

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmian w specyfikacji produktu, które nie są zmianami nieznacznymi, zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2020/C 178/06)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIAN W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANY TE NIE SĄ NIEZNACZNE

Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

„ASIAGO”

Nr UE: PDO-IT-0001-AM02 – 30.7.2019

ChNP (X) ChOG ()

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Consorzio Tutela Formaggio Asiago [Konsorcjum na rzecz Ochrony Sera Asiago], z siedzibą przy
via Giuseppe Zampieri 15
36100 Vicenza
WŁOCHY
Tel. + 39 0444321758
Faks + 39 0444 326212
info@formaggioasiago.it
tutelasiago@legalmail.it

Consorzio Tutela Formaggio Asiago, skupiające producentów sera „Asiago”, jest uprawnione do złożenia wniosku w sprawie zmiany na podstawie art. 13 ust. 1 dekretu Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej nr 12511 z dnia 14 października 2013 r.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- Związek
- Etykietowanie
- Inne: jednostka certyfikująca

4. Rodzaj zmian

- Zmiany specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikujące się do uznania za nieznaczne zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- Zmiany specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikujące się do uznania za nieznaczne zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

5. Zmiany

Należy zauważyć, że strukturę specyfikacji produktu dostosowano do układu określonego w art. 7 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

Proponowana struktura jest zatem następująca: art. 1 – Nazwa, art. 2 – Opis produktu, art. 3 – Wyznaczony obszar geograficzny, art. 4 – Pochodzenie produktu, art. 5 – Metoda produkcji produktu, art. 6 – Związek produktu z obszarem produkcji, art. 7 – Jednostka certyfikująca, art. 8 – Etykietowanie.

Opis produktu

— Zmiana dotyczy art. 1 specyfikacji produktu, pkt 4.2 opublikowanego streszczenia, obecnie pkt 3.2 jednolitego dokumentu, i odnosi się do sposobu nazwania obydwu rodzajów „Asiago”.

Obecny tekst:

„Chroniona nazwa pochodzenia »Asiago« jest zarezerwowana dla sera półtwardego produkowanego wyłącznie z mleka krowiego otrzymanego zgodnie z niniejszą specyfikacją produktu, dzielącego się na dwa różne rodzaje sera: »Asiago pressato« [świeży] i »Asiago d'allevo« [dojrzały], których cechy charakterystyczne opisano poniżej”

otrzymuje brzmienie:

„Chroniona nazwa pochodzenia (ChNP) »Asiago« jest zarezerwowana dla sera półtwardego produkowanego wyłącznie z mleka krowiego otrzymanego zgodnie z niniejszą specyfikacją produktu, dzielącego się na dwa różne rodzaje sera: »Asiago Fresco« (znany również jako »Asiago pressato«) [świeży] i »Asiago Stagionato« (znany również jako »Asiago d'allevo«) [dojrzały], których cechy charakterystyczne opisano poniżej”.

Celem zmiany jest ułatwienie konsumentom dostrzeżenia różnic w dojrzewaniu między obydwojema rodzajami sera „Asiago” dzięki dodaniu definicji „Asiago Fresco” i „Asiago Stagionato”. Terminy „pressato” (świeży) i „d'allevo” (dojrzały) są jednak nadal dozwolone. Ponadto w specyfikacji produktu włoski akronim „D.O.P” lub „Dop” zastąpiono ujednoliconym „DOP”.

— Poniższe zmiany dotyczą art. 8 obowiązującej specyfikacji produktu, pkt 4.2 opublikowanego streszczenia, obecnie pkt 3.2 jednolitego dokumentu „Właściwości produktu końcowego”, który w proponowanej specyfikacji produktu przeniesiono do art. 2, który otrzymuje nazwę „Opis produktu”.

Obecny tekst:

„Szczególne właściwości techniczne sera »Asiago pressato« po dwudziestu dniach dojrzewania”

„Szczególne właściwości techniczne sera »Asiago d'allevo« po sześćdziesięciu dniach dojrzewania”

otrzymuje brzmienie:

„Szczególne właściwości techniczne sera »Asiago Fresco« dojrzewającego przez minimalny okres”

„Szczególne właściwości techniczne sera »Asiago Stagionato« dojrzewającego przez minimalny okres”.

Zmiana ta służy doprecyzowaniu, że szczególne właściwości techniczne odnoszą się do produktu po upływie minimalnego okresu dojrzewania. Celem tej zmiany jest ułatwienie etapu kontroli.

Skreśla się właściwości mikrobiologiczne i higieniczne serów „Asiago Fresco” i „Asiago Stagionato”.

Przepisy UE przewidują już przeprowadzanie obowiązkowych analiz mikrobiologicznych i higienicznych w mleczarniach producentów. W związku z tym nie jest konieczne podawanie w specyfikacji produktu właściwości mikrobiologicznych i higienicznych, których poziomy i tak regulują obowiązujące przepisy.

W odniesieniu do właściwości optycznych/organoleptycznych sera „Asiago Stagionato”:

obecny tekst:

„smak łagodny (»mezzano« [częściowo dojrzały])/aromatyczny (»vecchio« [dojrzały])”

otrzymuje brzmienie:

„smak łagodny i lekko słony, aromatyczny (»vecchio« [dojrzały])”.

Celem zmiany jest lepsze zdefiniowanie smaku sera „Asiago Stagionato” po upływie minimalnego okresu dojrzewania oraz sera „Asiago”, który dojrzewa dłużej niż 10 miesięcy („vecchio”). Zmiana ta pozwoli na skuteczniejszą kontrolę organoleptycznych cech charakterystycznych.

Po opisie szczególnych właściwości technicznych obu rodzajów sera „Asiago” dodaje się następujące zdanie:

„Zarówno w przypadku »Asiago Fresco«, jak i »Asiago Stagionato«, w celu ograniczenia odpadów z przetwórstwa oraz z zastrzeżeniem zgodności z wyżej wymienionymi właściwościami optycznymi/organoleptycznymi i chemicznymi oraz wymogami dotyczącymi masy, dopuszcza się produkcję sera »Asiago« w kształcie innym niż cylindryczny w przypadku produktów przeznaczonych wyłącznie do pakowania (krojenie w plastry, krojenie w kostkę, tarcie) lub do przetworzenia na produkty złożone, zarówno przygotowane, jak i przetworzone”.

Włączenie tej metody produkcji ma na celu ograniczenie odpadów z przetwórstwa sera „Asiago” w szeregu procesów (plastry, produkty złożone itp.), które właśnie z powodu tych odpadów uważane są za nieekonomiczne. Decyzja ta ułatwia produkcję sera w różnych postaciach takich jak plastry, kostki itp., które są coraz popularniejsze wśród konsumentów, a zarazem stwarza nowe możliwości, zgodne z trendami konsumenckimi, docenienia sera „Asiago”, nie zmieniając w żaden sposób organoleptycznych cech charakterystycznych produktu.

Uproszczone akapit dotyczący obróbki powierzchniowej serów.

Obecny tekst:

„Sery »Asiago« po upływie minimalnego okresu dojrzewania mogą zostać poddane powierzchniowej obróbce przy pomocy substancji dopuszczonych na mocy obowiązujących przepisów. Zewnętrzna część sera (skórka) nie nadaje się do spożycia”

otrzymuje brzmienie:

„Sery mogą zostać poddane powierzchniowej obróbce przy pomocy substancji dopuszczonych na mocy obowiązujących przepisów”.

Przepisy regulujące ten sektor określają, które substancje są dopuszczone do obróbki powierzchniowej. Zgodność z obowiązującymi przepisami dotyczącymi obróbki skórki jest uważana za wystarczającą. Również w odniesieniu do niezdatności skórki do spożycia mleczarnie producentów są nadal zobowiązane do przestrzegania obowiązujących przepisów, a zatem do zgłaszania stosowania substancji, które mogą uczynić skórkę niezdatną do spożycia.

Obecny tekst:

„Powierzchniowa obróbka serów musi w każdym przypadku umożliwiać odczytanie identyfikacyjnej tabliczki kazeinowej i logo wchodzącego w skład nazwy”

otrzymuje brzmienie:

„Powierzchniowa obróbka serów musi w każdym przypadku umożliwiać odczytanie identyfikacyjnej tabliczki kazeinowej i logo wchodzącego w skład nazwy oraz etykiety pochodzenia »ASIAGO« umieszczonej na brzegu sera”.

Zmiana ta uzupełnia wykaz znaków identyfikacyjnych, które wyróżniają ser „Asiago”, w tym etykietę pochodzenia na brzegu sera.

Obszar geograficzny

— Poniższa zmiana dotyczy art. 2 obowiązującej specyfikacji produktu, pkt 4.3 opublikowanego streszczenia, pkt 4 jednolitego dokumentu.

Treść art. 2 „Obszar produkcji” obowiązującej specyfikacji produktu przeniesiono do art. 3 proponowanej specyfikacji produktu, który otrzymuje nazwę „Wyznaczony obszar geograficzny”.

Celem tej zmiany jest dostosowanie układu do struktury specyfikacji produktu określonej w rozporządzeniu (UE) nr 1151/2012.

Dodaje się gminy Cittadella i Fontaniva.

Gminy Cittadella i Fontaniva, położone na północ od Padwy, włącza się do wyznaczonego obszaru geograficznego jako obszary, na których w przeszłości produkowano mleko przeznaczone do przetworzenia na ser, uznany później za ChNP. Obecnie na tych obszarach znajdują się gospodarstwa rolne, które należą do mleczarni produkujących ser „Asiago” objęty ChNP, ale których mleko nie może być wykorzystywane do produkcji objętej ChNP. Zmiana ma na celu dokładniejsze odzwierciedlenie historycznego obszaru produkcji objętej ChNP.

Dowód pochodzenia

— Zmiana dotyczy art. 4 „Pochodzenie produktu” specyfikacji produktu, do którego dodano następujące zdanie:

„Wszelkie osoby fizyczne i prawne figurujące w stosownych wykazach podlegają kontroli prowadzonej przez jednostkę certyfikującą zgodnie z przepisami zawartymi w specyfikacji produktu oraz z powiązaniem planem kontroli”.

Zmiana ta uzupełnia tekst dzięki doprecyzowaniu, że wszystkie podmioty objęte systemem kontroli ChNP podlegają kontrolom jednostki certyfikującej.

Metoda produkcji

Zmiana dotyczy art. 3 „Pasza”, przeniesionego do pierwszej części art. 5 proponowanej specyfikacji produktu, który otrzymuje nazwę „Metoda produkcji produktu”, oraz pkt 3.3 jednolitego dokumentu.

— Zmiana polega na dodaniu bawełny do wykazu zabronionych pasz.

Bawełna została włączona do wykazu zabronionych pasz po przeprowadzeniu dokładnych badań we współpracy z Wydziałem Żywności Zwierząt Uniwersytetu w Padwie. Celem zmiany jest poprawa jakości sera „Asiago” dzięki wzmocnieniu związku przyczynowego między miejscem pochodzenia a cechami charakterystycznymi produktu oraz wyeliminowaniu obcych gatunków roślin, takich jak bawełna.

— Ponadto po wykazie zabronionych pasz dodaje się następujące zdania:

„Co najmniej 50 % suchej dawki pokarmowej musi zostać wyprodukowane na określonym obszarze geograficznym.

Zielonka musi stanowić co najmniej 50 % suchej dawki pokarmowej”.

Wymóg, zgodnie z którym co najmniej 50 % suchej dawki pokarmowej musi zostać wyprodukowane na określonym obszarze geograficznym, można spełnić, używając trawy, siana i różnych rodzajów trawy łąkowej pochodzących z wyznaczonego obszaru, które stanowią część dawki pokarmowej składającej się z przyswajalnego błonnika, szeroko rozumianej jako „zielonka” (trawa, siano, wypas itp.), co ma istotny wpływ na chemiczne, sensoryczne i organoleptyczne cechy charakterystyczne mleka, a tym samym na produkt końcowy. Obszar geograficzny produkcji sera „Asiago”, w szczególności na obszarach górskich lub górzystych, nie nadaje się zbyt do uprawy zbóż (kukurydza, pszenica, jęczmień) ani nasion oleistych (soja), w związku z czym charakteryzuje się przede wszystkim trwałymi użytkami zielonymi i pastwiskami.

Przedsiębiorstwa produkujące ser „Asiago” są wysoce wyspecjalizowane w produkcji mleka pochodzącego od zwierząt rodowodowych, które wymagają odpowiednio zbilansowanej diety, składającej się nie tylko z zielonki, ale również z paszy i koncentratów paszowych w celu utrzymania jakości produkcji i dobrostanu krów mlecznych.

W związku z tym konieczne jest stosowanie koncentratów i pasz spoza wyznaczonego obszaru w celu uzupełnienia dawki pokarmowej.

Pasza ta pozwala na szybkie przyswojenie składników odżywczych i zapewnia krowom mlecznym energię i białko potrzebne do normalnych funkcji przeżuwania u bydła. Ponieważ pasza ta pełni jedynie fizjologiczną rolę wspomagającą wspomniane funkcje, nie ma praktycznie żadnego wpływu na organoleptyczne cechy charakterystyczne mleka.

Dawka pokarmowa zawierająca co najmniej 50 % suchej masy pochodzącej z zielonki korzystnie wpływa na dobrostan zwierząt i może sprzyjać produkcji wyższej jakości mleka przeznaczonego do produkcji serów. Stosowanie zielonki pochodzącej z obszaru produkcji sera „Asiago”, która jest szczególnie wartościowa dzięki różnorodności biologicznej tego obszaru, nadaje mleku charakterystyczny smak wyczuwalny w produkcie końcowym.

Zmiana ta jest konieczna w celu dostosowania specyfikacji i jednolitego dokumentu do przepisów rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

— Poniższe zmiany dotyczą art. 5 obowiązującej specyfikacji produktu.

Obecny tekst:

„Do produkcji sera »Asiago«, zarówno typu »pressato«, jak i »d’allevo«, stosuje się mleko odpowiadające obowiązującym normom sanitarnym. Ser »Asiago d’allevo« może być jednak produkowany z mleka pochodzącego od krów wypasanych na pastwiskach górskich w okresie migracji, które odbiega od obowiązujących norm sanitarnych. Mleko musi być przechowywane w temperaturze od 4 do 11 stopni Celsjusza i musi zostać przetworzone w ciągu maksymalnie 60 godzin od pierwszego dojenia lub, w stosownych przypadkach, od drugiego dojenia. Jeżeli ser »Asiago« produkuje się z mleka surowego, mleko to musi zostać przetworzone w ciągu 36–48 godzin od przywiezienia do zakładu, zgodnie z obowiązującymi przepisami”

otrzymuje brzmienie:

„Do produkcji sera »Asiago«, zarówno typu »Fresco«, jak i »Stagionato«, stosuje się mleko odpowiadające obowiązującym normom sanitarnym. Mleko musi być przechowywane w mleczarni w temperaturze od 4 do 11 stopni Celsjusza. Mleko przeznaczone do produkcji sera »Asiago« »prodotto della montagna« [wyrób górski] może być przechowywane w temperaturach określonych zewnętrznymi warunkami pogodowymi.

Zbiór mleka musi nastąpić w ciągu 36 godzin od pierwszego dojenia.

Aby wyprodukować ser »Asiago« posiadający dodatkowe oznaczenie »prodotto della montagna«, zbiór mleka musi nastąpić w ciągu 48 godzin od pierwszego dojenia.

Mleko musi zostać przekazane do przetworzenia w ciągu 48 godzin od przywozu do mleczarni”.

Zgodnie z rozwojem ram regulacyjnych stosowanie „mleka, które odbiega od obowiązujących norm sanitarnych”, nie jest już dozwolone. Ponadto zmiana obejmuje stwierdzenie, że temperatury przechowywania mleka odnoszą się do mleczarni, natomiast mleko przeznaczone do produkcji sera „Asiago” „prodotto della montagna” może być przechowywane w temperaturach określonych zewnętrznymi warunkami pogodowymi, które są odpowiednie do przechowywania. Terminy zbioru mleka określa się w odniesieniu do pierwszego dojenia, co pozwala w praktyce na zbiór mleka z kilku dojeń; dla wszystkich rodzajów sera „Asiago” określono również maksymalną liczbę godzin, w ciągu których mleko musi zostać przekazane do przetworzenia po przywiezieniu do mleczarni.

Obecny tekst:

„Do produkcji sera »Asiago pressato« stosuje się mleko pochodzące z jednego lub dwóch dojeń, surowe lub pasteryzowane przez 15 sekund w temperaturze 72 stopni Celsjusza, zgodnie z obowiązującymi przepisami”

otrzymuje brzmienie:

„Do produkcji sera »Asiago Fresco« stosuje się mleko pochodzące z jednego lub kilku kolejnych dojeń, surowe, poddane obróbce termicznej lub pasteryzowane, zgodnie z obowiązującymi przepisami”.

Zmiana pozwala uwzględnić tendencje w systemach udojowych (roboty udojowe itp.), które zapewniają lepsze warunki dobrostanu zwierząt bez wpływu na jakość mleka produkowanego z kilku dojeń.

Ponadto wprowadzono możliwość termizacji mleka również w przypadku sera „Asiago Fresco”. Mleko termizowane, poddane obróbce termicznej w niższej temperaturze niż mleko pasteryzowane, zachowuje więcej organoleptycznych cech charakterystycznych związanych z obszarem produkcji.

Poniższa zmiana wprowadza możliwość wykorzystania mleka z kilku kolejnych dojeń również przy produkcji sera „Asiago Stagionato”, tak jak w przypadku sera „Asiago Fresco”.

Obecny tekst:

„Do produkcji sera »Asiago d’allevo« można wykorzystać mleko pochodzące z dwóch dojeń, w których mleko jest częściowo odtłuszczone powierzchniowo, bądź z dwóch dojeń, z których w jednym mleko jest częściowo odtłuszczone powierzchniowo, lub z jednego dojenia, w którym mleko jest częściowo odtłuszczone powierzchniowo. Użyte mleko może być surowe lub poddane przez 15 sekund obróbce termicznej w 57/68 stopniach Celsjusza z dodatnim parametrem analizy fosfaty. Zabrania się dalszej obróbki mleka w sposób inny niż wyraźnie przewidziany w niniejszej specyfikacji produktu”

otrzymuje brzmienie:

„Do produkcji sera »Asiago Stagionato« można wykorzystać mleko pochodzące z kilku kolejnych dojeń, w których mleko jest częściowo odtłuszczone powierzchniowo, bądź z kilku kolejnych dojeń, z których w jednym mleko jest częściowo odtłuszczone powierzchniowo, lub z jednego dojenia, w którym mleko jest częściowo odtłuszczone powierzchniowo. Użyte mleko może być surowe lub poddane obróbce termicznej w 57/68 stopniach Celsjusza z dodatnim parametrem analizy fosfaty. Zabrania się dalszej obróbki mleka w sposób inny niż wyraźnie przewidziany w niniejszej specyfikacji produktu”.

Skreśla się następujący akapit:

„Do produkcji sera ChNP »Asiago« noszącego oznaczenie »prodotto della montagna« (wyrób górski) można użyć mleka pochodzącego z dwóch lub czterech dojeń, którego przetworzenie powinno nastąpić w ciągu 18 godzin od chwili przyjęcia w przypadku mleka z dwóch dojeń lub w ciągu 24 godzin w przypadku mleka z czterech dojeń”.

Do produkcji sera Asiago „prodotto della montagna” można wykorzystać mleko pochodzące z więcej niż jednego dojenia, pod warunkiem że zostanie ono zebrane w ciągu 48 godzin od pierwszego dojenia; również w przypadku tego rodzaju produktów mleko musi zostać przekazane do przetworzenia w ciągu 48 godzin od przywozu do mleczarni, jak określono w poprzednich akapitach.

Poniższa zmiana wprowadza możliwość stosowania podpuszczki pochodzenia roślinnego oraz wyklucza stosowanie lizozymu.

Obecny tekst:

„Mleko wykorzystywane do produkcji »Asiago pressato« musi być mlekiem pełnym, a mieszanina w kotle musi składać się z mleka, bakterii kwasu mlekowego lub kultury starterowej, podpuszczki wołowej i ewentualnie niewielkich ilości chlorku sodu. W trakcie procesu produkcji można również dodać pewną ilość wody pitnej ze względów technologicznych. Do produkcji sera »Asiago d’allevo« stosuje się mleko częściowo odtłuszczone powierzchniowo, ewentualnie z dodatkiem lizozymu (E 1105) w granicach dozwolonych przepisami; mieszanina składa się zatem z częściowo odtłuszczonego mleka, bakterii kwasu mlekowego lub kultury starterowej, podpuszczki wołowej i ewentualnie niewielkich ilości chlorku sodu i lizozymu. W każdym przypadku zabrania się stosowania lizozymu (E1105) w produkcji sera ChNP »Asiago«, który jest opatrzony dodatkowym oznaczeniem »prodotto della montagna«

otrzymuje brzmienie:

„Mleko wykorzystywane do produkcji »Asiago Fresco« musi być mlekiem pełnym, a mieszanina w kotle musi składać się z mleka pełnego, bakterii kwasu mlekowego lub kultury starterowej, podpuszczki wołowej lub koagulantu roślinnego i ewentualnie niewielkich ilości chlorku sodu. W trakcie procesu produkcji można również dodać pewną ilość wody pitnej ze względów technologicznych. Mleko wykorzystywane do produkcji »Asiago Stagionato« musi być mlekiem częściowo odtłuszczonym powierzchniowo, a mieszanina w kotle musi składać się z mleka częściowo odtłuszczonego, bakterii kwasu mlekowego lub kultury starterowej, podpuszczki wołowej lub koagulantu roślinnego i ewentualnie niewielkich ilości chlorku sodu.

W każdym przypadku zabrania się stosowania lizozymu (E1105) w produkcji sera »Asiago“.

Zmiana ta polega na dodaniu koagulantu w odniesieniu do obydwu rodzajów sera „Asiago” jako alternatywy dla podpuszczki wołowej. Tradycyjna produkcja sera Asiago początkowo opierała się na wykorzystaniu koagulantu roślinnego, istnieją bowiem dowody na stosowanie wyciągu z ostropestu jako koagulantu roślinnego na płaskowyżu Asiago. Ostatnie badanie przeprowadzone przez regionalną agencję ds. rolnictwa regionu Wenecji Euganejskiej pokazuje, że organoleptyczne i sensoryczne cechy charakterystyczne typowe zarówno dla „Asiago Fresco”, jak i „Asiago Stagionato” pozostają niezmienione nawet w przypadku zastosowania koagulantu roślinnego.

Wprowadzenie koagulantu umożliwi również reagowanie na konkretne potrzeby rynku.

Wykluczono również możliwość stosowania lizozymu, enzymu o właściwościach antyfermentacyjnych. Jest to nietradycyjny środek wspomagający przetwarzanie, rzadko wykorzystywany w produkcji sera „Asiago”, który staje się zbędny ze względu na poprawę jakości zielonki.

— Poniższe zmiany dotyczą art. 7 obowiązującej specyfikacji produktu.

Treść art. 7 obowiązującej specyfikacji produktu „Metody przechowywania i dojrzewania” została przeniesiona na koniec art. 5 proponowanej specyfikacji produktu i będzie stanowiła akapit zatytułowany „Metody przechowywania i dojrzewania”.

Skreśla się następujący akapit odnoszący się do etapu poprzedzającego solenie:

„Przed soleniem sery przechowuje się przez co najmniej 48 godzin w pomieszczeniach o temperaturze 10/15 °C przy wilgotności względnej wynoszącej 80–85 %”.

W akapicie tym opisano etap poprzedzający solenie (zwany „chłodzeniem”), który obecnie jest w praktyce połączony z etapem dojrzewania sera z uwagi na fakt, że parametry wskazane w tym akapicie są takie same jak parametry proponowane w odniesieniu do dojrzewania.

Przeredagowano zdanie dotyczące minimalnego okresu dojrzewania sera „Asiago Stagionato”.

Obecny tekst:

„Minimalny okres dojrzewania dla sera »Asiago d’allevo« wynosi sześćdziesiąt dni od ostatniego dnia miesiąca produkcji”

otrzymuje brzmienie:

„Minimalny okres dojrzewania dla sera »Asiago Stagionato« wynosi dziewięćdziesiąt dni od daty produkcji”.

Aby uzyskać lepszy produkt z perspektywy organoleptycznej/jakościowej oraz aby uzyskać jednolity okres dojrzewania dla wszystkich partii produkcyjnych, ustalono, że minimalny okres dojrzewania przed wprowadzeniem do obrotu musi faktycznie wynosić 90 dni od daty produkcji.

Kolejna zmiana dotyczy parametrów temperatury i wilgotności do celów dojrzewania.

Obecny tekst:

„Dojrzewanie sera musi odbywać się w obrębie samego obszaru produkcji w magazynach o temperaturze 10/15 °C i wilgotności względnej 80–85 %”

otrzymuje brzmienie:

„Dojrzewanie sera musi odbywać się w obrębie samego obszaru produkcji w magazynach o temperaturze nie niższej niż 5 °C”.

Zmiana ta polega na zastąpieniu obydwu zakresów temperatur i wilgotności minimalną wartością temperatury, ponieważ uważa się, że jest to bardziej odpowiednie do wyrażenia optymalnych warunków dojrzewania sera Asiago. Ten parametr minimalnej temperatury odzwierciedla również naturalne warunki środowiskowe i może skuteczniej zapobiegać nieprawidłowej fermentacji w serze o długim okresie dojrzewania, nawet bez dodatku lizozymu.

Związek

Dodano artykuł poświęcony związkowi, którego nie uwzględniono w obowiązującej specyfikacji produktu, ale który uwzględniono w opublikowanym streszczeniu. Tekst art. 6 dodanego do proponowanej specyfikacji produktu i pkt 5 jednolitego dokumentu podano poniżej.

„Artykuł 6

Związek między produktem a obszarem produkcji

Istnieje wiele historycznych i tradycyjnych elementów, które osadzają ser »Asiago« w czasie i miejscu – historycznie pochodzi on z płaskowyżu Asiago położonego w prowincji Vicenza na granicy z prowincją Trydent. Produkcja sera »Asiago« sięga roku 1000 i była kontynuowana na początku XX wieku również na obszarze sąsiadującym z płaskowyżem Asiago, w promieniu około 80 kilometrów.

Jest to teren otaczający historyczny obszar, na którym rolnicy z płaskowyżu Asiago, zmuszeni do ucieczki w związku z wydarzeniami I wojny światowej (1914–1918), znaleźli warunki agronomiczne, środowiskowe i klimatyczne sprzyjające hodowli bydła i tradycji mleczarskiej.

Obszar produkcji sera »Asiago« obejmuje obszar, na który składają się płaskowyże Asiago, Lavarone, Vezzena i Folgaria, stanowiące pierwotny obszar, góry Trydenckie, pośredni pas pogórza utworzony przez wzgórza Grappa, Breganze, Schio, Valdagno i Chiampo, a także pas dobrze nawodnionej równiny rozciągającej się przez prowincje Vicenza, Padwa i Treviso.

Warunki klimatyczne i glebowe na obszarze produkcji są jednorodne zarówno pod względem opadów, jak i pod względem temperatury. Jeżeli chodzi o gleby, grunty są zasadniczo wapniste. Stałe uprawy zielonki są powszechnie spotykane we wszystkich strefach wysokościowych na tym obszarze – ich cechą charakterystyczną jest występowanie naturalnych traw i roślin strączkowych oraz upraw zbóż (pszenicy, jęczmienia i kukurydzy). Wszystkie niezalesione grunty rolne w górskiej strefie wysokościowej służą jako pastwiska i do wypasu łąkowego.

Najpowszechniejsze gatunki bydła hodowane w gospodarstwach rolnych na tym obszarze to Frisona Italiana, Alpine Brown, Rendena oraz Red. Pied.

Szczególnie istotny element stanowi czynnik ludzki. Na przestrzeni lat udało się utrzymać charakterystyczną metodę produkcji, opartą na autentycznych i niezmiennych metodach, dzięki przekazywaniu wielowiekowej tradycji serowarskiej oraz technik przerabiania mleka na ser.”

Etykietowanie

— Zmiana dotyczy art. 6 specyfikacji produktu oraz pkt 3.6 jednolitego dokumentu.

Treść art. 6 „Identyfikacja i znakowanie” przeniesiono do pierwszej części art. 8 „Etykietowanie” proponowanej specyfikacji produktu i będzie ona teraz stanowiła podpunkt 8.1 „Identyfikacja i znakowanie”.

W akapicie następującym po rysunku przedstawiającym logo wchodzące w skład nazwy sformułowanie „jako integralny element” zmienia się na sformułowanie „które stanowi integralny element”, a w ostatnim zdaniu sformułowanie w języku włoskim „Nella fascere” zastępuje się sformułowaniem „Nelle fascere”.

Zmiana obejmuje poprawkę o charakterze formalnym i usunięcie błędu literowego w języku włoskim.

Obecny tekst:

„powtórzoną wielokrotnie, zapisaną literami o wysokości 25 mm w przypadku »Asiago pressato« i o wysokości 20 mm w przypadku »Asiago d’allevo«”

otrzymuje brzmienie:

„powtórzoną wielokrotnie, która ma 25 mm wysokości w przypadku »Asiago Fresco« oraz 20 mm w przypadku »Asiago Stagionato«”.

W ramach tej zmiany słowa „pressato” i „d’allevo” zastąpiono słowami „Fresco” i „Stagionato” zgodnie z zaproponowaną zmianą treści art. 1 specyfikacji produktu.

Artykuł dotyczący etykietowania uzupełniono również o następujące zdania:

„Wszystkie znaki identyfikacyjne ChNP »Asiago« (tabliczka kazeinowa i oznaczenie pochodzenia) muszą być zawsze widoczne na całym serze. Brzeg całego sera nie może w żadnym wypadku być pokryty folią, taśmą ani sitodrukiem”.

Celem tej zmiany jest poprawa identyfikowalności produktu i zapewnienie większej przejrzystości dla konsumentów, aby łatwiej mogli oni odróżnić produkt opatrzony znakami identyfikacyjnymi ChNP od produktów starających się go imitować lub od produktów podrobionych.

Po literach alfabetu wskazujących miesiąc produkcji dodaje się akapit w brzmieniu:

„Bez uszczerbku dla wymogów w zakresie identyfikowalności ustanowionych w obowiązujących przepisach produkty niecylindryczne muszą zostać opatrzone następującymi znakami identyfikacyjnymi: tabliczką kazeinową, kodem alfanumerycznym mleczarni producenta, logo wchodzącym w skład nazwy oraz nazwą pochodzenia »ASIAGO« powtórzoną kilka razy z rzędu przynajmniej na jednym z brzegów sera lub na jednym z jego płaskich boków. W związku z tym konsorcjum na rzecz ochrony udostępnia uprawnionym producentom narzędzia do znakowania”.

W ramach zmiany określono metodę identyfikacji i zapewniania identyfikowalności produktu w formie innej niż cylindryczna zgodnie z art. 2 proponowanej specyfikacji produktu.

— Poniższa zmiana dotyczy treści art. 9 „Pakowanie”, który przeniesiono na koniec art. 8 „Etykietowanie” proponowanej specyfikacji produktu i który będzie teraz stanowił podpunkt 8.2 „Prezentacja i pakowanie” pkt 3.5 jednolitego dokumentu.

Akapit:

„Ser »Asiago« ChNP w całości może być krojony na porcje i pakowany w kawałkach, w których widać będzie brzeg sera. Środkową część sera można zapakować w porcjach, pod warunkiem że jej całkowita masa nie przekracza 10 % masy samego sera. Wspomniane porcje muszą jednak zawierać skórkę z płaskiego boku sera. Jeżeli w procesie produkcji nie stosuje się lizozymu (E 1105), można to zaznaczyć na etykiecie.

Jeżeli krojenie obejmuje także skrobanie lub usunięcie wierzchniej warstwy (skórki), przez co przestaje być widoczna nazwa pochodzenia sera (kostki, plastry itp.), pakowanie musi odbywać się na obszarze produkcji, tak by zapewnić identyfikowalność produktu”

otrzymuje brzmienie:

„Ser »Asiago« w całości można kroić na porcje i pakować w różnej postaci (ćwiartek, trójkątnych kawałków, plastrów itp.) razem ze skórką. Środkową część sera można zapakować w porcjach, pod warunkiem że jej całkowita masa nie przekracza 10 % masy samego sera. Wspomniane porcje muszą jednak zawierać skórkę z płaskiego boku sera.

Jeżeli krojenie obejmuje także skrobanie lub usunięcie wierzchniej warstwy (skórki), przez co przestaje być widoczna nazwa pochodzenia sera, poszczególne postaci sera (kostki, ser tarty, plastry, trójkątne kawałki, cały ser itp.) muszą być pakowane na obszarze produkcji, tak by zapewnić identyfikowalność produktu”.

W ramach zmiany określono główne postaci pakowanego sera. Doprecyzowano, że oznakowanie brzegu sera potwierdza autentyczność produktu i świadczy o tym, że spełnia on wymogi określone w specyfikacji produktu, a proces zeszkrobienia lub usuwania skórki musi zostać przeprowadzony w taki sposób, aby zagwarantować identyfikowalność produktu.

— Celem poniższej zmiany jest wyjaśnienie, jakie terminy można stosować w informacjach handlowych lub na etykietach w zależności od stopnia dojrzałości sera.

Obecny tekst:

„Ser »Asiago« wyprodukowany z mleka pochodzącego z hodowli górskich i przetworzony w mleczarniach znajdujących się na obszarze górskim oraz tam dojrzewający może mieć na etykiecie dodatkową informację »prodotto della montagna«.

Ser »Asiago pressato« może również zawierać na etykiecie napis »fresco« [świeży].

Ser »Asiago d'allevo« może również zawierać na etykiecie napis »stagionato« [dojrzały].

Ser »Asiago d'allevo« dojrzewający przez okres od czterech do sześciu miesięcy może również zawierać na etykiecie napis »mezzano« [częściowo dojrzały].

Ser »Asiago d'allevo« dojrzewający przez ponad 10 miesięcy może również zawierać na etykiecie napis »vecchio« [dojrzały].

Ser »Asiago d'allevo« dojrzewający przez ponad 12 miesięcy może również zawierać na etykiecie napis »stravecchio« [bardzo dojrzały].

otrzymuje brzmienie:

„Ser »Asiago« wyprodukowany z mleka pochodzącego z hodowli górskich i przetworzony w mleczarniach znajdujących się na obszarze górskim oraz tam dojrzewający, który jest objęty dodatkowym oznaczeniem »prodotto della montagna«, może zawierać sformułowanie »Asiago prodotto della montagna« w informacjach handlowych lub na etykiecie.

W informacjach handlowych lub na etykiecie można zamieścić następujące oznaczenia:

Ser »Asiago Fresco« może również zawierać na etykiecie napis »Asiago pressato«.

Ser »Asiago Fresco« dojrzewający przez ponad 40 dni może również zawierać na etykiecie napis »Asiago Fresco riserva« [świeży dojrzewający].

Ser »Asiago Stagionato« może również zawierać na etykiecie napis »Asiago d'allevo«.

Ser »Asiago Stagionato« dojrzewający przez okres od czterech do 10 miesięcy może również zawierać na etykiecie napis »Asiago mezzano« lub »Asiago Stagionato mezzano« [częściowo dojrzały].

Ser »Asiago Stagionato« dojrzewający przez okres od 10 do 15 miesięcy może również zawierać na etykiecie napis »Asiago vecchio« lub »Asiago Stagionato vecchio« [dojrzały].

Ser »Asiago Stagionato« dojrzewający przez ponad 15 miesięcy może również zawierać na etykiecie napis »Asiago stravecchio« lub »Asiago Stagionato stravecchio« [bardzo dojrzały].

W ramach tej zmiany wyjaśniono wszystkie pojęcia alternatywne wobec „Asiago Fresco” i „Asiago Stagionato” stosowane w zależności od czasu dojrzewania produktu, które zaktualizowano zgodnie z treścią art. 1 specyfikacji produktu. Doprecyzowano również okresy dojrzewania, zgodnie z tradycyjnymi praktykami produkcyjnymi, tak aby stosowane sformułowania były przystępniejsze i łatwiej zrozumiałe dla konsumentów.

— Po akapicie ostatnim dodaje się akapit w brzmieniu:

„Folie lub sitodruki zawierające informacje na temat przedsiębiorstwa można umieścić na płaskim boku sera, pod warunkiem że spełniają wymogi w zakresie etykietowania i prezentacji produktów spożywczych przewidziane w obowiązujących przepisach. Takie folie lub sitodruki nie mogą zakrywać tabliczki kazeinowej i muszą być zawsze opatrzone nazwą »ASIAGO« oraz europejskim logo identyfikującym produkty objęte chronioną nazwą pochodzenia, aby zagwarantować udzielanie konsumentom prawidłowych informacji”.

Celem zmiany jest poprawa elementów służących identyfikacji i zapewnieniu identyfikowalności produktu, ponieważ elementy te stanowią zasadnicze aspekty produktu objętego ChNP.

Jednostka certyfikująca

Dodaje się nowy art. 7 „Jednostka certyfikująca” poświęcony jednostce certyfikującej, którego nie zawiera obowiązująca specyfikacja produktu.

Tekst tego artykułu brzmi następująco:

„Artykuł 7

Jednostka certyfikująca

Zgodnie z przepisami art. 36 i 37 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 upoważniona jednostka certyfikująca przeprowadza kontrolę zgodności ze specyfikacją produktu przed wprowadzeniem produktu do obrotu. Jednostką certyfikującą jest CSQA Certificazioni Srl – Via S. Gaetano, 74 – 36016 Thiene (VI) tel. + 39 0445313011, faks + 39 0445313070, e-mail: csqa@csqa.it.”.

JEDNOLITY DOKUMENT

„ASIAGO”

Nr UE: PDO-IT-0001-AM02 – 30.7.2019

ChNP (X) ChOG ()

1. Nazwa lub nazwy

„Asiago”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Rodzaj produktu

Klasa 1.3. Sery

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

Chroniona nazwa pochodzenia (ChNP) „Asiago” jest zarezerwowana dla sera półtwardego produkowanego wyłącznie z mleka krowiego otrzymanego zgodnie z niniejszą specyfikacją produktu, dzielącego się na dwa różne rodzaje sera: „Asiago Fresco” (znany również jako „Asiago pressato”) [świeży] i „Asiago Stagionato” (znany również jako „Asiago d’allevo”) [dojrzały], których cechy charakterystyczne opisano poniżej.

Szczególne właściwości techniczne sera „Asiago Fresco” dojrzewającego przez minimalny okres.

Specyfikacja

Tolerancje

a) optyczne/organoleptyczne:

mięsz białły lub lekko słomkowy
oczek wyraźnie zaznaczone i nieregularne
smak przyjemny i delikatny
skórka cienka i elastyczna

b) chemiczne:

wilgotność	39,50 %	±4,50
zawartość białka	24,00 %	±3,50
zawartość tłuszczu	30,00 %	±4,00
chlerek sodu	1,70 %	±1,00
zawartość tłuszczu w suchej masie	co najmniej 44 %	brak

c) fizyczne:

brzeg	prosty lub lekko wypukły
boki	płaskie lub prawie płaskie
masa	11–15 kg
wysokość	11–15 cm
średnica	30–40 cm

Szczególne właściwości techniczne sera „Asiago Stagionato” dojrzewającego przez minimalny okres.

Specyfikacja	Tolerancje	
a) optyczne/organoleptyczne:		
miąższ słomkowy lub lekko słomkowy		
oczek małej i średniej wielkości		
smak łagodny i lekko słony, aromatyczny („vecchio” [dojrzały])		
skórka gładka i regularna		
b) chemiczne:		
wilgotność	34,50 %	±4,00
zawartość białka	28,00 %	±4,00
zawartość tłuszczu	31,00 %	±4,50
chlerek sodu	2,40 %	±1,00
zawartość tłuszczu w suchej masie	co najmniej 34 %	brak
c) fizyczne:		
brzeg	prosty lub prawie prosty	
boki	płaskie lub prawie płaskie	
masa	8–12 kg	
wysokość	9–12 cm	
średnica	30–36 cm	

Zarówno w przypadku „Asiago Fresco”, jak i „Asiago Stagionato”, w celu ograniczenia odpadów z przetwórstwa oraz z zastrzeżeniem zgodności z wyżej wymienionymi właściwościami optycznymi/organoleptycznymi i chemicznymi oraz wymogami dotyczącymi masy, dopuszcza się produkcję sera „Asiago” w kształcie innym niż cylindryczny w przypadku produktów przeznaczonych wyłącznie do pakowania (krojenie w plastry, krojenie w kostkę, tarcie) lub do przetworzenia na produkty złożone, zarówno przygotowane, jak i przetworzone.

Sery mogą zostać poddane powierzchniowej obróbce przy pomocy substancji dopuszczonych na mocy obowiązujących przepisów.

Powierzchniowa obróbka serów musi w każdym przypadku umożliwiać odczytanie identyfikacyjnej tabliczki kazeinowej i logo wchodzącego w skład nazwy oraz etykiety pochodzenia „ASIAGO” umieszczonej na brzegu sera.

Zabrania się obróbki powierzchniowej sera „Asiago” za pomocą barwników i przeciwutleniaczy, jeżeli używa się w stosunku do niego dodatkowo nazwy „prodotto della montagna” [wyrób górski].

3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

W procesie produkcji wykorzystuje się surowe, termizowane lub pasteryzowane mleko krowie.

W żywieniu bydła, od którego pochodzi mleko przeznaczone do produkcji sera „Asiago”, nie można stosować następujących rodzajów zielonki i paszy:

ZIELONKA:

rzepak, rzepik, gorczyca lub zielonka z kozieradki;

liście roślin owocowych, liście i nać buraków pastewnych;

kiszonka z koniczyny/trawy, kiszonka z grochu/trawy, zakiszone produkty uboczne;

owoce oraz ich świeże i zakonserwowane na mokro produkty uboczne przetwórstwa przemysłowego;

warzywa oraz ich świeże i zakonserwowane na mokro produkty uboczne;

świeże i zakonserwowane na mokro produkty uboczne przemysłu fermentacyjnego (młot browarniany, odpady destylacyjne, wytloki z winogron itp.);

produkty uboczne przemysłu cukrowniczego: świeże i zakiszone wysłodki buraczane;

produkty uboczne przemysłu mięsnego i przemysłu produkcji zwierzęcej; różnego rodzaju pozostałości, same w sobie albo zmieszane z innego rodzaju paszą.

PASZA:

mięso, ryby i mączka z piór;

mączka z makuchów z rzepy i rzepaku, nasiona owoców cytrusowych lub nasiona winogron;

suszone warzywa i owoce;

suszone produkty uboczne procesu przetwarzania przemysłowego owoców i warzyw (strąki grochu i fasoli, karczochy, kasztany, pulpa owoców cytrusowych, wyłoczyny oliwek, nasiona winogron, odpady, wyłoki z winogron);

produkty uboczne przemysłu cukrowniczego: koncentrat białkowy z melasy, różnego rodzaju wywary gorzelnicze, suszona pulpa z wywarów gorzelnicznych itp.;

suszone produkty uboczne przemysłu fermentacyjnego: wywary gorzelnicze, osad fermentacyjny itp.;

mocznik, fosforan mocznikowy, biuret (do zastosowań związanych ze zwierzętami gospodarskimi);

bawełna.

Co najmniej 50 % suchej dawki pokarmowej musi zostać wyprodukowane na określonym obszarze geograficznym.

Zielonka musi stanowić co najmniej 50 % suchej dawki pokarmowej.

Wymóg, zgodnie z którym co najmniej 50 % suchej dawki pokarmowej musi zostać wyprodukowane na określonym obszarze geograficznym, można spełnić, używając trawy, siana i różnych rodzajów trawy łąkowej pochodzących z wyznaczonego obszaru, które stanowią część dawki pokarmowej składającej się z przyswajalnego błonnika, szeroko rozumianej jako „zielonka” (trawa, siano, wypas itp.), co ma istotny wpływ na chemiczne, sensoryczne i organoleptyczne cechy charakterystyczne mleka, a tym samym na produkt końcowy. Obszar geograficzny produkcji sera „Asiago”, w szczególności na obszarach górskich lub górzystych, nie nadaje się zbyt do uprawy zbóż (kukurydza, pszenica, jęczmień) ani nasion oleistych (soja), w związku z czym charakteryzuje się przede wszystkim trwałymi użytkami zielonymi i pastwiskami.

Przedsiębiorstwa produkujące ser „Asiago” są wysoce wyspecjalizowane w produkcji mleka pochodzącego od zwierząt rodowodowych, które wymagają odpowiednio zbilansowanej diety, składającej się nie tylko z zielonki, ale również z paszy i koncentratów paszowych w celu utrzymania jakości produkcji i dobrostanu krów mlecznych.

W związku z tym konieczne jest stosowanie koncentratów i pasz spoza wyznaczonego obszaru w celu uzupełnienia dawki pokarmowej.

Pasza ta pozwala na szybkie przyswojenie składników odżywczych i zapewnia krowom mlecznym energię i białko potrzebne do normalnych funkcji przeżuwania u bydła. Ponieważ pasza ta pełni jedynie fizjologiczną rolę wspomagającą wspomniane funkcje, nie ma praktycznie żadnego wpływu na organoleptyczne cechy charakterystyczne mleka.

Jeżeli mleko jest przeznaczone do produkcji sera „Asiago” opatrzonego oznakowaniem „prodotto della montagna”, krów nie można również karmić żadnego rodzaju kiszonką.

3.4. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Chów krów oraz produkcja i dojrzewanie sera „Asiago” muszą odbywać się na geograficznym obszarze produkcji określonym w pkt 4.

3.5. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Ser „Asiago” można kroić na porcje i pakować w różnej postaci (ćwiartki, trójkątne kawałki, plastry itp.) razem ze skórką. Środkową część sera można zapakować w porcjach, pod warunkiem że jej całkowita masa nie przekracza 10 % masy samego sera. Wspomniane porcje muszą jednak zawierać skórkę z płaskiego boku sera.

Jeżeli krojenie obejmuje także skrobanie lub usunięcie wierzchniej warstwy (skórki), przez co przestaje być widoczna nazwa pochodzenia sera, poszczególne postaci sera (kostki, ser tarty, plastry, trójkątne kawałki, cały ser itp.) muszą być pakowane na obszarze produkcji, tak by zapewnić identyfikowalność produktu.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Wszystkie rodzaje sera „Asiago” mogą być zidentyfikowane dzięki numerowanym tabliczkom kazeinowym i oznaczone przy pomocy odcisniętego znaku będącego w posiadaniu konsorcjum na rzecz ochrony, które wydaje go do użycia podmiotom do tego uprawnionym; wspomniane znaki zawierają poniższe logo wchodzące w skład nazwy.



Logo przedstawia ser, z którego wycięto trójkątny fragment; brakująca część sera, którą przekształcono w stylizowaną literę „A”, jest częściowo wsunięta w miejsce powstałe po wycięciu trójkątnego fragmentu. Logo umieszczane na serach ma wysokość 100 mm w przypadku „Asiago Fresco” i 80 mm w przypadku „Asiago Stagionato”. Odcisnięty znak zawiera również kod alfanumeryczny mleczarni producenta i nazwę pochodzenia

ASIAGO

powtórzoną wielokrotnie, która ma 25 mm wysokości w przypadku „Asiago Fresco” oraz 20 mm w przypadku „Asiago Stagionato”.

Wszystkie znaki identyfikacyjne ChNP „Asiago” (tabliczka kazeinowa i oznaczenie pochodzenia) muszą być zawsze widoczne na całym serze. Brzeg całego sera nie może w żadnym wypadku być pokryty folią, taśmą ani sitodrukiem.

W przypadku sera „Asiago Stagionato” na brzegu nadrukowana jest ponadto litera wskazująca miesiąc produkcji.

Bez uszczerbku dla wymogów w zakresie identyfikowalności ustanowionych w obowiązujących przepisach produkty niecyldryczne muszą zostać opatrzone następującymi znakami identyfikacyjnymi: tabliczką kazeinową, kodem alfanumerycznym mleczarni producenta, logo wchodzącym w skład nazwy oraz nazwą pochodzenia „ASIAGO” powtórzoną kilka razy z rzędu przynajmniej na jednym z brzegów sera lub na jednym z jego płaskich boków. W związku z tym konsorcjum na rzecz ochrony udostępnia uprawnionym producentom narzędzia do znakowania.

W przypadku serów „Asiago” oznaczonych dodatkowo jako „prodotto della montagna” wspomniany w akapicie pierwszym niniejszego punktu odcisnięty znak zawiera ponadto jednokrotnie umieszczony napis „prodotto della montagna”.

Poza tym po upływie minimalnego okresu dojrzewania wyżej wymienione sery są dodatkowo identyfikowane przy pomocy znaku na brzegu sera wypalonego przy użyciu narzędzi należących do Consorzio di tutela i udostępnionych uprawnionym producentom sera będących w posiadaniu następującej pieczęci:



W informacjach handlowych lub na etykiecie można zamieścić następujące oznaczenia:

Ser „Asiago Fresco” może również zawierać na etykiecie napis »Asiago pressato«.

Ser „Asiago Fresco” dojrzewający przez ponad 40 dni może również zawierać na etykiecie napis „Asiago Fresco riserva” [świeży dojrzewający].

Ser „Asiago Stagionato” może również zawierać na etykiecie napis „Asiago d’allevo”.

Ser „Asiago Stagionato” dojrzewający przez okres od czterech do 10 miesięcy może również zawierać na etykiecie napis „Asiago mezzano” lub „Asiago Stagionato mezzano” [częściowo dojrzały].

Ser „Asiago Stagionato” dojrzewający przez okres od 10 do 15 miesięcy może również zawierać na etykiecie napis „Asiago vecchio” lub „Asiago Stagionato vecchio” [dojrzały].

Ser „Asiago Stagionato” dojrzewający przez ponad 15 miesięcy może również zawierać na etykiecie napis „Asiago stravecchio” lub „Asiago Stagionato stravecchio” [bardzo dojrzały].

Wszelkiego rodzaju etykiety, pieczęcie, sitodruki itp. wskazujące nazwę przedsiębiorstwa muszą być zgodne z obowiązującymi przepisami prawa dotyczącymi etykietowania i prezentacji produktów spożywczych oraz muszą każdorazowo zapewniać pełną czytelność znaków identyfikacyjnych ChNP „Asiago” (oznaczanie przy pomocy odcisniętego znaku) oraz tabliczek kazeinowych identyfikujących rodzaj sera „Asiago”.

Folie lub sitodruki zawierające informacje na temat przedsiębiorstwa można umieścić na płaskim boku sera, pod warunkiem że spełniają wymogi w zakresie etykietowania i prezentacji produktów spożywczych przewidziane w obowiązujących przepisach. Takie folie lub sitodruki nie mogą zakrywać tabliczki kazeinowej i muszą być zawsze opatrzone nazwą „ASIAGO” oraz europejskim logo identyfikującym produkty objęte chronioną nazwą pochodzenia, aby zagwarantować udzielanie konsumentom prawidłowych informacji.

4. Zwięźle określenie obszaru geograficznego

Ser „Asiago” wytwarza się z mleka pochodzącego od krów hodowanych w gospodarstwach położonych na określonym obszarze w mleczarniach znajdujących się na tym samym obszarze określonym poniżej:

provincia Vicenza: całe terytorium;

provincia Trydent: całe terytorium;

provincia Padwa: terytorium gmin Carmignano di Brenta, San Pietro in Gù, Grantorto, Gazzo, Piazzola sul Brenta, Villafranca Padovana, Campodoro, Mestrino, Veggiano, Cervarese Santa Croce, Rovolon, Cittadella i Fontaniva;

provincia Treviso: terytorium, które wyznaczono w następujący sposób: biorąc za punkt odniesienia miejscowość Rossano Veneto w prowincji Vicenza, granica terytorium przebiega wzdłuż drogi łączącej Rossano Veneto z Castelfranco Veneto, aż do skrzyżowania z drogą regionalną nr 53 „Postumia”. Granica okrąża tę drogę i przecina obwodnicę przebiegającą na południe od Treviso, biegnąc aż do punktu jej przecięcia z autostradą Alemagna. Granica biegnie dalej na północ wzdłuż linii tej autostrady do rzeki Piawy. Następnie zakręca w kierunku zachodnim wzdłuż prawego brzegu rzeki i biegnie do granicy między prowincją Treviso a prowincją Belluno. Od tego punktu granica przebiega wzdłuż granicy prowincji Treviso aż do punktu, w którym styka się ona z granicą prowincji Vicenza.

Wymienione powyżej obszary produkcji położone na wysokości co najmniej 600 metrów określa się jako obszary górskie.

5. Związek z obszarem geograficznym

Istnieje wiele historycznych i tradycyjnych elementów, które osadzają ser „Asiago” w czasie i miejscu – historycznie pochodzi on z płaskowyżu Asiago położonego w prowincji Vicenza na granicy z prowincją Trydent. Produkcja sera „Asiago” sięga roku 1000 i była kontynuowana na początku XX wieku również na obszarze sąsiadującym z płaskowyżem Asiago, w promieniu około 80 kilometrów.

Jest to teren otaczający historyczny obszar, na którym rolnicy z płaskowyżu Asiago, zmuszeni do ucieczki w związku z wydarzeniami I wojny światowej (1914–1918), znaleźli warunki agronomiczne, środowiskowe i klimatyczne sprzyjające hodowli bydła i tradycji mleczarskiej.

Obszar produkcji sera „Asiago” obejmuje obszar, na który składają się płaskowyże Asiago, Lavarone, Vezzena i Folgaria, stanowiące pierwotny obszar, góry Trydenckie, pośredni pas pogórza utworzony przez wzgórza Grappa, Breganze, Schio, Valdagno i Chiampo, a także pas dobrze nawodnionej równiny rozciągającej się przez prowincje Vicenza, Padwa i Treviso.

Warunki klimatyczne i glebowe na obszarze produkcji są jednorodne zarówno pod względem opadów, jak i pod względem temperatury. Jeżeli chodzi o gleby, grunty są zasadniczo wapniste. Stałe uprawy zielonki są powszechnie spotykane we wszystkich strefach wysokościowych na tym obszarze – ich cechą charakterystyczną jest występowanie naturalnych traw i roślin strączkowych oraz upraw zbóż (pszenicy, jęczmienia i kukurydzy). Wszystkie niezalesione grunty rolne w górskiej strefie wysokościowej służą jako pastwiska i do wypasu łąkowego.

Najpowszechniejsze gatunki bydła hodowane w gospodarstwach rolnych na tym obszarze to Frisona Italiana, Alpine Brown, Rendena oraz Red. Pied.

Szczególnie istotny element stanowi czynnik ludzki. Na przestrzeni lat udało się utrzymać charakterystyczną metodę produkcji, opartą na autentycznych i niezmiennych metodach, dzięki przekazywaniu wielowiekowej tradycji serowarskiej oraz technik przerabiania mleka na ser.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi rozporządzenia)

Pełny tekst specyfikacji produktu jest dostępny na stronie internetowej: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

lub:

bezpośrednio na stronie głównej Ministerstwa Zasobów Rolnych, Żywnościowych i Leśnych (www.politicheagricole.it) po wybraniu zakładki „Prodotti DOP IGP” (z prawej strony na górze ekranu), a następnie „Prodotti DOP IGP STG” i na koniec „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.
