

Úradný vestník

Európskej únie

C 178



Slovenské vydanie

Informácie a oznámenia

Ročník 63

28. mája 2020

Obsah

II Oznámenia

OZNÁMENIA INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ ÚNIE

Európska komisia

2020/C 178/01	Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii (Vec M.9793 — Permira/Sneakers Maker) ⁽¹⁾	1
---------------	---	---

IV Informácie

INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ ÚNIE

Európska komisia

2020/C 178/02	Výmenný kurz eura — 27. mája 2020	2
---------------	---	---

INFORMÁCIE ČLENSKÝCH ŠTÁTOV

2020/C 178/03	Aktualizácia referenčných súm potrebných na prekročenie vonkajších hraníc podľa článku 6 ods. 4 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2016/399, ktorým sa ustanovuje kódex Únie o pravidlách upravujúcich pohyb osôb cez hranice (Kódex schengenských hraníc)	3
---------------	--	---

V Oznamy

ADMINISTRATÍVNE POSTUPY

Európska komisia

2020/C 178/04	Výzva na akreditáciu – EAC/A02/2020 Akreditácia na Erasmus v týchto oblastiach: vzdelávanie dospelých, odborné vzdelávanie a príprava a školské vzdelávanie	5
---------------	---	---

SK

⁽¹⁾ Text s významom pre EHP

INÉ AKTY

Európska komisia

2020/C 178/05	Oznámenie o žiadosti týkajúcej sa uplatniteľnosti článku 34 smernice 2014/25/EÚ Predĺženie lehoty na prijatie vykonávacích aktov	7
2020/C 178/06	Uverejnenie žiadosti o schválenie podstatnej zmeny špecifikácie výrobku podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny	8

II

(Oznámenia)

OZNÁMENIA INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ
ÚNIE

EURÓPSKA KOMISIA

Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii

(Vec M.9793 — Permira/Sneakers Maker)

(Text s významom pre EHP)

(2020/C 178/01)

Dňa 18. mája 2020 sa Komisia rozhodla nevzniesť námietku voči uvedenej oznámenej koncentrácii a vyhlásiť ju za zlučiteľnú s vnútorným trhom. Toto rozhodnutie je založené na článku 6 ods. 1 písm. b) nariadenia Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾. Úplné znenie rozhodnutia je dostupné iba v anglickom jazyku a bude zverejnené po odstránení akýchkoľvek obchodných tajomstiev. Bude dostupné:

- v časti webovej stránky Komisie o hospodárskej súťaži venovanej fúziám (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Táto webová stránka poskytuje rôzne možnosti na vyhľadávanie individuálnych rozhodnutí o fúziách podľa názvu spoločnosti, čísla prípadu, dátumu a sektorových indexov,
- v elektronickej podobe na webovej stránke EUR-Lexu (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=sk>) pod číslom dokumentu 32020M9793. EUR-Lex predstavuje online prístup k európskemu právu.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 24, 29.1.2004, s. 1.

IV

(Informácie)

INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ
ÚNIE

EURÓPSKA KOMISIA

Výmenný kurz eura ⁽¹⁾

27. mája 2020

(2020/C 178/02)

1 euro =

Mena			Mena		
		Výmenný kurz			Výmenný kurz
USD	Americký dolár	1,0991	CAD	Kanadský dolár	1,5126
JPY	Japonský jen	118,58	HKD	Hongkongský dolár	8,5204
DKK	Dánska koruna	7,4583	NZD	Novozélandský dolár	1,7719
GBP	Britská libra	0,89595	SGD	Singapurský dolár	1,5588
SEK	Švédská koruna	10,5608	KRW	Juhokórejský won	1 359,04
CHF	Švajčiarsky frank	1,0675	ZAR	Juhoafrický rand	19,1477
ISK	Islandská koruna	151,20	CNY	Čínsky juan	7,8682
NOK	Nórska koruna	10,8283	HRK	Chorvátska kuna	7,5893
BGN	Bulharský lev	1,9558	IDR	Indonézska rupia	16 167,76
CZK	Česká koruna	27,051	MYR	Malajzijský ringgit	4,7783
HUF	Maďarský forint	348,70	PHP	Filipínske peso	55,668
PLN	Poľský zlotý	4,4372	RUB	Ruský rubel	78,1096
RON	Rumunský lei	4,8433	THB	Thajský baht	35,056
TRY	Turecká líra	7,4542	BRL	Brazílsky real	5,8679
AUD	Austrálsky dolár	1,6565	MXN	Mexické peso	24,5396
			INR	Indická rupia	83,2450

⁽¹⁾ Zdroj: referenčný výmenný kurz publikovaný ECB.

INFORMÁCIE ČLENSKÝCH ŠTÁTOV

Aktualizácia referenčných súm potrebných na prekročenie vonkajších hraníc podľa článku 6 ods. 4 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2016/399, ktorým sa ustanovuje kódex Únie o pravidlách upravujúcich pohyb osôb cez hranice (Kódex schengenských hraníc) ⁽¹⁾

(2020/C 178/03)

Uverejnenie referenčných súm potrebných na prekročenie vonkajších hraníc podľa článku 6 ods. 4 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2016/399 z 9. marca 2016, ktorým sa ustanovuje kódex Únie o pravidlách upravujúcich pohyb osôb cez hranice (Kódex schengenských hraníc) ⁽²⁾, sa realizuje na základe informácií, ktoré členské štáty poskytli Komisii v súlade s článkom 39 Kódexu schengenských hraníc.

Mesačná aktualizácia je uverejnená v *Úradnom vestníku Európskej únie* a zároveň je k dispozícii aj na webovom sídle Generálneho riaditeľstva pre migráciu a vnútorné záležitosti.

ESTÓNSKO

Nahradenie informácií uverejnených v Ú. v. EÚ C 153, 2.5.2018, s. 8.

Podľa estónskeho práva je cudzinec, ktorý pricestuje do Estónska bez pozývacieho listu povinný na požiadanie príslušníka pohraničnej stráže pri vstupe do štátu predložiť doklad o dostatočnom zabezpečení peňažných prostriedkov na pokrytie nákladov na jeho pobyt a odchod z Estónska. Za dostatočné peňažné prostriedky na každý povolený deň sa považuje 0,2-násobok mesačnej minimálnej mzdy stanovenej vládou republiky, t. j. 116,80 EUR.

V opačnom prípade nesie zodpovednosť za výdavky na pobyt cudzinca a jeho odchod z Estónska pozývajúca osoba.

ŠPANIELSKO

Nahradenie informácií uverejnených v Ú. v. EÚ C 140, 16.4.2019, s. 7.

Vo vyhláske Úradu vlády PRE/1282/2007 z 10. mája o finančných prostriedkoch, ktorými musia disponovať cudzinci pri vstupe do Španielska, sa stanovuje suma finančných prostriedkov, ktorej vlastníctvo musia cudzinci preukázať, aby im bol umožnený vstup na územie Španielska.

- a) Cudzinci nepodliehajúci právu EÚ musia mať od 1. januára 2019 na účely pokrytia nákladov na pobyt v Španielsku k dispozícii sumu finančných prostriedkov na každý deň pobytu vo výške rovnajúcej sa 10 % hrubej minimálnej mzdy stanovenej v kráľovskom dekrete 1462/2018 z 21. decembra 2018, v ktorom sa minimálna mzda na rok 2019 stanovila na úrovni 95 EUR na osobu a deň (alebo ekvivalent tejto sumy v cudzej mene). Táto suma sa musí vynásobiť plánovaným počtom dní pobytu v Španielsku a počtom závislých osôb cestujúcich s dotknutou osobou. Uvedená suma musí v každom prípade predstavovať aspoň 90 % hrubej minimálnej mzdy (t. j. 855 EUR alebo ekvivalent tejto sumy v cudzej mene) na osobu, a to bez ohľadu na plánovanú dĺžku pobytu.
- b) Od cudzincov sa na účely ich návratu do krajiny pôvodu alebo tranzitu do tretích krajín môže požadovať, aby predložili neprenosný cestovný lístok alebo cestovné lístky na príslušný dopravný prostriedok vystavené na konkrétne meno cestujúceho a konkrétny dátum cesty.

Cudzinci musia preukázať, že disponujú uvedenými finančnými prostriedkami potrebnými na pokrytie nákladov spojených s pobytom, buď prostredníctvom predloženia hotovosti, alebo predložením potvrdených šekov, cestovných šekov, platobných alebo kreditných kariet spolu s aktuálnym výpisom z účtu (neakceptuje sa potvrdenie z banky ani výpis z účtu z internetu) alebo inými dokumentmi potvrdzujúcimi sumu disponibilných prostriedkov na karte alebo bankovom účte.

HOLANDSKO

Suma, z ktorej príslušníci hraničnej kontroly vychádzajú pri preverovaní finančných prostriedkov potrebných na pokrytie nákladov spojených s pobytom, v súčasnosti predstavuje 55 EUR na osobu a deň.

Toto kritérium sa uplatňuje flexibilne, keďže sa požadovaná suma finančných prostriedkov potrebných na pokrytie nákladov spojených s pobytom stanovuje na základe plánovaného trvania pobytu, dôvodu návštevy a osobných okolností dotknutej osoby.

⁽¹⁾ Pozri zoznam predchádzajúcich uverejnení na konci tejto aktualizácie.

⁽²⁾ Ú. v. EÚ L 77, 23.3.2016, s. 1.

Zoznam predchádzajúcich uverejnení

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

V

(Oznamy)

ADMINISTRATÍVNE POSTUPY

EURÓPSKA KOMISIA

VÝZVA NA AKREDITÁCIU – EAC/A02/2020

Akreditácia na Erasmus v týchto oblastiach: vzdelávanie dospelých, odborné vzdelávanie a príprava a školské vzdelávanie

(2020/C 178/04)

Doložka o výhrade

Európski zákonodarcovia ešte neprijali program EÚ pre vzdelávanie, odbornú prípravu, mládež a šport na roky 2021 – 2027, ktorý 30. mája 2018 navrhla Európska komisia (ďalej len „program“). Napriek tomu zverejňujeme túto výzvu na akreditáciu, aby potenciálni prijímatelia grantov Únie mohli predložiť žiadosť, len čo európski zákonodarcovia prijmú príslušný právny základ.

Táto výzva na akreditáciu nepredstavuje právny záväzok Európskej komisie. Ak európski zákonodarcovia vykonajú významné zmeny v právnom základe, táto výzva sa môže upraviť alebo zrušiť a môžu sa zverejniť ďalšie výzvy na akreditáciu s odlišným obsahom a s primeranými lehotami na odpoveď.

Všeobecnejšie vyjadrené, všetky opatrenia prijaté na základe tejto výzvy na akreditáciu podliehajú nasledujúcim podmienkam, ktorých implementácia je mimo kontroly Komisie:

- prijatie konečného znenia právneho základu programu Európskym parlamentom a Radou Európskej únie,
- prijatie ročného pracovného programu na rok 2021 a nasledujúce roky, ako aj prijatie všeobecných vykonávacích usmernení, kritérií a postupov výberu v nadväznosti na odporúčanie výboru programu a
- prijatie rozpočtu Európskej únie na rok 2021 a nasledujúce roky rozpočtovým orgánom.

Navrhovaný program EÚ pre vzdelávanie, odbornú prípravu, mládež a šport na roky 2021 – 2027 vychádza z článkov 165 a 166 Zmluvy o fungovaní Európskej únie a zo zásady subsidiarity.

1. Úvod a ciele

Akreditácie na Erasmus sú nástrojom pre organizácie vzdelávania a odbornej prípravy, ktoré sa chcú otvoriť možnostiam cezhraničnej výmeny a spolupráce.

Organizácie akreditované na Erasmus získajú zjednodušený prístup k možnostiam financovania v rámci kľúčovej akcie 1 budúceho programu (2021 – 2027). Podmienky prístupu akreditovaných organizácií k financovaniu budú vymedzené v ročných výzvach na predkladanie návrhov zverejnených Európskou komisiou.

Udelenie akreditácie na Erasmus potvrdzuje, že žiadateľ vypracoval plán vykonávania kvalitných činností v oblasti mobility a využil ich na zlepšenie svojej ponuky vzdelávania a odbornej prípravy. Tento plán sa nazýva plán pre Erasmus a je kľúčovou súčasťou žiadosti o akreditáciu na Erasmus.

Špecifické ciele pre jednotlivé oblasti sú uvedené v pravidlách uplatňovania.

2. Oprávnenosť

Žiadať môžu iba žiadatelia, ktorí majú právnu subjektivitu v zmysle nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1288/2013 z 11. decembra 2013, ktorým sa zriaďuje „Erasmus+“: program Únie pre vzdelávanie, odbornú prípravu, mládež a šport, ktorým sa zrušujú rozhodnutia č. 1719/2006/ES, č. 1720/2006/ES a č. 1298/2008/ES.

Oprávnenosť požiadať o akreditáciu na Erasmus majú žiadatelia usadení v jednej z týchto krajín:

- členské štáty Európskej únie,
- tretie krajiny pridružené k programu v zmysle podmienok stanovených v právnom základe ⁽¹⁾.

Aby žiadatelia v jednotlivých troch oblastiach, na ktoré sa táto výzva vzťahuje, získali oprávnenosť, musia byť uznaní vnútroštátnymi orgánmi svojej krajiny ako oprávnený druh organizácie podľa pravidiel uplatňovania.

Predchádzajúce skúsenosti s programom Erasmus+ (2014 – 2020) sa nevyžadujú.

3. Termín na predloženie žiadostí a predbežný dátum uverejnenia výsledkov výberu

Termín na predloženie žiadostí o akreditáciu na Erasmus je 29. októbra 2020. Predbežný dátum uverejnenia výsledkov výberu je 16. februára 2021.

4. Výberové konanie

Vo výnimočných prípadoch sa pre túto výzvu zavedú dva samostatné postupy podávania žiadostí.

1. Štandardný postup: otvorený pre všetkých oprávnených žiadateľov. Žiadatelia v rámci štandardného postupu sa posúdia na základe kritérií vylúčenia, výberu a udeľovania grantov.
2. Zjednodušený postup: otvorený pre organizácie, ktoré sú držiteľmi platnej charty Erasmus+ pre mobilitu v OVP. Žiadatelia v rámci zjednodušeného postupu sa posúdia na základe kritérií vylúčenia a výberu.

Národná agentúra zodpovedná za výber vymenuje komisiu pre vyhodnotenie, ktorá bude dohliadať na riadenie celého výberového konania. Na základe posúdenia odborníkov komisia pre vyhodnotenie zostaví zoznam žiadostí, ktoré navrhuje vybrať.

5. Úplné informácie

Návrh nariadenia Komisie, ktorým sa ustanovuje program Únie pre vzdelávanie, odbornú prípravu, mládež a šport na roky 2021 – 2027, možno nájsť na tejto webovej stránke:

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

Podrobné podmienky, pravidlá a postupy tejto výzvy na akreditáciu možno nájsť v pravidlách uplatňovania na tejto internetovej adrese:

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

Pravidlá uplatňovania sú neoddeliteľnou súčasťou tejto výzvy na akreditáciu a podmienky účasti, ktoré sú v nich uvedené, sa na ňu v plnej miere uplatňujú.

⁽¹⁾ Čaká sa na prijatie právneho základu. V programe Erasmus+ na roky 2014 – 2020 tento zoznam zahŕňa: Island, Nórsko, Lichtenštajnsko, Turecko, Severné Macedónsko a Srbsko.

INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

Oznámenie o žiadosti týkajúcej sa uplatniteľnosti článku 34 smernice 2014/25/EÚ**Predĺženie lehoty na prijatie vykonávacích aktov**

(2020/C 178/05)

Komisia dostala 19. decembra 2019 žiadosť podľa článku 35 smernice Európskeho parlamentu a Rady 2014/25/EÚ ⁽¹⁾.

Táto žiadosť, ktorú podalo Dánske kráľovstvo, sa týka balíkových služieb medzi podnikateľskými subjektmi a spotrebiteľmi v Dánsku. Príslušné oznámenie bolo 27. februára 2020 uverejnené na strane 55 Úradného vestníka EÚ C 64. Pôvodná lehota uplynula 11. mája 2020.

Podľa bodu 1 štvrtého pododseku prílohy IV k smernici 2014/25/EÚ môže Komisia túto lehotu predĺžiť po dohode s tými, ktorí predložili príslušnú žiadosť o výnimku. Vzhľadom na aktuálnu situáciu a na následky pandémie ochorenia COVID 19 a so súhlasom Dánskeho kráľovstva sa lehota, ktorú má Komisia na prijatie rozhodnutia o tejto žiadosti, týmto predlžuje o 12 pracovných dní.

Konečná lehota teda uplynie 29. mája 2020.

⁽¹⁾ Smernica Európskeho parlamentu a Rady 2014/25/EÚ z 26. februára 2014 o obstarávaní vykonávanom subjektmi pôsobiacimi v odvetviach vodného hospodárstva, energetiky, dopravy a poštových služieb a o zrušení smernice 2004/17/ES (Ú. v. EÚ L 94, 28.3.2014, s. 243).

Uverejnenie žiadosti o schválenie podstatnej zmeny špecifikácie výrobku podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(2020/C 178/06)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti o zmenu podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 ⁽¹⁾ do troch mesiacov od dátumu tohto uverejnenia.

ŽIADOSŤ O SCHVÁLENIE PODSTATNEJ ZMENY ŠPECIFIKÁCIE VÝROBKU S CHRÁNENÝM OZNAČNÍM PÔVODU ALEBO
CHRÁNENÝM ZEMEPISNÝM OZNAČENÍM

Žiadosť o schválenie zmeny v súlade s článkom 53 ods. 2 prvým pododsekom nariadenia (EÚ) č. 1151/2012

„ASIAGO“

EÚ č.: PDO-IT-0001-AM02 – 30. 7. 2019

CHOP (X) CHZO ()

1. Skupina žiadateľov a oprávnený záujem

Consorzio Tutela Formaggio Asiago [Konzorcium na ochranu syra „Asiago“] so sídlom na adrese:
via Giuseppe Zampieri
15 – 36100 Vicenza
ITALIA
Tel. +39 0444 321758
Fax + 39 0444 326212
info@formaggioasiago.it
tutelasiago@legalmail.it

Consorzio Tutela Formaggio Asiago tvoria výrobcovia syrov „Asiago“ a je oprávnené predložiť žiadosť o zmenu podľa článku 13 ods. 1 vyhlášky Ministerstva poľnohospodárskej, potravinárskej a lesníckej politiky č. 12511 zo 14. októbra 2013.

2. Členský štát alebo tretia krajina

Taliansko

3. Položky v špecifikácii výrobku, ktorých sa zmena týka

- ☐ Názov výrobku
- ☒ Opis výrobku
- ☒ Zemepisná oblasť
- ☒ Dôkaz o pôvode
- ☒ Metóda získavania

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

- ☒ Súvislosť
- ☒ Označovanie
- ☒ Iné: kontrolný orgán

4. Typ zmeny (zmien)

- ☒ Zmena špecifikácie výrobku s registrovaným CHOP alebo CHZO, ktorú nemožno považovať za nepodstatnú v zmysle článku 53 ods. 2 tretieho pododseku nariadenia (EÚ) č. 1151/2012.
- ☐ Zmena špecifikácie výrobku s registrovaným CHOP alebo CHZO, ktorú nemožno považovať za nepodstatnú v zmysle článku 53 ods. 2 tretieho pododseku nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 a v prípade ktorej nebol uverejnený jednotný dokument (alebo rovnocenný dokument).

5. Zmena (zmeny)

Je potrebné uviesť, že štruktúra špecifikácie výrobku bola prispôbená štruktúre stanovenej v článku 7 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012.

Navrhovaná štruktúra je preto takáto: článok 1 – Názov, článok 2 – Opis výrobku, článok 3 – Vymedzená zemepisná oblasť, článok 4 – Pôvod výrobku, článok 5 – Metóda získavania výrobku, článok 6 – Súvislosť medzi výrobkom a výrobnou oblasťou, článok 7 – Kontrolný orgán, článok 8 – Označovanie.

Opis výrobku

— Zmena sa týka článku 1 špecifikácie výrobku, bodu 4.2 uverejneného súhrnu, teraz bodu 3.2 jednotného dokumentu, a spôsobu, akým pomenovať dva rôzne druhy syra „Asiago“.

Súčasný znenie:

„Chránené označenie pôvodu „Asiago“ je rezervované pre syr z polouvareného cesta, vyrobeného výlučne z kravského mlieka, získaného v súlade so špecifikáciou výrobku, rozdeleného na dva druhy syra, lisovaný syr Asiago a vyzretý syr Asiago, ktorých vlastnosti sú uvedené nižšie.“

sa nahrádza textom:

„Chránené označenie pôvodu (CHOP) „Asiago“ je rezervované pre syr z polouvareného cesta, vyrobeného výlučne z kravského mlieka, získaného v súlade so špecifikáciou výrobku, rozdeleného na dva druhy syra, „Asiago Fresco“ (čerstvý syr Asiago) [známy aj ako „Asiago pressato“ (lisovaný syr Asiago)] a „Asiago Stagionato“ (odstáty syr Asiago) [známy aj ako „Asiago d'allevato“ (vyzretý syr Asiago)], ktorých vlastnosti sú uvedené nižšie.“

Cieľom tejto zmeny je uľahčiť spotrebiteľom vnímanie rozdielov v zretí medzi dvoma druhmi syra „Asiago“, a to doplnením označení „Asiago Fresco“ a „Asiago Stagionato“. Výrazy „pressato“ (lisovaný) a „d'allevato“ (vyzretý) sú však aj naďalej povolené. Vyjadrenie talianskej skratky „D.O.P.“ alebo „Dop“ v rámci špecifikácie výrobku je nahradené a štandardizované ako „DOP“.

— Nasledujúce zmeny sa týkajú článku 8 platnej špecifikácie výrobku, bodu 4.2 uverejneného súhrnu, teraz bodu 3.2 jednotného dokumentu „Vlastnosti hotového výrobku“, ktorý bol v rámci navrhovanej špecifikácie výrobku presunutý do článku 2 premenovaného na „Opis výrobku“.

Súčasný znenie:

„Špecifické technické vlastnosti pre lisovaný syr „Asiago“ s dobou zretia 20 dní.“

„Špecifické technické vlastnosti pre vyzretý syr „Asiago“ s dobou zretia 60 dní.“

sa nahrádza textom:

„Špecifické technické vlastnosti pre syr „Asiago Fresco“ po uplynutí minimálnej doby zretia.“

„Špecifické technické vlastnosti pre syr „Asiago Stagionato“ po uplynutí minimálnej doby zretia.“

Touto zmenou sa objasňuje, že špecifické technické vlastnosti sa vzťahujú na výrobok po dosiahnutí minimálnej doby zretia. Cieľom tejto zmeny je jasnejšie vymedziť kontrolnú fázu.

Mikrobiologické a hygienické špecifikácie pre „Asiago Fresco“ a „Asiago Stagionato“ boli vypustené.

Právne predpisy EÚ už stanovujú povinné mikrobiologické a hygienické analýzy vo výrobných mliekarenských podnikoch. Nie je preto nevyhnutné vymedziť v rámci špecifikácie výrobu mikrobiologické a hygienické parametre, keďže ich upravujú platné právne predpisy.

Vizuálne/organoleptické špecifikácie syra „Asiago Stagionato“:

Súčasný znenie:

„miernej (stredne vyzretý)/aromatickej (vyzretý) chuti“

sa nahrádza textom:

„miernej a mierne ostrej/aromatickej chuti [„vecchio“ (vyzretý)]“.

Cieľom tejto zmeny je lepšie opísať chuť syra „Asiago Stagionato“ po dosiahnutí minimálnej doby zretia a syra „Asiago“, ktorý zrel viac ako 10 mesiacov („vecchio“). Táto zmena umožní účinnejšiu kontrolu organoleptických vlastností.

Za opis špecifických technických vlastností pre oba druhy syra „Asiago“ bola doplnená táto veta:

„Pokiaľ ide o „Asiago Fresco“, ako aj „Asiago Stagionato“, s cieľom obmedziť odpad zo spracovania a pri dodržaní vizuálnych/organoleptických a chemických špecifikácií a požiadaviek týkajúcich sa váhy uvedených vyššie je výroba syra „Asiago“ v inom než valcovitom tvare povolená pre výrobky určené výlučne na spracovanie do predbaleného stavu (krájanie na plátky, na kocky, strúhanie) alebo na spracovanie do zmiešaných výrobkov, či už pripravených alebo spracovaných.“

Cieľom začlenenia tohto spôsobu výroby je obmedziť odpad zo spracovania syra „Asiago“ v celom rade procesov (plátky, zmiešané výrobky atď.), ktoré sú považované za nevhodné práve z dôvodu tohto odpadu. Umožnením výroby formátov (plátky, kocky atď.), ktoré majú spotrebiteľia v čoraz väčšej obľube, poskytuje toto rozhodnutie nové možnosti v súlade so spotrebiteľskými trendmi, ako si vychutnať syr „Asiago“ bez akýchkoľvek zmien organoleptických vlastností výrobku.

Odsek týkajúci sa povrchovej úpravy bochníkov syra bol zjednodušený.

Súčasný znenie:

„Bochníky syra „Asiago“ je po dosiahnutí doby vyzretia výrobku možné povrchovo upraviť povolenými látkami podľa vnútroštátnych predpisov. Povrchová časť bochníkov (kôra) nie je vhodná na konzumáciu.“

sa nahrádza textom:

„Bochníky syra „Asiago“ je možné povrchovo upraviť látkami povolenými podľa platných právnych predpisov.“

V právnych predpisoch, ktorými sa spravuje tento sektor, sa vymedzujú látky povolené na povrchovú úpravu. Dodržiavanie platných právnych predpisov týkajúcich sa úpravy kôry je považované za dostatočné. Pokiaľ ide o nevhodnosť kôry na konzumáciu, od výrobných mliekarenských podnikov sa naďalej vyžaduje dodržiavanie platných pravidiel, a teda priznanie látok, ktoré by mohli spôsobiť, že kôra bude nejedlá.

Súčasný znenie:

„Povrchová úprava bochníkov musí v každom prípade umožniť čitateľnosť identifikačného kazeínového štítku bochníka a logo obsahujúce názov.“

sa nahrádza textom:

„Povrchová úprava bochníkov nesmie v žiadnom prípade obmedziť čitateľnosť identifikačného kazeínového štítku bochníka, loga obsahujúceho názov a označenia pôvodu „ASIAGO“ odtlačeného na bočnej kôre.“

Zmena pozostáva z doplnenia zoznamu identifikačných značiek, ktoré označujú syr „Asiago“, vrátane označenia pôvodu na boku/okraji bochníka.

Zemepisná oblasť

— Táto zmena sa týka článku 2 platnej špecifikácie výrobu, bodu 4.3 uverejneného súhrnu, bodu 4 jednotného dokumentu.

Obsah článku 2 „Výrobná oblasť“ platnej špecifikácie výrobu bol v rámci navrhovanej špecifikácie výrobu presunutý do článku 3, ktorý bol premenovaný na „Vymedzená zemepisná oblasť“.

Cieľom tejto zmeny je dodržať štruktúru špecifikácie výrobku stanovenú v nariadení (EÚ) č. 1151/2012.

Boli doplnené obce Cittadella a Fontaniva.

Obce Cittadella a Fontaniva, ktoré sa nachádzajú severne od mesta Padova, sú zahrnuté do vymedzenej zemepisnej oblasti ako oblasti, kde sa tradične vyrábalo mlieko určené na výrobu syra, ktorý bol neskôr uznaný za výrobok s CHOP. V súčasnosti sa v týchto oblastiach nachádzajú farmy, ktoré sú členmi mliekarenských podnikov vyrábajúcich syr s CHOP „Asiago“, ale ich mlieko nemôže byť použité na výrobu výrobkov s CHOP. Cieľom tejto zmeny je presnejšie vymedziť historickú výrobnú oblasť výrobkov s CHOP.

Dôkaz o pôvode

— Zmena sa týka článku 4 „Pôvod výrobku“ špecifikácie výrobku, do ktorého bola doplnená táto veta:

„Všetky fyzické a právnické osoby zapísané do príslušných zoznamov sa podrobia kontrole vykonanej kontrolným orgánom v súlade s ustanoveniami špecifikácie výrobku a súvisiacim kontrolným plánom.“

Zmena pozostáva z doplnenia textu, ktorý upresňuje, že všetci prevádzkovatelia zahrnutí v systéme kontroly CHOP sa musia podrobiť kontrole zo strany kontrolného orgánu.

Metóda získavania

Zmena sa týka článku 3 „Krmivo“, ktorý bol presunutý do prvej časti článku 5 navrhovanej špecifikácie výrobku premenovaného na „Metóda získavania výrobku“, a bodu 3.3 jednotného dokumentu.

— V rámci tejto zmeny bola na zoznam zakázaných krmív doplnená bavlina.

Bavlina bola pridaná na zoznam zakázaných krmív v nadväznosti na podrobný výskum uskutočnený v spolupráci s katedrou výživy zvierat Padovskej univerzity. Cieľom tejto zmeny je vylepšiť syr „Asiago“ posilnením príčinnej súvislosti medzi miestom pôvodu a vlastnosťami výrobku vyradením tých druhov rastlín, ktoré nie sú domorodé, ako napríklad bavlny.

— Za zoznam zakázaných krmív boli doplnené aj tieto vety:

„Najmenej 50 % prídelu suchého krmiva musí byť vyrobených v rámci zemepisnej oblasti.“

Krmoviny musia tvoriť najmenej 50 % prídelu suchého krmiva.“

Požiadavku, aby najmenej 50 % prídelu suchého krmiva bolo vyrobených v rámci zemepisnej oblasti, je možné splniť využitím trávy, sena a rôznych lúčnych tráv z vymedzenej oblasti; tieto predstavujú časť prídelu krmiva pozostávajúcu zo stráviteľnej vlákni, všeobecne nazývanej „krmivo“ (tráva, seno, pastvina atď.), ktorá podstatne ovplyvňuje chemické, zmyslové a organoleptické vlastnosti mlieka, a tým aj hotového výrobku. Zemepisná oblasť, kde sa syr „Asiago“ vyrába, sa vyznačuje predovšetkým trvalým trávnatým porastom a pasienkami, prevažne vo vyššie položených alebo kopcovitých oblastiach, a nie je preto veľmi vhodná na pestovanie obilnín (kukurice, pšenice, jačmeňa) alebo olejní (sója).

Podniky vyrábajúce syr „Asiago“ sa špecializujú na výrobu mlieka zo zvierat z kvalitného chovu, ktoré potrebujú nutrične vyváženú stravu zloženú nielen z krmovín, ale aj z krmiva a jadrového krmiva s cieľom zachovať kvalitnú výrobu a životné podmienky dojníc.

Je preto potrebné používať jadrové krmivo a krmivo z inej než vymedzenej oblasti na doplnenie prídelu potravy.

Takéto krmivo umožňuje rýchle vstrebávanie živín a poskytuje dojniciam energiu a bielkoviny potrebné na správne fungovanie ich bachora. Keďže takéto krmivo zohráva pri podpore tohto fungovania iba fyziologickú úlohu, nemá v podstate žiadny vplyv na organoleptické vlastnosti mlieka.

Krímenie dávkou, ktorá pozostáva z aspoň 50 % sušiny získanej z krmovín, sa prospešne odráža na životných podmienkach zvierat a môže zlepšiť kvalitu mlieka určeného na výrobu syrov. Využívanie krmovín získaných z oblasti, kde sa vyrába syr „Asiago“, ktorá je vďaka svojej biodiverzite mimoriadne bohatá na rastliny, dodáva mlieku charakteristickú chuť rozpoznateľnú v hotovom výrobku.

Táto zmena je potrebná na prispôsobenie špecifikácie a jednotného dokumentu ustanoveniam nariadenia (EÚ) č. 1151/2012.

— Tieto zmeny sa týkajú článku 5 platnej špecifikácie výrobku.

Súčasnité znenie:

„Na výrobu syra „Asiago“, druh lisovaný aj vyzretý, sa používa mlieko spĺňajúce platné hygienické normy. Vyzretý syr „Asiago“ však môže byť vyrábaný na horských pastvinách v období migrácie z mlieka, ktoré sa odchyľuje od platných hygienických noriem. Mlieko musí byť skladované pri teplote 4 až 11 °C a musí byť spracované do 60 hodín od prvého, prípadne druhého dojenia. Ak sa syr „Asiago“ vyrába zo surového mlieka, musí byť toto mlieko spracované do 36 – 48 hodín od vstupu do objektu v súlade s platnými predpismi.“

sa nahrádza textom:

„Na výrobu syra „Asiago“, druh „Fresco“ aj „Stagionato“, sa používa mlieko spĺňajúce platné hygienické normy. Mlieko musí byť skladované v mliekarni pri teplote 4 až 11 °C. Mlieko určené na výrobu syra „Asiago“ „prodotto della montagna“ (horský výrobok) môže byť skladované pri teplotách daných podmienkami prírodného prostredia.

Mlieko musí byť získané do 36 hodín od prvého dojenia.

Mlieko na výrobu syra „Asiago“ s dodatočným označením „prodotto della montagna“ (horský výrobok) musí byť získané do 48 hodín od prvého dojenia.

Mlieko musí byť odoslané na spracovanie do 48 hodín od príchodu do mliekarenského podniku.“

V súlade s vývojom regulačného rámca už nie je povolené používať „mlieko, ktoré sa odchyľuje od platných hygienických noriem“. V rámci zmeny bolo zároveň doplnené, že teploty na skladovanie mlieka sa vzťahujú na mliekarenské podniky, zatiaľ čo mlieko určené na výrobu syra „Asiago“ s dodatočným označením „prodotto della montagna“ môže byť skladované pri teplotách daných podmienkami prírodného prostredia, ktoré sú vhodné na skladovanie. Lehoty na získavanie mlieka sú určené vo vzťahu k prvému dojeniu, čo v praxi umožňuje získavanie mlieka z viacerých dojení; maximálny počet hodín, dokiaľ od vstupu do mliekarenského podniku musí byť mlieko odoslané na spracovanie je určený pre všetky druhy syra „Asiago“.

Súčasnité znenie:

„Na výrobu lisovaného syra „Asiago“ sa používa mlieko pochádzajúce z 1 alebo 2 dojení, surové alebo pasterizované pri teplote 72 °C počas 15 sekúnd podľa platných právnych predpisov.“

sa nahrádza textom:

„Na výrobu syra „Asiago Fresco“ sa používa mlieko pochádzajúce z jedného alebo viacerých za sebou nasledujúcich dojení, surové, termizované alebo pasterizované podľa platných právnych predpisov.“

Táto zmena zohľadňuje trendy v systémoch dojenia (dojacie roboty atď.), čo zabezpečuje lepšie životné podmienky pre zvieratá bez ovplyvnenia kvality mlieka získaného z niekoľkých dojení.

V prípade druhu „Asiago Fresco“ sa zavádza aj možnosť termizovania mlieka. Termizované mlieko, ktoré je vystavené nižším teplotám ako pasterizované mlieko, si zachováva viac organoleptických vlastností súvisiacich s výrobnou oblasťou.

Táto zmena prináša možnosť použiť mlieko z niekoľkých po sebe nasledujúcich dojení aj na výrobu syra „Asiago Stagionato“, rovnako ako v prípade „Asiago Fresco“.

Súčasnité znenie:

„Na výrobu vyzretého syra „Asiago“ sa používa mlieko pochádzajúce z 2 dojení čiastočne odtučnených vyzrážaním alebo pochádzajúce z 2 dojení, z ktorých jedno je čiastočne odtučnené vyzrážaním, alebo z jedného dojenia čiastočne odtučneného vyzrážaním. Použité mlieko môže byť surové alebo termizované pri teplote 57/68 °C počas 15 sekúnd s pozitívnym parametrom fosfatázovej analýzy. Nie je povolená iná úprava mlieka ako tá výslovne uvedená v tejto špecifikácii výrobku.“

sa nahrádza textom:

„Na výrobu syra „Asiago Stagionato“ sa používa mlieko pochádzajúce z viacerých za sebou nasledujúcich dojení čiastočne odtučnených vyzrážaním alebo z viacerých za sebou nasledujúcich dojení, z ktorých jedno je čiastočne odtučnené vyzrážaním, alebo z jedného dojenia čiastočne odtučneného vyzrážaním. Použité mlieko môže byť surové alebo termizované pri teplote 57/68 °C s pozitívnym parametrom fosfatázovej analýzy. Nie je povolená iná úprava mlieka ako tá výslovne uvedená v tejto špecifikácii výrobku.“

Tento odsek bol vypustený:

„Na výrobu syra CHOP „Asiago“ „Horský výrobok“ je povolené použiť mlieko z 2 alebo 4 dojení, ktoré musí byť spracované do 18 hodín od získania v prípade použitia mlieka z 2 dojení a do 24 hodín v prípade použitia mlieka zo štyroch dojení.“

Na výrobu syra „Asiago“ s dodatočným označením „prodotto della montagna“ môže byť použité mlieko získané z viac ako jedného dojenja, ak je získané do 48 hodín od prvého dojenja; aj v prípade tohto druhu výrobku platí, že mlieko musí byť odoslané na spracovanie do 48 hodín od príchodu do mliekarenského podniku, ako je uvedené v predchádzajúcich odsekoch.

Táto zmena zavádza možnosť použitia syridla rastlinného pôvodu a vylučuje použitie lyzozýmu.

Súčasný znenie:

„Mlieko použité na výrobu lisovaného syra „Asiago pressato“ musí byť plnotučné a zmes v kotle musí pozostávať z mlieka, baktérií kyseliny mliečnej alebo zákvasu, hovädzieho syridla, prípadne malého množstva chloridu sodného. Počas spracovania môže byť z technologických dôvodov pridané aj určité množstvo pitnej vody. Na výrobu vyzretého syra „Asiago“ sa používa mlieko čiastočne odtučené vyzrážaním, prípadne obohatené o lyzozým (E 1105) v rámci zákonných limitov; zmes teda pozostáva z čiastočne odtučeného mlieka, baktérií kyseliny mliečnej alebo zákvasu, hovädzieho syridla a prípadne malých množstiev chloridu sodného a lyzozýmu. Použitie lyzozýmu (E 1105) je zakázané pri výrobe syra CHOP „Asiago“ horský výrobok.“

sa nahrádza textom:

„Mlieko použité na výrobu syra „Asiago Fresco“ musí byť plnotučné a zmes v kotle musí pozostávať z mlieka, baktérií kyseliny mliečnej alebo zákvasu, hovädzieho syridla alebo koagulantu rastlinného pôvodu, prípadne malého množstva chloridu sodného. Počas spracovania môže byť z technologických dôvodov pridané aj určité množstvo pitnej vody. Mlieko použité na výrobu syra „Asiago Stagionato“ musí byť čiastočne odtučené vyzrážaním a zmes v kotle musí pozostávať z čiastočne odtučeného mlieka, baktérií kyseliny mliečnej alebo zákvasu, hovädzieho syridla alebo koagulantu rastlinného pôvodu, prípadne malého množstva chloridu sodného.

Použitie lyzozýmu (E 1105) je pri výrobe syra „Asiago“ v každom prípade zakázané.“

Touto zmenou sa dopĺňa koagulant rastlinného pôvodu pre oba druhy syra „Asiago“ ako alternatíva k hovädziemu syridlu. Tradičná výroba syra „Asiago“ bola pôvodne založená na použití koagulantu rastlinného pôvodu: v skutočnosti existujú dôkazy o tom, že extrakt z bodliaka bol používaný ako koagulant rastlinného pôvodu na náhornej planine Asiago. Z nedávnej štúdie vypracovanej poľnohospodárskou agentúrou regiónu Veneto vyplýva, že organoleptické a zmyslové vlastnosti typické pre „Asiago Fresco“ a „Asiago Stagionato“ zostávajú aj po pridaní koagulantu rastlinného pôvodu rovnaké.

Táto zmena zároveň umožňuje reagovať na osobitné požiadavky trhu.

Možnosť použitia lyzozýmu, enzýmu zabraňujúceho fermentácii, bola vypustená. Ide o pomocku pri spracovaní, ktorá je pri výrobe syra „Asiago“ využívaná zriedkavo a nie je tradičná, a ktorej použitie je vďaka zlepšeniu kvality krmovín nadbytočné.

— Tieto zmeny sa týkajú článku 7 platnej špecifikácie výrobku.

Znenie článku 7 platnej špecifikácie výrobku „Spôsoby skladovania a zrenia“ bolo presunuté na koniec článku 5 navrhovanej špecifikácie výrobku a bude tvoriť pododsek s názvom „Spôsoby skladovania a zretia“.

Tento odsek týkajúci sa fázy, ktorá predchádza soleniu, bol vypustený:

„Pred solením sú bočníky skladované aspoň 48 hodín v priestoroch s teplotou 10/15 °C pri relatívnej vlhkosti 80 – 85 %.“

Odsek opisoval fázu predchádzajúcu soleniu (známu ako „chladenie“), ktorá je teraz súčasťou fázy zretia syra, za predpokladu, že parametre uvedené v tomto odseku sú rovnaké ako tie navrhované pre zretie.

Veta týkajúca sa minimálnej doby zretia pre „Asiago Stagionato“ bola prepísaná.

Súčasný znenie:

„V prípade vyzretého syra „Asiago“ je minimálna doba vyzretia šesťdesiat dní od posledného dňa mesiaca výroby.“

sa nahrádza textom:

„Minimálna doba zretia syra „Asiago Stagionato“ je deväťdesiat dní odo dňa výroby.“

Na dosiahnutie lepšieho výrobku z pohľadu organoleptických vlastností a kvality a rovnakej doby zretia všetkých výrobných dávok bolo stanovené, že minimálna doba zretia pred uvedením na trh musí byť 90 dní odo dňa výroby.

Ďalšia zmena sa týka teplotných a vlhkostných podmienok zretia.

Súčasný znenie:

„Syr musí vyzrieť vo výrobnej oblasti v skladoch s teplotami medzi 10/15 °C pri relatívnej vlhkosti 80 – 85 %.“

sa nahrádza textom:

„Syr musí vyzrieť vo výrobnej oblasti v skladoch s teplotou aspoň 5 °C.“

Touto zmenou sa nahrádza teplotný a vlhkostný rozsah údajom o minimálnej teplote, ktorá je považovaná za vhodnejšie vyjadrenie optimálnych podmienok zretia syra „Asiago“. Parameter minimálnej teploty odráža aj podmienky prírodného prostredia a môže účinnejšie predchádzať abnormálnej fermentácii dlho zrejúceho syra, a to aj bez lyozýmu.

Súvislosť

Bol doplnený osobitný článok týkajúci sa súvislosti, ktorý sa nenachádza v rámci platnej špecifikácie výrobku, ale iba v rámci uverejneného súhrnu. Znenie článku 6 doplnené do navrhovanej špecifikácie výrobku a bod 5 jednotného dokumentu sú takéto.

„Článok 6

Súvislosť medzi výrobkom a výrobnou oblasťou

Existuje mnoho historických a tradičných prvkov, ktoré časovo a priestorovo lokalizujú pôvod syra „Asiago“ historicky pochádzajúceho z náhornej planiny Asiago v provincii Vincenza na hranici s provinciou Trento. Výroba syra „Asiago“ siaha až do roku 1000, pričom na začiatku 20. storočia sa rozšírila aj do oblasti susediacej s náhornou planinou Asiago, v okruhu približne 80 kilometrov.

V tejto oblasti susediacej s tou historickou našli poľnohospodári z náhornej planiny Asiago, ktorí boli po udalostiach prvej svetovej vojny (1914 – 1918) nútení presťahovať sa, vhodné poľnohospodárske, environmentálne a klimatické podmienky na chov dobytky a tradičnú mliekarenskú výrobu.

Do výrobnej oblasti syra „Asiago“ patria náhorné planiny Asiago, Lavarone, Vezzena a Folgaria, ktoré predstavujú pôvodnú oblasť, pohoria provincie Trentino, spojovací pás podhorskej oblasti tvorený kopcami Grappa, Breganze, Schio, Valdagno a Chiampo, ako aj pás zavláňovaných nížin na území provincií Vicenza, Padova a Treviso.

Klimatické a pôdne podmienky vo výrobnej oblasti sú homogénne z hľadiska množstva zrážok aj teploty. Pôda v tejto oblasti je v podstate vápenatá. Nepretržité pestovanie krmovín je rozšírené vo všetkých nadmorských výškach v tejto oblasti, ktorá sa vyznačuje prírodnými trávami a strukovinami a pestovaním obilnín (pšenice, jačmeňa, kukurice). V horských oblastiach je všetka nezalesnená poľnohospodárska pôda využívaná na pastviny a pasienky.

Najrozšírenejšími plemenami dobytky na farmách v tejto oblasti sú Frisona Italiana, Bruna Alpina, Rendena a Pezzata Rossa.

Mimoriadne dôležitým prvkom je ľudský faktor. Typický spôsob výroby, založený na autentických a nemenných metódach, sa zachoval odovzdávaním starodávneho umenia miestnej výroby syra a techník spracovania mlieka na syt.“

Označovanie

— Zmena sa týka článku 6 špecifikácie výrobku a bodu 3.6 jednotného dokumentu.

Obsah článku 6 „Identifikácia a označovanie“ bol presunutý do prvej časti článku 8 „Označovanie“ navrhovanej špecifikácie výrobku a bude tvoriť pododsek 8.1 s názvom „Identifikácia a označovanie“.

V odseku nasledujúcom po zobrazení loga obsahujúceho názov sa slová „ako súčasť“ menia na „ktoré je súčasťou“ a talianske slová „Nella fascere“ v poslednej vete na „Nelle fascere“.

Zmena pozostáva z formálnej opravy a odstránenia preklepu v taliančine.

Súčasnité znenie:

„opakované viackrát a s výškou 25 mm pre lisovaný Asiago a 20 mm pre vyzretý Asiago.“

bolo zmenené takto:

„opakované viackrát a s výškou 25 mm pre „Asiago Fresco“ a 20 mm pre „Asiago Stagionato“.“

Táto zmena nahrádza slová „lisovaný“ a „vyzretý“ slovami „Fresco“ a „Stagionato“ v súlade s navrhovanou zmenou článku 1 špecifikácie výrobku.

Do článku týkajúceho sa označovania bola doplnená aj táto veta:

„Všetky identifikačné značky syra „Asiago“ s CHOP (kazeínový štítok a označenie pôvodu) musia byť vždy viditeľné na celom bochníku. Za žiadnych okolností nesmie byť bočná kôra celého bochníka pokrytá fóliou, páskou alebo sieťotlačou.“

Cieľom zmeny je posilniť výsledovateľnosť a transparentnosť výrobkov pre spotrebiteľov lepším zviditeľnením identifikačných značiek CHOP v porovnaní s napodobeninami výrobkov alebo pokusmi o falšovanie.

Za písmená abecedy označujúce mesiac výroby bol doplnený tento odsek:

„Bez toho, aby boli dotknuté požiadavky na výsledovateľnosť stanovené v rámci platných právnych predpisov, výrobky iného než valcovitého tvaru musia byť označené týmito identifikačnými značkami: kazeínovým štítkom, alfanumerickým kódom výrobného mliekarenského podniku, logom zloženého z názvu, názvom označenia „ASIAGO“ opakovaným viackrát za sebou, aspoň na jednej strane bočnej kôry alebo na jednej z plochých strán bochníka. Nástroje na vyhotovenie značky poskytne oprávneným výrobcom ochranné konzorcium.“

Touto zmenou sa upresňuje spôsob identifikácie a výsledovateľnosti výrobku iného než valcovitého tvaru, ako je uvedené v článku 2 navrhovanej špecifikácie výrobku.

— Táto zmena sa týka znenia článku 9 „Balenie“, ktoré bolo presunuté na koniec článku 8 „Označovanie“ navrhovanej špecifikácie výrobku a bude tvoriť pododsek 8.2 „Prezentácia a balenie“, bod 3.5 jednotného dokumentu.

Odsek:

„Celé bochníky syra „Asiago“ s CHOP je možné rozdeliť na porcie a spracovať do predbaleného formátu v tvare klina, pri ktorom bočná kôra bochníka zostáva zachovaná. Stred bochníka môže byť v každom prípade balený v porciách, za predpokladu, že váha takejto porcie nepresiahne 10 % celkovej váhy bochníka. Tieto porcie však musia obsahovať kôru z plochej strany bochníka. Ak nebol použitý lyzozým (E 1105), môže to byť uvedené na etikete.

Ak pri krájaní dôjde k zoškrabaniu a/alebo odstráneniu kôry, pričom sa znehodnotí označenie pôvodu (kocky, plátky atď.), výrobok musí byť vo výrobnej oblasti zabalený tak, aby bola zaručená výsledovateľnosť výrobku.“

bol zmenený takto:

„Celé bochníky syra „Asiago“ je možné porciovať a spracovať do rôznych predbalených formátov (štvrtiny, klíny, plátky atď.) s kôrou. Stred bochníka môže byť v každom prípade balený v porciách, za predpokladu, že váha takejto porcie nepresiahne 10 % celkovej váhy bochníka. Tieto porcie však musia obsahovať kôru z plochej strany bochníka.

Ak pri krájaní dôjde k zoškrabaniu a/alebo odstráneniu kôry, pričom sa znehodnotí označenie pôvodu, jednotlivé formáty (kocky, strúhaný syr, plátky, klíny, celé bochníky syra atď.) musia byť vo výrobnej oblasti zabalené tak, aby bola zaručená výsledovateľnosť výrobku.“

Touto zmenou sa upresňujú hlavné formáty výrobkov v predbalenom stave. Je jasne uvedené, že označenie na bočnej kôre označuje autentický výrobok a skutočnosť, že spĺňa požiadavky špecifikácie výrobku, pričom, ak dôjde k zoškrabaniu a/alebo odstráneniu kôry, musí byť aj naďalej zaručená výsledovateľnosť výrobku.

— Cieľom tejto zmeny je upresniť, ktoré pojmy môžu byť použité v rámci obchodných informácií a/alebo na etiketách podľa stupňa vyzretia.

Súčasnité znenie:

„Syr „Asiago“ vyrobený z mlieka pochádzajúceho z chovov v horských oblastiach, spracovaný v mliekarenských podnikoch nachádzajúcich sa v horských oblastiach a vyzretý v horských oblastiach sa môže označovať dodatočným označením „prodotto della montagna“ (horský syr).

Lisovaný syr „Asiago“ môže v etikete obsahovať tiež označenie „fresco“ (čerstvý).

Vyzretý syr „Asiago“ môže v etikete obsahovať tiež označenie „stagionato“ (odstáty).

Vyzretý syr „Asiago“, s vyzretím od 4 do 6 mesiacov, môže v etikete obsahovať tiež označenie „mezzano“ (stredne vyzretý).

Vyzretý syr „Asiago“, s vyzretím nad 10 mesiacov, môže v etikete obsahovať tiež označenie „vecchio“ (starý).

Vyzretý syr „Asiago“, s vyzretím nad 12 mesiacov, môže v etikete obsahovať tiež označenie „stravecchio“ (veľmi starý).“

sa nahrádza textom:

„Syr „Asiago“ vyrobený z mlieka pochádzajúceho z chovov v horských oblastiach, spracovaný v mliekarenských podnikoch nachádzajúcich sa v horských oblastiach, vyzretý v horských oblastiach, s dodatočným označením „prodotto della montagna“ môže mať v obchodných informáciách a/alebo na etikete uvedené slová „Asiago prodotto della montagna“.

V obchodných informáciách a/alebo na etikete môžu byť uvedené tieto označenia:

Syr „Asiago Fresco“ môže na etikete obsahovať tiež označenie „Asiago pressato“.

Syr „Asiago Fresco“ s vyzretím nad 40 dní môže na etikete obsahovať tiež označenie „Asiago Fresco riserva“ (rezerva).

Syr „Asiago Stagionato“ môže na etikete obsahovať tiež označenie „Asiago d'allevato“.

Syr „Asiago Stagionato“ s vyzretím od 4 do 10 mesiacov môže na etikete obsahovať tiež označenie „Asiago mezzano“ alebo „Asiago stagionato mezzano“ (stredne vyzretý).

Syr „Asiago Stagionato“ s vyzretím od 10 do 15 mesiacov môže na etikete obsahovať tiež označenie „Asiago vecchio“ alebo „Asiago stagionato vecchio“ (vyzretý).

Syr „Asiago Stagionato“ s vyzretím nad 15 mesiacov môže na etikete obsahovať tiež označenie „Asiago stravecchio“ alebo „Asiago stagionato stravecchio“ (extra vyzretý).“

Touto zmenou sa upresňujú všetky alternatívne pojmy pre „Asiago Fresco“ a „Asiago Stagionato“, podľa doby zretia výrobku, ktorá je aktualizovaná v súlade s obsahom článku 1 špecifikácie výrobku. Doby zretia sú zároveň lepšie vymedzené, a to v súlade s tradičnými výrobnými postupmi a so zreteľom na bezprostredné a bezproblémové porozumenie zo strany spotrebiteľov.

— Za posledný odsek je doplnený tento odsek:

„Krycie fólie alebo sieťotlač s informáciami o spoločnosti môžu byť pripevnené na plochej strane bochníka, ak spĺňajú platné právne ustanovenia týkajúce sa označovania a prezentácie potravinových výrobkov. Takéto fólie alebo sieťotlač nesmú zakrývať kazeínový štítok a musia vždy obsahovať označenie „ASIAGO“, ako aj európske logo označujúce výrobky s chráneným označením pôvodu s cieľom zaručiť, že spotrebiteľom sú vždy poskytnuté správne informácie.“

Cieľom zmeny je posilniť nástroje na vysledovanie a identifikáciu výrobku, ktoré sú považované za kľúčové aspekty výrobku s CHOP.

Kontrolný orgán

Bol doplnený nový článok 7 „Kontrolný orgán“, ktorý platná špecifikácia výrobku neobsahuje, poskytujúci informácie o kontrolnom orgáne.

Jeho znenie je takéto:

„Článok 7

Kontrolný orgán

V súlade s ustanoveniami článkov 36 a 37 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 príslušný kontrolný orgán vykonáva overenie dodržiavania špecifikácie výrobku pred uvedením výrobku na trh. Kontrolným orgánom je CSQA Certificazioni Srl – Via S. Gaetano, 74 – 36016 Thiene (VI) tel. + 39 0445313011, fax + 39 0445313070 E-mail: csqa@csqa.it.“

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„ASIAGO“

EÚ č.: PDO-IT-0001-AM02 – 30. 7. 2019

CHOP (X) CHZO ()

1. Názov

„Asiago“

2. Členský štát alebo tretia krajina

Taliansko

3. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny

3.1. Druh výrobku

Trieda 1.3. Syry

3.2. Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1

Chránené označenie pôvodu (CHOP) „Asiago“ je rezervované pre syr z polouvareného cesta, vyrobeného výlučne z kravského mlieka, získaného v súlade so špecifikáciou výrobku, rozdeleného na dva druhy syra, „Asiago Fresco“ (čerstvý syr „Asiago“) [známy aj ako „Asiago pressato“ (lisovaný syr „Asiago“)] a „Asiago Stagionato“ (odstáty syr „Asiago“) [známy aj ako „Asiago d'alleva“ (vyzretý syr „Asiago“)], ktorých vlastnosti sú uvedené nižšie.

Špecifické technické vlastnosti pre syr „Asiago Fresco“ po uplynutí minimálneho času zrenia.

Špecifikácie

Tolerancie

a) vizuálne/organoleptické:

cesto bielej alebo mierne slamovej farby
obsahujúce výrazné a nepravidelné otvory
delikátnej a lahodnej chuti
tenká a elastická kôra

b) chemické:

vlhkosť	39,50 %	±4,50
proteíny	24,00 %	±3,50
tuky	30,00 %	±4,00
chlorid sodný	1,70 %	±1,00
tuky v sušine	najmenej 44 %	žiadna

c) fyzikálne:

bočná kôra	rovná alebo mierne konvexná
povrchy	ploché alebo takmer ploché
hmotnosť	11 – 15 kg
výška	11 – 15 cm
priemer	30 – 40 cm

Špecifické technické vlastnosti pre syr „Asiago Stagionato“ po uplynutí minimálnej doby zretia.

Špecifikácie

Tolerancie

a) vizuálne/organoleptické:

cesto slamovej alebo mierne slamovej farby

obsahujúce malé alebo stredné otvory

miernej a mierne ostrej – aromatickej chuti [„vecchio“ (vyzretý)]

hladká a pravidelná kôra

b) chemické:

vlhkosť	34,50 %	±4,00
proteíny	28,00 %	±4,00
tuky	31,00 %	±4,50
chlorid sodný	2,40 %	±1,00
tuky v sušine	najmenej 34 %	žiadna

c) fyzikálne:

bočná kôra	rovná alebo takmer rovná
povrchy	ploché alebo takmer ploché
hmotnosť	8 – 12 kg
výška	9 – 12 cm
priemer	30 – 36 cm

Pokiaľ ide o „Asiago Fresco“, ako aj „Asiago Stagionato“, s cieľom obmedziť odpad zo spracovania a pri dodržaní vizuálnych/organoleptických a chemických špecifikácií a požiadaviek týkajúcich sa váhy uvedených vyššie je výroba syra „Asiago“ v inom než valcovitom tvare povolená pre výrobky určené výlučne na spracovanie do predbaleného stavu (krájanie na plátky, na kocky, strúhanie) alebo na spracovanie na zmiešané výrobky, upravené aj spracované.

Bochníky syra „Asiago“ je možné povrchovo upraviť látkami povolenými podľa platných právnych predpisov.

Povrchová úprava bochníkov nesmie v žiadnom prípade obmedziť čitateľnosť identifikačného kazeínového štítku bochníka, loga obsahujúce názov a označenia pôvodu „ASIAGO“ odtlačeného na bočnej kôre.

Je zakázané vykonávať povrchové úpravy s farbivami a protiplesňovými látkami na bochníkoch syra „Asiago“, ktoré sa označujú dodatočným označením „prodotto della montagna“ (horský výrobok).

3.3. Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)

Používa sa surové, termizované alebo pasterizované kravské mlieko.

Ak je mlieko určené na výrobu syra „Asiago“, je zakázaný výkrm dobytky týmito krmovinami a krmivom:

KRMOVINY:

krmivo z repky, repice, horčice alebo senovky gréckej,

listy ovocných drevín, listy a vňať repy,

ďatelino-trávna siláž, hrachovo-trávna siláž, silážované vedľajšie produkty,

ovocie a jeho čerstvé a v tekutine konzervované vedľajšie produkty priemyselného spracovania,

zelenina a jej čerstvé a v tekutine konzervované vedľajšie produkty,

čerstvé a v tekutine konzervované vedľajšie produkty priemyselnej fermentácie (pivovarnícke zrná, liehovarnícke mláto a odpad, výlisky atď.),

vedľajšie produkty cukrovarníckeho priemyslu: čerstvé a silážované rezky z cukrovej repy,

vedľajšie produkty trhu s mäsom a hospodárskymi zvieratami: rôzne zvyšky, buď ako také alebo v kombinácii s iným krmivom.

KRMIVO:

mäso, ryby a perová múčka,

potrava z výliskov repice, jadierka citrusových plodov alebo hroznové jadierka,

sušená zelenina a ovocie,

sušené vedľajšie produkty priemyselného spracovania zeleniny a ovocia (hrachové a fazuľové struky, artičoky, gaštany, dužina citrusových plodov, zvyšky z výroby olivového oleja, hroznové jadierka, usadeniny, výlisky),

vedľajšie produkty cukrovarníckeho priemyslu: melasový bielkovinový koncentrát, rôzne liehovarnícke výpalky, sušené liehovarnícke výpalky atď.,

sušené vedľajšie produkty priemyselnej fermentácie: liehovarnícke výpalky, zvyšky z fermentácie,

močovina, fosfát močoviny, biuret (na využitie pre hospodárske zvieratá),

bavlna.

Najmenej 50 % prídelu suchého krmiva musí byť vyrobených v rámci zemepisnej oblasti.

Krmoviny musia tvoriť najmenej 50 % prídelu suchého krmiva.

Požiadavku, aby najmenej 50 % prídelu suchého krmiva bolo vyrobených v rámci zemepisnej oblasti, je možné splniť využitím trávy, sena a rôznych lúčnych tráv z vymedzenej oblasti; tieto predstavujú časť prídelu krmiva pozostávajúcu zo stráviteľnej vlákniny, všeobecne nazývanej „krmivo“ (tráva, seno, pastvina atď.), ktorá podstatne ovplyvňuje chemické, zmyslové a organoleptické vlastnosti mlieka, a tým aj hotového výrobku. Zemepisná oblasť, kde sa syr „Asiago“ vyrába, sa vyznačuje predovšetkým trvalým trávnatým porastom a pasienkami, prevažne vo vyššie položených alebo kopcovitých oblastiach, a nie je preto veľmi vhodná na pestovanie obilnín (kukurice, pšenice, jačmeňa) alebo olejnín (sója).

Podniky vyrábajúce syr „Asiago“ sa špecializujú na výrobu mlieka zo zvierat z kvalitného chovu, ktoré potrebujú nutrične vyváženú stravu zloženú nielen z krmovín, ale aj z krmiva a jadrového krmiva s cieľom zachovať kvalitnú výrobu a životné podmienky dojníc.

Je preto potrebné používať jadrové krmivá a krmivo z inej než vymedzenej oblasti na doplnenie prídelu potravy.

Takéto krmivo umožňuje rýchle vstrebávanie živín a poskytuje dojniciam energiu a bielkoviny potrebné na správne fungovanie ich bachora. Keďže takéto krmivo zohráva pri podpore tohto fungovania iba fyziologickú úlohu, nemá v podstate žiadny vplyv na organoleptické vlastnosti mlieka.

V prípade mlieka určeného na výrobu syra „Asiago“, ktorý sa označuje dodatočným označením „prodotto della montagna“ sa zakazuje použitie akéhokoľvek silážneho krmiva.

3.4. Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Kravy musia byť chované a syr „Asiago“ vyrobený a vyzretý v rámci zemepisnej výrobnnej oblasti vymedzenej v bode 4.

3.5. Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov

Bochníky syra „Asiago“ je možné porciovať a spracovať do rôznych predbalených formátov (štvrtiny, klíny, plátky atď.) s kôrou. Stred bochníka môže byť v každom prípade balený v porciách, za predpokladu, že váha takejto porcie nepresiahne 10 % celkovej váhy bochníka. Tieto porcie však musia obsahovať kôru z plochej strany bochníka.

Ak pri krájaní dôjde k zoškrabaniu a/alebo odstráneniu kôry, pričom sa znehodnotí označenie pôvodu, jednotlivé formáty (kocky, strúhaný syr, plátky, klíny, celé bochníky syra atď.) musia byť vo výrobnnej oblasti zabalené tak, aby bola zaručená výsledovateľnosť výrobku.

3.6. Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov

Všetky bochníky syra „Asiago“ sú označené pomocou číslovaných kazeínových štítkov a pomocou šablónových foriem v držbe ochranného konzorcia, pridelovaných oprávneným osobám, zahŕňajúcich toto logo obsahujúce názov.



Logo zobrazuje bochník syra, ktorý bol nakrojený a chýba mu jeden klin; chýbajúci klin, ktorý má podobu štylizovaného písmena „A“, je čiastočne vsunutý do bochníka. Priemerná výška loga uvedeného na bochníkoch je 100 mm pre „Asiago Fresco“ a 80 mm pre „Asiago Stagionato“. Šablónové formy obsahujú aj alfanumerický kód výrobného mliekarenského podniku a označenie názvu

ASIAGO

opakované viackrát a s výškou 25 mm pre „Asiago Fresco“ a 20 mm pre „Asiago Stagionato“.

Všetky identifikačné značky syra „Asiago“ s CHOP (kazeínový štítok a označenie pôvodu) musia byť vždy viditeľné na celom bochníku. Za žiadnych okolností nesmie byť bočná kôra celého bochníka pokrytá fóliou, páskou alebo sieťotlačou.

Bochníky syra „Asiago Stagionato“ majú na bočnej kôre odtlačené aj písmeno abecedy označujúce mesiac výroby.

Bez toho, aby boli dotknuté požiadavky na vysledovateľnosť stanovené v rámci platných právnych predpisov, výrobky iného než valcovitého tvaru musia byť označené týmito identifikačnými značkami: kazeínovým štítkom, alfanumerickým kódom výrobného mliekarenského podniku, logom obsahujúcim názov, názvom označenia „ASIAGO“ uvedeným viackrát za sebou, a to aspoň na jednej strane bočnej kôry alebo na jednej z plochých strán bochníka. Príslušné nástroje na vyhotovenie značky poskytne oprávneným výrobcom ochranné konzorcium.

Bochníky syra „Asiago“ s dodatočným označením „prodotto della montagna“ sa vyznačujú tým, že ich šablónové formy, uvedené v prvok odseku tohto bodu, obsahujú slová „prodotto della montagna“, ale iba jedenkrát.

Tieto bochníky sú okrem toho na konci obdobia zrenia označené aj vypálenou značkou na bočnej kôre, ktorá je vyhotovená pomocou nástrojov vo vlastníctve ochranného konzorcia poskytnutých oprávneným mliekarenským podnikom a obsahuje tento znak:



V obchodných informáciách a/alebo na etikete môžu byť uvedené tieto označenia:

Syr „Asiago Fresco“ môže na etikete obsahovať tiež označenie „Asiago pressato“.

Syr „Asiago Fresco“ s vyzretím nad 40 dní môže na etikete obsahovať tiež označenie „Asiago Fresco riserva“ (rezerva).

Syr „Asiago Stagionato“ môže na etikete obsahovať tiež označenie „Asiago d'allevato“.

Syr „Asiago Stagionato“ s vyzretím od 4 do 10 mesiacov môže na etikete obsahovať tiež označenie „Asiago mezzano“ alebo „Asiago Stagionato mezzano“ (stredne vyzretý).

Syr „Asiago Stagionato“ s vyzretím od 10 do 15 mesiacov môže na etikete obsahovať tiež označenie „Asiago vecchio“ alebo „Asiago Stagionato vecchio“ (vyzretý).

Syr „Asiago Stagionato“ s vyzretím nad 15 mesiacov môže na etikete obsahovať tiež označenie „Asiago stravecchio“ alebo „Asiago Stagionato stravecchio“ (extra vyzretý).

Akékoľvek etikety, pečiatky, sieťotlač atď. obsahujúce informácie o spoločnosti musia spĺňať platné právne predpisy týkajúce sa označovania a prezentácie potravinových výrobkov a v každom prípade musia umožniť úplnú čitateľnosť identifikačných značiek syra „Asiago“ s CHOP (označenia vyhotoveného pomocou šablónových foriem) a kazeínových štítkov označujúcich bochníky syra „Asiago“.

Krycie fólie alebo sieťotlač s informáciami o spoločnosti môžu byť pripevnené na plochej strane bochníka, ak spĺňajú platné právne ustanovenia týkajúce sa označovania a prezentácie potravinových výrobkov. Takéto fólie alebo sieťotlač nesmú zakrývať kazeínový štítok a musia vždy obsahovať označenie „ASIAGO“, ako aj európske logo označujúce výrobky s chráneným označením pôvodu, s cieľom zaručiť, že spotrebiteľom sú vždy poskytnuté správne informácie.

4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Syr „Asiago“ sa vyrába z mlieka pochádzajúceho z chovov, ktoré sa nachádzajú v rámci vymedzenej oblasti, a v mliekarenských podnikoch v tej istej oblasti, ako je uvedené nižšie:

provincia Vicenza: celé územie,

provincia Trento: celé územie,

provincia Padova: územie obcí Carmignano di Brenta, S. Pietro in Gù, Grantorto, Gazzo, Piazzola sul Brenta, Villafranca Padovana, Campodoro, Mestrino, Veggiano, Cervarese S. Croce, Rovolon, Cittadella a Fontaniva,

provincia Treviso: územie vymedzené takto: referenčným bodom je mesto Rossano Veneto v provincii Vicenza, hranica kopíruje cestu medzi obcami Rossano a Castelfranco Veneto po križovatku s regionálnou cestou č. 53 „Postumia“. Lemuje túto cestu a križuje južný okruh okolo Trevisa až po križovatku s diaľnicou Alemagna. Hranica pokračuje na sever pozdĺž tejto diaľnice až k rieke Piave. Potom sa stáča na západ pozdĺž pravého brehu rieky k hranici medzi provinciami Treviso a Belluno. Od tohto bodu je hranica vymedzená hranicou provincie Treviso až do bodu, kde pretína hranicu provincie Vicenza.

Výrobné oblasti uvedené vyššie, ktoré sa nachádzajú v nadmorskej výške aspoň 600 metrov, sú označované ako horské oblasti.

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

Existuje mnoho historických a tradičných prvkov, ktoré časovo a priestorovo lokalizujú pôvod syra „Asiago“ historicky pochádzajúceho z náhornej planiny Asiago v provincii Vincenza na hranici s provinciou Trento. Výroba syra „Asiago“ siaha až do roku 1000, pričom na začiatku 20. storočia sa rozšírila aj do oblasti susediacej s náhornou planinou Asiago, v okruhu približne 80 kilometrov.

V tejto oblasti susediacej s tou historickou našli poľnohospodári z náhornej planiny Asiago, ktorí boli po udalostiach prvej svetovej vojny (1915 – 1918) nútení presťahovať sa, vhodné poľnohospodárske, environmentálne a klimatické podmienky na chov dobytka a tradičnú mliekarenskú výrobu.

Do výrobnnej oblasti syra „Asiago“ patria náhorné planiny Asiago, Lavarone, Vezzena a Folgaria, ktoré predstavujú pôvodnú oblasť, pohoria provincie Trentino, spojovací pás podhorskej oblasti tvorený kopcami Grappa, Breganze, Schio, Valdagno a Chiampo, ako aj pás zavláňovaných nížin na území provincií Vicenza, Padova a Treviso.

Klimatické a pôdne podmienky vo výrobnnej oblasti sú homogénne z hľadiska množstva zrážok aj teploty. Pôda v tejto oblasti je v podstate vápenatá. Nepretržité pestovanie krmovín je rozšírené vo všetkých nadmorských výškach v tejto oblasti, ktorá sa vyznačuje prírodnými trávami a strukovinami a pestovaním obilnín (pšenice, jačmeňa, kukurice). V horských oblastiach je všetka nezalesnená poľnohospodárska pôda využívaná na pastviny a pasienky.

Najrozšírenejšími plemenami dobytka na farmách v tejto oblasti sú Frisona Italiana, Bruna Alpina, Rendena a Pezzata Rossa.

Mimoriadne dôležitým prvkom je ľudský faktor. Typický spôsob výroby, založený na autentických a nemenných metódach, sa zachoval odovzdávaním starodávneho umenia miestnej výroby syra a techník spracovania mlieka na syr.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

(článok 6 ods. 1 druhý pododsek nariadenia)

Úplné znenie špecifikácie výrobku je dostupné na tomto webovom sídle: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

alebo aj:

priamo cez domovskú stránku ministerstva poľnohospodárskej, potravinárskej a lesníckej politiky (www.politicheagricole.it) a kliknutím na „Prodotti DOP IGP“ (vpravo v hornej časti obrazovky), potom na „Prodotti DOP IGP STG“ (v ľavej časti obrazovky) a napokon na „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“.

ISSN 1977-1037 (elektronické vydanie)
ISSN 1725-5236 (papierové vydanie)



Úrad pre vydávanie publikácií Európskej únie
2985 Luxemburg
LUXEMBURSKO

SK