide na denominação dos dois tipos diferentes de «Asiago».

O texto atual:

«A denominação de origem protegida “Asiago” é reservada ao queijo de pasta semicozida, produzido exclusivamente com leite de vaca, obtido em conformidade com o caderno de especificações, de que se distinguem dois tipos diferentes — “Asiago pressato” e “Asiago d’allevato” —, cujas características são abaixo indicadas.»

é substituído por:

«A denominação de origem protegida (DOP) “Asiago” é reservada ao queijo de pasta semicozida, produzido exclusivamente com leite de vaca, obtido em conformidade com o caderno de especificações, de que se distinguem dois tipos diferentes — “Asiago Fresco” (ou “Asiago pressato”) e “Asiago Stagionato” (ou “Asiago d’allevato”) —, cujas características são abaixo indicadas.»

A alteração visa tornar mais fácil para o consumidor a perceção das diferenças de cura dos dois tipos de queijo «Asiago», inserindo as definições de «Asiago Fresco» (fresco) e «Asiago Stagionato» (curado). Todavia, as menções «pressato» e «d’allevato» continuam a ser permitidas. Além disso, no caderno de especificações, a grafia do acrónimo D.O.P ou Dop é substituída pela grafia uniformizada DOP.

- As alterações seguintes dizem respeito ao artigo 8.º do caderno de especificações em vigor, ponto 4.2 da ficha-resumo publicada e atual ponto 3.2 do documento único («Características finais do produto»), que, no caderno de especificações proposto, é transferido para o artigo 2.º, cujo título passa a ser «Descrição do produto».

O texto atual:

«Características técnicas específicas do queijo “Asiago pressato” com 20 dias de cura.»

«Características específicas do queijo “Asiago d’allevato” com 60 dias de cura.»

é substituído por:

«Características técnicas específicas do queijo “Asiago Fresco” findo o período mínimo de cura.»

«Características técnicas específicas do queijo “Asiago Stagionato” findo o período mínimo de cura.»

A alteração precisa que as características técnicas específicas dizem respeito ao produto que completou o período mínimo de cura e visa clarificar a fase dos controlos.

As especificações microbiológicas e higieno-sanitárias do «Asiago Fresco» e do «Asiago Stagionato» foram suprimidas.

A legislação da UE já impõe às queijarias produtoras a realização de análises microbiológicas e higieno-sanitárias. Por conseguinte, não é necessário indicar no caderno de especificações os parâmetros microbiológicos e higieno-sanitários, cujos níveis são, em todo o caso, fixados pela legislação em vigor.

Nas especificações visuais/organoléticas do «Asiago Stagionato»

O texto atual:

«sabor doce (semicurado)/perfumado (velho)»

é substituído por:

«sabor doce e ligeiramente sávido/perfumado (“velho”)»

O objetivo da alteração consiste em definir de forma mais precisa o sabor do «Asiago Stagionato» findo o período mínimo de cura, bem como o sabor do «Asiago» curado por um período superior a 10 meses («velho»). Esta alteração permitirá um controlo mais eficaz das características organoléticas.

Após a descrição das especificações técnicas específicas de ambos os tipos de «Asiago», é aditada a seguinte frase:

«Para limitar os resíduos de transformação, tanto do “Asiago Fresco” como do “Asiago Stagionato”, e sob reserva do respeito das especificações visuais/organoléticas e químicas e dos requisitos de peso acima indicados, é autorizada a produção de queijo “Asiago” em formato não cilíndrico para produtos destinados exclusivamente a pré-embalagem (queijo fatiado, em cubos ou ralado) ou ao fabrico de produtos compostos, preparados ou transformados.»

O aditamento desta modalidade de produção tem por objetivo limitar os resíduos de transformação do queijo «Asiago» numa vasta série de processos transformação (fatias, produtos compostos, etc.), considerados não rentáveis precisamente devido a esses resíduos. Trata-se de uma alternativa que, ao facilitar a produção de formatos (fatias, cubos, etc.) cada vez mais valorizados pelos consumidores, oferece novas oportunidades para apreciar o queijo «Asiago», consentâneas com as tendências de consumo, sem alterar as características organoléticas do produto.

O parágrafo relativo ao tratamento superficial dos queijos foi simplificado.

O texto atual:

«Findo o período mínimo de cura do produto, os queijos “Asiago” podem ser submetidos a um tratamento superficial com substâncias autorizadas nos termos das disposições vigentes. A parte superficial dos queijos (crosta) não é comestível.»

é substituído por:

«Os queijos podem ser submetidos a um tratamento superficial com substâncias autorizadas pela legislação em vigor.»

A legislação setorial define quais as substâncias autorizadas para tratar a superfície dos queijos. Considera-se suficiente o cumprimento da legislação vigente aplicável ao tratamento da crosta. Ainda que a crosta não seja comestível, a queijaria produtora está obrigada a respeitar as regras em vigor e, por conseguinte, a declarar a utilização de substâncias suscetíveis de tornar a crosta não comestível.

O texto atual:

«O tratamento superficial dos queijos deve, em todo o caso, garantir a legibilidade da placa de caseína que identifica o queijo e do logótipo da denominação.»

é substituído por:

«O tratamento superficial dos queijos deve, em todo o caso, garantir a legibilidade da placa de caseína que identifica o queijo, do logótipo da denominação e da marcação de origem “ASIAGO” impressa na lateral.»

A alteração completa a lista de marcas de identificação distintivas do queijo «Asiago», incluindo a marcação de origem na lateral/borda.

Área geográfica

— A alteração seguinte diz respeito ao artigo 2.º do caderno de especificações em vigor, ponto 4.3 da ficha-resumo publicada e ponto 4 do documento único.

O texto do artigo 2.º («Área de produção») do caderno de especificações em vigor é transferido para o artigo 3.º do caderno de especificações proposto e passa a designar-se «Área geográfica identificada».

O objetivo da alteração prende-se com a necessidade de respeitar a estrutura do caderno de especificações estabelecida no Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

São aditados os municípios de Cittadella e Fontaniva.

Os municípios de Cittadella e Fontaniva, localizados a norte da cidade de Pádua, são incluídos na área geográfica identificada, uma vez que, historicamente, aí se produzia leite destinado à transformação no queijo que, mais tarde, foi reconhecido como DOP. Atualmente, existem, nessas localidades, explorações agrícolas que são membros de queijarias produtoras da DOP «Asiago», mas cujo leite não pode ser utilizado para a produção da DOP. A alteração visa refletir de forma mais precisa a área de produção histórica da DOP.

Prova de origem

— A alteração diz respeito ao artigo 4.º do caderno de especificações («Origem do produto»), a que é aditado o seguinte período:

«Todas as pessoas, singulares ou coletivas, inscritas nos registos, são sujeitas a verificações do organismo de controlo, nos termos do caderno de especificações e do plano de controlo correspondente.»

A alteração completa o texto, esclarecendo que todos os operadores incluídos no sistema de controlo da DOP são alvo de verificações da estrutura de controlo.

Método de obtenção

A alteração diz respeito ao artigo 3.º («Alimentação dos animais»), transferido para a primeira parte do artigo 5.º do caderno de especificações proposto, cujo título passa a ser «Método de obtenção do produto», e ao ponto 3.3 do documento único.

— A alteração incluiu o algodão na lista de alimentos proibidos.

O algodão é incluído entre os alimentos proibidos na alimentação dos animais, na sequência da realização de estudos aprofundados em colaboração com o departamento de nutrição animal da Universidade de Pádua. A alteração visa afirmar o caráter distintivo do queijo «Asiago», reforçando o nexo de causalidade entre o local de origem e as características do produto e eliminando uma espécie vegetal não autóctone como o algodão.

— Além disso, são aditadas as seguintes frases após a lista de alimentos proibidos:

«Pelo menos 50% da ração, em matéria seca, devem ser produzidos na área geográfica.

Pelo menos 50% da matéria seca da ração devem ser constituídos por forragens.»

A percentagem mínima de 50% em matéria seca da ração produzida na área geográfica é assegurada por erva, feno e várias espécies herbáceas da área geográfica identificada, que representam a parte da ração constituída por fibra digerível, definida *grossa modo* pelo termo «forragem» (erva, feno, pastagens, etc.), que tem um impacto significativo nas características químicas, sensoriais e organoléticas do leite e, portanto, do produto acabado. A área geográfica de produção do queijo «Asiago», especialmente nas zonas de montanha ou de colinas, não é particularmente propícia à produção de cereais (milho, trigo, cevada) ou oleaginosas (soja), caracterizando-se principalmente pelos seus prados permanentes/pastagens.

As explorações que integram a cadeia de produção do queijo «Asiago» são altamente especializadas na produção de leite com animais rigorosamente selecionados em função da genealogia, que necessitam de uma alimentação equilibrada, composta não só de forragens, mas também de alimentos para animais e concentrados, para garantir a qualidade da produção e o bem-estar dos próprios animais.

Por conseguinte, é necessário complementar a ração alimentar com alimentos concentrados e para animais procedentes de fora da área identificada.

Estes alimentos são rapidamente absorvidos e representam a parte de energia e de proteínas imediatamente mobilizáveis para assegurar as funções de ruminação normais dos bovinos. Uma vez que o seu papel se limita ao apoio fisiológico a essas funções, o impacto sobre as características organoléticas do leite é praticamente nulo.

O consumo de uma ração composta por matéria seca constituída por, pelo menos, 50% de forragens é benéfico para o bem-estar dos animais e pode favorecer a produção de leite de melhor qualidade para o fabrico de queijo. A utilização de forragens da área de produção do queijo «Asiago», particularmente rica em variedades vegetais graças à biodiversidade do território, confere ao leite os sabores característicos do produto acabado.

A presente alteração responde à necessidade de adaptar o caderno de especificações e o documento único às disposições do Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

— As alterações seguintes dizem respeito ao artigo 5.º do caderno de especificações em vigor.

O texto atual:

«O queijo “Asiago”, tanto de tipo “pressato” como de tipo “d’alleva”, é produzido a partir de leite que cumpre as disposições sanitárias em vigor nessa matéria. No entanto, durante o período de transumância, é permitida a produção de “Asiago d’alleva” nas “malghe” (cabanas de pastor), utilizando leite que não corresponde às regras sanitárias em vigor. O leite deve ser armazenado a uma temperatura compreendida entre 4 e 11 °C e ser transformado no prazo máximo de 60 horas a contar da primeira ou de uma eventual segunda ordenha. Caso o queijo “Asiago” seja fabricado a partir de leite cru, a transformação deve ocorrer no prazo de 36 a 48 horas após a sua entrada nas instalações, em conformidade com as disposições em vigor.»

é substituído por:

«O queijo “Asiago”, tanto de tipo “Fresco” como de tipo “Stagionato”, é produzido a partir de leite que cumpre as disposições sanitárias em vigor nessa matéria. O leite deve ser armazenado na queijaria a uma temperatura compreendida entre 4 °C e 11 °C. O leite destinado à produção de queijo “Asiago” “prodotto della montagna” pode ser armazenado a temperaturas determinadas pelas condições ambientais naturais.

O leite deve ser recolhido no prazo de 36 horas a contar da primeira ordenha.

Para a produção de queijo “Asiago” com a menção adicional “prodotto della montagna”, o leite deve ser recolhido no prazo máximo de 48 horas após a primeira ordenha.

O leite deve começar a ser transformado nas 48 horas seguintes à sua entrada na queijaria.»

Em consonância com a evolução do quadro regulamentar, é suprimida a referência à admissibilidade do chamado «leite não conforme». Além disso, a alteração específica que as temperaturas de armazenamento do leite se referem às queijarias, ao passo que o leite destinado à produção de queijo «Asiago» «prodotto della montagna» pode ser armazenado às temperaturas determinadas pelas condições ambientais naturais, adequadas ao armazenamento. São especificados os prazos de recolha do leite após a primeira ordenha, permitindo-se a recolha de leite de várias ordenhas, e é estabelecido o número máximo de horas, a contar da entrada na queijaria, para dar início à transformação de todos os tipos de «Asiago».

O texto atual:

«Para a produção de queijo “Asiago pressato”, pode ser utilizado leite de uma ou duas ordenhas, cru ou pasteurizado a 72 °C durante 15 segundos, em conformidade com a legislação em vigor.»

é substituído por:

«Para a produção de queijo “Asiago Fresco”, utiliza-se leite de uma ou mais ordenhas consecutivas, cru, termizado ou pasteurizado em conformidade com a legislação em vigor.»

A alteração tem em conta a evolução dos sistemas de ordenha (robôs de ordenha, etc.), que asseguram melhores condições de bem-estar animal sem comprometer o nível de qualidade do leite resultante de várias ordenhas.

Além disso, é introduzida a possibilidade de submeter a tratamento térmico também o leite utilizado no «Asiago Fresco». Sendo sujeito a temperaturas menos elevadas do que o leite pasteurizado, o leite termizado conserva melhor as características organoléticas associadas à área de produção.

A seguinte alteração estende ao «Asiago Stagionato» a possibilidade de utilizar leite de várias ordenhas consecutivas, tal como previsto para o «Asiago Fresco».

O texto atual:

«Para a produção de queijo “Asiago d’alleva”, pode ser utilizado leite resultante de duas ordenhas parcialmente desnatadas por decantação, ou resultante de duas ordenhas das quais uma parcialmente desnatada por decantação, ou de uma única ordenha parcialmente desnatada por decantação. Pode utilizar-se leite cru ou termizado a 57/68 °C durante 15 segundos com um parâmetro analítico da fosfatase positivo. Não são permitidos tratamentos posteriores do leite para além daqueles expressamente previstos no presente caderno de especificações.»

é substituído por:

«Para a produção de queijo “Asiago Stagionato”, utiliza-se leite resultante de várias ordenhas consecutivas parcialmente desnatadas por decantação, ou resultante de várias ordenhas consecutivas das quais uma parcialmente desnatada por decantação, ou de uma única ordenha parcialmente desnatada por decantação. Pode utilizar-se leite cru ou termizado a 57/68 °C com um parâmetro analítico da fosfatase positivo. Não são permitidos tratamentos posteriores do leite para além daqueles expressamente previstos no presente caderno de especificações.»

Suprime-se o parágrafo seguinte:

«Para a produção de queijo DOP “Asiago” com menção “prodotto della montagna”, é permitida a utilização de leite de duas ou quatro ordenhas, mas a sua transformação deve ocorrer no prazo de 18 horas a contar da sua receção, em caso de leite de duas ordenhas, e no prazo de 24 horas a contar da sua receção, em caso de leite de quatro ordenhas.»

Para a produção de queijo «Asiago», «prodotto della montagna», é permitida a recolha de leite de várias ordenhas desde que não seja ultrapassado o prazo de 48 horas a contar da primeira ordenha. Para este tipo de produto, o leite também deve ser transformado no prazo de 48 horas após a entrada na queijaria, conforme indicado nos parágrafos anteriores.

A alteração seguinte introduz a possibilidade de utilizar coalho vegetal. A utilização de lisozima é suprimida.

O texto atual:

«O leite transformado com vista à produção de “Asiago pressato” deve ser leite inteiro e a mistura na cuba deve ser constituída por leite, fermentos ou leveduras lácticos, coalho de bovino e, eventualmente, pequenas quantidades de cloreto de sódio. Durante a transformação, pode também ser adicionada, por razões tecnológicas, uma certa quantidade de água potável. No caso da produção de “Asiago d’allevio”, o leite transformado é parcialmente desnatado por decantação, a que pode eventualmente adicionar-se lisozima (E 1105) dentro dos limites legais; a mistura é, portanto, constituída por leite parcialmente desnatado, fermentos ou leveduras lácticos, coalho de bovino e, eventualmente, pequenas quantidades de cloreto de sódio e de lisozima. É proibida a utilização de lisozima (E1105) na produção da DOP “Asiago” que ostenta a menção adicional “prodotto della montagna”, seja qual for a circunstância.»

é substituído por:

«O leite transformado com vista à produção de “Asiago Fresco” deve ser leite inteiro e a mistura na cuba deve ser constituída por leite inteiro, fermentos ou leveduras lácticos, coalho de bovino ou coagulante vegetal e, eventualmente, pequenas quantidades de cloreto de sódio. Durante a transformação, pode também ser adicionada, por razões tecnológicas, uma certa quantidade de água potável. O leite transformado com vista à produção de “Asiago Stagionato” deve ser leite parcialmente desnatado por decantação e a mistura na cuba deve ser constituída por leite parcialmente desnatado, fermentos ou leveduras lácticos, coalho de bovino ou coagulante vegetal e, eventualmente, pequenas quantidades de cloreto de sódio.

É proibida a utilização de lisozima (E1105) na produção da DOP “Asiago”, seja qual for a circunstância.»

A alteração introduz a utilização de coagulante vegetal na produção dos dois tipos de «Asiago», como alternativa ao coalho de bovino. Originalmente, a produção tradicional do queijo «Asiago» baseava-se na utilização de coagulante vegetal: com efeito, existem provas de que, no planalto de Asiago, se utilizava extrato de cardo como coagulante vegetal. Um estudo recente da Agenzia regionale Veneto Agricoltura revela que as características organoléticas e sensoriais típicas, tanto do «Asiago Fresco» como do «Asiago Stagionato», permanecem inalteradas quando se utiliza coagulante vegetal.

Além disso, a sua introdução permite dar resposta a certas exigências do mercado.

Por outro lado, é eliminada a possibilidade de utilizar lisozima, uma enzima com atividade anti fermentativa. Trata-se de um auxiliar tecnológico pouco utilizado na produção de «Asiago», cuja aplicação não é tradicional e que, devido à melhoria da qualidade das forragens, se está a tornar supérfluo.

— As alterações seguintes dizem respeito ao artigo 7.º do caderno de especificações em vigor.

O texto do artigo 7.º do caderno de especificações em vigor («Método de conservação e de cura») é transferido para o final do artigo 5.º do caderno de especificações proposto, dando lugar a uma subsecção com o mesmo título.

É suprimido o seguinte parágrafo relativo à fase que precede a salga:

«Antes da salga, os queijos são conservados durante um período mínimo de 48 horas em locais com uma temperatura de 10 a 15 °C e uma humidade relativa de 80 a 85%.»

Este parágrafo descrevia a fase que precede a salga do queijo (a «frescura»), que está agora integrada na fase de cura do queijo, uma vez que os parâmetros indicados são os mesmos que os propostos para a cura.

A frase relativa à cura mínima do «Asiago Stagionato» é reformulada.

O texto atual:

«O período mínimo de cura do “Asiago d’allevio” é de 60 dias a contar do último dia do mês de produção.»

é substituído por:

«O período mínimo de cura do “Asiago Stagionato” é de 90 dias a contar da data de produção.»

A fim de melhorar o produto do ponto de vista organolético/qualitativo e de fixar um período de cura uniforme para todos os lotes de produção, estabeleceu-se que o período mínimo de cura antes da comercialização deve ser de 90 dias efetivos a contar da data de produção.

Outra alteração diz respeito aos parâmetros de temperatura e humidade durante a cura.

O texto atual:

«O processo de cura deve ter lugar na área de produção, em entrepostos com uma temperatura de 10 a 15 °C e uma humidade relativa de 80 a 85%.»

é substituído por:

«O processo de cura deve ter lugar na área de produção, em entrepostos com uma temperatura não inferior a 5 °C.»

A alteração substitui os dois intervalos de temperatura e humidade por um valor mínimo de temperatura, que se afigura mais adequado para indicar as condições ideais de cura do «Asiago». Além disso, este parâmetro mínimo de temperatura reflete as condições ambientais naturais e pode prevenir mais eficazmente, mesmo sem aplicação de lisozima, uma fermentação anormal do queijo de cura longa.

Relação

É aditado um artigo específico sobre a relação, que constava da ficha-resumo publicada, mas não do caderno de especificações em vigor. O texto seguinte é aditado ao artigo 6.º do caderno de especificações proposto e ao ponto 5 do documento único.

«Artigo 6.º

Relação entre o produto e a área de produção

São vários os elementos históricos e tradicionais que situam o queijo “Asiago” — tradicionalmente originário do planalto de Asiago, na província de Vicenza, na fronteira com a província de Trento — no tempo e no território. A produção de queijo “Asiago” remonta ao ano 1000 e prossegue, até ao início do século XX, também numa zona limítrofe do planalto de Asiago, compreendida num raio de aproximadamente 80 km.

Trata-se de uma zona situada em torno do núcleo histórico, onde os criadores do planalto de Asiago, forçados a deslocar-se na sequência dos atos bélicos da Primeira Guerra Mundial (1914-1918), encontraram condições agronómicas, ambientais e climáticas adequadas para desenvolver a criação de bovinos e a tradição queijeira.

A área de produção do queijo “Asiago” inclui uma zona constituída pelos planaltos de Asiago, Lavarone, Vezzena e Folgaria — que representam a área de origem — pelas montanhas de Trento, por uma faixa intermédia do sopé formada pelas colinas de Grappa, Breganze, Schio, Valdorno e Chiampo, bem como por uma faixa da planície irrigada de Vicenza, Pádua e Treviso.

A área de produção oferece condições climáticas e pedológicas homogéneas no que respeita aos níveis de precipitação e de temperatura. Em termos de perfil pedológico, o solo é substancialmente calcário. As culturas forrageiras permanentes, caracterizadas por gramíneas e leguminosas naturais, e o cultivo de cereais (trigo, cevada, milho) estão presentes em todas as faixas altitudinais. Na faixa altitudinal montanhosa, a superfície agrícola não arborizada destina-se na totalidade a prados e pastagens.

A raça bovina mais presente nas explorações da área geográfica é a frisona italiana, seguida da bruna alpina, da rendena e da pezzata rossa.

Um elemento particularmente importante é o fator humano. O método característico de produção, segundo procedimentos autênticos e constantes, permaneceu intacto ao longo do tempo graças à transmissão da antiga tradição queijeira local e das técnicas de transformação do leite em queijo.»

Rotulagem

— A alteração diz respeito ao artigo 6.º do caderno de especificações, ponto 3.6 do documento único.

O texto do artigo 6.º («Identificação e marcação») é transferido para a primeira parte do artigo 8.º («Rotulagem») do caderno de especificações proposto, constituindo a subsecção 8.1 («Identificação e marcação»).

No parágrafo que surge após a representação do logótipo que constitui a denominação, a expressão «enquanto parte integrante» é alterada para «que constitui parte integrante» e, na última frase, a expressão «Nella fascere» é substituída pela expressão «Nelle fascere».

A alteração consiste numa correção formal e na eliminação de um erro ortográfico.

O ponto:

«repetido várias vezes, com 25 mm de altura no caso do “Asiago pressato” e 20 mm no caso do “Asiago d’allevato”.»

é alterado do seguinte modo:

«repetido várias vezes, com 25 mm de altura no caso do “Asiago Fresco” e 20 mm no caso do “Asiago Stagionato”.»

Esta alteração substitui «pressato» e «d’allevato» por «fresco» e «stagionato», em conformidade com a alteração proposta no artigo 1.º do caderno de especificações.

Além disso, é também aditada a seguinte frase ao artigo relativo à rotulagem:

«Todas as marcas de identificação da DOP “Asiago” (placa de caseína e marcação de origem) devem estar sempre visíveis no queijo inteiro. A lateral do queijo inteiro não deve, em caso algum, estar coberta por películas, fitas ou serigrafias.»

O objetivo da alteração consiste em reforçar a rastreabilidade do produto e a transparência para com o consumidor, a fim de aumentar a visibilidade das marcas de identificação das DOP em relação a produtos de imitação ou tentativas de contrafação.

É aditado o seguinte parágrafo após a lista das letras de alfabeto indicadoras do mês de produção:

«Sem prejuízo dos requisitos de rastreabilidade previstos na legislação em vigor, os produtos não cilíndricos devem conter as seguintes marcas de identificação: placa de caseína, código alfanumérico da queijaria produtora, logótipo que constitui a denominação, nome da denominação “ASIAGO”, repetido diversas vezes, sequencialmente, pelo menos numa parte da lateral ou da face do queijo. Para tal, o consórcio fornece os instrumentos de marcação a utilizar por todos aqueles que a eles tenham direito.»

A alteração especifica o método de identificação e rastreabilidade do produto de formato não cilíndrico, tal como previsto no artigo 2.º do caderno de especificações proposto.

— A alteração seguinte diz respeito ao texto do artigo 9.º («Acondicionamento»), transferido para o final do artigo 8.º («Rotulagem») do caderno de especificações proposto, que passa a constituir a subsecção 8.2 («Apresentação e acondicionamento»), ponto 3.5 do documento único.

O parágrafo:

«Os queijos inteiros DOP “Asiago” podem ser cortados e pré-embalados em porções que permitam ver a face lateral do queijo. Em todo o caso, é permitido acondicionar o centro do queijo em porções, desde que o seu peso total não exceda 10% do peso da própria peça. No entanto, estas partes terão de apresentar a crosta da face plana. É permitido indicar no rótulo a eventual não utilização de lisozima (E 1105).

O acondicionamento, caso as operações de corte envolvam a raspagem e/ou remoção da crosta, tornando assim invisível a marcação de origem (cubos, fatias, etc.), deve ter lugar na área de produção, a fim de garantir a rastreabilidade do produto.»

é alterado do seguinte modo:

«Os queijos “Asiago” inteiros podem ser cortados em porções e pré-embalados em diferentes formatos (quartos, porções, fatias, etc.) com crosta. Em todo o caso, é permitido acondicionar o centro do queijo em porções, desde que o seu peso total não exceda 10% do peso da própria peça. No entanto, estas partes terão de apresentar a crosta da face plana.

O acondicionamento nos diferentes formatos (cubos, ralado, fatias, porções, incluindo o queijo inteiro, etc.), caso as operações de corte envolvam a raspagem e/ou remoção da crosta, tornando assim invisível a marcação de origem, deve realizar-se de modo a garantir a rastreabilidade do produto.»

Com esta alteração, são especificados os principais formatos de pré-embalagem. Esclarece-se que a marcação da lateral permite certificar que o produto é genuíno e que cumpre as obrigações previstas no caderno de especificações e que, se a crosta for raspada e/ou removida, tal deve ser feito de modo a garantir a rastreabilidade do produto.

— A alteração seguinte visa clarificar que menções podem ser utilizadas nas indicações comerciais e/ou na rotulagem em função do processo de cura.

O texto atual:

«O queijo “Asiago” fabricado com leite produzido em estábulos situados em território de montanha, transformado em queijarias implantadas em zona de montanha e curado em zona de montanha, pode ostentar no rótulo a menção adicional “prodotto della montagna”.

O queijo “Asiago pressato” pode incluir igualmente no rótulo a indicação “fresco” (fresco).

O queijo “Asiago d’allevò” pode incluir igualmente no rótulo a indicação “stagionato” (curado).

O queijo “Asiago d’allevò” curado entre quatro a seis meses pode incluir igualmente no rótulo a indicação “mezzano” (semicurado).

O queijo “Asiago d’allevò” curado por um período superior a 10 meses pode incluir igualmente no rótulo a indicação “vecchio” (velho).

O queijo “Asiago d’allevò” curado por um período superior a 15 meses pode incluir igualmente no rótulo a indicação “stravecchio” (muito velho).»

é substituído por:

«O queijo “Asiago” fabricado com leite produzido em estábulos situados em território de montanha, transformado em queijarias implantadas em zona de montanha e curado em zona de montanha, distinguido com a menção adicional “prodotto della montagna», pode ostentar nas indicações comerciais e/ou no rótulo a indicação “Asiago prodotto della montagna”.

As indicações comerciais e/ou o rótulo podem conter as seguintes indicações:

O queijo “Asiago Fresco” pode, em alternativa, exibir a indicação “Asiago pressato”.

O queijo “Asiago Fresco” curado por um período superior a 40 dias pode, em alternativa, exibir a indicação “Asiago Fresco riserva”.

O queijo “Asiago Stagionato” pode, em alternativa, exibir a indicação “Asiago d’allevò”.

O queijo “Asiago Stagionato” curado por um período superior a 4 meses e igual ou inferior a 10 meses pode, em alternativa, exibir a indicação “Asiago mezzano” ou “Asiago Stagionato mezzano”.

O queijo «Asiago Stagionato” curado por um período superior a 10 meses e igual ou inferior a 15 meses pode, em alternativa, exibir a indicação “Asiago vecchio” ou “Asiago Stagionato vecchio”.

O queijo “Asiago Stagionato” curado por um período superior a 15 meses pode, em alternativa, exibir a indicação “Asiago stravecchio” ou “Asiago Stagionato stravecchio”.»

A alteração clarifica todas as menções alternativas aplicáveis ao «Asiago Fresco» e «Stagionato» em função dos diferentes períodos de cura do produto, atualizadas em conformidade com o artigo 1.º do caderno de especificações. Além disso, define de forma mais precisa os períodos de cura, em conformidade com as práticas de produção tradicionais, para permitir uma compreensão imediata e fácil por parte dos consumidores.

— Após o último parágrafo, é aditado o seguinte:

«Podem ser apostas, na face plana do queijo, películas de cobertura ou serigrafias que contenham indicações sobre as explorações, desde que cumpram as disposições aplicáveis em matéria de rotulagem e apresentação dos géneros alimentícios. Essas películas ou serigrafias não podem cobrir a placa de caseína e devem, em todo o caso, ostentar sempre a denominação “ASIAGO”, acompanhada do logótipo europeu que identifica os produtos de denominação de origem protegida, a fim de assegurar a devida informação dos consumidores.»

A alteração visa reforçar os instrumentos de rastreabilidade e identificação do produto, que são considerados aspetos imprescindíveis de um produto DOP.

Organismo de controlo

É aditado o novo artigo 7.º («Organismo de controlo»), que não consta do caderno de especificações em vigor e inclui as informações relativas ao organismo de controlo.

É aditado o seguinte texto:

«Artigo 7.º

Organismo de controlo

Conforme disposto nos artigos 36.º e 37.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, a verificação da conformidade com o caderno de especificações do produto, antes da colocação do produto no mercado, é efetuada pelo organismo de controlo aprovado. O organismo de controlo é CSQA Certificazioni Srl — Via S. Gaetano, 74 — 36016 Thiene (VI), tel. + 39 0445313011, fax + 39 0445313070; e-mail csqa@csqa.it.».

DOCUMENTO ÚNICO

«ASIAGO»

N.º UE: PDO-IT-0001-AM02 — 30.7.2019

DOP (X) IGP ()

1. Nome(s)

«Asiago»

2. Estado-Membro ou país terceiro

Itália

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício

3.1. Tipo de produto

Classe 1.3. Queijos

3.2. Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1

A denominação de origem protegida (DOP) «Asiago» é reservada ao queijo de pasta semicozida, produzido exclusivamente com leite de vaca, obtido em conformidade com o caderno de especificações, de que se distinguem dois tipos diferentes — «Asiago Fresco» (ou «Asiago pressato») e «Asiago Stagionato» (ou «Asiago d'allevato») —, cujas características são abaixo indicadas.

Características técnicas específicas do queijo «Asiago Fresco» findo o período mínimo de cura.

Especificações:

Tolerância

a) visuais/organoléticas:

pasta de cor branca ou ligeiramente amarelo-palha

olhos marcados e irregulares

sabor delicado e agradável

crosta fina e elástica

b) químicas:

humidade	39,50%	±4,50
proteínas	24,00%	±3,50
matéria gorda	30,00%	±4,00
cloreto de sódio	1,70%	±1,00
matéria gorda no extrato seco	não inferior a 44%	nenhuma

c) físicas:

lateral	direita e ligeiramente convexa
faces	planas ou quase planas
peso	11 a 15 kg
altura	11 a 15 cm
diâmetro	30 a 40 cm

Características técnicas específicas do queijo «Asiago Stagionato» findo o período mínimo de cura.

Especificações:

Tolerância

a) visuais/organoléticas:

pasta de cor amarelo-palha de intensidade variável
olhos de pequena e média dimensão
sabor doce e ligeiramente sávido/perfumado («velho»)
crosta lisa e regular

b) químicas:

humidade	34,50%	±4,00
proteínas	28,00%	±4,00
matéria gorda	31,00%	±4,50
cloreto de sódio	2,40%	±1,00
matéria gorda no extrato seco	não inferior a 34%	nenhuma

c) físicas:

lateral	direita ou quase direita
faces	planas ou quase planas
peso	8 a 12 kg
altura	9 a 12 cm
diâmetro	30 a 36 cm

Para limitar os resíduos de transformação, tanto do «Asiago Fresco» como do «Asiago Stagionato», e sob reserva do respeito das especificações visuais/organoléticas e químicas e dos requisitos de peso acima indicados, é autorizada a produção de queijo «Asiago» em formato não cilíndrico para produtos destinados exclusivamente a pré-embalagem (queijo fatiado, em cubos ou ralado) ou ao fabrico de produtos compostos, preparados ou transformados.

Os queijos podem ser submetidos a um tratamento superficial com substâncias autorizadas pela legislação em vigor.

O tratamento superficial dos queijos deve, em todo o caso, garantir a legibilidade da placa de caseína que identifica o queijo, do logótipo da denominação e da marcação de origem «ASIAGO» impressa na lateral.

É proibido o tratamento superficial com substâncias corantes e antibolor dos queijos «Asiago» que ostentam a menção adicional «prodotto della montagna».

3.3. Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal)

É utilizado leite de vaca cru, termizado ou pasteurizado.

Os animais cujo leite se destina a ser transformado em queijo «Asiago» não devem ser alimentados com as forragens e os alimentos para animais indicados abaixo.

FORRAGENS:

Colza, nabo-silvestre, mostarda, feno-grego;

Folhas de fruteiras, folhas e colo de beterraba;

Ensilagem de trevo, de ervilha, subprodutos ensilados;

Frutos e subprodutos de frutos da transformação industrial, frescos e conservados húmidos;

Produtos hortícolas e seus subprodutos frescos e conservados húmidos;

Subprodutos das indústrias de fermentação frescos e conservados húmidos (resíduos de cereais do fabrico de cerveja, bagaço de destilação, bagaço de uva, etc.);

Subprodutos da indústria açucareira: polpa de beterraba-sacarina, fresca e ensilada;

Subprodutos do setor do abate e da pecuária: resíduos diversos, inalterados ou conjugados com outras forragens.

ALIMENTOS PARA ANIMAIS:

Farinhas de carne, de peixe e de penas;

Farinhas de bagaço de nabo-silvestre, sementes de citrinos e grainhas de uva;

Produtos hortícolas e frutos secos;

Subprodutos secos da transformação industrial de produtos hortícolas e de frutos (vagens de ervilhas e feijões, alcachofras, castanhas, polpa de citrinos, bagaço de azeitona, grainhas, borras, bagaço de uva);

Subprodutos da indústria açucareira; concentrado proteico de melaço, várias vinhaças, polpas prensadas e secas, e outros;

Subprodutos secos da indústria de fermentação: borras e vinhaças, resíduos de fermentação e outros;

Ureia, fosfato de ureia, biureto (de uso zootécnico);

Algodão.

Pelo menos 50% da ração, em matéria seca, devem ser produzidos na área geográfica.

Pelo menos 50% da matéria seca da ração devem ser constituídos por forragens.

A percentagem mínima de 50% matéria seca da ração produzida na área geográfica é assegurada por erva, feno e várias espécies herbáceas da área geográfica identificada, que representam a parte da ração constituída por fibra digerível, definida *grosso modo* pelo termo «forragem» (erva, feno, pastagens, etc.), que tem um impacto significativo nas características químicas, sensoriais e organoléticas do leite e, portanto, do produto acabado. A área geográfica de produção do queijo «Asiago», especialmente nas zonas de montanha ou de colinas, não é particularmente propícia à produção de cereais (milho, trigo, cevada) ou oleaginosas (soja), caracterizando-se principalmente pelos seus prados permanentes/pastagens.

As explorações que integram a cadeia de produção do queijo «Asiago» são altamente especializadas na produção de leite com animais rigorosamente selecionados em função da genealogia, que necessitam de uma alimentação equilibrada, composta não só de forragens, mas também de alimentos para animais e concentrados, para garantir a qualidade da produção e o bem-estar dos próprios animais.

Por conseguinte, é necessário complementar a ração alimentar com alimentos concentrados e para animais procedentes de fora da área identificada.

Estes alimentos são rapidamente absorvidos e representam a parte de energia e de proteínas imediatamente mobilizáveis para assegurar as funções de ruminação normais dos bovinos. Uma vez que o seu papel se limita ao apoio fisiológico a essas funções, o impacto sobre as características organoléticas do leite é praticamente nulo.

Caso o leite se destine à produção de queijo «Asiago» com menção «prodotto della montagna», é igualmente proibida a alimentação com qualquer tipo de ensilagem.

3.4. Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada

A criação dos bovinos, bem como a produção e a cura do queijo «Asiago» devem ocorrer na área geográfica de produção identificada no ponto 4.

3.5. Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere

Os queijos «Asiago» inteiros podem ser cortados e pré-embalados em diferentes formatos (quartos, porções, fatias, etc.) com crosta. Em todo o caso, é permitido acondicionar o centro do queijo em porções, desde que o seu peso total não exceda 10% do peso da própria peça. No entanto, estas partes terão de apresentar a crosta da face plana.

O acondicionamento nos diferentes formatos (cubos, ralado, fatias, porções, incluindo o queijo inteiro, etc.), caso as operações de corte envolvam a raspagem e/ou remoção da crosta, tornando assim invisível a marcação de origem, deve realizar-se de modo a garantir a rastreabilidade do produto.

3.6. Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere

Todos os queijos «Asiago» são identificados através de placas de caseína numeradas e marcadas com moldes, propriedade do consórcio de controlo competente e confiados para utilização a todos aqueles que a eles tenham direito. Os moldes contêm o logótipo que constitui a denominação a seguir representado.



Este logótipo representa um queijo cortado a que falta um triângulo; o triângulo em falta, transformado num «A» estilizado, está parcialmente inserido no queijo. A altura total do logótipo aposto nos queijos é de 100 mm para o «Asiago Fresco» e de 80 mm para o «Asiago Stagionato». O código alfanumérico da queijaria produtora e o nome da denominação estão igualmente incluídos nos moldes de marcação.

ASIAGO

Este nome é repetido várias vezes, com 25 mm de altura no caso do «Asiago Fresco» e 20 mm no caso do «Asiago Stagionato».

Todas as marcas de identificação da DOP «Asiago» (placa de caseína e marcação de origem) devem estar sempre visíveis no queijo inteiro. A lateral do queijo inteiro não deve, em caso algum, estar coberta por películas, fitas ou serigrafias.

Além disso, os queijos «Asiago Stagionato» apresentam, impressa na lateral, uma letra do alfabeto que indica o mês de produção.

Sem prejuízo dos requisitos de rastreabilidade previstos na legislação em vigor, os produtos não cilíndricos devem conter as seguintes marcas de identificação: placa de caseína, código alfanumérico da queijaria produtora, logótipo que constitui a denominação, nome da denominação «ASIAGO», repetido diversas vezes, sequencialmente, pelo menos numa parte da lateral ou da face do queijo. Para tal, o consórcio de controlo fornece os instrumentos de marcação a utilizar por todos aqueles que a eles tenham direito.

Os queijos «Asiago» que ostentam a menção adicional «prodotto della montagna» distinguem-se pela inserção única dessa menção nos moldes de marcação referidos no primeiro parágrafo do presente ponto.

No final do período mínimo de cura, os referidos queijos são ainda identificados com uma marcação a fogo, aposta na lateral, realizada com instrumentos que constituem propriedade do consórcio de controlo e são confiados para utilização às queijarias que a eles tenham direito, com o seguinte símbolo:



As indicações comerciais e/ou o rótulo podem conter as seguintes indicações:

O queijo «Asiago Fresco» pode, em alternativa, exibir a indicação «Asiago pressato».

O queijo «Asiago Fresco» curado por um período superior a 40 dias pode, em alternativa, exibir a indicação «Asiago Fresco riserva».

O queijo «Asiago Stagionato» pode, em alternativa, exibir a indicação «Asiago d'allevio».

O queijo «Asiago Stagionato» curado por um período superior a quatro meses e igual ou inferior a 10 meses pode, em alternativa, exibir a indicação «Asiago mezzano» ou «Asiago Stagionato mezzano».

O queijo «Asiago Stagionato» curado por um período superior a 10 meses e igual ou inferior a 15 meses pode, em alternativa, exibir a indicação «Asiago vecchio» ou «Asiago Stagionato vecchio».

O queijo «Asiago Stagionato» curado por um período superior a 15 meses pode, em alternativa, exibir a indicação «Asiago stravecchio» ou «Asiago Stagionato stravecchio».

Todos os rótulos, carimbos, serigrafias, etc., que contenham indicações sobre as explorações, devem respeitar as disposições aplicáveis em matéria de rotulagem e apresentação dos géneros alimentícios e, em todo o caso, devem sempre garantir a legibilidade total das marcas que constituem a DOP «Asiago» (marcação com moldes) e das placas de caseína que identificam o queijo «Asiago».

Podem ser apostas, na face plana do queijo, películas de cobertura ou serigrafias que contenham indicações sobre as explorações, desde que cumpram as disposições aplicáveis em matéria de rotulagem e apresentação dos géneros alimentícios. Essas películas ou serigrafias não podem cobrir a placa de caseína e devem, em todo o caso, ostentar sempre a denominação «ASIAGO», acompanhada do logótipo europeu que identifica os produtos de denominação de origem protegida, a fim de assegurar a devida informação dos consumidores.

4. Delimitação concisa da área geográfica

O queijo «Asiago» é produzido com leite proveniente de explorações de bovinos situadas dentro da área identificada e em quejarias implantadas na seguinte área:

Província de Vicenza: todo o território;

Província de Trento: todo o território;

Província de Pádua: o território dos municípios de Carmignano di Brenta, S. Pietro in Gù, Grantorto, Gazzo, Piazzola sul Brenta, Villafranca Padovana, Campodoro, Mestrino, Veggiano, Cervarese S. Croce, Rovolon, Cittadella e Fontaniva;

Província de Treviso: o território delimitado da seguinte forma: tomando como ponto de referência a aldeia de Rossano Veneto, na província de Vicenza, o limite segue a estrada que liga Rossano a Castelfranco Veneto até ao cruzamento com a estrada regional n.º 53 «Postumia». Borda esta estrada, atravessa a estrada de circunvalação sul de Treviso até à sua intersecção com a autoestrada da Alemanha. O limite prossegue para norte, acompanhando o percurso dessa autoestrada até ao rio Piave. Vira para oeste, seguindo pela margem direita do rio até à fronteira entre as províncias de Treviso e Belluno. A partir deste ponto, o limite coincide com a fronteira da província de Treviso, até onde se encontra com a fronteira da província de Vicenza.

As áreas de produção supracitadas, que se situam a uma altitude não inferior a 600 metros, são consideradas território de montanha.

5. Relação com a área geográfica

São vários os elementos históricos e tradicionais que situam no tempo e no território o queijo «Asiago» — tradicionalmente originário do planalto de Asiago, na província de Vicenza, na fronteira com a província de Trento. A produção de queijo «Asiago» remonta ao ano 1000 e prossegue, até ao início do século XX, também numa zona limítrofe do planalto de Asiago, compreendida num raio de aproximadamente 80 km.

Trata-se de uma zona situada em torno do núcleo histórico, onde os criadores do planalto de Asiago, forçados a deslocar-se na sequência dos atos bélicos da Primeira Guerra Mundial (1915-1918), encontraram condições agronómicas, ambientais e climáticas adequadas para desenvolver a criação de bovinos e a tradição queijeira.

A área de produção do queijo «Asiago» inclui uma zona constituída pelos planaltos de Asiago, Lavarone, Vezzena e Folgaria — que representam a área de origem — pelas montanhas de Trento, por uma faixa intermédia do sopé formada pelas colinas de Grappa, Breganze, Schio, Valdorno e Chiampo, bem como por uma faixa da planície irrigada de Vicenza, Pádua e Treviso.

A área de produção oferece condições climáticas e pedológicas homogéneas no que respeita aos níveis de precipitação e de temperatura. Em termos de perfil pedológico, o solo é substancialmente calcário. As culturas forrageiras permanentes, caracterizadas por gramíneas e leguminosas naturais, e o cultivo de cereais (trigo, cevada, milho) estão presentes em todas as faixas altitudinais. Na faixa altitudinal montanhosa, a superfície agrícola não arborizada destina-se na totalidade a prados e pastagens.

A raça bovina mais presente nas explorações da área geográfica é a frisona italiana, seguida da bruna alpina, da rendena e da pezzata rossa.

Um elemento particularmente importante é o fator humano. O método característico de produção, segundo procedimentos autênticos e constantes, permaneceu intacto ao longo do tempo graças à transmissão da antiga tradição queijeira local e das técnicas de transformação do leite em queijo.

Referência à publicação do caderno de especificações

(artigo 6.º, n.º 1, segundo parágrafo, do presente regulamento)

O texto consolidado do caderno de especificações pode ser consultado em: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ou, em alternativa,

accedendo diretamente à página inicial do Ministério das Políticas Alimentares, Agrícolas e Florestais (www.politicheagricole.it), clicando em «Prodotti DOP, IGP» [Produtos DOP, IGP] (no canto superior direito do ecrã), depois em «Prodotti DOP IGP STG» [Produtos DOP, IGP, ETG] (ao lado, à esquerda do ecrã) e, por último, em «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE» [cadernos de especificações em fase de análise pela UE].

ISSN 1977-1010 (edição eletrónica)
ISSN 1725-2482 (edição em papel)



Serviço das Publicações da União Europeia
2985 Luxemburgo
LUXEMBURGO

PT