Jurnalul Oficial al Uniunii Europene

C 178

Anul 63

Ediția în limba română

Comunicări și informări

28 mai 2020

Cuprins

II *Comunicări*

COMUNICĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

Comisia Europeană

2020/C 178/01 Nonopoziție la o concentrare notificată (Cazul M.9793 – Permira/Sneakers Maker) ([1]) 1

IV *Informări*

INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

Comisia Europeană

2020/C 178/02 Rata de schimb a monedei euro — 27 mai 2020 2

INFORMĂRI PROVENIND DE LA STATELE MEMBRE

2020/C 178/03 Actualizarea sumelor de referință pentru trecerea frontierelor externe, menționate la articolul 6 alineatul (4) din Regulamentul (UE) 2016/399 al Parlamentului European și al Consiliului cu privire la Codul Uniunii privind regimul de trecere a frontierelor de către persoane (Codul Frontierelor Schengen) 3

V *Anunțuri*

PROCEDURI ADMINISTRATIVE

Comisia Europeană

2020/C 178/04 Cerere de acreditare — EAC/A02/2020 Acreditare Erasmus în domeniul educației adulților, al educației și formării profesionale și al educației școlare 5

RO

([1]) Text cu relevanță pentru SEE.

ALTE ACTE

Comisia Europeană

2020/C 178/05 Anunț privind o cerere referitoare la aplicabilitatea articolului 34 din Directiva 2014/25/UE Prelungirea perioadei de adoptare a actelor de punere în aplicare 7

2020/C 178/06 Publicarea unei cereri de aprobare a unei modificări care nu este minoră a caietului de sarcini al unui produs, în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare 8

II

(Comunicări)

COMUNICĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

COMISIA EUROPEANĂ

Nonopoziție la o concentrare notificată

(Cazul M.9793 – Permira/Sneakers Maker)

(Text cu relevanță pentru SEE)

(2020/C 178/01)

La 18 mai 2020, Comisia a decis să nu se opună concentrării notificate menționate mai sus și să o declare compatibilă cu piața internă. Prezenta decizie se bazează pe articolul 6 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului ([1]). Textul integral al deciziei este disponibil doar în limba engleză și va fi făcut public după ce vor fi eliminate orice secrete de afaceri pe care le-ar putea conține. Va fi disponibil:

— pe site-ul internet al Direcției Generale Concurență din cadrul Comisiei, la secțiunea consacrată concentrărilor (http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/). Acest site internet oferă diverse facilități care permit identificarea deciziilor de concentrare individuale, inclusiv întreprinderea, numărul cazului, data și indexurile sectoriale;

— în format electronic, pe site-ul internet EUR-Lex (http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=ro), cu numărul de document 32020M9793. EUR-Lex permite accesul on-line la legislația europeană.

([1]) JO L 24, 29.1.2004, p. 1.

IV

(Informări)

INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

COMISIA EUROPEANĂ

Rata de schimb a monedei euro [1]

27 mai 2020

(2020/C 178/02)

1 euro =

	Moneda	Rata de schimb		Moneda	Rata de schimb
USD	dolar american	1,0991	CAD	dolar canadian	1,5126
JPY	yen japonez	118,58	HKD	dolar Hong Kong	8,5204
DKK	coroana daneză	7,4583	NZD	dolar neozeelandez	1,7719
GBP	lira sterlină	0,89595	SGD	dolar Singapore	1,5588
SEK	coroana suedeză	10,5608	KRW	won sud-coreean	1 359,04
CHF	franc elvețian	1,0675	ZAR	rand sud-african	19,1477
ISK	coroana islandeză	151,20	CNY	yuan renminbi chinezesc	7,8682
NOK	coroana norvegiană	10,8283	HRK	kuna croată	7,5893
BGN	leva bulgărească	1,9558	IDR	rupia indoneziană	16 167,76
CZK	coroana cehă	27,051	MYR	ringgit Malaiezia	4,7783
HUF	forint maghiar	348,70	PHP	peso Filipine	55,668
PLN	zlot polonez	4,4372	RUB	rubla rusească	78,1096
RON	leu românesc nou	4,8433	THB	baht thailandez	35,056
TRY	lira turcească	7,4542	BRL	real brazilian	5,8679
AUD	dolar australian	1,6565	MXN	peso mexican	24,5396
			INR	rupie indiană	83,2450

[1] *Sursă*: rata de schimb de referință publicată de către Banca Centrală Europeană.

INFORMĂRI PROVENIND DE LA STATELE MEMBRE

Actualizarea sumelor de referință pentru trecerea frontierelor externe, menționate la articolul 6 alineatul (4) din Regulamentul (UE) 2016/399 al Parlamentului European și al Consiliului cu privire la Codul Uniunii privind regimul de trecere a frontierelor de către persoane (Codul Frontierelor Schengen) ([1])

(2020/C 178/03)

Publicarea sumelor de referință pentru trecerea frontierelor externe, menționate la articolul 6 alineatul (4) din Regulamentul (UE) 2016/399 al Parlamentului European și al Consiliului din 9 martie 2016 cu privire la Codul Uniunii privind regimul de trecere a frontierelor de către persoane (Codul Frontierelor Schengen) ([2]), are la bază informațiile comunicate Comisiei de către statele membre în conformitate cu articolul 39 din Codul Frontierelor Schengen.

În afară de publicarea în Jurnalul Oficial, o actualizare periodică este disponibilă pe site-ul Direcției Generale Migrație și Afaceri Interne.

ESTONIA

Înlocuirea informațiilor publicate în JO C 153, 2.5.2018, p. 8.

Conform dreptului eston, cetățenii străini care vin în Estonia fără scrisoare de invitație vor prezenta la intrarea în țară, la cererea agentului de poliție a frontierei, dovada că dispun de fonduri suficiente pentru a acoperi cheltuielile sejurului și plecarea din Estonia. Prin fonduri necesare pentru o zi se înțelege de 0,2 ori salariul minim lunar aplicat de guvernul republicii, mai precis 116,80 EUR.

În caz contrar, persoana care a făcut invitația își asumă responsabilitatea pentru cheltuielile de sejur ale cetățeanului străin și pentru plecarea acestuia din Estonia.

SPANIA

Înlocuirea informațiilor publicate în JO C 140, 16.4.2019, p. 7.

Ordinul Cabinetului Președinției (PRE/1282/2007) din 10 mai privind mijloacele financiare de care resortisanții străini trebuie să dispună pentru a intra pe teritoriul Spaniei specifică suma pe care resortisanții străini trebuie să poată dovedi că o dețin pentru a putea să intre pe teritoriul Spaniei.

(a) Începând de la 1 ianuarie 2019, resortisanții străini care nu intră sub incidența dreptului UE vor trebui să demonstreze că dispun, pe durata șederii lor în Spania, de o sumă zilnică, reprezentând 10 % din salariul minim brut pe economie, prevăzut în Decretul regal nr. 1462/2018 din 21 decembrie 2018 de stabilire a salariului minim pe economie pentru anul 2019 la 95 EUR de persoană pe zi (sau echivalentul său legal în monedă străină). Această sumă va trebui să fie înmulțită cu numărul de zile pe care resortisantul străin intenționează să le petreacă în Spania și cu numărul de persoane aflate în întreținerea sa care călătoresc împreună cu acesta. În orice caz, suma respectivă va reprezenta 90 % din salariul minim brut pe economie (855 EUR sau echivalentul său legal în monedă străină) pentru fiecare persoană, indiferent de durata prevăzută a șederii.

(b) Pentru a se întoarce în țara de proveniență sau pentru a tranzita state terțe, este posibil ca resortisanții străini să trebuiască să prezinte un bilet sau bilete nominal(e), netransferabil(e) și cu dată fixă pentru mijlocul de transport pe care intenționează să îl utilizeze.

Resortisanții străini trebuie să facă dovada că dețin mijloacele de subzistență descrise mai sus fie prin prezentarea acestora, dacă sunt în numerar, fie prin prezentarea de cecuri legalizate, cecuri de călătorie, chitanțe sau cărți de credit, care trebuie să fie însoțite de un extras de cont recent (nu se acceptă scrisori bancare sau extrase de cont pe internet), sau de altă dovadă care să precizeze în mod clar creditul disponibil pe card sau în contul bancar.

ȚĂRILE DE JOS

Suma pe care autoritățile de control de la frontieră o folosesc ca bază atunci când verifică mijloacele de subzistență este în prezent de 55 EUR de persoană pe zi.

Acest criteriu se aplică în mod flexibil deoarece suma necesară pentru mijloacele de subzistență se stabilește în funcție de perioada de ședere planificată, de motivul vizitei și de situația personală a celui vizat.

([1]) A se vedea lista publicărilor anterioare la sfârșitul prezentei actualizări.
([2]) JO L 77, 23.3.2016, p. 1.

Lista publicărilor anterioare

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

V

(Anunțuri)

PROCEDURI ADMINISTRATIVE

COMISIA EUROPEANĂ

CERERE DE ACREDITARE — EAC/A02/2020

Acreditare Erasmus în domeniul educației adulților, al educației și formării profesionale și al educației școlare

(2020/C 178/04)

Clauza de rezervă

Programul UE pentru educație, formare, tineret și sport pentru perioada 2021-2027, propus de Comisia Europeană la 30 mai 2018 (denumit în continuare „programul") nu a fost încă adoptat de către organele legislative ale Uniunii. Cu toate acestea, prezenta cerere de propuneri este publicată pentru a facilita depunerea cererilor de către potențialii beneficiari ai granturilor Uniunii, de îndată ce temeiul juridic este adoptat de legiuitorii europeni.

Prezenta cerere de acreditare nu are caracter juridic obligatoriu pentru Comisia Europeană. În cazul în care organele legislative europene modifică în mod substanțial temeiul juridic, ar putea fi modificată sau anulată prezenta cerere de acreditare și ar putea fi lansate alte cereri de acreditare cu conținut diferit și cu termene limită adecvate pentru răspuns.

La un nivel mai general, orice acțiune care decurge din această cerere de acreditare este supusă următoarelor condiții, a căror punere în aplicare nu poate fi controlată de Comisie:

— adoptarea de către Parlamentul European și de către Consiliul Uniunii Europene a textului final al temeiului juridic pentru instituirea programului;

— adoptarea programului anual de lucru pentru 2021 și a programelor următoare, precum și a orientărilor generale privind punerea în aplicare, a criteriilor și a procedurilor de selecție, după consultarea comitetului programului; și

— adoptarea bugetului 2021 și a bugetelor ulterioare ale Uniunii Europene de către autoritatea bugetară.

Propunerea de program UE pentru educație, formare, tineret și sport pentru perioada 2021-2027 se întemeiază pe articolele 165 și 166 din Tratatul privind funcționarea Uniunii Europene, precum și pe principiul subsidiarității.

1. **Introducere și obiective**

Acreditările Erasmus sunt un instrument care poate fi folosit de organizațiile de învățământ și formare profesională care doresc să inițieze activități de schimb și cooperare la nivel transfrontalier.

Organizațiile acreditate Erasmus vor obține un acces simplificat la oportunitățile de finanțare din cadrul acțiunii-cheie 1 a viitorului program (2021-2027). Condițiile pentru accesul la finanțare al organizațiilor acreditate vor fi definite în cereri de propuneri anuale, publicate de Comisia Europeană.

Acordarea acreditării Erasmus confirmă faptul că solicitantul a elaborat un plan de implementare a unor activități de mobilitate de înaltă calitate și de utilizare a acestora pentru a-și îmbunătăți oferta de învățământ și formare. Acest plan este denumit „planul Erasmus" și reprezintă o parte esențială a cererii de acreditare Erasmus.

Obiectivele specifice pentru fiecare domeniu sunt prevăzute în regulamentul de depunere a cererilor.

2. **Eligibilitate**

Pot depune cereri numai solicitanții cu personalitate juridică în sensul Regulamentului (UE) nr. 1288/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 11 decembrie 2013 de instituire a acțiunii „Erasmus+": Programul Uniunii pentru educație, formare, tineret și sport și de abrogare a Deciziilor nr. 1719/2006/CE, nr. 1720/2006/CE și nr. 1298/2008/CE.

Solicitanții stabiliți într-una din următoarele țări sunt eligibili pentru a depune o cerere de acreditare Erasmus:

— statele membre ale Uniunii Europene;

— țările terțe asociate la program, în condițiile prevăzute de temeiul juridic ([1])

În plus, pentru a fi eligibili în fiecare dintre cele trei domenii vizate de prezenta cerere, solicitanții trebuie să fie recunoscuți ca unul dintre tipurile eligibile de organizație de către autoritățile naționale ale țării solicitantului, astfel cum sunt descrise în regulamentul de depunere a cererilor.

Nu este necesară experiența anterioară cu Erasmus+ (2014-2020).

3. **Termenul-limită de depunere a cererilor și data orientativă a publicării rezultatelor selecției**

Termenul-limită de depunere a cererilor de acreditare Erasmus este 29 octombrie 2020. Data orientativă a publicării rezultatelor selecției este 16 februarie 2021.

4. **Procedura de selecție**

În mod excepțional, pentru prezenta cerere de acreditare vor fi instituite două proceduri de cerere separate.

1. Procedura standard: deschisă tuturor solicitanților eligibili. Solicitanții înscriși în procedura standard vor fi evaluați în funcție de criteriile de excludere, selecție și atribuire.
2. Procedura simplă: deschisă organizațiilor care dețin o cartă pentru mobilitate în învățământul profesional și tehnic din cadrul Erasmus+, valabilă. Candidații la procedura simplă vor fi evaluați în funcție de criteriile de excludere și de selecție.

Agenția națională responsabilă de selecție va desemna o comisie de evaluare pentru a supraveghea gestionarea întregului proces de selecție. Pe baza evaluării efectuate de experți, comisia de evaluare va stabili o listă a cererilor propuse pentru selecție.

5. **Detalii complete**

Propunerea Comisiei de regulament de instituire a programului Uniunii pentru perioada 2021-2027 pentru educație, formare, tineret și sport poate fi găsită la următoarea pagină de internet:

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

Condițiile, normele și procedurile detaliate ale prezentei cereri de acreditare se găsesc în regulamentul de depunere a cererilor, la următoarea adresă de internet:

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

Regulamentul de depunere a cererilor constituie o parte integrantă a prezentei cereri de acreditare, iar condițiile de participare pe care le prevede se aplică în întregime prezentei cereri.

([1]) În așteptarea adoptării temeiului juridic. În programul Erasmus+ 2014-2020, această listă include: Islanda, Norvegia, Liechtenstein, Turcia, Macedonia de Nord și Serbia.

ALTE ACTE

COMISIA EUROPEANĂ

Anunț privind o cerere referitoare la aplicabilitatea articolului 34 din Directiva 2014/25/UE

Prelungirea perioadei de adoptare a actelor de punere în aplicare

(2020/C 178/05)

La 19 decembrie 2019, Comisia a primit o cerere formulată în temeiul articolului 35 din Directiva 2014/25/UE a Parlamentului European și a Consiliului ([1]).

Această cerere, formulată de Regatul Danemarcei, se referă la serviciile de coletărie de la întreprinderi la consumatori în Danemarca. Anunțul în cauză a fost publicat la pagina 55 din JO C 64 din 27 februarie 2020. Termenul inițial a fost 11 mai 2020.

În conformitate cu punctul 1 al patrulea paragraf din anexa IV la Directiva 2014/25/UE, termenul poate fi prelungit de Comisie cu acordul celor care au formulat cererea de derogare în cauză. În contextul actual și având în vedere efectele pandemiei de COVID 19 și cu acordul Regatului Danemarcei, perioada de care dispune Comisia pentru a decide cu privire la această cerere se prelungește cu 12 zile lucrătoare.

Prin urmare, termenul final expiră la 29 mai 2020.

([1]) Directiva 2014/25/UE a Parlamentului European și a Consiliului din 26 februarie 2014 privind achizițiile efectuate de entitățile care își desfășoară activitatea în sectoarele apei, energiei, transporturilor și serviciilor poștale și de abrogare a Directivei 2004/17/CE (JO L 94, 28.3.2014, p. 243).

Publicarea unei cereri de aprobare a unei modificări care nu este minoră a caietului de sarcini al unui produs, în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(2020/C 178/06)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de modificare în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]) în termen de trei luni de la data prezentei publicări.

CERERE DE APROBARE A UNEI MODIFICĂRI CARE NU ESTE MINORĂ A CAIETULUI DE SARCINI AL UNEI DENUMIRI DE ORIGINE PROTEJATE SAU AL UNEI INDICAȚII GEOGRAFICE PROTEJATE

Cerere de aprobare a unei modificări în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) primul paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012

„ASIAGO"

Nr. UE: PDO-IT-0001-AM02 – 30.7.2019

DOP (X) IGP ()

1. **Grupul solicitant și interesul legitim**

Consorzio Tutela Formaggio Asiago
via Giuseppe Zampieri, 15-36100
Vicenza
ITALIA
Tel. + 39 0444321758
Fax + 39 0444326212
info@formaggioasiago.it
tutelasiago@legalmail.it

Consorzio Tutela Formaggio Asiago este constituit din producători de brânză „Asiago" și are dreptul să prezinte o cerere de modificare în conformitate cu articolul 13 alineatul (1) din Decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (Decretul Ministerului Politicilor Agricole, Alimentare și Forestiere) nr. 12511 din 14 octombrie 2013.

2. **Statul membru sau țara terță**

Italia

3. **Rubricile din caietul de sarcini care fac obiectul modificării (modificărilor)**

☐ Denumirea produsului

☒ Descrierea produsului

☒ Aria geografică

☒ Dovada originii

☒ Metoda de producție

([1]) JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

☒ Legătura

☒ Etichetarea

☒ Altele: organismul de control

4. **Tipul modificării**

☒ Modificare a caietului de sarcini al unei DOP sau al unei IGP înregistrate, care nu trebuie considerată minoră în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012.

☐ Modificare a caietului de sarcini al unei DOP sau al unei IGP înregistrate pentru care nu a fost publicat un document unic (sau un echivalent al acestuia), modificare ce nu trebuie considerată minoră în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012.

5. **Modificare (modificări)**

Structura caietului de sarcini a fost adaptată astfel încât să respecte ordinea prevăzută la articolul 7 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012.

Prin urmare, structura propusă este următoarea: articolul 1 – Denumire; articolul 2 – Descrierea produsului; articolul 3 – Aria geografică delimitată; articolul 4 – Originea produsului; articolul 5 – Metoda de obținere a produsului; articolul 6 – Legătura dintre produs și aria de producție; articolul 7 – Organismul de control; articolul 8 – Etichetarea.

Descrierea produsului

— Modificarea vizează articolul 1 din caietul de sarcini, punctul 4.2 din fișa rezumat publicată, secțiunea 3.2 actuală din documentul unic și se referă la modalitatea de denumire a celor două tipuri diferite de brânză „Asiago”.

Textul următor:

„Denumirea de origine protejată «Asiago» este rezervată brânzei cu pastă semifiartă, produsă exclusiv din lapte de vacă obținut în conformitate cu prezentul caiet de sarcini de producție, clasificată în două tipuri diferite, și anume Asiago pressato (proaspătă) și Asiago d’allevo (maturată), ale căror caracteristici sunt prezentate mai jos.”

se înlocuiește cu:

„Denumirea de origine protejată «Asiago» este rezervată brânzei cu pastă semifiartă, produsă exclusiv din lapte de vacă obținut în conformitate cu prezentul caiet de sarcini de producție, clasificată în două tipuri diferite, «Asiago» «fresco» (sau «Asiago» «pressato») (proaspătă) și «Asiago» «Stagionato» (sau «Asiago» «d’allevo») (maturată), ale căror caracteristici sunt prezentate mai jos.”

Modificarea vizează să permită consumatorilor să perceapă cu mai multă ușurință diferența de maturare dintre cele două tipuri de brânză „Asiago”, prin adăugarea definițiilor pentru „Asiago fresco” și „Asiago stagionato”. Cu toate acestea, mențiunile „pressato” și „d’allevo” sunt, în continuare, autorizate. În plus, în caietul de sarcini, ortografierea acronimului D.O.P. sau DOP se înlocuiește cu ortografierea uniformizată DOP.

— Modificările următoare vizează textul de la articolul 8 din caietul de sarcini în vigoare, punctul 4.2 din fișa rezumat publicată, secțiunea 3.2 actuală din documentul unic „Caracteristicile produsului finit” care, în caietul de sarcini propus, este deplasat la articolul 2, a cărui denumire se modifică în „Descrierea produsului”.

Textul următor:

„Caracteristicile tehnice specifice brânzei Asiago pressato după 20 de zile de maturare.”

„Caracteristicile tehnice specifice brânzei Asiago d’allevo după 60 de zile de maturare.”

se înlocuiește cu:

„Caracteristicile tehnice specifice brânzei «Asiago» «fresco» după perioada minimă de maturare.”

„Caracteristicile tehnice specifice brânzei «Asiago» «stagionato» după perioada minimă de maturare.”

Modificarea vizează să precizeze că specificitățile tehnice sunt cele ale produsului după perioada sa minimă de maturare. Scopul acesteia este de a facilita etapa controalelor.

Se elimină caracteristicile microbiologice și igienico-sanitare ale brânzei „Asiago” „fresco” și ale brânzei „Asiago” „stagionato”.

Dreptul Uniunii impune deja producătorilor de brânză să efectueze analize microbiologice și igienico-sanitare. Prin urmare, nu pare să fie indispensabil să se precizeze în caietul de sarcini caracteristicile microbiologice și igienico-sanitare, ale căror niveluri sunt, în orice caz, stabilite prin reglementările în vigoare.

În ceea ce privește caracteristicile vizuale/organoleptice ale brânzei „Asiago" „Stagionato"

Textul următor:

„gust dulce (semimaturată) până la parfumat (maturată)"

se înlocuiește cu:

„gust dulce și ușor sărat până la parfumat (maturată)"

Modificarea vizează să definească mai precis gustul brânzei „Asiago" „stagionato" la sfârșitul perioadei minime de maturare, precum și gustul brânzei „Asiago" maturate pentru o perioadă mai mare de 10 luni (maturată). Aceasta va permite controlarea mai eficace a caracteristicilor organoleptice.

Următoarea teză se adaugă după descrierea caracteristicilor tehnice specifice ale celor două tipuri de brânză „Asiago":

„În ceea ce privește brânza «Asiago» «fresco» și «Asiago» «stagionato», pentru a limita deșeurile rezultate în urma prelucrării și fără a aduce atingere caracteristicilor vizuale/organoleptice și chimice și caracteristicilor de greutate menționate mai sus, se autorizează producția brânzei «Asiago» sub o formă diferită de forma cilindrică pentru produsul destinat exclusiv preambalării (brânză în felii, în cuburi, rasă) sau fabricării de produse compozite, elaborate sau prelucrate."

Adăugarea acestei modalități de producție vizează limitarea deșeurilor rezultate din prelucrarea brânzei „Asiago" printr-un număr mare de procedee de prelucrare (felii, produse compozite etc.) considerate antieconomice tocmai din cauza acestor deșeuri. Această alegere, care facilitează producerea de forme (felii, cuburi etc.) din ce în ce mai apreciate de consumatori, urmează tendința consumului și oferă noi posibilități de degustare a brânzei „Asiago" fără efectuarea vreunei modificări a caracteristicilor organoleptice ale produsului.

Paragraful referitor la tratarea suprafeței roților de brânză este simplificat.

Textul următor:

„La sfârșitul perioadei minime de maturare, suprafața formelor de brânză «Asiago» poate fi tratată cu substanțe autorizate în temeiul dispozițiilor în vigoare. Partea superficială a formelor (crusta) nu este comestibilă."

se înlocuiește cu:

„Suprafața roților de brânză poate fi tratată cu substanțe autorizate în temeiul reglementărilor în vigoare."

Reglementările sectoriale definesc substanțele autorizate pentru tratarea suprafeței. Respectarea reglementărilor în vigoare referitoare la tratamentul crustei pare să fie suficientă. Chiar dacă crusta nu este comestibilă, producătorul are obligația de a respecta normele în vigoare și, prin urmare, de a declara utilizarea substanțelor susceptibile de a face crusta necomestibilă.

Textul următor:

„Tratarea superficială a formelor trebuie, în orice caz, să permită lizibilitatea plăcuței din cazeină, prin care se identifică forma și logoul denumirii."

se înlocuiește cu:

„Tratarea superficială a roților trebuie, în orice caz, să permită lizibilitatea plăcuței din cazeină, prin care se identifică roata, logoul denumirii și marcajul de origine ASIAGO imprimat pe marginea exterioară."

Modificarea completează lista de mărci de identificare specifice brânzei „Asiago" prin adăugarea marcajului de origine pe marginea exterioară/partea laterală a roților.

Aria geografică

— Modificarea următoare vizează articolul 2 din caietul de sarcini în vigoare, punctul 4.3 din fișa-rezumat publicată și secțiunea 4 din documentul unic.

Textul de la articolul 2 „Aria de producție" din caietul de sarcini în vigoare a fost deplasat la articolul 3 din caietul de sarcini propus, a cărui denumire a fost modificată în „Aria geografică delimitată".

Această modificare vizează respectarea structurii caietului de sarcini, astfel cum este aceasta prevăzută în Regulamentul (UE) nr. 1151/2012.

Se adaugă comunele Cittadella și Fontaniva.

Situate în nordul provinciei Padova, aceste comune sunt cuprinse în aria geografică delimitată deoarece, în mod tradițional, în aceste locuri era produs laptele destinat producției de brânză care a beneficiat, ulterior, de recunoașterea DOP. În prezent, în aceste localități se regăsesc exploatații agricole producătoare ale DOP „Asiago", al căror lapte poate fi utilizat pentru producția DOP. Modificarea vizează să reflecte cât mai fidel posibil aria de producție istorică a DOP.

Dovada originii

— Modificarea vizează articolul 4 din caietul de sarcini „Originea produsului", la care se adaugă teza următoare:

„Toate persoanele, fizice sau juridice, înscrise în aceste registre, fac obiectul unor verificări efectuate de structura de control, în conformitate cu dispozițiile din caietul de sarcini de producție și cu planul de control aferent."

Modificarea completează textul prin precizarea faptului că operatorii înscriși în sistemul de control al DOP fac obiectul unor verificări ale structurii de control.

Metoda de producție

Modificarea vizează articolul 3 „Alimentația efectivului de animale", deplasat în prima parte a articolului 5 din caietul de sarcini propus, a cărui denumire se modifică în „Metoda de obținere a produsului", precum și secțiunea 3.3 din documentul unic.

— Prin această modificare, se adaugă bumbacul la lista de alimente interzise.

Bumbacul se adaugă la alimentele interzise în alimentația efectivului de animale după cercetări aprofundate efectuate în colaborare cu Universitatea din Padova, departamentul de nutriție animală. Modificarea vizează să afirme caracterul brânzei „Asiago" prin consolidarea legăturii cauzale dintre locul de origine și caracteristicile produsului, prin eliminarea unei specii vegetale neautohtone, precum bumbacul.

— În plus, se adaugă textul următor după lista de alimente interzise:

„Cel puțin 50 % din rația alimentară, exprimată în substanță uscată, trebuie să fie produsă în aria geografică.

Cel puțin 50 % din substanța uscată a rației alimentare trebuie să provină din nutreț."

Procentajul minim de 50 % din rația alimentară exprimată în substanță uscată produsă în aria geografică este atins cu ajutorul plantelor, al fânului și al ierburilor produse în aria geografică delimitată. Acestea din urmă reprezintă partea din rație care corespunde fibrelor ușor de digerat, clasificate sintetic drept nutreț (iarbă și/sau fân, pășune...), care are o mare influență asupra caracteristicilor chimice, senzoriale și organoleptice ale laptelui și, prin urmare, ale produsului finit. Aria geografică de producție a brânzei „Asiago", în special din zonele montane sau deluroase, nu este deosebit de adaptată producției de cereale (porumb, grâu, orz) sau de plante oleaginoase (soia), deoarece se caracterizează în principal prin pajiști permanente/pășuni.

Exploatațiile din filiera de producție a brânzei „Asiago" sunt foarte specializate în producția de lapte obținut de la animale care au făcut obiectul unei selecții genealogice riguroase și care au nevoie de o rație alimentară echilibrată, formată nu doar din nutreț, ci și din alimente și concentrate pentru a garanta calitatea producției, precum și bunăstarea animalelor.

Prin urmare, trebuie să se precizeze că rațiile alimentare pot fi completate cu concentrate și cu furaje suplimentare care provin din afara ariei delimitate.

Aceste alimente pot fi asimilate foarte rapid și reprezintă partea de energie și de proteine care poate fi mobilizată rapid pentru funcțiile de rumegare normale ale bovinelor. Rolul lor fiind limitat la susținerea fiziologică a acestor funcții, acestea nu au, în realitate, niciun impact asupra caracteristicilor organoleptice ale laptelui.

O rație compusă din substanță uscată constituită din nutreț în proporție de cel puțin 50 % este benefică pentru bunăstarea animalelor și poate favoriza producția unui lapte de calitate mai bună în vederea fabricării brânzei. Utilizarea nutrețului provenit din aria de producție a brânzei „Asiago", deosebit de bogat în soiuri de plante datorită biodiversității teritoriului, oferă laptelui un gust caracteristic care se regăsește în produsul finit.

Această modificare răspunde nevoii de a adapta caietul de sarcini și documentul unic la dispozițiile Regulamentului (UE) nr. 1151/2012.

— Modificările următoare vizează articolul 5 din caietul de sarcini în vigoare.

Textul următor:

„Tipurile de brânză «Asiago» pressato și allevo sunt produse din lapte care respectă dispozițiile sanitare în vigoare în domeniu. Cu toata acestea, în perioada de transhumanță, este autorizată producția brânzei Asiago d'allevo pe pășunile alpine din lapte care beneficiază de derogări de la dispozițiile sanitare în vigoare. Laptele trebuie să fie depozitat la o temperatură cuprinsă între 4 și 11 °C și prelucrat într-un termen maxim de 60 de ore de la primul sau de la un al doilea eventual muls. Dacă brânza «Asiago» este produsă din lapte crud, prelucrarea trebuie să aibă loc în 36 până la 48 de ore după intrarea în unitate, în conformitate cu dispozițiile în vigoare."

se înlocuiește cu:

„Tipurile de brânză «Asiago» «fresco» și «stagionato» sunt produse din lapte care respectă dispozițiile sanitare în vigoare în domeniu. Laptele trebuie să fie depozitat în unitatea de producție a brânzei la o temperatură cuprinsă între 4 și 11 ° C. Laptele destinat producției brânzei «Asiago» «prodotto della montagna» poate fi depozitat la temperaturi care corespund condițiilor de mediu naturale.

Laptele trebuie să fie colectat în termen de 36 de ore de la primul muls.

Pentru producția brânzei «Asiago» care poartă mențiunea complementară «prodotto della montagna», laptele trebuie să fie colectat într-un termen maxim de 48 de ore de la primul muls.

Prelucrarea laptelui trebuie să înceapă în 48 de ore de la intrarea acestuia în unitatea de producție a brânzei."

În conformitate cu evoluția cadrului juridic, „laptele care beneficiază de derogare de la dispozițiile sanitare" nu mai poate fi utilizat. Modificarea precizează și că temperaturile de depozitare a laptelui vizează unitățile de producție a brânzei, în timp ce laptele destinat producției de brânză „Asiago" „prodotto della montagna" poate fi depozitat la temperaturi care corespund condițiilor de mediu naturale, care sunt adaptate depozitării. Se precizează termenele în care poate fi colectat laptele după primul muls, astfel încât să se permită colectarea laptelui obținut din mai multe mulsuri și se definește numărul maxim de ore, de la intrarea în unitatea de producție, în care trebuie să se efectueze prelucrarea laptelui pentru toate tipurile de brânză „Asiago".

Textul următor:

„Pentru producția de brânză Asiago pressato, se poate utiliza lapte obținut în urma unuia sau a două mulsuri, crud sau pasteurizat la 72 °C timp de 15 secunde, în conformitate cu dispozițiile în vigoare."

se înlocuiește cu:

„Pentru producția de brânză «Asiago» «fresco», se utilizează lapte obținut în urma unuia sau a mai multor mulsuri consecutive, crud, tratat termic sau pasteurizat în conformitate cu dispozițiile în vigoare."

Modificarea ține seama de evoluția sistemelor de mulgere (robot etc.), care asigură condiții mai bune în ceea ce privește bunăstarea animalelor, fără a compromite nivelul de calitate a laptelui obținut în urma mai multor mulsuri.

În plus, posibilitatea de a trata termic laptele se extinde și la tipul de brânză „Asiago" „fresco". Datorită faptului că laptele tratat termic este supus unor temperaturi mai puțin ridicate decât laptele pasteurizat, acesta conservă mai bine caracteristicile organoleptice specifice ariei de producție.

Modificarea următoare extinde posibilitatea de a utiliza laptele obținut în urma mai multor mulsuri consecutive și la tipul „Asiago" „stagionato", urmând modelul dispozițiilor aplicabile tipului „Asiago" „fresco".

Textul următor:

„Pentru producția de brânză Asiago d'allevo, se poate utiliza lapte obținut în urma a două mulsuri parțial degresate prin decantare, în urma a două mulsuri dintre care unul este parțial degresat prin decantare sau în urma unui singur muls parțial degresat prin decantare. Se poate utiliza lapte crud sau tratat termic la o temperatură cuprinsă între 57 și 68 °C timp de 15 secunde, cu un test analitic al fosfatazei pozitiv. Nicio altă prelucrare a laptelui nu este autorizată pe lângă cele prevăzute în mod expres de prezentul caiet de sarcini de producție."

se înlocuiește cu:

„Pentru producția de brânză «Asiago» «stagionato», se utilizează lapte obținut în urma mai multor mulsuri consecutive parțial degresate prin decantare sau în urma mai multor mulsuri consecutive din care unul parțial degresat prin decantare sau în urma unui singur muls parțial degresat prin decantare. Se poate utiliza lapte crud sau tratat termic la o temperatură cuprinsă între 57 și 68 °C, cu un test analitic al fosfatazei pozitiv. Nicio altă prelucrare a laptelui nu este autorizată pe lângă cele prevăzute în mod expres de prezentul caiet de sarcini de producție."

Textul următor se elimină:

„Pentru producția de brânză cu DOP Asiago, care poartă mențiunea «Prodotto della montagna», se autorizează utilizarea laptelui obținut în urma a două sau a patru mulsuri, dar prelucrarea laptelui respectiv trebuie să se efectueze în 18 ore de la primirea sa, în cazul laptelui obținut în urma a două mulsuri, și, respectiv, în 24 de ore de la primirea sa în cazul laptelui obținut în urma a patru mulsuri."

Pentru producția de brânză „Asiago" „prodotto della montagna" (produs montan), se permite colectarea laptelui obținut în urma mai multor mulsuri, fără a se depăși un termen de 48 de ore de la primul muls și, chiar și în cazul acestui produs, prelucrarea laptelui trebuie să înceapă în 48 de ore de la intrarea în unitatea de producție a brânzei, astfel cum se menționează în paragrafele precedente.

Modificarea următoare introduce posibilitatea de utilizare a cheagului vegetal și elimină utilizarea lizozimei.

Textul următor:

„Laptele prelucrat în vederea producerii brânzei Asiago pressato trebuie să fie integral, iar amestecul în cuvă trebuie să fie constituit din lapte, din fermenți sau fermenți lactici, din cheag bovin și, eventual, dintr-o cantitate scăzută de clorură de sodiu. În cursul prelucrării, din motive tehnologice, se poate adăuga și o anumită cantitate de apă potabilă. În ceea ce privește producția brânzei Asiago d'allevo, laptele destinat prelucrării este un lapte parțial degresat prin decantare, la care s-a adăugat eventual lizozimă (E1105) în limitele legale. Prin urmare, amestecul este compus din lapte parțial degresat, din fermenți sau fermenți lactici, din cheag bovin și, eventual, din cantități scăzute de clorură de sodiu și de lizozimă. Utilizarea lizozimei (E1105) este, în orice caz, interzisă în producția DOP «Asiago» care poartă mențiunea complementară «Prodotto della montagna»."

se înlocuiește cu:

„Laptele prelucrat în vederea producerii brânzei «Asiago» «fresco» (proaspătă) trebuie să fie integral, iar amestecul în cuvă trebuie să fie constituit din lapte integral, din fermenți sau fermenți lactici, din cheag bovin sau din coagulant vegetal și, eventual, dintr-o cantitate scăzută de clorură de sodiu. În cursul prelucrării, din motive tehnologice, se poate adăuga și o anumită cantitate de apă potabilă. Laptele prelucrat în vederea producerii brânzei «Asiago» «stagionato» (maturată) trebuie să fie parțial degresat prin decantare, iar amestecul în cuvă trebuie să fie constituit din lapte parțial degresat, din fermenți sau din fermenți lactici, din cheag bovin sau coagulant vegetal și, eventual, dintr-o cantitate scăzută de clorură de sodiu.

Utilizarea lizozimei (E1105) este, în orice caz, interzisă în producția brânzei «Asiago»."

Modificarea introduce coagulantul vegetal pentru cele două tipuri de brânză „Asiago", ca soluție de înlocuire a cheagului bovin. Inițial, potrivit tradiției, se putea utiliza un coagulant vegetal în producția brânzei „Asiago": există dovezi care demonstrează efectiv utilizarea extractului de ciulin drept coagulant vegetal pe podișul din Asiago. Un studiu recent al Agenzia regionale Veneto Agricoltura demonstrează că trăsăturile organoleptice și senzoriale tipice ale brânzei „Asiago" „fresco" (proaspătă) și „stagionato" (maturată) se păstrează chiar și în cazul utilizării unui coagulant vegetal.

De asemenea, această adăugire permite să se răspundă la anumite așteptări ale pieței.

În plus, se elimină posibilitatea de a utiliza lizozima ca enzimă conservantă. Este vorba de un auxiliar tehnologic utilizat în mică măsură în producția brânzei „Asiago", care nu reiese dintr-o utilizare tradițională, iar îmbunătățirea calității nutrețului face ca utilizarea acesteia să nu mai fie necesară.

— Modificările următoare vizează articolul 7 din caietul de sarcini în vigoare.

Textul de la articolul 7 din caietul de sarcini în vigoare „Condiții de conservare și de maturare" se deplasează la sfârșitul articolului 5 din caietul de sarcini propus, unde înlocuiește paragraful „Condiții de conservare și de maturare".

Paragraful următor referitor la etapa prealabilă sărării se elimină:

„Înainte de sărare, formele sunt păstrate timp de cel puțin 48 de ore în locuri cu o temperatură cuprinsă între 10 și 15 ° C și cu un nivel al umidității relative cuprins între 80 și 85 %."

Acest paragraf descria etapa prealabilă sărării (denumită „frescura"), care face de acum parte din etapa maturării brânzei, având în vedere că parametrii descriși în paragraf sunt aceiași cu cei propuși pentru maturare.

Teza referitoare la perioada minimă de maturare a brânzei „Asiago" „stagionato" (maturată) se reformulează.

Textul următor:

„Perioada minimă de maturare a brânzei Asiago d'allevo este de 60 de zile începând cu ultima zi a lunii de producție."

se înlocuiește cu:

„Perioada minimă de maturare a brânzei «Asiago» «stagionato» (maturată) este de 90 de zile de la data de producție."

Pentru a obține un produs de o calitate mai bună la nivel organoleptic/calitativ și o perioadă de maturare uniformă pentru toate loturile de producție, se precizează că perioada minimă de maturare înainte de comercializare trebuie să fie de 90 de zile de la data de producție.

O altă modificare vizează condițiile de temperatură și de umiditate pentru maturare.

Textul următor:

„Maturarea trebuie să aibă loc pe teritoriul zonei de producție, în locuri cu o temperatură cuprinsă între 10 și 15 °C și cu un nivel al umidității relative cuprins între 80 și 85 %."

se înlocuiește cu:

„Maturarea trebuie să aibă loc pe teritoriul ariei de producție, în locuri cu o temperatură de cel puțin 5 °C."

Modificarea înlocuiește cele două intervale de temperatură și de umiditate cu o valoare minimă a temperaturii, care pare să fie mai potrivită pentru exprimarea condițiilor optime de maturare a brânzei „Asiago". În plus, această valoare minimă a temperaturii corespunde condițiilor de mediu naturale și permite evitarea, într-un mod mai eficace, chiar și fără lizozimă, a fermentării anormale a brânzei cu o perioadă lungă de maturare.

Legătură

Se adaugă un articol specific referitor la legătură, care nu figura în caietul de sarcini în vigoare, ci doar în fișa-rezumat publicată. Textul care urmează se adaugă la articolul 6 din caietul de sarcini și în secțiunea 5 din documentul unic.

„Articolul 6

Legătura dintre produs și aria de producție

Numeroase elemente legate de istorie și tradiție ancorează în timp și spațiu brânza «Asiago», a cărei origine se află pe podișul din Asiago, în provincia Vicenza, la granița cu provincia Trento. Producția brânzei «Asiago» datează încă din anul 1000 și a continuat de atunci până la începutul anilor 1900, tot într-o zonă limitrofă a podișului din Asiago, pe o rază de aproximativ 80 de kilometri.

Este vorba de o zonă învecinată cu zona istorică, în care crescătorii de animale de pe podișul din Asiago, constrânși să se refugieze în fața manevrelor militare din timpul Primului Război Mondial (1915-1918), au găsit condițiile agronomice, de mediu și climatice propice creșterii de bovine și tradiției de producție a brânzei.

Aria de producție a brânzei «Asiago» acoperă o regiune formată din podișurile din Asiago, Lavarone, Vezzena și Folgaria, care formează zona de origine, din munții din regiunea Trento, dintr-o zonă intermediară de munți joși formată din dealurile din Mont Grappa, Breganze, Schio, Valdagno și Chiampo, precum și dintr-o fâșie de câmpii irigate din provinciile Vicenza, Padova și Treviso.

Aria de producție oferă condiții climatice și pedologice omogene în ceea ce privește cantitatea de precipitații și temperatura. Din punct de vedere pedologic, terenurile sunt, în principal, calcaroase. Cultura plantelor furajere permanente este răspândită în toate zonele de altitudine; aceasta se caracterizează prin speciile de graminee și leguminoase naturale, precum și prin cultura cerealelor (grâu comun, orz, porumb). În zona montană, suprafața agricolă neîmpădurită este destinată integral pășunatului și utilizării ca pășune pentru cosit și păscut.

Cele mai frecvente rase de bovine prezente în fermele din arie sunt Friza italiană, urmată de Bruna alpină, Rendena și Roșia bălțată.

Factorul uman joacă un rol deosebit de important. Transmiterea artei ancestrale de producere a brânzei din regiune și a tehnicilor de transformare a laptelui în brânză a permis păstrarea neschimbată a metodei de producție caracteristice, care urmează fidel procedee imuabile."

Etichetarea

— Modificarea vizează articolul 6 din caietul de sarcini în vigoare și secțiunea 3.6 din documentul unic.

Textul de la articolul 6 „Identificare și marcare" se deplasează în prima parte a articolului 8 „Etichetare" din caietul de sarcini propus, unde devine subparagraful 8.1 „Identificare și marcare".

În paragraful aflat după reprezentarea logoului specific denumirii, cuvintele „Acest logo face parte integrantă" se înlocuiesc cu „și face parte integrantă"; în ultima teză, cuvintele „Forma de marcare conține" se înlocuiesc cu „Formele de marcare conțin".

Modificarea constă în corectarea formei și eliminarea unei greșeli de tipar.

Teza:

„Această denumire este repetată de mai multe ori la o înălțime de 25 mm pentru Asiago pressato și de 20 mm pentru Asiago d'allevo."

se modifică după cum urmează:

„Această denumire este repetată de mai multe ori la o înălțime de 25 mm pentru «Asiago» «fresco» (proaspătă) și de 20 mm pentru «Asiago» «stagionato» (maturată)."

Această modificare înlocuiește „pressato" și „allevo" cu „fresco" și, respectiv „stagionato", în conformitate cu modificarea propusă la articolul 1 din caietul de sarcini.

În plus, tot în articolul referitor la etichetare, se adaugă teza următoare:

„Toate mărcile de identificare a DOP «Asiago» (plăcuță din cazeină, marcaj de origine) trebuie să fie vizibile pe toată roata de brânză. Marginea exterioară a roții întregi nu poate fi acoperită, în niciun caz, de filme protectoare, de panglici sau de serigrafii."

Modificarea vizează să consolideze trasabilitatea produsului și transparența pentru consumator, astfel încât să sporească vizibilitatea mărcilor de identificare a DOP în raport cu produsele de imitație sau cu încercările de contrafacere.

După lista de litere ale alfabetului care indică luna de producție, se adaugă paragraful următor:

„Fără a aduce atingere exigențelor de trasabilitate impuse de dispozițiile în vigoare, produsele care nu au o formă cilindrică trebuie să poarte mărcile de identificare următoare: plăcuță din cazeină, codul alfanumeric al producătorului, logoul specific denumirii, denumirea ASIAGO repetată de mai multe ori pe cel puțin o parte a marginii exterioare sau pe o față plată a roții de brânză. În acest scop, consorțiul pune la dispoziția producătorilor titulari ai drepturilor instrumentele de marcare adecvate."

Modificarea precizează modalitățile de identificare și de trasabilitate a produsului prezentat sub o altă formă decât forma cilindrică, în conformitate cu articolul 2 din caietul de sarcini propus.

— Modificarea următoare vizează textul de la articolul 9 „Ambalare", care se deplasează la sfârșitul articolului 8 „Etichetare" din caietul de sarcini propus, unde devine subparagraful 8.2 „Prezentare și ambalare", secțiunea 3.5 din documentul unic.

Paragraful:

„Formele întregi de brânză care poartă DOP «Asiago» pot fi tăiate în bucăți și preambalate în porții care permit vizibilitatea marginii exterioare a formei. Este autorizată ambalarea în bucăți a părții din mijlocul roții, cu condiția ca greutatea sa totală să nu depășească 10 % din greutatea formei. În orice caz, aceste bucăți trebuie să includă crusta feței plate. Este permis să se indice pe etichetă eventuala neutilizare a lizozimei (E1105).

În ipoteza în care operațiunile de tăiere includ și răzuirea și/sau scobirea crustei, ceea ce face ca marcajul de origine să nu mai fie vizibil (cuburi, felii etc.), ambalarea trebuie să aibă loc în zona de producție pentru a se asigura trasabilitatea produsului."

se modifică după cum urmează:

„Roțile întregi de brânză «Asiago» pot fi tăiate în bucăți și preambalate în diferite forme (sferturi de roată, bucăți, felii etc.), care să conțină și crusta. Este autorizată ambalarea în bucăți a părții din mijlocul roții, cu condiția ca greutatea sa totală să nu depășească 10 % din greutatea formei. În orice caz, aceste bucăți trebuie să includă crusta feței plate.

În cazul în care operațiunile de tăiere includ răzuirea și/sau eliminarea crustei, ceea ce face ca marcajul de origine să nu mai fie vizibil, ambalarea în diferite forme (cuburi, rasă, felii, bucăți, inclusiv roată întreagă etc.) trebuie să se efectueze într-un mod care să asigure trasabilitatea produsului."

Modificarea precizează principalele forme de preambalare. Aceasta precizează că marcarea marginii exterioare permite certificarea autenticității produsului, că produsul respectă obligațiile prevăzute în caietul de sarcini și că, în cazul în care crusta este răzuită sau eliminată, este oportun să se procedeze astfel încât să se asigure trasabilitatea produsului.

— Modificarea următoare vizează să precizeze mențiunile care pot fi utilizate în denumirile comerciale și/sau pe etichete, în funcție de perioada de maturare.

Textul următor:

„Brânza Asiago produsă din lapte provenit de la ferme de vaci implantate pe teritoriul montan, prelucrată într-o unitate de producție a brânzei situată pe teritoriul montan și maturată pe teritoriul montan poate include pe etichetă mențiunea complementară «Prodotto della montagna».

Pe eticheta brânzei Asiago pressato poate figura și mențiunea «fresco» (proaspătă).

Pe eticheta brânzei Asiago d'allevo poate figura și mențiunea «stagionato» (maturată).

Pe eticheta brânzei Asiago d'allevo maturată timp de patru până la șase luni poate figura și mențiunea «mezzano» (semimaturată).

Pe eticheta brânzei Asiago d'allevo maturată timp de mai mult de 10 luni poate figura și mențiunea «vecchio» (maturată pentru o perioadă lungă de timp).

Pe eticheta brânzei Asiago d'allevo maturată timp de mai mult de 15 luni poate figura și mențiunea «stravecchio» (extramaturată)."

se înlocuiește cu:

„Denumirea «Asiago»«prodotto della montagna» (produs montan) poate figura în mențiunile comerciale și/sau pe eticheta brânzei «Asiago» produse din lapte provenit de la ferme de vaci implantate pe teritoriul montan, prelucrate într-o unitate de producție a brânzei situată pe teritoriul montan și maturate pe teritoriul montan, care beneficiază de mențiunea complementară «Prodotto della montagna» (produs montan).

Mențiunile următoare pot figura în rândul mențiunilor comerciale și/sau pe etichetă:

Brânza «Asiago» «fresco» poate purta și mențiunea «pressato» (proaspătă).

Brânza «Asiago» «fresco» maturată pentru o perioadă mai mare de 40 de zile poate purta și mențiunea «fresco riserva» (proaspătă rezervă).

Brânza «Asiago» «stagionato» poate purta și mențiunea «d'allevo» (maturată).

Brânza «Asiago» «stagionato» maturată pentru o perioadă de minimum patru luni și maximum 10 luni poate purta și mențiunea «mezzano» sau «stagionato mezzano» (semimaturată).

Brânza «Asiago» «stagionato» maturată pentru o perioadă de minimum 10 luni și maximum 15 luni poate purta și mențiunea «vecchio» sau «stagionato vecchio» (maturată pentru o perioadă lungă de timp).

Brânza «Asiago» «stagionato» maturată pentru o perioadă mai mare 15 luni poate purta și mențiunea «stravecchio» sau «stagionato stravecchio» (extramaturată)."

Modificarea precizează toate mențiunile care pot desemna brânza „Asiago" „fresco" și „stagionato", în funcție de durata de maturare a produsului, actualizate în conformitate cu modificarea efectuată la articolul 1 din caietul de sarcini. În plus, aceasta definește mai precis duratele de maturare, cu respectarea practicilor de producție tradiționale, pentru a permite o înțelegere imediată și ușoară de către consumatori.

— După ultimul paragraf, se adaugă paragraful următor:

„Pe fața plată a roții se pot aplica filme protectoare sau serigrafii care să indice denumirea întreprinderilor, cu condiția ca acestea să fie în conformitate cu dispozițiile legale în vigoare în materie de etichetare și de prezentare a produselor alimentare. Aceste filme protectoare sau serigrafii nu pot acoperi plăcuța din cazeină și trebuie, în orice caz, să poarte întotdeauna denumirea «ASIAGO» lângă logoul european care identifică produsele cu denumire de origine protejată pentru a garanta o bună informare a consumatorilor."

Modificarea vizează să consolideze instrumentele de trasabilitate și de identificare a produsului, care sunt aspecte indisociabile de un produs care poartă o DOP.

Organismul de control

Se adaugă noul articol 7 „Organism de control", care nu există în caietul de sarcini în vigoare și care conține toate informațiile referitoare la organismul respectiv.

Se adaugă textul următor:

„Articolul 7

Organism de control

În conformitate cu dispozițiile articolelor 36 și 37 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012, verificarea respectării caietului de sarcini înainte de introducerea pe piață a produsului este asigurată de organismul de control agreat. În acest caz, este vorba despre CSQA Certificazioni Srl – Via S. Gaetano, 74 – 36016 Thiene (VI), ITALIA, Tel. +39 0445313011, fax +39 0445313070, adresă e-mail: csqa@csqa.it".

DOCUMENT UNIC

„ASIAGO”

Nr. UE: PDO-IT-0001-AM02 – 30.7.2019

DOP (X)IGP ()

1. **Denumirea (denumirile)**

„Asiago”

2. **Statul membru sau țara terță**

Italia

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Tipul produsului*

Clasa 1.3 Brânzeturi

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

Denumirea de origine protejată „Asiago” (DOP) este rezervată brânzei cu pastă semifiartă produsă exclusiv din lapte de vacă obținut în conformitate cu prezentul caiet de sarcini de producție, clasificată în două tipuri diferite, „Asiago” „fresco” (sau „Asiago” „pressato”) (proaspătă) și „Asiago” „Stagionato” (sau „Asiago” „d'allevo”) (maturată), ale căror caracteristici sunt descrise mai jos.

Caracteristicile tehnice specifice brânzei „Asiago” „fresco” după perioada minimă de maturare.

Caracteristici		Toleranță
(a) vizuale/organoleptice:		
pastă de culoare albă sau cu ușoare nuanțe de galben-pai		
găuri marcate și neregulate		
gust delicat și agreabil		
crustă fină și elastică		
(b) chimice:		
umiditate	39,50 %	+/– 4,50
proteine	24,00 %	+/– 3,50
grăsime	30,00 %	+/– 4,00
clorură de sodiu	1,70 %	+/– 1,00
raport substanță grasă/substanță uscată	nu mai mic de 44 %	Niciuna
(c) fizice:		
marginea exterioară	dreaptă sau ușor convexă	
fețe	plane sau aproape plane	
greutate	între 11 și 15 kg	
înălțime	între 11 și 15 cm	
diametru	între 30 și 40 cm	

Caracteristici tehnice specifice brânzei „Asiago” „stagionato” după perioada minimă de maturare.

Caracteristici		Toleranță
(a) vizuale/organoleptice:		
pastă de culoare galben-pai sau cu ușoare nuanțe de galben-pai		
găuri de dimensiuni medii și mari		
gust dulce și ușor sărat până la parfumat (maturată)		
crustă netedă și regulată		
(b) chimice:		
umiditate	34,50 %	+/– 4,00
proteine	28,00 %	+/– 4,00
grăsime	31,00 %	+/– 4,50
clorură de sodiu	2,40 %	+/– 1,00
raport substanță grasă/substanță uscată	nu mai mic de 34 %	Niciuna
(c) fizice:		
marginea exterioară	dreaptă sau aproape dreaptă	
fețe	plane sau aproape plane	
greutate	între 8 și 12 kg	
înălțime	între 9 și 12 cm	
diametru	între 30 și 36 cm	

În ceea ce privește brânza „Asiago” „fresco” și „Asiago” „stagionato”, pentru a limita deșeurile rezultate în urma prelucrării și fără a aduce atingere caracteristicilor vizuale/organoleptice și chimice și caracteristicilor de greutate menționate mai sus, se autorizează producția brânzei „Asiago” sub o formă diferită de forma cilindrică pentru produsul destinat exclusiv preambalării (brânză în felii, în cuburi, rasă) sau fabricării de produse compozite, elaborate sau prelucrate.

Suprafața roților de brânză poate fi tratată cu substanțe autorizate în temeiul reglementărilor în vigoare.

Tratarea suprafeței roților trebuie, în orice caz, să permită lizibilitatea plăcuței din cazeină, prin care se identifică roata, logoul denumirii și marcajul de origine „ASIAGO” imprimat pe marginea exterioară.

Se interzice tratarea suprafețelor roților de brânză „Asiago” care poartă mențiunea complementară „Prodotto della montagna” cu substanțe colorante și antimucegai.

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

Se utilizează lapte de vacă crud, tratat termic sau pasteurizat.

Efectivul de animale al cărui lapte este destinat transformării în brânză „Asiago” nu trebuie să fie hrănit cu nutrețul și cu alimentele indicate în continuare.

NUTREȚ:

Rapiță, napi, muștar și schinduf furajere;

Frunze de plante fructifere, frunze și rădăcină de mangold;

Furaje însilozate din trifoi, din mazăre, subproduse însilozate;

Fructe și subprodusele acestora obținute prin prelucrarea industrială, proaspete și conservate în stare umedă;

Legume și subprodusele acestora, proaspete și conservate în stare umedă;

Subproduse din industriile de fermentare, proaspete și conservate în stare umedă (reziduuri de bere, de distilerie, tescovină etc.);

Subproduse din industria zahărului: pulpă de sfeclă de zahăr proaspătă și însilozată;

Subproduse din industria sacrificării și a creșterii animalelor: reziduuri diverse, ca atare sau asociate cu alte furaje.

ALIMENTE:

Făină de carne, de pește și de pene;

Făină de turte din rapiță furajeră, semințe de citrice, sâmburi de struguri;

Fructe și legume uscate;

Subproduse uscate obținute prin prelucrarea industrială a fructelor și a legumelor (păstăi de mazăre și de fasole, anghinare, castane, pulpe, semințe, sâmburi, drojdie, tescovină);

Subproduse din industria zahărului: concentrat proteic de melasă, vinase diverse, pulpe presate, uscate și altele;

Subproduse uscate din industria fermentării: reziduuri și vinase, reziduuri din fermentare și altele;

Uree, fosfat de uree, biuret (pentru uz zootehnic);

Bumbac.

Cel puțin 50 % din rația alimentară, exprimată în substanță uscată, trebuie să fie produsă în aria geografică.

Cel puțin 50 % din substanța uscată a rației alimentare trebuie să provină din furaje.

Procentajul minim de 50 % din rația alimentară exprimată în substanță uscată produsă în aria geografică este atins cu ajutorul plantelor, al fânului și al ierburilor produse în aria geografică delimitată. Acestea din urmă reprezintă partea din rație care corespunde fibrelor ușor de digerat, clasificate sintetic drept nutreț (iarbă și/sau fân, pășune...), care are o mare influență asupra caracteristicilor chimice, senzoriale și organoleptice ale laptelui și, prin urmare, ale produsului finit. Aria geografică de producție a brânzei „Asiago”, în special din zonele montane sau deluroase, nu este deosebit de adaptată producției de cereale (porumb, grâu, orz) sau de plante oleaginoase (soia), deoarece se caracterizează în principal prin pajiști permanente/pășuni.

Exploatațiile din filiera de producție a brânzei „Asiago” sunt foarte specializate în producția de lapte obținut de la animale care au făcut obiectul unei selecții genealogice riguroase și care au nevoie de o rație alimentară echilibrată, formată nu doar din nutreț, ci și din alimente și concentrate pentru a garanta calitatea producției, precum și bunăstarea animalelor.

Prin urmare, trebuie să se precizeze că rațiile alimentare pot fi completate cu concentrate și cu furaje suplimentare care provin din afara ariei delimitate.

Aceste alimente pot fi asimilate foarte rapid și reprezintă partea de energie și de proteine care poate fi mobilizată rapid pentru funcțiile de rumegare normale ale bovinelor. Rolul lor fiind limitat la susținerea fiziologică a acestor funcții, acestea nu au, în realitate, niciun impact asupra caracteristicilor organoleptice ale laptelui.

Dacă laptele este destinat producției de brânză „Asiago” care poartă mențiunea „Prodotto della montagna” (produs montan), se interzice și alimentația pe bază de orice tip de furaj însilozat.

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Creșterea bovinelor, precum și producția și maturarea brânzei „Asiago” au loc în aria geografică de producție delimitată la punctul 4.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Roțile întregi de brânză Asiago pot fi tăiate în bucăți și preambalate în diferite forme (sferturi de roată, bucăți, felii etc.), care să conțină și crusta. Este autorizată ambalarea în bucăți a părții din mijlocul roții, cu condiția ca greutatea sa totală să nu depășească 10 % din greutatea formei. În orice caz, aceste bucăți trebuie să includă crusta feței plate.

În cazul în care operațiunile de tăiere includ răzuirea și/sau eliminarea crustei, ceea ce face ca marcajul de origine să nu mai fie vizibil, ambalarea în diferite forme (cuburi, rasă, felii, bucăți, inclusiv roată întreagă etc.) trebuie să se efectueze într-un mod care să asigure trasabilitatea produsului.

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Toate roțile de brânză care poartă DOP „Asiago” sunt identificate prin intermediul plăcuțelor din cazeină numerotate și marcate cu matrițe de marcare, deținute de consorțiul de protecție și puse la dispoziția tuturor titularilor drepturilor. Pe acestea figurează logoul următor, specific denumirii.

Acest logo reprezintă o roată de brânză formată, din care lipsește o parte. Partea care lipsește, transformată în litera „A” stilizată, se înscrie parțial în roată. Înălțimea totală a logoului aplicat pe roata de brânză este de 100 mm pentru „Asiago” „fresco” și de 80 mm pentru „Asiago” „stagionato”. Matrița de marcare conține și codul alfanumeric al producătorului, precum și denumirea:

ASIAGO

Această denumire este repetată de mai multe ori la o înălțime de 25 mm pentru „Asiago” „fresco” și de 20 mm pentru „Asiago” „stagionato”.

Toate mărcile de identificare a DOP „Asiago” (plăcuță din cazeină, marcaj de origine) trebuie să fie întotdeauna vizibile pe toată roata de brânză. Marginea exterioară a roții întregi nu poate fi acoperită, în niciun caz, de filme protectoare, de panglici sau de serigrafii.

În plus, pe roțile de brânză „Asiago” „stagionato” figurează o literă din alfabet care indică luna de producție, imprimată pe marginea exterioară.

Fără a aduce atingere exigențelor de trasabilitate impuse de dispozițiile în vigoare, produsele care nu au o formă cilindrică trebuie să poarte mărcile de identificare următoare: plăcuță din cazeină, codul alfanumeric al producătorului, logoul specific denumirii, denumirea „ASIAGO” repetată de mai multe ori pe cel puțin o parte a marginii exterioare sau pe o față plată a roții de brânză. În acest scop, consorțiul pune la dispoziția producătorilor titulari ai drepturilor instrumentele de marcare adecvate.

Roțile de brânză „Asiago” pe care figurează și mențiunea complementară „Prodotto della montagna” se disting printr-o inserție unică a cuvintelor „Prodotto della montagna” în matrițele de marcare menționate la primul paragraf de la prezentul punct.

În plus, la sfârșitul perioadei minime de maturare, roțile menționate mai sus sunt identificate și printr-o marcare la cald aplicată pe marginea exterioară, care este realizată cu instrumente care aparțin consorțiului însărcinat cu protecția și care sunt predate producătorilor de brânză titulari ai drepturilor. Aceasta poartă sigiliul următor:

PRODOTTO
DELLA DELLA
MONTAGNA

Mențiunile următoare pot figura în rândul mențiunilor comerciale și/sau pe etichetă:

Brânza „Asiago” „fresco” poate purta și mențiunea „pressato” (proaspătă).

Brânza „Asiago” „fresco” maturată pentru o perioadă mai mare de 40 de zile poate purta și mențiunea „fresco riserva” (proaspătă rezervă).

Brânza Asiago stagionato poate să poarte și mențiunea „d’allevo” (maturată).

Brânza „Asiago” „stagionato” maturată pentru o perioadă de minimum patru luni și maximum 10 luni poate purta și mențiunea „mezzano” sau „stagionato mezzano” (semimaturată).

Brânza „Asiago” „stagionato” maturată pentru o perioadă de minimum 10 luni și maximum 15 luni poate purta și mențiunea „vecchio” sau „stagionato vecchio” (maturată pentru o perioadă lungă de timp).

Brânza „Asiago” „stagionato” maturată pentru o perioadă mai mare 15 luni poate purta și mențiunea „stravecchio” sau „stagionato stravecchio” (extramaturată).

Etichetele, serigrafiile, eventualele sigilii etc. care indică denumirea întreprinderilor trebuie să fie în conformitate cu dispozițiile legale în vigoare în materie de etichetare și de prezentare a produselor alimentare și, în orice caz, trebuie să permită întotdeauna lizibilitatea completă a mărcilor de identificare a DOP „Asiago” (marcare prin intermediul matrițelor de marcare) și a plăcuțelor din cazeină prin care sunt identificare roțile de brânză „Asiago”.

Pe fața plată a roții pot fi aplicate filme protectoare sau serigrafii care indică denumirea întreprinderilor, cu condiția ca acestea să fie în conformitate cu dispozițiile legale în vigoare în materie de etichetare și de prezentare a produselor alimentare. Aceste filme protectoare sau serigrafii nu pot acoperi plăcuța din cazeină și trebuie, în orice, caz, să permită întotdeauna vizibilitatea denumirii „ASIAGO” lângă logoul european care identifică produsele care poartă denumirea de origine protejată, pentru a garanta o bună informare a consumatorilor.

4. Descrierea succintă a delimitării ariei geografice

Brânza cu DOP „Asiago” (DOP) este produsă din lapte care provine de la fermele de bovine situate pe teritoriul ariei delimitate și în unitățile de producție implantate pe teritoriul zonei de mai jos:

provincia Vicenza: teritoriul integral;

provincia Trento: teritoriul integral;

provincia Padova: teritoriul comunelor Carmignano di Brenta, S. Pietro in Gù, Grantorto, Gazzo, Piazzola sul Brenta, Villafranca Padovana, Campodoro, Mestrino, Veggiano, Cervarese S. Croce, Rovolon, Cittadella și Fontaniva;

provincia Treviso: teritoriul delimitat după cum urmează: luând ca punct de referință satul Rossano Veneto din provincia Vicenza, limita urmează ruta Rossano – Castelfranco Veneto până la intersecția cu drumul regional 53 „Postumia”. Aceasta se întinde de-a lungul acestui drum, traversează bulevardul periferic de la sud de Treviso până la intersecția cu autostrada Germaniei. Limita continuă la nord, de-a lungul traseului acestei autostrăzi, până la râul Piave. Apoi, se întoarce către vest de-a lungul malului râului, până la frontiera cu provinciile Treviso și Belluno. De acolo, aria coincide cu limitele provinciei Treviso până în punctul în care acestea se întâlnesc cu cele ale provinciei Vicenza.

Ariile de producție menționate mai sus, care sunt situate la o altitudine de minimum 600 de metri, sunt definite ca teritorii montane.

5. Legătura cu aria geografică

Numeroase elemente legate de istorie și tradiție ancorează în timp și spațiu brânza „Asiago”, a cărei origine se află pe podișul din Asiago, în provincia Vicenza, la granița cu provincia Trento. Producția brânzei „Asiago” datează încă din anul 1000 și a continuat de atunci până la începutul anilor 1900, tot într-o zonă limitrofă a podișului din Asiago, pe o rază de aproximativ 80 de kilometri.

Este vorba de o zonă învecinată cu zona istorică, în care crescătorii de animale din podișul din Asiago, constrânși să se refugieze în fața manevrelor militare din timpul Primului Război Mondial (1915-1918), au găsit condițiile agronomice, de mediu și climatice propice creșterii de bovine și tradiției de producție a brânzei.

Aria de producție a brânzei „Asiago” acoperă o regiune formată din podișurile din Asiago, Lavarone, Vezzena și Folgaria, care formează zona de origine, din munții din regiunea Trento, dintr-o zonă intermediară de munți joși formată din dealurile din Mont Grappa, Breganze, Schio, Valdagno și Chiampo, precum și dintr-o fâșie de câmpii irigate din provinciile Vicenza, Padova și Treviso.

Aria de producție oferă condiții climatice și pedologice omogene în ceea ce privește cantitatea de precipitații și temperatura. Din punct de vedere pedologic, terenurile sunt, în principal, calcaroase. Cultura plantelor furajere permanente este răspândită în toate zonele de altitudine; aceasta se caracterizează prin speciile de graminee și leguminoase naturale, precum și prin cultura cerealelor (grâu comun, orz, porumb). În zona montană, suprafața agricolă neîmpădurită este destinată integral pășunatului și utilizării ca pășune pentru cosit și păscut.

Cele mai frecvente rase de bovine prezente în fermele din arie sunt Friza italiană, urmată de Bruna alpină, Rendena și Roșia bălțată.

Factorul uman joacă un rol deosebit de important. Transmiterea artei ancestrale de producere a brânzei din regiune și a tehnicilor de transformare a laptelui în brânză a permis păstrarea neschimbată a metodei de producție caracteristice, care urmează fidel procedee imuabile.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

[articolul 6 alineatul (1) al doilea paragraf din prezentul regulament]

Textul consolidat al caietului de sarcini de producție poate fi consultat pe site-ul internet următor: http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335

De asemenea, acesta poate fi consultat

accesând direct pagina principală a site-ului Ministerului Politicilor Agricole, Alimentare și Forestiere (www.politicheagricole.it), făcând clic pe „Prodotti DOP e IGP" (Produse DOP și IGP) (în partea din dreapta sus a ecranului), apoi pe „Prodotti DOP, IGP i STG" (Produse DOP, IGP și STG) (pe laterala stângă a ecranului) și apoi pe „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE" (Caiete de sarcini care fac obiectul controlului Uniunii Europene).

ISSN 1977-1029 (ediție electronică)
ISSN 1830-3668 (ediție tipărită)

Oficiul pentru Publicații al Uniunii Europene
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

RO