

# Uradni list

## Evropske unije

# C 178



Slovenska izdaja

### Informacije in objave

Letnik 63

28. maj 2020

Vsebina

#### II *Sporočila*

SPOROČILA INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

##### **Evropska komisija**

2020/C 178/01      Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji (Zadeva M.9793 – Permira/Sneakers Maker) <sup>(1)</sup> ..... 1

#### IV *Informacije*

INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

##### **Evropska komisija**

2020/C 178/02      Menjalni tečaji eura — 27. maj 2020 ..... 2

INFORMACIJE DRŽAV ČLANIC

2020/C 178/03      Posodobitev referenčnih zneskov za prehod zunanjih meja iz člena 6(4) Uredbe (EU) 2016/399 Evropskega parlamenta in Sveta o Zakoniku Unije o pravilih, ki urejajo gibanje oseb prek meja (Zakonik o schengenskih mejah) ..... 3

#### V *Objave*

UPRAVNI POSTOPKI

##### **Evropska komisija**

2020/C 178/04      Razpis za pridobitev akreditacije – EAC/A02/2020 Akreditacija Erasmus na področjih izobraževanja odraslih, poklicnega izobraževanja in usposabljanja ter šolskega izobraževanja ..... 5

SL

<sup>(1)</sup> Besedilo velja za EGP.

## DRUGI AKTI

### **Evropska komisija**

2020/C 178/05	Obvestilo o zahtevku glede uporabe člena 34 Direktive 2014/25/EU Podaljšanje roka za sprejetje izvedbenih aktov .....	7
2020/C 178/06	Objava zahtevka za odobritev spremembe specifikacije proizvoda, ki ni manjša, v skladu s členom 50(2) (a) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil .....	8

## II

*(Sporočila)*

## SPOROČILA INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

## EVROPSKA KOMISIJA

**Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji****(Zadeva M.9793 – Permira/Sneakers Maker)****(Besedilo velja za EGP)**

(2020/C 178/01)

Komisija se je 18. maja 2020 odločila, da ne bo nasprotovala zgoraj navedeni priglašeni koncentraciji in jo bo razglasila za združljivo z notranjim trgov. Ta odločitev je sprejeta v skladu s členom 6(1)(b) Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 <sup>(1)</sup>. Celotno besedilo odločitve je na voljo samo v angleščini in bo objavljeno po tem, ko bodo iz besedila odstranjene morebitne poslovne skrivnosti. Na voljo bo:

- v razdelku o združitvah na spletišču Komisije o konkurenci (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Spletišče vsebuje različne pripomočke za iskanje posameznih odločitev o združitvah, vključno z nazivi podjetij, številkami zadev, datumi ter indeksi področij,
- v elektronski obliki na spletišču EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=sl>) pod dokumentarno številko 32020M9793. EUR-Lex zagotavlja spletni dostop do evropskega prava.

---

<sup>(1)</sup> UL L 24, 29.1.2004, str. 1.

## IV

(Informacije)

INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE  
UNIJE

## EVROPSKA KOMISIJA

Menjalni tečaji eura <sup>(1)</sup>

27. maj 2020

(2020/C 178/02)

1 euro =

Valuta	Menjalni tečaj	Valuta	Menjalni tečaj		
USD	ameriški dolar	1,0991	CAD	kanadski dolar	1,5126
JPY	japonski jen	118,58	HKD	hongkonški dolar	8,5204
DKK	danska krona	7,4583	NZD	novozelandski dolar	1,7719
GBP	funt šterling	0,89595	SGD	singapurski dolar	1,5588
SEK	švedska krona	10,5608	KRW	južnokorejski won	1 359,04
CHF	švicarski frank	1,0675	ZAR	južnoafriški rand	19,1477
ISK	islandska krona	151,20	CNY	kitajski juan	7,8682
NOK	norveška krona	10,8283	HRK	hrvaška kuna	7,5893
BGN	lev	1,9558	IDR	indonezijska rupija	16 167,76
CZK	češka krona	27,051	MYR	malezijski ringit	4,7783
HUF	madžarski forint	348,70	PHP	filipinski peso	55,668
PLN	poljski zlot	4,4372	RUB	ruski rubelj	78,1096
RON	romunski leu	4,8433	THB	tajski bat	35,056
TRY	turška lira	7,4542	BRL	brazilski real	5,8679
AUD	avstralski dolar	1,6565	MXN	mehiški peso	24,5396
			INR	indijska rupija	83,2450

<sup>(1)</sup> Vir: referenčni menjalni tečaj, ki ga objavlja ECB.

## INFORMACIJE DRŽAV ČLANIC

### Posodobitev referenčnih zneskov za prehod zunanjih meja iz člena 6(4) Uredbe (EU) 2016/399 Evropskega parlamenta in Sveta o Zakoniku Unije o pravilih, ki urejajo gibanje oseb prek meja (Zakonik o schengenskih mejah) <sup>(1)</sup>

(2020/C 178/03)

Objavljeni referenčni zneski za prehod zunanjih meja iz člena 6(4) Uredbe (EU) 2016/399 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 9. marca 2016 o Zakoniku Unije o pravilih, ki urejajo gibanje oseb prek meja (Zakonik o schengenskih mejah) <sup>(2)</sup>, temeljijo na informacijah, ki jih države članice sporočijo Komisiji v skladu s členom 39 Zakonika o schengenskih mejah.

Poleg objave v Uradnem listu je na voljo redna posodobitev na spletišču Generalnega direktorata za migracije in notranje zadeve.

#### ESTONIJA

Zamenjava informacij, objavljenih v UL C 153, 2.5.2018, str. 8.

Po estonski zakonodaji tujci, ki prihajajo v Estonijo brez vabila, pri vstopu v državo na zahtevo uradnika mejne straže predložijo dokaz o zadostnih denarnih sredstvih za kritje stroškov svojega bivanja in odhoda iz Estonije. Zadostna denarna sredstva pomenijo 0,2-kratnik minimalne mesečne plače, kot jo izvaja republiška vlada, za vsak dovoljeni dan bivanja, tj. 116,80 EUR.

V nasprotnem primeru gostitelj prevzame odgovornost za stroške tujčevega bivanja in odhoda iz Estonije.

#### ŠPANIJA

Zamenjava informacij, objavljenih v UL C 140, 16.4.2019, str. 7.

V Odloku španskega urada predsednika vlade št. PRE/1282/2007 z dne 10. maja o finančnih sredstvih, ki naj bi jih tujci imeli, da se jim dovoli vstop v Španijo, je določen znesek, za katerega morajo tujci dokazati, da jim je na razpolago, da lahko vstopijo v Španijo.

- (a) Tuji državljani, za katere ne velja pravo EU, morajo od 1. januarja 2019 za stroške bivanja v Španiji imeti na voljo dnevni znesek v višini 10 % bruto nacionalne minimalne plače, kakor je določena s Kraljevim odlokom št. 1462/2018 z dne 21. decembra 2018 o določitvi nacionalne minimalne plače za leto 2019 v višini 95 EUR na osebo na dan (oziroma zakonito protivrednost v tuji valuti). Ta znesek je treba pomnožiti s številom dni, ki jih nameravajo preživeti v Španiji, in številom vzdrževanih družinskih članov, ki potujejo z njimi. Ta znesek mora v vseh primerih znašati 90 % bruto nacionalne minimalne plače (855 EUR ali zakonita protivrednost v tuji valuti) na osebo, ne glede na načrtovano trajanje bivanja.
- (b) Od tujih državljanov se lahko za vrnitev v državo izvora ali tranzit v tretje države zahtevajo osebne, neprenosljive in za določen datum veljavne vozovnice za predvidena prevozna sredstva.

Tujci morajo dokazati, da imajo na razpolago zgoraj navedena sredstva za preživljanje bodisi z njihovo predložitvijo, če imajo gotovino, bodisi s predložitvijo potrjenih čekov, potovalnih čekov, potrdil o plačilu ali kreditnih kartic, ki jim morajo priložiti nedaven bančni izpisek (dopisi iz banke ali internetni bančni izpiski niso sprejemljivi) ali drugo dokazilo, v katerem je jasno navedena višina razpoložljivega zneska na kartici ali bančnem računu.

#### NIZOZEMSKA

Trenutno znaša znesek, ki je organom mejne kontrole za osnovo pri preverjanju sredstev za preživljanje, 55 EUR na osebo na dan.

Uporaba tega merila je spremenljiva, ker se zahtevani znesek sredstev za preživljanje določa glede na dolžino nameravanega bivanja tujca v državi, glede na namen njegovega potovanja in glede na njegove osebne okoliščine.

<sup>(1)</sup> Glej seznam prejšnjih objav na koncu dokumenta.

<sup>(2)</sup> UL L 77, 23.3.2016, str. 1.

**Seznam prejšnjih objav**

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

V

(Objave)

UPRAVNI POSTOPKI

## EVROPSKA KOMISIJA

## RAZPIS ZA PRIDOBITEV AKREDITACIJE – EAC/A02/2020

**Akreditacija Erasmus na področjih izobraževanja odraslih, poklicnega izobraževanja in usposabljanja ter šolskega izobraževanja**

(2020/C 178/04)

**Klavzula o pridržku**

Evropska zakonodajalca še nista sprejela programa EU za izobraževanje, usposabljanje, mladino in šport za obdobje 2021–2027, ki ga je Evropska komisija predlagala 30. maja 2018 (v nadaljnjem besedilu: program). Kljub temu je ta razpis za pridobitev akreditacije objavljen, da se olajša prijava morebitnih upravičencev do nepovratnih sredstev Unije, ko bosta evropska zakonodajalca sprejela pravno podlago.

Ta razpis za pridobitev akreditacije za Evropsko komisijo ni pravno zavezujoč. Če bi evropska zakonodajalca pravno podlago znatno spremenila, se lahko ta razpis spremeni ali razveljavi in objavijo drugi razpisi za pridobitev akreditacije z drugačno vsebino in ustreznimi roki za oddajo prijav.

Na splošno so vse dejavnosti v zvezi s tem razpisom za pridobitev akreditacije odvisne od naslednjih pogojev, na katere Komisija nima vpliva:

- sprejetje končnega besedila pravne podlage za uvedbo programa s strani Evropskega parlamenta in Sveta Evropske unije,
- sprejetje letnega programa dela za leto 2021 in za naslednja leta ter splošnih smernic izvajanja, meril in izbirnih postopkov, in sicer po posvetovanju z odborom programa, ter
- sprejetje proračunov Evropske unije za leto 2021 in za naslednja leta s strani proračunskega organa.

Predlagani program EU za izobraževanje, usposabljanje, mladino in šport za obdobje 2021–2027 temelji na členih 165 in 166 Pogodbe o delovanju Evropske unije in na načelu subsidiarnosti.

**1. Uvod in cilji**

Akreditacije Erasmus so orodje, namenjeno organizacijam za izobraževanje in usposabljanje, ki želijo vzpostaviti čezmejne izmenjave in sodelovanje.

Organizacijam z akreditacijo Erasmus bo omogočen poenostavljen dostop do možnosti financiranja v okviru ključnega ukrepa 1 prihodnjega programa (2021–2027). Pogoji za dostop akreditiranih organizacij do financiranja bodo določeni v letnih razpisih za zbiranje predlogov, ki jih objavi Evropska komisija.

Podelitev akreditacije Erasmus potrjuje, da je prijavitelj pripravil načrt za izvedbo visokokakovostnih aktivnosti mobilnosti in za uporabo teh aktivnosti za izboljšanje svoje ponudbe izobraževanja in usposabljanja. Ta načrt se imenuje načrt Erasmus in je ključni del prijave za akreditacijo Erasmus.

Specifični cilji po področjih so navedeni v pravilih za oddajo prijav.

## 2. Upravičenost

Prijavo lahko oddajo samo prijavitelji, ki imajo pravno osebnost v smislu Uredbe (EU) št. 1288/2013 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. decembra 2013 o uvedbi programa „Erasmus+“, program Unije za izobraževanje, usposabljanje, mladino in šport, ter o razveljavitvi sklepov št. 1719/2006/ES, 1720/2006/ES in 1298/2008/ES.

Prijavo za akreditacijo Erasmus lahko oddajo prijavitelji s sedežem v eni od naslednjih držav:

- države članice Evropske unije,
- tretje države, pridružene programu, pod pogoji, določenimi v pravni podlagi <sup>(1)</sup>.

Da bi bili prijavitelji upravičeni na vsakem od treh področij, ki jih zajema ta razpis, morajo biti poleg tega s strani nacionalnih organov svoje države priznani kot ena od upravičenih vrst organizacij, kot je opisano v pravilih za oddajo prijav.

Predhodne izkušnje s programom Erasmus+ (2014–2020) niso potrebne.

## 3. Rok za oddajo prijav in okvirni datum objave rezultatov izbora

Rok za oddajo prijav za akreditacijo Erasmus: 29. oktober 2020. Okvirni datum objave rezultatov izbora: 16. februar 2021.

## 4. Izbirni postopek

Za ta razpis bosta izjemoma organizirana dva ločena postopka prijave:

1. standardni postopek: odprt za vse upravičene prijavitelje. V standardnem postopku bodo prijavitelji ocenjeni na podlagi meril za izključitev, pogojev za sodelovanje in meril za dodelitev;
2. poenostavljeni postopek: odprt za organizacije z veljavno listino Erasmus+ za mobilnost v poklicnem izobraževanju in usposabljanju. V poenostavljenem postopku bodo prijavitelji ocenjeni na podlagi meril za izključitev in pogojev za sodelovanje.

Nacionalna agencija, odgovorna za izbor, bo imenovala komisijo za ocenjevanje, ki bo nadzorovala vodenje celotnega izbirnega postopka. Na podlagi ocene, ki jo izvedejo strokovnjaki, bo komisija za ocenjevanje določila seznam prijav, predlaganih za izbor.

## 5. Podrobnejše informacije

Predlog Komisije za uredbo o vzpostavitvi programa Unije za izobraževanje, usposabljanje, mladino in šport za obdobje 2021–2027 je na voljo na spletni strani:

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

Podrobni pogoji, pravila in postopki tega razpisa za pridobitev akreditacije so na voljo v pravilih za oddajo prijav na naslovu:

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

Pravila za oddajo prijav so sestavni del tega razpisa za pridobitev akreditacije, pogoji za sodelovanje iz navedenih pravil pa se v celoti uporabljajo za ta razpis.

---

<sup>(1)</sup> Odvisno od sprejetja pravne podlage. V programu Erasmus+ za obdobje 2014–2020 ta seznam vključuje: Islandijo, Norveško, Lihtenštajn, Turčijo, Severno Makedonijo in Srbijo.



## DRUGI AKTI

## EVROPSKA KOMISIJA

**Obvestilo o zahtevku glede uporabe člena 34 Direktive 2014/25/EU****Podaljšanje roka za sprejetje izvedbenih aktov**

(2020/C 178/05)

Komisija je 19. decembra 2019 prejela zahtevek v skladu s členom 35 Direktive 2014/25/EU Evropskega parlamenta in Sveta <sup>(1)</sup>.

Ta zahtevek Kraljevine Danske se nanaša na storitve paketne pošte od podjetij do potrošnika na Danskem. Zadevno obvestilo je bilo objavljeno na strani 55 UL C 64 z dne 27. februarja 2020. Prvotni rok se izteče 11. maja 2020.

Na podlagi četrtega pododstavka odstavka 1 Priloge IV k Direktivi 2014/25/EU lahko Komisija ob soglasju tistih, ki so vložili zahtevek za zadevno izjemo, rok podaljša. Glede na trenutne razmere in posledice pandemije COVID 19 ter v dogovoru s Kraljevino Dansko se rok, ki je na voljo Komisiji za odločanje o tem zahtevku, podaljša za 12 delovnih dni.

Končni rok se torej izteče 29. maja 2020.

---

<sup>(1)</sup> Direktiva 2014/25/EU Evropskega parlamenta in Sveta z dne 26. februarja 2014 o javnem naročanju naročnikov, ki opravljajo dejavnosti v vodnem, energetske in prometnem sektorju ter sektorju poštnih storitev ter o razveljavitvi Direktive 2004/17/ES (UL L 94, 28.3.2014, str. 243).

**Objava zahtevka za odobritev spremembe specifikacije proizvoda, ki ni manjša, v skladu s členom 50 (2)(a) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil**

(2020/C 178/06)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta <sup>(1)</sup> je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper zahtevek v treh mesecih od datuma te objave.

ZAHRTEVEK ZA ODOBRITEV SPREMEMBE SPECIFIKACIJE PROIZVODA ZA ZAŠČITENE OZNAČBE POREKLA/ZAŠČITENE GEOGRAFSKE OZNAČBE, KI NI MANJŠA

**Zahtevek za odobritev spremembe v skladu s prvim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012**

„ASIAGO“

EU št.: PDO-IT-0001-AM02 – 30. julij 2019

ZOP (X) ZGO ( )

**1. Skupina vložnikov in pravni interes**

Consorzio Tutela Formaggio Asiago  
Via Giuseppe Zampieri 15  
36100 Vicenza  
ITALIJA  
Tel. +39 0444321758  
Faks +39 0444326212  
info@formaggioasiago.it  
tutelasiago@legalmail.it

Consorzio Tutela Formaggio Asiago, ki ga sestavljajo proizvajalci sira „Asiago“, je pooblaščen za vložitev zahtevka za spremembo v skladu s členom 13(1) Decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (uredba italijanskega ministrstva za kmetijske, živilske in gozdarske politike) št. 12511 z dne 14. oktobra 2013.

**2. Država članica ali tretja država**

Italija

**3. Postavke v specifikaciji proizvoda, na katere se sprememba nanaša**

- Ime proizvoda
- Opis proizvoda
- Geografsko območje
- Dokazilo o poreklu
- Metoda proizvodnje

<sup>(1)</sup> UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

- Povezava
- Označevanje
- Drugo: nadzorni organ

#### 4. Vrsta spremembe

- Sprememba specifikacije proizvoda za registrirano ZOP ali ZGO, ki se ne šteje za manjšo v skladu s tretjim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012.
- Sprememba specifikacije proizvoda za registrirano ZOP ali ZGO, za katero enotni dokument (ali enakovredni dokument) ni bil objavljen, pri čemer se sprememba ne šteje za manjšo v skladu s tretjim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012.

#### 5. Spremembe

Struktura specifikacije proizvoda je bila usklajena z zaporedjem iz člena 7 Uredbe (EU) št. 1151/2012.

Predlagana je torej ta struktura: Člen 1 – Ime; Člen 2 – Opis proizvoda; Člen 3 – Opredeljeno geografsko območje; Člen 4 – Poreklo proizvoda; Člen 5 – Metoda pridobivanja proizvoda; Člen 6 – Povezava proizvoda z območjem proizvodnje; Člen 7 – Nadzorni organ; Člen 8 – Označevanje.

##### Opis proizvoda

- Sprememba se nanaša na člen 1 specifikacije proizvoda, točko 4.2 objavljenega povzetka, sedanjo točko 3.2 enotnega dokumenta, in zadeva način poimenovanja dveh različnih vrst sira „Asiago“.

Naslednje besedilo:

„Zaščiteni označba porekla ‚Asiago‘ je namenjena siru z dogrevanim testom, ki se proizvaja izključno iz kravjega mleka v skladu s specifikacijo proizvoda se loči na dve različni vrsti sira, stiskani ‚Asiago‘ in zorjeni ‚Asiago‘, katerih značilnosti so predstavljene spodaj.“

je nadomeščeno z:

„Zaščiteni označba porekla ‚Asiago‘ se uporablja za sir iz delno dogrevanega testa, ki se proizvaja izključno iz kravjega mleka v skladu s to specifikacijo proizvoda in se loči na dve različni vrsti sira, ‚Asiago‘ ‚fresco‘ (ali ‚Asiago‘ ‚pressato‘) (sveži) in ‚Asiago‘ ‚stagionato‘ (ali ‚Asiago‘ ‚d’allevo‘) (zorjeni), katerih značilnosti so predstavljene spodaj.“

Namen spremembe je potrošnikom omogočiti, da z dodanima opredelitvama „Asiago fresco“ in „Asiago stagionato“ lažje opazijo razliko v zorenju med vrstama sira „Asiago“. Izraza „pressato“ in „d’allevo“ sta kljub temu še vedno dovoljena. Poleg tega je v specifikaciji proizvoda zapis kratice Z.O.P. ali ZOP nadomeščen z enotnim zapisom ZOP.

- Naslednje spremembe se nanašajo na člen 8 veljavne specifikacije proizvoda, točko 4.2 objavljenega povzetka, sedanjo točko 3.2 enotnega dokumenta „Značilnosti končnega proizvoda“, ki je v predlagani specifikaciji proizvoda prestavljena v člen 2, katerega naslov se spremeni v „Opis proizvoda“.

Naslednje besedilo:

„Posebne tehnične značilnosti 20 dni starega stiskanega sira ‚Asiago‘“

„Posebne tehnične značilnosti 60 dni starega zorjenega sira ‚Asiago‘“

je nadomeščeno z:

„Posebne tehnične značilnosti sira ‚Asiago‘ ‚fresco‘ z najkrajšim predpisanim časom zorenja.“

„Posebne tehnične značilnosti sira ‚Asiago‘ ‚stagionato‘ z najkrajšim predpisanim časom zorenja.“

Namen spremembe je določiti, da posebne tehnične značilnosti veljajo za proizvod z najkrajšim predpisanim časom zorenja. Namenjena je le olajšanju faze nadzora.

Mikrobiološke in higiensko-sanitarne značilnosti sira „Asiago“ „fresco“ in „Asiago“ „stagionato“ so črtane.

Pravo Unije proizvajalcem sira že nalaga mikrobiološke in higiensko-sanitarne analize. Ne zdi se torej nujno, da bi bile v specifikaciji proizvoda navedene mikrobiološke in higiensko-sanitarne značilnosti, katerih ravni so vsekakor določene z veljavnimi predpisi.

Vizualne/organoleptične značilnosti sira „Asiago“ „stagionato“

Naslednje besedilo:

„sladkega okusa (srednje star)/dišeč (star)“

je nadomeščeno s:

„sladkega in rahlo slanega do aromatičnega okusa (star)“.

Namen spremembe je natančneje opredeliti okus sira „Asiago“ „stagionato“ po najkrajšem predpisanem času zorenja in okus sira „Asiago“ po več kot 10-mesečnem zorenju (star). S tem bo mogoče učinkoviteje nadzorovati organoleptične značilnosti.

Za opisom posebnih tehničnih značilnosti dveh vrst sira „Asiago“ se doda stavek:

„Pri siru ‚Asiago‘, ‚fresco‘ in pri siru ‚Asiago‘ ‚stagionato‘ je za omejitev odpadkov pri predelavi in brez poseganja v zgoraj navedene vizualne/organoleptične in kemijske značilnosti ter značilnosti v zvezi s težo dovoljena proizvodnja sira ‚Asiago‘ v drugačni obliki kot valjasti, kadar je proizvod namenjen izključno za predpakiranje (sir v rezinah, v kockah, nariban) ali za izdelavo sestavljenih, pripravljenih ali predelanih proizvodov.“

Namen dodatka tega načina proizvodnje je omejiti odpadke pri predelavi sira „Asiago“ v velikem številu postopkov predelave (rezine, sestavljeni proizvodi itd.), ki veljajo za neekonomične ravno zaradi teh odpadkov. Ta izbira, ki olajša pripravo proizvoda v oblikah (rezine, kocke itd.), ki jih potrošniki vedno bolj cenijo, sledi potrošniškim trendom in ponuja nove možnosti uživanja sira „Asiago“, ne da bi se organoleptične značilnosti proizvoda kakor koli spremenile.

Odstavek v zvezi s površinsko obdelavo hlebcev je poenostavljen.

Naslednje besedilo:

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

je nadomeščeno s:

„Hlebci sira se lahko površinsko obdelajo s snovmi, ki jih dopuščajo veljavni predpisi.“

Sektorski predpisi določajo snovi, dovoljene pri površinski obdelavi. Zdi se, da zadostuje upoštevanje veljavnih predpisov v zvezi z obdelavo skorje. Čeprav skorja ni užitna, mora proizvajalec spoštovati veljavna pravila in torej navesti uporabo snovi, zaradi katerih je lahko skorja neužitna.

Naslednje besedilo:

„Površinska obdelava hlebcev mora v vsakem primeru omogočiti čitljivost identifikacijske kazeinske ploščice na hlebcu in zaščitnega znaka označbe.“

je nadomeščeno s:

„Površinska obdelava hlebcev mora v vsakem primeru omogočiti čitljivost identifikacijske kazeinske ploščice na hlebcu, logotipa označbe in označbe o poreklu ASIAGO, odtisnjene na obodu.“

S spremembo je dopolnjen seznam identifikacijskih oznak za sir „Asiago“, tako da se jim doda označba o poreklu na obodu/stranski ploskvi hlebcev.

*Geografsko območje*

— Naslednja sprememba se nanaša na člen 2 veljavne specifikacije proizvoda, točko 4.3 objavljenega povzetka in točko 4 enotnega dokumenta.

Besedilo člena 2 „Območje proizvodnje“ veljavne specifikacije proizvoda je bilo predstavljeno v člen 3 predlagane specifikacije proizvoda, katerega naslov se spremeni v „Opredeljeno geografsko območje“.

Namen te spremembe je upoštevati strukturo specifikacije proizvoda, kot je predvidena v Uredbi (EU) št. 1151/2012.

Dodani sta občini Cittadella in Fontaniva.

Ti občini, ki ležita severno od Padove, sta vključeni v opredeljeno geografsko območje, ker so tam v preteklosti proizvajali mleko, namenjeno proizvodnji sira, za katero je bila pozneje priznana ZOP. Danes so v teh krajih kmetijska gospodarstva, ki so člani proizvajalcev sira z ZOP „Asiago“ in katerih mleko se lahko uporabi za proizvodnjo sira z ZOP. Namen spremembe je čim natančneje zaobjeti zgodovinsko območje proizvodnje sira z ZOP.

#### *Dokazilo o poreklu*

— Sprememba se nanaša na člen 4 specifikacije proizvoda „Poreklo proizvoda“, ki mu je dodan naslednji stavek:

„Nadzorni organ preverja vse fizične in pravne osebe, ki so vpisane v te registre, v skladu z določbami specifikacije proizvoda in ustreznega načrta nadzora.“

Besedilo se spremeni z dodanim pojasnilom, da nadzorni organ preverja gospodarske subjekte, vpisane v sistem nadzora ZOP.

#### *Metoda proizvodnje*

Sprememba se nanaša na člen 3 „Krma“, prestavljen v prvi del člena 5 predlagane specifikacije proizvoda, katerega naslov se spremeni v „Metoda pridobivanja proizvoda“, točka 3.3 enotnega dokumenta.

— S to spremembo je bombaž dodan na seznam prepovedanih krmil.

Bombaž je dodan k prepovedanim krmilom v krmi na podlagi poglobljenih raziskav, izvedenih v sodelovanju z oddelkom za prehrano živali univerze v Padovi. Namen spremembe je utrditi značaj sira „Asiago“ z okrepitevijo vzročne povezave med krajem porekla in značilnostmi proizvoda tako, da se črta neavtohtona rastlinska vrsta, kot je bombaž.

— Poleg tega je za seznamom prepovedanih krmil dodano naslednje besedilo:

„Najmanj 50 % suhe snovi krmnega obroka mora biti proizvedene na geografskem območju.“

Najmanj 50 % suhe snovi krmnega obroka mora izhajati iz krme.“

Najmanj 50-odstotni delež suhe snovi krmnega obroka, proizveden na geografskem območju, se pridobi s travami, senom in pašo, pridelanimi na opredeljenem geografskem območju. Zадnje navedeno predstavlja del obroka, ki ustreza lahko prebavljivim vlakninam, na kratko imenovanim krma (trava in/ali seno, paša ...), ki močno vpliva na kemijske, senzorične in organoleptične značilnosti mleka ter s tem na končni proizvod. Geografsko območje proizvodnje sira „Asiago“, zlasti na gorskih in gričevnatih delih, ni posebej primerno za proizvodnjo žit (koruza, pšenica, ječmen) ali oljnic (soja), saj so zanj značilni zlasti trajno travinje/pašniki.

Kmetijska gospodarstva v verigi proizvodnje sira „Asiago“ so ozko specializirana za proizvodnjo mleka živali, pri katerih se izvaja stroga genska selekcija in ki potrebujejo uravnoteženo prehrano, pri čemer ta ni sestavljena le iz krme, temveč tudi iz krmil in koncentratov za zagotavljanje kakovosti proizvodnje in dobrobit živali samih.

Treba je torej določiti, da je mogoče krmne obroke dopolniti s koncentraty in dopolnilnimi krmili, pridobljenimi zunaj opredeljenega območja.

Ta krmila se lahko zelo hitro asimilirajo ter predstavljajo del energije in beljakovin, ki jih lahko govedo hitro izkoristi za običajne funkcije prežvekovanja. Ker je njihova vloga omejena na fiziološko podporo tem funkcijam, dejansko skoraj nič ne vplivajo na organoleptične značilnosti mleka.

Obrok, sestavljen iz suhe snovi, ki izhaja iz vsaj 50 % krme, je koristen za dobrobit živali in lahko spodbudi proizvodnjo kakovostnejšega mleka za usirjanje. Uporaba krme iz območja proizvodnje sira „Asiago“, ki je izredno bogato z rastlinskimi vrstami zaradi biotske raznovrstnosti tega ozemlja, daje mleku značilen okus, po katerem se odlikuje tudi končni proizvod.

Ta sprememba je odgovor na potrebo po prilagoditvi specifikacije proizvoda in enotnega dokumenta določbam Uredbe (EU) št. 1151/2012.

— Naslednje spremembe se nanašajo na člen 5 veljavne specifikacije proizvoda.

Naslednje besedilo:

„Sir ‚Asiago‘, tako vrsta ‚pressato‘ kot vrsta ‚allevo‘, se proizvaja iz mleka skladno z veljavnimi sanitarnimi določbami na tem področju. Kljub temu je v obdobju selitve živine na planinske pašnike dovoljena proizvodnja sira ‚Asiago d'allevo‘ na planinskih pašnikih iz mleka, ki odstopa od veljavnih sanitarnih določb. Mleko je treba skladiščiti pri temperaturi 4 do 11 °C in predelati v največ 60 urah od prve ali morebitne druge molže. Če se sir ‚Asiago‘ proizvede iz surovega mleka, mora biti to predelano v 36 do 48 urah po vnosu v obrat v skladu z veljavnimi določbami.“

je nadomeščeno s:

„Sir ‚Asiago‘, tako vrsta ‚fresco‘ kot vrsta ‚stagionato‘, se proizvaja iz mleka skladno z veljavnimi sanitarnimi določbami na tem področju. Mleko je treba v sirarni skladiščiti pri temperaturi 4 do 11 °C. Mleko, namenjeno proizvodnji sira ‚Asiago‘ ‚prodotto della montagna‘, se lahko skladišči pri temperaturah, ki ustrezajo naravnim okoljskim razmeram.

Mleko je treba zbrati v 36 urah od prve molže.

Pri proizvodnji sira ‚Asiago‘ z dodatno navedbo ‚prodotto della montagna‘ je treba mleko zbrati v največ 48 urah od prve molže.

Predelavo mleka je treba začeti v 48 urah po njegovem vnosu v sirarno.“

V skladu z razvojem pravnega okvira se „mleko, ki odstopa od veljavnih sanitarnih določb“, ne sme več uporabljati. Sprememba določa tudi, da se temperature skladiščenja mleka nanašajo na sirarne, medtem ko se lahko mleko, namenjeno proizvodnji sira ‚Asiago‘ ‚prodotto della montagna‘, skladišči pri temperaturah, ki ustrezajo naravnim okoljskim razmeram, primernim za skladiščenje. Za vse vrste sira „Asiago“ so določeni roki, v katerih je treba mleko zbrati po prvi molži, da se omogoči zbiranje mleka, ki izhaja iz več molž, in največje število ur po vnosu v sirarno, v katerih je treba mleko predelati.

Naslednje besedilo:

„Za proizvodnjo stiskanega sira ‚Asiago‘ se [lahko] uporablja mleko, ki pripada eni ali dvema molžama in je surovo ali za 15 sekund pasterizirano na 72 °C v skladu z veljavnimi predpisi.“

je nadomeščeno z:

„Za proizvodnjo sira ‚Asiago‘ ‚frasco‘ se uporablja mleko, ki pripada eni ali več zaporednim molžam in je surovo, termizirano ali pasterizirano v skladu z veljavnimi predpisi.“

Pri spremembi je upoštevan razvoj sistemov molže (robotski itd.), ki zagotavljajo boljše razmere za dobrobit živali, ne da bi ogrozili raven kakovosti mleka, ki se pridobi iz več molž.

Poleg tega je možnost termizacije mleka razširjena tudi na sir „Asiago“ „fresco“. Ker je termizirano mleko izpostavljeno nižjim temperaturam kot pasterizirano mleko, bolje ohrani organoleptične značilnosti, lastne območju proizvodnje.

Z naslednjo spremembo se možnost uporabe mleka več zaporednih molž, kot je določena za sir „Asiago“ „fresco“, razširja tudi na sir „Asiago“ „stagionato“.

Naslednje besedilo:

„Za proizvodnjo zorjenega sira ‚Asiago‘ se [lahko] uporablja mleko, ki pripada dvema molžama, ki sta delno posneti na površju, dvema molžama, od katerih je ena delno posneta na površju, ali eni sami molži, ki je ravno tako delno posneta na površju. Lahko se uporabi surovo mleko ali mleko, ki se toplotno obdeluje 15 sekund pri temperaturi 57 do 68 °C, pri čemer mora biti rezultat preskusa s fosfatazo pozitiven. Dovoljena ni nobena druga obdelava mleka, razen tistih, ki so izrecno določene v tej specifikaciji proizvoda.“

je nadomeščeno z:

„Za proizvodnjo sira ‚Asiago‘ ‚stagionato‘ se uporablja mleko, ki se pridobi iz več zaporednih molž, pri katerih je mleko vsakokrat delno posneto, iz več zaporednih molž, pri katerih je mleko enkrat delno posneto, ali iz ene same molže, pri kateri je mleko delno posneto. Lahko se uporabi surovo mleko ali mleko, toplotno obdelano pri temperaturi 57 do 68 °C, pri čemer mora biti rezultat preskusa s fosfatazo pozitiven. Dovoljena ni nobena druga obdelava mleka, razen tistih, ki so izrecno določene v tej specifikaciji proizvoda.“

Naslednje besedilo je črtano:

„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 sira „Asiago“ „prodotto della montagna“ (gorski proizvod) je dovoljeno zbrati mleko več molž najpozneje v 48 urah po prvi molži in tudi pri tej vrsti proizvoda se mora predelava začeti v 48 urah po vnosu v sirarno, kot je navedeno v prejšnjih odstavkih.

Z naslednjo spremembo se uvede možnost uporabe rastlinskega sirila in črta uporaba lizocima.

Naslednje besedilo:

„Mleko, predelano za proizvodnjo sira ‚Asiago‘, ‚pressato‘, mora biti polnomastno, mešanica v kadi pa mora biti sestavljena iz mleka, mlečnokislinske starterske kulture, govejega sirila in po potrebi manjše količine natrijevega klorida. Med predelavo se lahko poleg tega iz tehnoloških razlogov doda nekaj pitne vode. Pri proizvodnji sira ‚Asiago d’allevo‘ je mleko, namenjeno predelavi, delno posneto, pri čemer se mu po potrebi doda lizocim (E1105) v zakonsko omejeni količini. Mešanica je torej sestavljena iz delno posnetega mleka, mlečnokislinske starterske kulture, govejega sirila ter po potrebi manjših količin natrijevega klorida in lizocima. Uporaba lizocima (E1105) je vsekakor prepovedana pri proizvodnji sira z ZOP ‚Asiago‘ z dodatno navedbo ‚prodotto della montagna‘.“

je nadomeščeno z:

„Mleko, predelano za proizvodnjo sira ‚Asiago‘, ‚fresco‘ (svež), mora biti polnomastno, mešanica v posodi pa mora biti sestavljena iz polnomastnega mleka, mlečnokislinske starterske kulture, govejega sirila ali rastlinskega koagulanta in po potrebi manjše količine natrijevega klorida. Med predelavo se lahko poleg tega iz tehnoloških razlogov doda nekaj pitne vode. Mleko, predelano za proizvodnjo sira ‚Asiago‘, ‚stagionato‘ (zorjen), mora biti delno posneto, mešanica v posodi pa mora biti sestavljena iz delno posnetega mleka, mlečnokislinske starterske kulture, govejega sirila ali rastlinskega koagulanta in po potrebi majhne količine natrijevega klorida.“

Uporaba lizocima (E1105) je vsekakor prepovedana pri proizvodnji sira ‚Asiago‘.“

S spremembo je uveden rastlinski koagulant za dve vrsti sira „Asiago“ kot rešitev za zamenjavo govejega sirila. Prvotno se je pri proizvodnji sira „Asiago“ tradicionalno uporabljal rastlinski koagulant: dokazi dejansko pričajo o uporabi izvlečka osata kot rastlinskega koagulanta na visoki planoti Asiago. Nedavna študija Agenzia regionale Veneto Agricoltura kaže, da se organoleptične in senzorične značilnosti sirov „Asiago“ „fresco“ (svež) in „stagionato“ (zorjen) ohranijo tudi pri uporabi rastlinskega koagulanta.

Ta dodatek omogoča tudi odziv na nekatere zahteve trga.

Poleg tega se črta možnost uporabe lizocima, encima, ki ima vlogo konzervansa. To pomožno tehnološko sredstvo se redko uporablja pri proizvodnji sira „Asiago“ in ne izhaja iz tradicionalne uporabe, pri čemer je njegova uporaba za izboljšanje kakovosti krme nepotrebna.

— Naslednje spremembe se nanašajo na člen 7 veljavne specifikacije proizvoda.

Besedilo člena 7 veljavne specifikacije proizvoda „Pogoji shranjevanja in zorenja“ je bilo prestavljeno na konec člena 5 predlagane specifikacije proizvoda, kjer nadomešča pododstavek „Pogoji shranjevanja in zorenja“.

Črtan je naslednji odstavek, ki se nanaša na fazo pred soljenjem:

„Hlebci se pred soljenjem vsaj 48 ur hranijo v prostorih s temperaturo 10 do 15 °C in relativno vlažnostjo 80 do 85 %.“

Ta odstavek je opisoval fazo pred soljenjem („frescura“), ki je zdaj del faze zorenja sira, ker so parametri, opisani v odstavku, enaki tistim, ki so predlagani za zorenje.

Stavek v zvezi z najkrajšim predpisanim časom zorenja sira „Asiago“ „stagionato“ (zorjen) je preoblikovan.

Naslednje besedilo:

„Najkrajši predpisani čas zorenja sira ‚Asiago‘, ‚d’allevo‘ je 60 dni od zadnjega dneva meseca proizvodnje.“

je nadomeščeno z:

„Najkrajši predpisani čas zorenja sira ‚Asiago‘, ‚stagionato‘ (zorjen) je 90 dni od datuma proizvodnje.“

Za zagotovitev kakovostnejšega proizvoda na organoleptični/kvalitativni ravni in enotnega časa zorenja za vse proizvodne serije, je določeno, da mora biti najkrajši čas zorenja pred trženjem 90 dni od datuma proizvodnje.

Še ena sprememba se nanaša na pogoje v zvezi s temperaturo in vlago v zvezi z zorenjem.

Naslednje besedilo:

„Zorenje mora potekati na ozemlju območja proizvodnje v prostorih s temperaturo 10 do 15 °C in relativno vlažnostjo 80 do 85 %.“

je nadomeščeno z:

„Zorenje mora potekati na ozemlju območja proizvodnje v prostorih s temperaturo vsaj 5 °C.“

S spremembo sta razpona temperature in vlage nadomeščena z najmanjšo vrednostjo temperature, za katero se zdi, da je ustrežnejša za izražanje optimalnih pogojev zorenja sira „Asiago“. Poleg tega ta najmanjša vrednost temperature ustreza naravnim okoljskim razmeram in omogoča – tudi brez lizocima – učinkovitejše preprečevanje prekomerne fermentacije sira pri dolgem zorenju.

*Povezava*

Dodan se poseben člen v zvezi s povezavo, ki je ni v veljavni specifikaciji proizvoda, temveč le v objavljenem povzetku. Členu 6 specifikacije proizvoda in točki 5 enotnega dokumenta se doda naslednje besedilo.

„Člen 6

### **Povezava proizvoda z območjem proizvodnje**

Sir „Asiago“, ki je bil prvotno proizvajan na visoki planoti Asiago v pokrajini Vicenza ob meji s pokrajino Trento, je zaradi številnih zgodovinskih in tradicionalnih elementov vraščen v ta čas in ozemlje. Proizvodnja sira „Asiago“ sega v leto 1000 in je od takrat potekala vse do začetka 20. stoletja, tudi na sosednjih območjih visoke planote Asiago, na območju s polmerom približno 80 kilometrov.

To območje leži poleg zgodovinskega območja, kjer so rejci z visoke planote Asiago, ki so bili prisiljeni bežati pred vojaškimi manevri prve svetovne vojne (1915–1918), našli primerne agronomske, okoljske in podnebne pogoje za rejo goveda in nadaljevanje sirarske tradicije.

Območje proizvodnje sira „Asiago“ zajema regijo, ki jo sestavljajo visoke planote Asiago, Lavarone, Vezzena in Folgaria, ki oblikujejo območje porekla, trentinske gore, vmesno hribovito območje, ki vključuje hribe Monte Grappa, Breganze, Schio, Valdagno in Chiampo, ter pas namakanih ravnin pokrajin Vicenza, Padova in Treviso.

Območje proizvodnje ponuja enotne podnebne in talne razmere glede količine padavin in temperature. Tla so pretežno apnenčasta. Trajne krmne rastline so razširjene v vseh višinskih pasovih; zanje so značilne trave in naravne stročnice ter žita (pšenica, ječmen, koruza). Na gorskem območju je negozdna kmetijska površina v celoti namenjena pašnikom oziroma travinju za košnjo in pašo.

Pasme goveda, ki so najbolj razširjene na tem območju, so frisona italiana (italijanski rod holštajn-frizijske pasme), alpsko rjavo (*bruna alpina*), rendena in rdeče-belo govedo (*pezzata rossa*).

Izredno pomembno vlogo ima človeški dejavnik. S prenosom stare sirarske obrti v regiji in tehnik predelave mleka v sir se je ohranila nespremenjena značilna metoda proizvodnje, pri kateri se dosledno uporabljajo stalni postopki.“

*Označevanje*

— Sprememba se nanaša na člen 6 veljavne specifikacije proizvoda, točko 3.6 enotnega dokumenta.

Besedilo člena 6 „Identifikacija in označevanje“ se prestavi v prvi del člena 8 „Označevanje“ predlagane specifikacije proizvoda, kjer postane pododstavek 8.1 „Identifikacija in označevanje“.

V odstavku, ki sledi predstavitvi logotipa označbe, se besede „Ta logotip je sestavni del“ nadomesti z besedami „in je sestavni del“; v zadnjem stavku se besede „Na odtisnem oblikovalu je“ nadomestijo z besedami „Na odtisnih oblikovalih so“.

S spremembo se popravi oblika in odpravi tiskovna pomota.



Stavek:

„To ime se večkrat ponovi in je visoko 25 mm za ‚Asiago‘ ‚pressato‘ in 20 mm za ‚Asiago‘ ‚d'allevo‘.“

se spremeni tako:

„To ime se večkrat ponovi, pri čemer višina njegovih črk znaša 25 mm za ‚Asiago‘ ‚fresco‘ (svež) in 20 mm za ‚Asiago‘ ‚stagionato‘ (zorjen).“

S to spremembo sta „pressato“ in „allevo“ nadomeščena s „fresco“ in „stagionato“ v skladu s predlagano spremembo v členu 1 specifikacije proizvoda.

Poleg tega se v členu o označevanju doda naslednji stavek:

„Vse identifikacijske oznake ZOP ‚Asiago‘ (kazeinska ploščica, označba o poreklu) morajo vedno biti vidne na celem hlebcu. Obod celega hlebca nikakor ne sme biti pokrit s folijami, trakovi ali sitotiskom.“

Namen spremembe je okrepiti sledljivost proizvoda in preglednost za potrošnika, da se poveča prepoznavnost identifikacijskih oznak ZOP glede na imitacije ali poskuse ponarejanja.

Za seznamom črk, ki označujejo mesec proizvodnje, se doda odstavek:

„Brez poseganja v zahteve v zvezi s sledljivostjo v skladu z veljavnimi predpisi morajo proizvodi, ki nima oblike valja, imeti naslednje identifikacijske znake: kazeinsko ploščico, alfanumerični znak proizvajalca, logotip označbe, ime označbe ASIAGO, večkrat ponovljeno na vsaj eni stranski ploskvi oboda ali ravni ploskvi hlebca. Za ta namen konzorcij upravičenim proizvajalcem zagotovi primerne instrumente za označevanje.“

S spremembo so določeni načini identifikacije in sledljivosti proizvoda, ki nima oblike valja, v skladu s členom 2 predlagane specifikacije proizvoda.

— Naslednja sprememba se nanaša na besedilo člena 9 „Pakiranje“, ki je predstavljeno na konec člena 8 „Označevanje“ predlagane specifikacije proizvoda, kjer je postalo pododstavek 8.2 „Predstavitev in pakiranje“, točka 3.5 notnega dokumenta.

Odstavek:

„Celi hlebci sira ZOP ‚Asiago‘ se lahko razrežejo in pakirajo v kosih, ki omogočajo vidnost oboda hlebca. Sredico hlebca je dovoljeno pakirati v kosih, če njena skupna teža ne presega 10 % samega hlebca. Ti kosi morajo vsekakor vključevati skorjo ravne ploskve. Na etiketi je dovoljeno navesti morebitno neuporabo lizocima (E1105).

Kadar je zaradi postopkov razreza treba strgati in/ali odstraniti skorjo, zaradi česar ni več videti označba o poreklu (kocke, rezine itn.), mora pakiranje potekati na območju proizvodnje, da se zagotovi sledljivost proizvoda.“

se spremeni tako:

„Celi hlebci sira ‚Asiago‘ se lahko razrežejo in predpakirajo v različnih oblikah (četrt hlebca, kosi, rezine itd.) s skorjo. Sredico hlebca je dovoljeno pakirati v kosih, če njena skupna teža ne presega 10 % samega hlebca. Ti kosi morajo vsekakor vključevati skorjo ravne ploskve.

Kadar je zaradi postopkov razreza treba strgati in/ali odstrani skorjo, zaradi česar ni več vidna označba o poreklu, mora pakiranje v različnih oblikah (kocke, nariban sir, rezine, kosi, vključno s celotnim hlebcom itd.) potekati na način, ki zagotavlja sledljivost proizvoda.“

S spremembo se določijo glavne oblike predpakiranja. V skladu z njo označba na obodu potrjuje, da je proizvod pristen in izpolnjuje obveznosti iz specifikacije proizvoda, ter da je treba, kadar se skorja odtrga ali odstrani, ravnati tako, da se zagotovi sledljivost proizvoda.

— Namen naslednje spremembe je določiti izraze, ki se lahko uporabljajo na trgovskih oznakah in/ali etiketah glede na zorenje.

Naslednje besedilo:

„Siru ‚Asiago‘, proizvedenem 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‘.

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).“

je nadomeščeno z:

„Izraz ‚Asiago‘, ‚prodotto della montagna‘ (gorski proizvod) je lahko naveden na trgovskih oznakah in/ali etiketi sira ‚Asiago‘, proizvedenega iz mleka, ki prihaja iz hlevov na gorskem območju, je predelan v sirarnah na gorskem območju in zorjen na gorskem območju, ki je upravičeno do dodatne navedbe ‚prodotto della montagna‘ (gorski proizvod).

Na trgovskih oznakah in/ali etiketi so lahko navedeni naslednji izrazi:

Sir ‚Asiago‘ ‚fresco‘ je lahko označen tudi z izrazom ‚pressato‘ (svež).

Sir ‚Asiago‘ ‚fresco‘, ki je zorel dlje kot 40 dni, se lahko označi tudi z izrazom ‚fresco riserva‘ (svež ‚riserva‘).

Sir ‚Asiago‘ ‚stagionato‘ se lahko označi tudi z izrazom ‚d’allevo‘ (zorjen).

Sir ‚Asiago‘ ‚stagionato‘, ki je zorel več kot 4 mesece in do 10 mesecev, se lahko označi tudi z izrazom ‚mezzano‘ ali ‚stagionato mezzano‘ (zorjen srednje star).

Sir ‚Asiago‘ ‚stagionato‘, ki je zorel več kot 10 mesecev in do 15 mesecev, se lahko označi tudi z izrazom ‚vecchio‘ ali ‚stagionato vecchio‘ (zorjen star).

Sir ‚Asiago‘ ‚stagionato‘, ki je zorel več kot 15 mesecev, se lahko označi tudi z izrazom ‚stravecchio‘ ali ‚stagionato stravecchio‘ (zorjen zelo star).“

S spremembo so določeni vsi izrazi, s katerimi se lahko označi sir „Asiago“ „fresco“ in „stagionato“ glede na čas zorenja proizvoda ter ki so posodobljeni v skladu s spremembo člena 1 specifikacije proizvoda. Poleg tega so natančneje določeni časi zorenja ob upoštevanju tradicionalnih proizvodnih praks, da se potrošnikom omogoči takojšnje in preprosto razumevanje.

— Za zadnjim se doda ta odstavek:

„Na ravno ploskev hlebca se lahko namestijo folije ali sitotiski, na katerih se navede ime podjetja, če so v skladu z veljavnimi zakonskimi določbami na področju označevanja in predstavitve živil. Te folije ali sitotiski ne smejo prekrivati kazeinske ploščice in morajo vsekakor vedno zagotoviti vidnost označbe ‚ASIAGO‘ zraven evropskega logotipa za identifikacijo proizvodov z zaščiteno označbo porekla, da se zagotovi dobra obveščenost potrošnikov.“

Namen spremembe je okrepiti instrumente sledljivosti in identifikacije proizvoda, ki sta neločljivo povezana s proizvodom ZOP.

*Nadzorni organ*

Dodan je nov člen 7 „Nadzorni organ“, ki ga ni v veljavni specifikaciji proizvoda in ki vsebuje vse informacije v zvezi s tem organom.

Dodano je naslednje besedilo:

„Člen 7

### **Nadzorni organ**

V skladu s členoma 36 in 37 Uredbe (EU) št. 1151/2012 preverjanje skladnosti s specifikacijo proizvoda pred dajanjem proizvoda na trg zagotavlja odobreni nadzorni organ. V tem primeru je to CSQA Certificazioni Srl – Via S. Gaetano 74 – 36016 Thiene (VI) – tel. +39 0445313011, faks +39 0445313070, elektronska pošta: csqa@csqa.it.“

## ENOTNI DOKUMENT

## „ASIAGO“

EU št.: PDO-IT-0001-AM02 – 30. julij 2019

ZOP (X) ZGO ( )

## 1. Ime proizvoda

„Asiago“

## 2. Država članica ali tretja država

Italija

## 3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila

## 3.1 Vrsta proizvoda

Skupina 1.3 Siri

## 3.2 Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1

Zaščitena označba porekla „Asiago“ (ZOP) se uporablja za sir iz delno dogrevanega testa, ki se proizvaja izključno iz kravjega mleka v skladu s to specifikacijo proizvoda in se loči na dve različni vrsti sira, „Asiago“ „fresco“ (ali „Asiago“ „pressato“) (sveži) in „Asiago“ „stagionato“ (ali „Asiago“ „d'allevo“) (zorjeni), katerih značilnosti so predstavljene spodaj.

Posebne tehnične značilnosti sira „Asiago“ „fresco“ z najkrajšim predpisanim časom zorenja.

Značilnosti

Dopustno odstopanje

## (a) vizualne/organoleptične:

testo bele ali rahlo slamnate barve

izrazita in neenakomerna očesa

nežen in prijeten okus

tanka in prožna skorja

## (b) kemijske:

vlaga 39,50 % ±4,50

beljakovine 24,00 % ±3,50

maščoba 30,00 % ±4,00

natrijev klorid 1,70 % ±1,00

razmerje med maščobo in suho snovjo najmanj 44 % odstopanje ni dopustno

## (c) fizične:

obod raven ali rahlo izbočen

ploskvi ravni ali skoraj ravni

teža 11 do 15 kg

višina 11 do 15 cm

premer 30 do 40 cm

Posebne tehnične značilnosti sira „Asiago“ „stagionato“ z najkrajšim predpisanim časom zorenja.

Značilnosti	Dopustno odstopanje	
(a) vizualne/organoleptične:		
testo slamnate ali rahlo slamnate barve		
majhna do srednje velika očesa		
sladkega in rahlo slanega do aromatičnega okusa (star)		
gladka in enakomerna skorja		
(b) kemijske:		
vlaga	34,50 %	±4,00
beljakovine	28,00 %	±4,00
maščoba	31,00 %	±4,50
natrijev klorid	2,40 %	±1,00
razmerje med maščobo in suho snovjo	najmanj 34 %	odstopanje ni dopustno
(c) fizične:		
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	

Pri siru „Asiago“ „fresco“ in pri siru „Asiago“ „stagionato“ je za omejitev odpadkov pri predelavi in brez poseganja v zgoraj navedene vizualne/organoleptične in kemijske značilnosti ter značilnosti v zvezi s težo dovoljena proizvodnja sira „Asiago“ v drugačni obliki kot valjasti, kadar je proizvod namenjen izključno za predpakiranje (sir v rezinah, v kockah, nariban) ali za izdelavo sestavljenih, pripravljenih ali predelanih proizvodov.

Hlebci sira se lahko površinsko obdelajo s snovmi, ki jih dopuščajo veljavni predpisi.

Površinska obdelava hlebcev mora vsekakor omogočiti čitljivost identifikacijske kazeinske ploščice na hlebcu, logotipa označbe in označbe o poreklu „ASIAGO“, odtisnjene na obodu.

Prepovedana je površinska obdelava z barvili in sredstvi proti plesni za hlebce sira „Asiago“ z dodatno označbo „prodotto della montagna“.

### 3.3 Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)

Uporabi se surovo, termizirano ali pasterizirano kravje mleko.

Prehrana krav, ki dajejo mleko za sir „Asiago“, ne sme vsebovati spodaj navedene krme in krmil.

KRMA:

oljna ogrščica, oljna repica, ogrščica in sabljasti triplat za krmo;

listi sadnih rastlin, listi in peclji listnate blitve;

silaža detelje, graha, silirani stranski proizvodi;

sveže in vlažno konzervirano sadje in njegovi stranski proizvodi pri industrijski predelavi;

sveža in vlažno konzervirana zelenjava in njeni stranski proizvodi;

sveži in vlažno konzervirani industrijski stranski proizvodi pri fermentaciji (pivske tropine, droži, grozdne tropine itd.);

stranski proizvodi sladkorne industrije: pulpa sveže in silirane sladkorne pese;

stranski proizvodi klavnic in živinoreje: različni ostanki sami ali skupaj z drugo krmo.

#### KRMILA:

moka iz mesa, rib in perja;

moka iz pogače oljne repice, semen agrumov in grozdnih pešk;

sušeno sadje in zelenjava;

sušeni stranski proizvodi industrijske predelave sadja in zelenjave (stroki graha in fižola, artičoke, kostanj, pulpe, oljne tropine, pečke, droži, grozdne tropine);

stranski proizvodi sladkorne industrije: beljakovinski koncentrat melase, različne vinase, stiskane, sušene pulpe in drugo;

sušeni industrijski stranski proizvodi pri fermentaciji: tropine in vinase, ostanki fermentacije in drugo;

sečnina, urea fosfat, biruet (za zootehnično uporabo);

bombaž.

Najmanj 50 % suhe snovi krmnega obroka mora biti proizvedene na geografskem območju.

Najmanj 50 % suhe snovi krmnega obroka mora izhajati iz krme.

Najmanj 50-odstotni delež suhe snovi krmnega obroka, proizveden na geografskem območju, se pridobi s travami, senom in pašo, pridelanimi na opredeljenem geografskem območju. Zadnje navedeno predstavlja del obroka, ki ustreza lahko prebavljivim vlakninam, na kratko imenovanim krma (trava in/ali seno, paša ...), ki močno vpliva na kemijske, senzorične in organoleptične značilnosti mleka ter s tem na končni proizvod. Geografsko območje proizvodnje sira „Asiago“, zlasti na gorskih in gričevnatih delih, ni posebej primerno za proizvodnjo žit (koruza, pšenica, ječmen) ali oljnic (soja), saj so zanj značilni zlasti trajno travinje/pašniki.

Kmetijska gospodarstva v verigi proizvodnje sira „Asiago“ so ozko specializirana za proizvodnjo mleka živali, pri katerih se izvaja stroga genska selekcija in ki potrebujejo uravnoteženo prehrano, pri čemer ta ni sestavljena le iz krme, temveč tudi iz krmil in koncentratov za zagotavljanje kakovosti proizvodnje in dobrobit živali samih.

Treba je torej določiti, da je mogoče krmne obroke dopolniti s koncentri in dopolnilnimi krmili, pridobljenimi zunaj opredeljenega območja.

Ta krmila se lahko zelo hitro asimilirajo ter predstavljajo del energije in beljakovin, ki jih lahko govedo hitro izkoristi za običajne funkcije prežvekovanja. Ker je njihova vloga omejena na fiziološko podporo tem funkcijam, dejansko skoraj nič ne vplivajo na organoleptične značilnosti mleka.

Če je mleko namenjeno proizvodnji sira „Asiago“ „prodotto della montagna“ (gorski proizvod), je prepovedana tudi prehrana, ki temelji na kateri koli vrsti silaže.

#### 3.4 Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju

Vzreja goveda ter proizvodnja in zorenje sira „Asiago“ potekata na opredeljenem geografskem območju iz točke 4.

#### 3.5 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

Celi hlebci sira „Asiago“ se lahko razrežejo in predpakirajo v različnih oblikah (četrtn hlebca, kosi, rezine itd.) s skorjo. Sredico hlebca je dovoljeno pakirati v kosih, če njena skupna teža ne presega 10 % samega hlebca. Ti kosi morajo vsekakor vključevati skorjo ravne ploskve.

Kadar je zaradi postopkov razreza treba odtrgati in/ali odstraniti skorjo, zaradi česar ni več vidna označba o poreklu, mora pakiranje v različnih oblikah (kocke, nariban sir, rezine, kosi, vključno s celotnim hlebcom itd.) potekati na način, ki zagotavlja sledljivost proizvoda.

### 3.6 Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

Vsi hlebci sira z ZOP „Asiago“ se identificirajo z oštevilčenimi kazeinskimi ploščicami, označenimi z odtisnimi oblikovalci, ki jih hrani konzorcij za zaščito in jih da v uporabo vsem upravičencem. Na njih je naslednji logotip označbe.



Na tem logotipu je prikazan načrt hlebec sira, ki mu manjka en kos. Manjkajoči kos, preoblikovan v stilizirano črko „A“, delno sega v hlebec. Celotna višina logotipa na hlebcu sira je 100 mm za „Asiago“ „fresco“ in 80 mm za „Asiago“ „stagionato“. Na odtisnem oblikovalcu sta tudi alfanumerični znak proizvajalca in ime označbe:

# ASIAGO

To ime se večkrat ponovi, pri čemer višina njegovih črk znaša 25 mm za „Asiago“ „fresco“ in 20 mm za „Asiago“ „stagionato“.

Vse identifikacijske oznake ZOP „Asiago“ (kazeinska ploščica, označba o poreklu) morajo vedno biti vidne na celem hlebcu. Obod celega hlebca nikakor ne sme biti pokrit s folijami, trakovi ali sitotiskom.

Na hlebcih sira „Asiago“ „stagionato“ je poleg tega na obodu odtisnjena črka, ki označuje mesec proizvodnje.

Brez poseganja v zahteve v zvezi s sledljivostjo v skladu z veljavnimi predpisi morajo proizvodi, ki nimajo oblike valja, imeti naslednje identifikacijske znake: kazeinsko ploščico, alfanumerični znak proizvajalca, logotip označbe, ime označbe ASIAGO, večkrat ponovljeno na vsaj eni stranski ploskvi oboda ali ravni ploskvi hlebca. Za ta namen konzorcij upravičenim proizvajalcem zagotovi primerna sredstva za označevanje.

Hlebci sira „Asiago“, ki so označeni tudi z dodatno navedbo „prodotto della montagna“, se ločijo po tem, da so le pri njih v odtisna oblikovala, omenjena v prvem odstavku te točke, vključene besede „prodotto della montagna“.

Poleg tega se po koncu najkrajšega predpisanega časa zorenja zgoraj navedeni hlebci identificirajo tudi z vročim žigom, odtisnjem na obod s sredstvi, ki so v lasti konzorcija, odgovornega za zaščito, in se zagotovijo upravičenim sirarjem. Žig je tak:



Na trgovskih oznakah in/ali etiketi se lahko navedejo naslednji izrazi:

Sir ‚Asiago‘ ‚fresco‘ se lahko označi tudi z izrazom ‚pressato‘ (svež).

Sir ‚Asiago‘ ‚fresco‘, ki je zorel dlje kot 40 dni, se lahko označi tudi z izrazom ‚fresco riserva‘ (svež ‚riserva‘).

Sir ‚Asiago‘ ‚stagionato‘ se lahko označi tudi z izrazom ‚d’allevo‘ (zorjen).

Sir ‚Asiago‘ ‚stagionato‘, ki je zorel več kot 4 mesece in do 10 mesecev, se lahko označi tudi z izrazom ‚mezzano‘ ali ‚stagionato mezzano‘ (zorjen srednje star).

Sir ‚Asiago‘ ‚stagionato‘, ki je zorel več kot 10 mesecev in do 15 mesecev, se lahko označi tudi z izrazom ‚vecchio‘ ali ‚stagionato vecchio‘ (zorjen star).

Sir ‚Asiago‘ ‚stagionato‘, ki je zorel več kot 15 mesecev, se lahko označi tudi z izrazom ‚stravecchio‘ ali ‚stagionato stravecchio‘ (zorjen zelo star).“

Morebitne etikete, sitotiski, žigi itd. z imenom podjetij morajo biti skladni z veljavnimi zakonskimi določbami na področju označevanja in predstavitve živil ter morajo vsekakor vedno omogočati vidnost celotnih identifikacijskih oznak ZOP ‚Asiago‘ (označba z odtisnimi oblikovalci) in kazeinskih ploščic za identifikacijo hlebcev sira ‚Asiago‘.

Na ravno ploskev hlebca se lahko namestijo folije ali sitotiski, na katerih je navedeno ime podjetja, če so v skladu z veljavnimi zakonskimi določbami na področju označevanja in predstavitve živil. Te folije ali sitotiski ne smejo prekrivati kazeinske ploščice in morajo vsekakor vedno zagotoviti vidnost označbe ‚ASIAGO‘ zraven evropskega logotipa za identifikacijo proizvodov z zaščiteno označbo porekla, da se zagotovi dobra obveščenost potrošnikov.

#### 4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Sir z ZOP ‚Asiago‘ (ZOP) je proizveden iz mleka, ki izvira iz govedorejskih gospodarstev znotraj opredeljenega območja, in v sirarnah znotraj spodaj navedenega območja:

pokrajina Vicenza: celotno ozemlje;

pokrajina Trento: celotno ozemlje;

pokrajina Padova: ozemlje občin Carmignano di Brenta, S. Pietro in Gù, Grantorto, Gazzo, Piazzola sul Brenta, Villafranca Padovana, Campodoro, Mestrino, Veggiano, Cervarese S. Croce, Rovolon, Cittadella in Fontaniva;

pokrajina Treviso: ozemlje, opredeljeno, kot sledi; če se za referenčno točko vzame vas Rossano Veneto v pokrajini Vicenza, meja poteka po cesti Rossano–Castelfranco Veneto do križišča z regionalno cesto 53 „Postumia“. Gre vzdolž te ceste, prečka južno obvoznico Trevisa do križišča z avtocesto Alemagna. Meja se proti severu nadaljuje vzdolž trase te avtoceste do reke Piava. Nato se obrne na zahod in gre vzdolž brega reke do meje med pokrajinama Treviso in Belluno. Od tam naprej sovpada z mejami pokrajine Treviso do tam, kjer se srečajo z mejami pokrajine Vicenza.

Zgoraj navedena območja proizvodnje, ki so na nadmorski višini vsaj 600 m, so opredeljena kot gorska ozemlja.

#### 5. Povezava z geografskim območjem

Sir ‚Asiago‘, ki je bil prvotno proizvajan na visoki planoti Asiago v pokrajini Vicenza ob meji s pokrajino Trento, je zaradi številnih zgodovinskih in tradicionalnih elementov vraščen v ta čas in ozemlje. Proizvodnja sira ‚Asiago‘ sega v leto 1000 in je od takrat potekala vse do začetka 20. stoletja, tudi na sosednjih območjih visoke planote Asiago, na območju s polmerom približno 80 kilometrov.

To območje leži poleg zgodovinskega območja, kjer so rejci z visoke planote Asiago, ki so bili prisiljeni bežati pred vojaškimi manevri prve svetovne vojne (1915–1918), našli primerne agronomske, okoljske in podnebne pogoje za rejo goveda in nadaljevanje sirarske tradicije.

Območje proizvodnje sira ‚Asiago‘ zajema regijo, ki jo sestavljajo visoke planote Asiago, Lavarone, Vezzena in Folgaria, ki oblikujejo območje porekla, trentinske gore, vmesno hribovito območje, ki vključuje hribe Monte Grappa, Breganze, Schio, Valdagno in Chiampo, ter pas namakanih ravnin pokrajin Vicenza, Padova in Treviso.

Območje proizvodnje ponuja enotne podnebne in talne razmere glede količine padavin in temperature. Tla so pretežno apnenčasta. Trajne krmne rastline so razširjene v vseh višinskih pasovih; zanje so značilne trave in naravne stročnice ter žita (pšenica, ječmen, koruza). Na gorskem območju je negozdna kmetijska površina v celoti namenjena pašnikom oziroma travinju za košnjo in pašo.

Pasme goveda, ki so najbolj razširjene na tem območju, so frisona italiana (italijanski rod holštajn-frizijske pasme), alpsko rjavo (*bruna alpina*), rendena in rdeče-belo govedo (*pezzata rossa*).

Izredno pomembno vlogo ima človeški dejavnik. S prenosom stare sirarske obrti v regiji in tehnik predelave mleka v sir se je ohranila nespremenjena značilna metoda proizvodnje, pri kateri se dosledno uporabljajo stalni postopki.

### **Sklic na objavo specifikacije proizvoda**

(drugi pododstavek člena 6(1) te uredbe)

Prečiščeno besedilo specifikacije proizvoda je na voljo na spletišču: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

Dostopno je tudi

neposredno na domači strani ministrstva za kmetijstvo, prehrano in gozdarstvo ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)), kjer izberete „Prodotti DOP IGP“ (Proizvodi ZOP in ZGO) (v desnem zgornjem kotu zaslona), nato „Prodotti DOP IGP STG“ (Proizvodi ZOP, ZGO in ZTP) (ob robu na levi strani zaslona) in nazadnje „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“ (Specifikacije, predložene Evropski uniji).

---





ISSN 1977-1045 (elektronska različica)

ISSN 1725-5244 (tiskana različica)



**Urad za publikacije Evropske unije**  
2985 Luxembourg  
LUKSEMBURG

**SL**