

**Objava vloge za spremembo na podlagi člena 6(2) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila**

(2006/C 321/08)

Ta objava podeljuje pravico do ugovora na vlogo za spremembo na podlagi člena 7 Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006. Izjavo o ugovoru mora Komisija prejeti v šestih mesecih po dnevu te objave.

**VLOGA ZA SPREMEMBO**

**UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006**

**Vloga za spremembo po členu 9 in členu 17(2)**

**„ASIAGO“**

**ES št.: IT/PDO/117/0001**

**ZOP ( X ) ZGO ( )**

**Zahtevana(-e) sprememba(-e)**

Razdelek(-ki) specifikacije:

- ☐ Ime proizvoda
- ☒ Opis proizvoda
- ☒ Geografsko območje
- ☐ Dokazilo o poreklu
- ☒ Metoda pridobivanja
- ☐ Povezava
- ☒ Označevanje
- ☐ Nacionalne zahteve

**Sprememba(-e):**

Opis

Podrobno se določijo posebne kemijske (vlaga, beljakovine, maščoba, maščoba v suhi snovi) in mikrobiološke (patogeni organizmi, *S. aureus*, *E. coli*, *Coliformi* 30 °) značilnosti obeh vrst sira „Asiago“, tj. stiskanega in zorjenega (*pressato* in *d'allevato*).

Navede se, da je hlebce po najkrajšem predpisanem zorenju mogoče obdelati s snovmi, ki jih dopuščajo veljavni nacionalni predpisi, razen hlebcev z dodatno označbo „*prodotto della montagna*“ (gorski proizvod).

*Geografsko območje*

Pojasni se pomen izraza gorsko območje: predeli, ki ležijo vsaj na nadmorski višini 600 metrov.

*Metoda pridobivanja*

Vstavi se navedba prepovedane krme za živino. Za hlebce z dodatno označbo „*prodotto della montagna*“ se navede, da so prepovedane vse vrste silaže.

Za obe vrsti sira „Asiago“, stiskanega in zorjenega, se navedejo temperatura, najdaljši čas trajanja in sestava mleka, namenjenega za predelavo.

Za obe vrsti sira „Asiago“ se navedejo fizični in časovni parametri postopka pridobivanja sira. Pri proizvodnji zorjenega sira „Asiago“ se uporabljenemu mleku po potrebi doda lisocim (E 1105), razen za hlebce z dodatno označbo „*prodotto della montagna*“.

Tudi glede zorenja in shranjevanja sira se navedejo natančne tehnične vrednosti (temperature in vlaga) poteka postopka. Natančno se navede najkrajše predpisano zorenje za zorjeni „Asiago“ (60 dni oziroma 90 dni za hlebce z dodatno označbo „*prodotto della montagna*“).

Zaradi boljšega označevanja hlebcev se uvede uporaba oštevilčenih kazeinskih ploščic in se na obodu odtisne črka za mesec proizvodnje.

Celi hlebci sira ZOP „Asiago“ se lahko razrežejo in pakirajo v kosih, ki omogočajo, da je obod hlebca viden. Če je pri razrezu treba strgati ali odstraniti skorjo, mora pakiranje potekati na območju proizvodnje, da se ne ogrozijo zagotovila o pristnosti proizvoda.

#### Označevanje

Navedejo se morebitne dodatna opredelitve obeh vrst sira „Asiago“ (sveži in zorjeni sir) in za različna zorenja zorjenega sira „Asiago“ (srednje star, star, zelo star), možnost navedbe na nalepki, da ni bil uporabljen lisocim (E 1105), pravila za uporabo označbe „*prodotto della montagna*“, ki je namenjena hlebcom sira, izdelanih iz gorskega mleka v gorskih sirarnah.

#### POSODOBLJENI POVZETEK

#### UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006

#### „ASIAGO“

#### ES št.: IT/PDO/117/0001

#### ZOP ( X ) ZGO ( )

Ta povzetek je zgolj informativne narave. Vsi zainteresirani se lahko s celotno specifikacijo seznanijo pri nacionalnih organih, navedenih v oddelku 1, ali pri pristojnih službah Evropske komisije <sup>(1)</sup>.

#### 1. Pristojna služba države članice:

Naziv: Ministero politiche agricole e forestali  
Naslov: Via XX Settembre, 20  
I-00187 Roma  
Telefon: (39-06) 481 99 68  
Telefaks: (39-06) 42 01 31 26  
E-naslov: QTC3@politicheagricole.it

#### 2. Vlagatelj:

Naziv: Consorzio Tutela formaggio Asiago  
Naslov: Corso Fogazzaro, 18  
I-36100 Vicenza  
Telefon: (39-0444) 32 17 58  
Telefaks: (39-0444) 32 62 12  
E-naslov: asiago@asiagocheese.it  
Sestava: proizvajalci/predelovalci ( X ) drugo ( )

<sup>(1)</sup> Evropska komisija, Generalni direktorat za kmetijstvo in razvoj podeželja, Enota za politiko kakovosti kmetijskih proizvodov, B-1049 Bruselj.

## 3. Vrsta proizvoda:

Skupina 1.3 – SIR

## 4. Specifikacija (povzetek zahtev iz člena 4(2))

## 4.1 Ime: „Asiago“

4.2 Opis: Zaščiten označba porekla „Asiago“ je namenjena siru z dogrevanim testom, ki se proizvaja izključno iz kravjega mleka v skladu s proizvodno specifikacijo se loči na dve različni vrsti sira, stiskani „Asiago“ in zorjeni „Asiago“.

## 4.2.1. Posebne tehnične značilnosti 20 dni starega stiskanega sira „Asiago“

a) vidne/senzorične značilnosti: testo bele ali rahlo slamnate barve; močna in neenakomerna očesa; nežen in prijeten okus; tanka in prožna skorja.

## b) kemijske značilnosti

|                      |              | Dopustno odstopanje    |
|----------------------|--------------|------------------------|
| vlaga                | 39,5 %       | +/- 4,5                |
| beljakovine          | 24,0 %       | +/- 3,5                |
| maščoba              | 30,0 %       | +/- 4,0                |
| natrijev klorid      | 1,7 %        | +/- 1,0                |
| maščoba v suhi snovi | najmanj 44 % | odstopanje ni dopustno |

## c) fizične značilnosti

|         |                         |
|---------|-------------------------|
| obod    | raven ali rahlo izbočen |
| ploskvi | ravni ali skoraj ravni  |
| teža    | od 11 do 15 kg          |
| višina  | od 11 do 15 cm          |
| premer  | od 30 do 40 cm          |

## d) mikrobiološke in sanitarne značilnosti

|                        |                  |      |
|------------------------|------------------|------|
| patogeni               | orga-            | brez |
| nizmi                  |                  |      |
| <i>S. aureus</i>       | (*)M < 1 000/g   |      |
| <i>E. coli</i>         | (*)M < 1 000/g   |      |
| <i>Coliformi</i> 30 °C | (*)M < 100 000/g |      |

(\*) Navedeni podatki veljajo za sir, proizveden iz toplotno obdelanega mleka.

## 4.2.2. Posebne tehnične značilnosti 60 dni starega zorjenega sira „Asiago“

a) vidne/senzorične: testo slamnate ali rahlo slamnate barve; majhna in srednje velika očesa; sladkega okusa (srednje star)/dišeč (star); gladka in enakomerna skorja.

## b) kemijske značilnosti

|                      |              | Dopustno odstopanje    |
|----------------------|--------------|------------------------|
| vlaga                | 34,50 %      | +/- 4,00               |
| beljakovine          | 28,00 %      | +/- 4,00               |
| maščoba              | 31,00 %      | +/- 4,50               |
| natrijev klorid      | 2,40 %       | +/- 1,00               |
| maščoba v suhi snovi | najmanj 34 % | odstopanje ni dopustno |

## c) fizične značilnosti

|         |                        |
|---------|------------------------|
| obod    | raven ali skoraj raven |
| ploskvi | ravni ali skoraj ravni |
| teža    | od 8 do 12 kg          |
| višina  | od 9 do 12 cm          |
| premer  | od 30 do 36 cm         |

## d) mikrobiološke in sanitarne značilnosti

patogeni orga- brez  
nizmi

*S. aureus* \* M < 10 000/g

*E. coli* \* M < 100 000/g

Kolute sira „Asiago“ se po najkrajšem predpisanem času zorenja lahko površinsko obdelajo s snovmi, ki jih dopuščajo veljavni predpisi. Površinski del hlebcev (skorja) ni užiten.

Površinska obdelava hlebcev mora v vsakem primeru omogočiti čitljivost identifikacijske kazeinske ploščice na hlebcu in zaščitnega znaka označbe. Prepovedana je površinska obdelava z barvili in sredstvi proti plesni za hlebce sira „Asiago“ z dodatno označbo „*prodotto della montagna*“.

Celi hlebci sira ZOP „Asiago“ se lahko razrežejo in pakirajo v kosih, ki omogočajo vidnost oboda hlebca.

- 4.3 Geografsko območje: Sir ZOP „Asiago“ se proizvaja z mlekom iz govejih čred, nameščenih znotraj opredeljenega območja, in v sirarnah, nameščenih znotraj istega območja, ki zajema upravna ozemlja občin v pokrajinah Vicenza, Trento, Padova in Treviso, kot določajo proizvodna specifikacija. Navedena območja proizvodnje, ki ležijo na nadmorski višini vsaj 600 metrov, veljajo za gorske predele.
- 4.4 Dokazilo o poreklu: Vse stopnje proizvodnega postopka se spremljajo. Zaradi sledljivosti proizvoda nadzorni organ vodi register proizvajalcev mleka, zbirnih obratov, predelovalcev, zorilcev in pakircev sira brez skorje, za katere velja nadzor iz specifikacije in zadevnega nadzornega načrta. Pri ugotovljeni neskladnosti postopka ali proizvoda se prepove trženje proizvoda z označbo „Asiago“.
- 4.5 Metoda pridobivanja: Specifikacija med drugim določa, da prehrana krav, ki dajejo mleko za sir ZOP „Asiago“, ne sme vsebovati krme, ki jo prepoveduje proizvodna specifikacija. Kadar je mleko namenjeno za proizvodnjo sira ZOP „Asiago“ „*prodotto della montagna*“ je prepovedana tudi uporaba kakršne koli silaže.

Za proizvodnjo stiskanega sira „Asiago“ se uporablja mleko, ki je skladno z veljavnimi sanitarnimi predpisi, pripada eni ali dveh molžam in je surovo ali za 15 sekund pasterizirano na 72 °C v skladu z veljavnimi predpisi. Za proizvodnjo zorjenega sira „Asiago“ se uporablja surovo ali za 15 sekund na 57/68 °C termizirano mleko, ki ustreza veljavnim sanitarnim predpisom in pripada eni ali dveh molžam, ki sta delno posneti na površju, ali dveh možam, od katerih je ena delno posneta na površju, ali eni sami molži, ki je ravno tako delno posneta na površju. Pri proizvodnji ZOP „Asiago“ „*prodotto della montagna*“ je dovoljeno uporabiti mleko dveh ali štirih molž, ki ga je pri mleku od dveh molž treba predelati v 18 urah, pri mleku od štirih molž pa v 24 urah.

Pri proizvodnji zorjenega „Asiago“ se uporabljenemu mleku po potrebi doda lizocim (E 1105) v mejah zakona. Uporaba lizocima je prepovedana pri proizvodnji sira „Asiago“ „*prodotto della montagna*“.

Najkrajše dopuščeno zorenje za stiskani „Asiago“ je 20 dni od dneva proizvodnje; za zorjeni „Asiago“ je 60 dni od zadnjega dneva meseca proizvodnje; za „Asiago“ „*prodotto della montagna*“ je 90 dni od zadnjega dneva meseca proizvodnje za zorjeni „Asiago“ in 30 dni od dneva proizvodnje za stiskani „Asiago“.

Zorenje mora potekati znotraj območja proizvodnje.

Sir „Asiago“ „*prodotto della montagna*“ je treba zoriti v sirarnah na gorskem območju, in sicer v prostorih s temperaturnimi razmerami in vlago, ki jih določajo naravne razmere okolja. Kadar je zaradi postopkov razreza treba strgati in/ali odstrani skorjo, zaradi česar ni več videti označba o poreklu (kocke, rezine itn.), mora pakiranje potekati na območju proizvodnje, da se zagotovi sledljivost proizvoda. Siru „Asiago“, proizveden iz mleka, ki prihaja iz hlevov na gorskem območju, je predelan v sirarnah na gorskem območju in zorjen na gorskem območju, je mogoče na nalepki dodati označbo „*prodotto della montagna*“.

- 4.6 Povezava: Glede naravnih dejavnikov gre navesti, da ima opredeljeno območje dokaj enotne podnebne razmere in tla, ki vplivajo na krmo za prehrano krav mlekaric. Glede človeških vidikov gre navesti, da je ta sir zgodovinsko nastal na planoti Asiago in se je razširil na sosednja podgorska območja zaradi selitve krajevnega prebivalstva ob vojnem dogajanju med prvo svetovno vojno.

4.7 Nadzorni organ:

Naziv: CSQA S.r.l. Certificazioni

Naslov: Via S. Gaetano, 74  
I-36016 Thiene (VI)

Telefon: (39-0445) 36 60 94

Telefaks: (39-0445) 38 26 72

E-naslov: csqa@csqa.it

- 4.8 Označevanje: Vsi hlebci sira ZOP „Asiago“ se označijo z oštevilčenimi kazeinskimi ploščicami in odtisnimi oblikovali, ki jih ima v lasti odgovorni konzorcij za zaščito in jih dodeli v rabo vsem upravičencem, in sicer z zaščitnim znakom zaščitene označbe, ki je sestavni del proizvodne specifikacije, alfanumerično oznako zadevne sirarne, večkrat ponovljenim imenom označbe „Asiago“ v višini 25 mm za stiskani „Asiago“ in 20 mm za zorjeni „Asiago“.

Poleg tega je na obodu hlebca zorjenega „Asiago“ odtisnjena črka, ki označuje mesec proizvodnje, kot jo določa proizvodna specifikacija. Hlebci „Asiago“ „*prodotto della montagna*“ se označijo tako, da se v odtisna oblikovala enkrat dodajo besede „*prodotto della montagna*“. Po najkrajšem predpisanem zorenju se hlebci „Asiago“ „*prodotto della montagna*“ na obodu dodatno označijo z vžiganjem znaka iz specifikacije z orodjem, ki ga ima v lasti odgovorni konzorcij za zaščito in ga dodeli v rabo upravičnim sirarnam.

Za stiskani sir „Asiago“ je na nalepki lahko tudi označba „*fresco*“ (svež).

Za zorjeni sir „Asiago“ je na nalepki lahko tudi označba „*stagionato*“ (zorjen).

Za zorjeni sir „Asiago“, ki je zorel od štiri do šest mesecev, je na nalepki lahko tudi označba „*mezzano*“ (srednje star).

Za zorjeni sir „Asiago“, ki je zorel dlje kot deset mesecev, je na nalepki lahko tudi označba „*vecchio*“ (star).

Za zorjeni sir „Asiago“, ki je zorel dlje kot 15 mesecev, je na nalepki lahko tudi označba „*stravecchio*“ (zelo star).

Na nalepki je dovoljeno navesti, da ni bil uporabljen lizocim (E 1105).

Morebitne nalepke, žigi, sitotisk itn. z blagovnimi znamkami morajo vedno omogočiti popolno čitljivost zaščitnih znakov ZOP „Asiago“ (označenih z odtisnimi oblikovali) in indentifikacijskih kazeinskih ploščic na hlebcih sira „Asiago“.

- 4.9 Nacionalne zahteve: —
-