

V

(Ogłoszenia)

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku w sprawie zmian 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

(2015/C 33/05)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE INNEJ NIŻ NIEZNACZNA ZMIANY SPECYFIKACJI NAZWY ZAREJESTROWANEJ
W REJESTRZE CHRONIONYCH NAZW POCHODZENIA I CHRONIONYCH OZNACZEŃ GEOGRAFICZNYCH

**WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY ZGODNIE Z ART. 53 UST. 2 AKAPIT PIERWSZY
ROZPORZĄDZENIA (UE) NR 1151/2012****„CILIEGIA DI VIGNOLA”****Nr UE: IT-PGI-0105-01246 – 23.7.2014****ChNP () ChOG (X)****1. Grupa składająca wniosek i uzasadniony interes**

Konsorcjum ochrony Ciliegia di Vignola ChOG

Tel. +39 059773645

E-mail: consorziodellaciliegia@legalmail.it

Adres: Via dell'agricoltura 354

41058 Vignola (Modena)

WŁOCHY

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

3. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana

- Nazwa produktu
- Opis towaru
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek z obszarem geograficznym
- Etykietowanie
- Inne [do sprecyzowania]

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

4. Rodzaj zmiany

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

5. Zmiana(-y)

Opis produktu

- Rozszerzenie bazy odmian: wykaz dopuszczalnych odmian rozszerzono, aby wprowadzić odmiany wyłączone obecnie ze specyfikacji. Wprowadzone odmiany posiadają cechy produkcji i przede wszystkim zalety (zdolność konserwacji, konsystencja, połysk i kaliber) o takim samym lub wyższym poziomie niż u odmian wymienionych już w specyfikacji produkcji. Wpisanie tych odmian pozwoli uzupełnić i poszerzyć kalendarz zbioru i wprowadzania do obrotu czereśni, umożliwiając stałą obecność ChOG „Ciliegia di Vignola” na rynku przez cały okres zbioru.

Wprowadzone odmiany są następujące:

- wczesne: Early Bigi oraz Lory, Burlat,
- średniopóźne: Celeste, Giant Red. – Primegiant, Carmen, Grace Star, Santana, Vera, Cristalina, New Star, Black Star, Canada Giant,
- późne: Regina, Summer Charm (Staccato).

Ponadto, aby odpowiedzieć na przyszłe oczekiwania producentów w zakresie wprowadzania nowych odmian otrzymanych w wyniku doświadczeń naukowych oraz aby zagwarantować utrzymanie pierwotnych właściwości „Ciliegia di Vignola”, w art. 2 specyfikacji dodaje się ustęp w brzmieniu:

„Do celów produkcji »Ciliegia di Vignola« zezwala się na stosowanie innych kultywarów czereśni otrzymanych w wyniku doświadczeń naukowych w zakresie odmian, pod warunkiem że zostanie wykazane, za pomocą doświadczeń naukowych i dokumentacji, że metoda otrzymywania i cechy jakościowe owoców są zgodne z niniejszą specyfikacją produkcji. Stosowanie takich kultywarów w produkcji »Ciliegia di Vignola« powinno być uprzednio zgłoszone ministerstwu rolnictwa (Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali) i przez nie zatwierdzone. Ministerstwo może w tym celu zwrócić się o opinię techniczną do organu kontroli lub innej jednostki”.

- Wartość kwasowości: usunięto maksymalną wartość kwasowości owoców, gdyż pomiary dokonane w sezonie wykazały wysoką zmienność tej wartości spowodowaną często czynnikami niezależnymi od jakości owoców, jak np. sposób konserwacji owoców. Kwasowość, która wynosiła przedtem od 5 do 10 g/l kwasu jabłkowego, wynosi obecnie co najmniej 5 g/l kwasu jabłkowego.
- Opis minimalnej wielkości w odniesieniu do wprowadzonych odmian: w związku z poszerzeniem bazy odmian do poszczególnych kategorii minimalnych wielkości (20 mm, 21 mm, 22 mm) dodano wprowadzone odmiany wymienione powyżej.

Metoda produkcji

- Forma prowadzenia i obsada na hektar: wprowadzono nową formę prowadzenia drzew zwaną „wrzecionem”. Przewiduje się gęstość obsady do 2 000 drzew na hektar. Nowoczesne techniki uprawy i wprowadzenie podkładek pozwalających ograniczyć rozrost drzew umożliwiają uprawę o większym nasadzeniu niż przewidywały to tradycyjne techniki, a co za tym idzie bardziej racjonalne wykorzystanie obszaru uprawy.

Etykietowanie

- Wskazanie regionu pochodzenia: zmieniono art. 8 specyfikacji, aby umożliwić umieszczenie na etykiecie zapisu „Emilia Romagna”. Wniosek o wprowadzenie tej zmiany wynika z żądania wyrażonego przez grupę producentów pragnących poinformować konsumentów o regionie, w którym znajduje się obszar produkcji „Ciliegia di Vignola”, aby ułatwić zlokalizowanie go na mapie.

- Kod identyfikacji producenta: wprowadzono możliwość wskazania producenta na opakowaniu za pomocą niepowtarzalnego kodu identyfikacji przyznawanego przez organ kontroli. Zmiana ta ma na celu ułatwienie sytuacji operatorów, którzy podczas krótkiego okresu wprowadzania do obrotu czereśni są zmuszeni zarządzać licznymi opakowaniami produktu pochodzącymi od licznych producentów. Taki przyznawany przez organ kontroli kod pozwoli przyspieszyć operacje komercjalizacji, gwarantując jednocześnie całkowitą identyfikowalność produktu.

Pakowanie

- Uproszczenie opisów dotyczących formatów opakowań: W celu zaspokojenia wymogów rynku i konsumentów jeśli chodzi o wielkość opakowań, usunięto wskazania dotyczące różnych dozwolonych formatów, zastępując je bardziej zwięzłym opisem materiałów opakowaniowych i dopuszczalną masą, która może wynosić od minimalnie 250 g do maksymalnie 6 kg. Operacje pakowania, masa opakowań i materiał, z którego są zrobione, powinny jednak gwarantować utrzymanie właściwości owoców i ich integralność.

W szczególności następujący ustęp:

„Ciliegia di Vignola» ChOG jest wprowadzana do obrotu w następujących opakowaniach zapieczętowanych w sposób uniemożliwiający ich ponowne użycie:

- skrzynka drewniana, kartonowa lub plastikowa o poj. 5 kg, przedzielona na dwie części elementem kartonowym umieszczonym prostopadle do dłuższego boku,
- skrzynka kartonowa, drewniana lub plastikowa o wymiarach 40 cm × 60 cm, zawierające 10/12 pojemników o łącznej masie 5 lub 6 kg,
- skrzynka kartonowa, drewniana lub plastikowa o wymiarach 30 cm × 40 cm, zawierająca 6 pojemników ważących 500 g każdy, o łącznej masie 3 kg,
- opakowanie kartonowe o poj. 1 200 g, 2 000 g i 2 500 g,
- oddychająca torebka foliowa z polimeru o poj. 250 g, 500 g i 1 kg.”

otrzymuje brzmienie:

„Ciliegia di Vignola» ChOG jest wprowadzana do obrotu w opakowaniach zapieczętowanych w sposób uniemożliwiający ich ponowne użycie.

Takie opakowania powinny być drewniane, kartonowe, plastikowe lub z oddychających torebek foliowych o masie od minimum 250 g do maksimum 6 kg. Pakowanie odbywa się w warunkach zapewniających odpowiednie utrzymanie właściwości owoców i ich integralność”.

- Sprzedaż w porcjach produktu opakowanego konsumentom: wprowadzono możliwość dokonywania sprzedaży w porcjach konsumentowi końcowemu produktu z opakowań lub pojemników zapieczętowanych, pod warunkiem jednak, że produkt znajduje się w pojemnikach lub zbiornikach, na których w widoczny sposób umieszczono takie same informacje jak te, które przewiduje specyfikacja dla opakowań. Pozwala to operatorom sprzedawać produkt pochodzący z opakowań lub zbiorników zapieczętowanych w ilości żądanej przez konsumenta, zapewniając jednocześnie prawidłowe informowanie konsumenta podczas nabywania produktu.

JEDNOLITY DOKUMENT

„CILIEGIA DI VIGNOLA”

Nr UE: IT-PGI-0105-01246 – 23.7.2014

ChNP () ChOG (X)

1. **Nazwa**

„Ciliegia di Vignola”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Włochy

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Rodzaj produktu*

Klasa 1.6. Owoce i warzywa nieprzetworzone lub przetworzone

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

Do produkcji czereśni „Ciliegia di Vignola” wykorzystywane są owoce następujących odmian:

- wczesne: Early Bigi i Lory, Bigarreau Moreau i Burlat, Mora di Vignola;
- średniopóźne: Celeste, Giant Red. – Primegiant, Carmen, Grace Star, Santina, Vera, Cristalina, Durone dell’Anella, Anellone, Giorgia, Durone Nero I, Samba, New Star, Black Star, Canada Giant, Van;
- późne: Durone Nero II, Durone della Marca, Lapins, Ferrovia, Sweet Heart, Regina, Summer Charm (Staccato);

„Do celów produkcji »Ciliegia di Vignola« zezwala się na stosowanie innych kultywarów czereśni otrzymanych w wyniku doświadczeń naukowych dotyczących odmian, pod warunkiem że zostanie wykazane, za pomocą doświadczeń naukowych i dokumentacji, że metoda otrzymywania i cechy jakościowe owoców są zgodne ze specyfikacją produkcji. Stosowanie takich kultywarów w produkcji »Ciliegia di Vignola« powinno być uprzednio zgłoszone ministerstwu rolnictwa (Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali) i przez nie zatwierdzone. Ministerstwo może w tym celu zwrócić się o opinię techniczną do organu kontroli lub innej jednostki”.

„Ciliegia di Vignola” musi spełniać następujące wymagania jakościowe:

- mięszk o spójnej konsystencji, chrupiący (z wyjątkiem odmiany „Mora di Vignola”),
- skórka lśniąca, o barwie błyszczącej żółtej lub czerwonej w przypadku odmiany „Durone della Marca”, a w przypadku innych odmian – o barwie błyszczącej czerwonej lub ciemnoczerwonej,
- ma słodki owocowy smak,
- co najmniej 10° Brix dla odmian wczesnych i 12° dla pozostałych,
- minimalna kwasowość co najmniej 5 g/l kwasu jabłkowego,
- w zależności od odmiany minimalna wielkość jest określona w następujący sposób:
 - 20 mm: Mora di Vignola,
 - 21 mm: Durone dell’Anella, Giorgia, Durone Nero II, Durone della Marca, Sweet Heart,
 - 22 mm: Bigarreau Moreau e Burlat, Lapins, Van, Early Bigi e Lory, Celeste, Giant Red. – Primegiant, Carmen, Grace Star, Santina, Vera, Cristalina, New Star, Black Star, Canada Giant, Regina, Summer Charm (Staccato),
 - 23 mm: Durone Nero I, Anellone, Samba, Ferrovia.

W chwili wprowadzenia do obrotu owoce muszą być:

- nieuszkodzone, bez śladów obicia,
- niepozbawione ogonka,
- czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych,
- zdrowe, pozbawione śladów gnicia i widocznych pozostałości środków ochrony roślin,
- bez obecności szkodników.

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

—

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

Wszystkie etapy produkcji czereśni „Ciliegia di Vignola” aż do zbioru powinny odbywać się wyłącznie w granicach obszaru geograficznego określonego w pkt 4.

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

„Ciliegia di Vignola” ChOG jest wprowadzana do obrotu w opakowaniach zapieczętowanych w sposób uniemożliwiający ich ponowne użycie.

Takie opakowania powinny być drewniane, kartonowe, plastikowe lub z oddychających polimerowych torebek foliowych o masie od minimum 250 g do maksimum 6 kg. Pakowanie odbywa się w warunkach zapewniających odpowiednie utrzymanie właściwości owoców i ich integralność.

Wprowadzono możliwość dokonywania sprzedaży w porcjach: produkt z opakowań lub pojemników zapieczętowanych sprzedawany jest konsumentowi końcowemu, pod warunkiem jednak że produkt znajduje się w pojemnikach lub zbiornikach, na których w widoczny sposób umieszczono takie same informacje jak te, które przewiduje specyfikacja dla opakowań.

Zawartość każdego opakowania musi być jednolita i zawierać jedynie czereśnie tej samej odmiany i jakości; określono następujące kategorie wielkości:

- od 20 do 24 mm,
- od 24 do 28 mm,
- powyżej 28 mm.

Pakowanie „Ciliegia di Vignola” odbywa się natychmiast po zbiorze, bezpośrednio w gospodarstwie lub spółdzielni, znajdujących się w wyznaczonym obszarze. Dzięki temu produkt jest szybko wprowadzany do obrotu i oferowany konsumentom, bez poddawania go zbędnym manipulacjom.

Pakowanie „Ciliegia di Vignola”, tzn. odpowiednie przygotowanie produktu do pakowania i konfekcjonowanie go w wymienionych wyżej opakowaniach, muszą odbywać się w obszarze pochodzenia, aby zagwarantować jakość produktu, m.in. jego świeżość i nienaruszony stan, oraz aby uniknąć uszkodzenia lub obicia epikarpu podczas kolejnych czynności transportowych, co mogłoby doprowadzić do gnicia produktu i co za tym idzie niemożności wprowadzenia go do obrotu.

Technika konserwacji w chłodni jest dozwolona, pod warunkiem że temperatura nie spada poniżej $-0,5^{\circ}\text{C}$, a wilgotność względna nie przekracza 90 %; w trosce o zachowanie świeżości „Ciliegia di Vignola” maksymalny okres przechowywania produktu w chłodni wynosi 4 tygodnie.

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

Logo „Ciliegia di Vignola” ChOG wygląda następująco:



Logo to musi być obowiązkowo umieszczone na opakowaniach przeznaczonych do sprzedaży oraz musi towarzyszyć mu unijny symbol graficzny Chronionego Oznaczenia Geograficznego.

Na różnego rodzaju opakowaniach wymiary logo mogą ulegać zmianie, pod warunkiem że zachowane zostaną proporcje wymiarów standardowych.

Dopuszcza się umieszczanie na opakowaniach zapisu *Emilia Romagna*.

Należy ponadto wskazać:

nazwę, nazwę handlową, adres lub niepowtarzalny kod identyfikacji przyznany producentowi przez organ kontroli; nazwę, nazwę handlową, adres przedsiębiorstwa pakującego.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar produkcji „Ciliegia di Vignola” odpowiada terytorium wyznaczonemu przez usytuowany u podnóża gór odcinek rzeki Panaro i przez inne mniejsze cieki wodne, znajdującemu się na wysokości od 30 m. n.p.m. do 950 m n.p.m., obejmując następujące gminy prowincji Modena i Bolonia:

Prowincja Modena: Castelfranco Emilia, Castelnovo Rangone, Castelvetro di Modena, Guiglia, Lama Mocogno, Marano sul Panaro, Modena, Montese, Pavullo nel Frignano, San Cesario sul Panaro, Savignano sul Panaro, Serramazzoni, Spilamberto, Vignola, Zocca.

Prowincja Bologna: Bazzano, Casalecchio di Reno, Castel d'Aiano, Castello di Serravalle, Crespellano, Gaggio Montano, Marzabotto, Monte S. Pietro, Monteveglio, Sasso Marconi, Savigno, Vergato, Zola Predosa.

5. Związek z obszarem geograficznym

Obszar produkcji charakteryzuje się obecnością odcinka rzeki Panaro, usytuowanego u podnóża gór, i innych mniejszych cieków wodnych, które tworzą pas terytorium, na którym klimat i szczególne warunki glebowe sprzyjają uprawie czereśni. Klimat jest chłodny i stosunkowo mało kontynentalny, o obfitych opadach na wiosnę i niezbyt suchych latach. Promieniowanie słoneczne nie jest nadmiernie wysokie.

Gleba, o pochodzeniu aluwialnym, jest na ogół pulchna, dobrze drenowana i wilgotna, szczególnie żyzna dzięki osadom naniesionym przez rzekę Panaro i inne mniejsze cieki wodne podczas kolejnych wylewów.

Obszar uprawy czereśni znajduje się na wysokości 30–950 m n.p.m. Poza granicami tego obszaru czereśnie nie są uprawiane, na terenach sąsiadujących zaprzestano bowiem od dawna ich uprawy ze względu na niską opłacalność, gdyż produkcja i jakość były zdecydowanie niższe niż w przypadku uprawy czereśni na wyznaczonym obszarze. Poza opisanymi wcześniej szczególnymi cechami glebowymi i mikroklimatem inne czynniki, które wpływają na jakość czereśni „Ciliegia di Vignola”, to umiejętności i wiedza producentów. Są one przekazywane z pokolenia na pokolenie i dotyczą techniki agronomicznej, zbierania i pakowania produktu, które to czynności wykonywane są wyłącznie ręcznie. Pozwala to oferować konsumentom produkt doskonały pod względem cech handlowych.

Wielkość osiągnięta przez wyselekcjonowane czereśnie „Ciliegia di Vignola” przekracza wielkość określoną w normach handlowych i wynosi często ponad 28 mm. W związku z tym, jak wynika z badań rynkowych prowadzonych przez wyspecjalizowane firmy i dotyczących rynków w Turynie, Mediolanie i Hamburgu, cena tych czereśni jest zawsze wyższa od ceny produktów bezpośrednio z nimi konkurujących, a w opinii konsumentów ich nazwa („Ciliegia di Vignola”) kojarzy się automatycznie z obszarem produkcji.

Czereśnie rosną zazwyczaj na terenach wilgotnych charakteryzujących się glebami neutralnymi lub mało kwaśnymi. Ponieważ te dwa warunki są spełnione w obszarze produkcji „Ciliegia di Vignola”, odmiana ta znalazła tu otoczenie sprzyjające rozwojowi i umocnieniu uprawy.

Dzięki właściwościom gleby w obszarze produkcji „Ciliegia di Vignola” drzewa te rosną tu wyjątkowo bujnie.

Nasłonecznienie, które nie jest nadmiernie intensywne, wpływa pozytywnie na zabarwienie owoców pestkowych i stymuluje ich naturalne lśnienie, co pozwala oferować na rynku produkt doskonały pod względem estetycznym, bez stosowania szczególnych czynności pielęgnacyjnych.

Równie ważne są umiejętności zawodowe operatorów, w szczególności producentów, którzy do tej pory stosują techniki produkcji, zbioru i pakowania będące dziedzictwem tworzonym przez pokolenia.

I tak, o ile można zaobserwować naturalną tendencję do unowocześniania całego procesu, to zbiór, selekcja i pakowanie dokonywane są wyłącznie ręcznie przez wyspecjalizowanych pracowników, którzy znają produkt niemal od zawsze. Taki profesjonalizm jest faktem kulturowym związanym bezpośrednio z tradycją. Jest to rodzaj specjalistycznej wiedzy, przekazywanej z pokolenia na pokolenie, dzięki której produkt ten, już sam w sobie doskonałej jakości, zyskuje dodatkowy atut wyróżniający czereśnie z obszaru Vignola od produktów innego pochodzenia.

Ci sami producenci zdecydowali dziesiątki lat temu, zobowiązując się wzajemnie i w sposób wiążący, produkować wyłącznie owoce spełniające minimalne wymogi wielkości opisane w pkt 3.2, aby chronić produkcję lokalną i wypromować szczególne cechy czereśni uprawianych w wyznaczonym obszarze produkcji.

Ponadto odmiany, które umocniły się z czasem w obszarze produkcji, oraz rozwój uprawy w szerokim pasie terenu o dużej rozpiętości wysokości, umożliwiły przedłużenie okresu zbioru i zachowanie produktu na rynku przez cały okres produkcji, co satysfakcjonuje konsumentów i pozytywnie wpływa na cenę.

„Ciliegia di Vignola” jest zatem w sposób oczywisty związana z obszarem, szczególnymi cechami glebowymi i klimatycznymi, wyjątkowym mikroklimatem oraz umiejętnościami i wiedzą producentów. Równie ważny jest fakt, że podaż czereśni produkowanych przez rolników z wyznaczonego obszaru geograficznego koncentrowała się w Vignola, gdzie już od 1928 r. istniał jeden z najstarszych we Włoszech targów owocowo-warzywnych oraz gdzie stworzono struktury obróbki i wprowadzania do obrotu. Współistnienie tych czynników spowodowało, że konsumenci identyfikują produkcję lokalną z nazwą „Ciliegia di Vignola”.

Umocnienie się na rynku nazwy „Ciliegia di Vignola” miało istotne skutki handlowe dla całego sektora, począwszy od produkcji, a skończywszy na wprowadzaniu owoców do obrotu. Pozwoliło to na rozwój na tym obszarze gospodarstw rolnych, spółdzielni produkcyjnych i handlowych, targu owocowo-warzywnego z 4 pośrednikami, a także wpłynęło na pojawienie się rzemieślników, podmiotów pakujących i zajmujących się przewozem oraz na napływ pracowników zbierających.

Rolę, jaką „Ciliegia di Vignola” odegrała na obszarze, na którym tradycyjnie jest uprawiana, potwierdzają liczne targi, święta tematyczne oraz publikacje. Wielkie znaczenie ma dla Vignola święto „Festa dei Ciliegi in Fiore”, zorganizowane po raz pierwszy w 1970 r., oraz święto „Vignola, è tempo di Ciliegie”, organizowane od 1989 r.

Krajowe stowarzyszenie „Città delle Ciliegie”, założone w czerwcu 2003 r., organizuje co roku krajowy konkurs „Ciliegie d'Italia” przy okazji święta „Città delle Ciliegie”, które każdego roku gości inna gmina. W 2005 r. czereśnie z Vignoli zdobyły pierwsze miejsce w Celleno (VT), w 2006 r. w Orvieto (TR), a w 2009 r. w Bracigliano (SA), co potwierdza renomę produktu, która utrzymała się przez lata.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi rozporządzenia (UE) nr 1151/2012)

Właściwe organy administracyjne wszczęły krajową procedurę sprzeciwu, publikując wniosek o zatwierdzenie zmiany specyfikacji produkcji ChOG „Ciliegia di Vignola” w *Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej* nr 120 z dnia 26.5.2014 r.

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

lub

bezpośrednio na stronie głównej Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (ministerstwa polityki rolnej, spożywczej i leśnej) (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.
