

## JINÉ AKTY

## EVROPSKÁ KOMISE

**Zveřejnění žádosti o změnu podle čl. 6 odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin**

(2010/C 70/09)

Tímto zveřejněním se uděluje právo podat proti žádosti o změnu námitky podle článku 7 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 <sup>(1)</sup>. Komise musí obdržet námitky do 6 měsíců po tomto zveřejnění.

## ŽÁDOST O ZMĚNU

**NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006****Žádost o změnu podle článku 9****„AGNELLO DI SARDEGNA“****ES č.: IT-PGI-0105-0097-08.04.2008****CHZO ( X ) CHOP ( )****1. Položka specifikace produktu, jíž se změna týká:**

- Název produktu
- Popis produktu
- Zeměpisná oblast
- Důkaz původu
- Metoda produkce
- Souvislost
- Označování
- Vnitrostátní požadavky
- Jiná – nové odkazy týkající se kontrolního subjektu

**2. Druh změny (změn):**

- Změna jednotného dokumentu nebo přehledu
- Změna specifikace zapsaného CHOP nebo CHZO, k němuž nebyl zveřejněn jednotný dokument ani přehled

<sup>(1)</sup> EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12.

- Změna specifikace, která nevyžaduje změnu zveřejněného jednotného dokumentu (čl. 9 odst. 3 nařízení (ES) č. 510/2006)
- Dočasná změna specifikace vyplývající z uložení závazných hygienických nebo rostlinolékařských opatření ze strany veřejných orgánů (čl. 9 odst. 4 nařízení (ES) č. 510/2006)

### 3. Změna (změny):

#### 3.1 Popis produktu:

- Z článku 4 platné specifikace byla vyjmuta aktuální tabulka týkající se chemicko-fyzikálních vlastností masa „Agnello di Sardegna“ a byly stanoveny 3 důležité parametry. Údaje obsažené v aktuální tabulce je totiž možné přisoudit i jiným typům masa (např. vepřovému a hovězímu), jak vyplývá z jedné studie University v Sassari, tudíž nejsou charakteristické pro produkt „Agnello di Sardegna“ CHZO, zatímco parametry stanovené v novém znění dokazují specifické vlastnosti produktu „Agnello di Sardegna“. To, čeho se chtělo dosáhnout současnou změnou, je jednak možnost ověřit kvalitativní parametry masa, prostřednictvím měření hodnot pH, jednak vyhnout se zbytečným analýzám produktu zaměřeným na vlastnosti ve skutečnosti „necharakterizující“, s ponecháním dvou indikativních údajů týkajících se jakosti produktu jako bílkoviny a lipidy.

#### 3.2 Metoda produkce:

- V čl. 3 odst. 2 platné specifikace týkající se ustájení zvířat byl termín „jsou“ nahrazen termínem „mohou být“ pro upřesnění, že není nevyhnutelné jehňata v zimním období na noc umísťovat do budov. V Sardinii totiž nejsou ojedinělé mírné zimy, během kterých není ustájení na noc nutné.
- V čl. 3 odst. 5 byla změněna část týkající se systému identifikace jednotlivých ovcí, pamatujíc, vedle manuálního systému již stanoveného v platné specifikaci, také na systémy optické či elektronické s cílem přizpůsobit se vyvíjejícím se právním předpisům Společenství a vnitrostátním předpisům v oblasti identifikace zvířat. Nařízení Rady (ES) č. 21/2004 ze dne 17. prosince 2003, provedené Itálií v roce 2005, skutečně stanovuje konkrétnější a přísnější pravidla, pokud jde o identifikaci a evidenci ovcí a koz, pozměněním směrnice 92/102/EHS.
- Do čl. 3 písm. a) byla pro „Agnello di Sardegna“ „mléčné“ vložena minimální hmotnost (5 kg), nestanovená v platné specifikaci, která naopak stanovovala pouze hmotnost maximální. Vložení minimální hmotnosti je nezbytné z toho důvodu, aby nebyly poráženy kusy příliš mladé a nedokonale vyvinuté, jejichž maso nemá vlastnosti dané specifikací. Minimální hmotnost 5 kg garantuje, že jehňata dosáhla určitého věku (přibližně 30 dní), a tudíž jistého fyzického vývoje, díky němuž může produkt získat náležitě vlastnosti masa, pokud jde o svalovinu, tuk a barvu nezbytné pro produkci „Agnello di Sardegna“ CHZO.
- V témže článku 3 byla pro všechny tři typologie jehněte – „mléčné“, „lehké“ a „jatečné“ – stanovena hmotnost jatečně upraveného těla „za studena, bez kůže a s hlavou a kořínkem“, která v platné specifikaci produkce není stanovena.
- Dále byly z článku 3 vyjmuty formulace „čistokrevný chov/získané bez křížení“ obsažené v prvním odstavci písmen a), b) a c). Výklad, který je aktuálně dán této „definici“, je v zákoně č. 280 ze dne 3. srpna 1999, který definuje plemeníka čistého plemene ovce jako „zvíře zapsané do plemenné knihy či adekvátní k zápisu do takové knihy, jehož předci prvního či druhého stupně jsou zapsáni do plemenné knihy téhož plemene“. Ve skutečnosti toto není proveditelné, protože se to střetává s realitou sardského produkčního systému: populace ovcí na Sardinii, která čítá více než 3 milióny kusů, je tvořena výlučně jedinci náležejícími k sardskému plemeni. Na Sardinii je ale, stejně jako ve zbytku Itálie, zápis do plemenné knihy ovčích plemen limitován na skromné procento subjektů (od 3 do 5 % u nejvýznamnějších plemen), protože s plemennou knihou se směřuje ke genetickému zdokonalení plemene, a tudíž se do plemenné knihy obvykle zapisují kusy určené k reprodukci a nikoliv ty určené na porážku jako ovce sardského plemene.

- Nakonec, v čl. 3 písm. b) a c), kde se hovoří o krmení ovcí, byla vložena slova „mateřské mléko s doplňkem“ pro upřesnění úlohy mateřského mléka v krmení jehněte. V platném znění specifikace produkce se vsutku zdá, že jehně „lehké“ (7–10 kg) a jehně „jatečné“ (10–13 kg) nejsou krmena mateřským mlékem, nýbrž výlučně přirozeným čerstvým krmivem a/nebo krmivem sušeným. Je naopak zřejmé, že krmení jehněte v první fázi (30–35 dní) je tvořeno především mateřským mlékem, zatímco v druhé fázi dochází k podávání přirozeného krmiva, čerstvé či sušené píce a obilovin, což se děje nejdříve pouze příležitostně a jako doplněk a následně pak ve větší míře. Proto bylo vložení slov „mateřské mléko s doplňkem“ myšleno jako upřesnění konceptu, čímž by se předešlo případným rozdílným interpretacím.

### 3.3 Označování:

- Do článku 6 bylo doplněno především upřesnění týkající se částí uvedených v písm. a) a b) bodě 3 doplněním slov „celá nebo na plátky“.
- Dále byly do článku 6 vloženy dvě nové typologie částí: „plec, kýta, kotleta“ a „balená směs“, které představují nejtypičtější části v sardské tradici, a proto se připojují k těm průmyslovějším typům již stanoveným ve specifikaci. Některé typologie částí (jako plec/kýta/kotleta) jsou naprosto charakteristické pro jehně, jež je spotřebitelem viděno skutečně jako „malé jehně“ zcela odlišné od jehňat k výkrmu o hmotnosti značně vyšší převládajících na ostatních trzích.
- Do článku 8 se vkládá detailní popis loga a logo samotné dříve obsažené v příloze.

Zavedením loga dojde tudíž v čl. 8 odst. 3 k vynechání slova „případné“ (v italském znění se slovo „eventuale“ nahradí určitým členem „il“).

### 3.4 Důkaz původu:

- Poněvadž specifikace neobsahovala odkaz na důkaz původu, pokládalo se za vhodné doplnit do platné specifikace článek 9 a vložit právě „důkaz původu“.
- Nakonec pak byly aktualizovány odkazy na právní úpravu, a to změnou článku 7 „Kontroly“ s odkazem na nařízení (ES) č. 510/2006.

Tatáž aktualizace byla provedena v prvním odstavci čl. 4.

#### JEDNOTNÝ DOKUMENT

#### NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

#### „AGNELLO DI SARDEGNA“

#### ES č.: IT-PGI-0105-0097-08.04.2008

#### CHZO ( X ) CHOP ( )

#### 1. Název:

„Agnello di Sardegna“

#### 2. Členský stát nebo třetí země:

Itálie

#### 3. Popis zemědělského produktu nebo potraviny:

##### 3.1 Druh produktu (podle přílohy III):

Třída 1.1. Čerstvé maso (a droby)

##### 3.2 Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1:

V okamžiku uvedení ke spotřebě má hotový produkt „Agnello di Sardegna“ CHZO následující vizuální vlastnosti: svalovina je světlá s jemnými vlákny, kompaktní, po tepelném opracování si udržuje křehkost, slabě prorostlá lojem, s nepřilíši významnou svalovou hmotou a správným poměrem mezi kostmi a svalovinou.

Organoleptická zkouška musí dokázat takové vlastnosti jako měkkost, šťavnatost, jemná vůně a přítomnost zvláštních vůní typických pro mladé a čerstvé maso.

Kromě toho musí mít následující chemicko-fyzikální vlastnosti:

|                                    |                |
|------------------------------------|----------------|
| pH                                 | větší než 6    |
| Bílkoviny (v původní hmotě)        | mezi 13 a 20 % |
| Etherový extrakt (v původní hmotě) | nižší než 3 %  |

Maso „Agnello di Sardegna“ CHZO je maso jehňat narozených a chovaných na Sardinii, pocházející z ovcí sardského plemene nebo křížením první generace s masnými plemeny *Ile De France* a *Berrichon Du Cher* či jinými masnými plemeny vysoce specializovanými a osvědčenými.

### 3.3 Suroviny (pouze u zpracovaných produktů):

—

### 3.4 Krmivo (pouze u produktů živočišného původu):

Jehňata „mléčná“ (5–7 kg) musí být krmena pouze mateřským mlékem (přirozené kojení), „lehká“ (7–10 kg) a „jatečná“ (10–13 kg) mateřským mlékem s doplňkem přirozených krmiv (píce a obiloviny) čerstvých a/nebo sušených a planě rostoucích rostlin příznačných pro typické prostředí ostrova Sardinie.

### 3.5 Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit v označené zeměpisné oblasti:

Chráněné zeměpisné označení „Agnello di Sardegna“ je vyhrazeno výhradně jehňatům narozeným, chovaným a poraženým na Sardinii.

### 3.6 Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd.:

Činnosti související s přípravou a balením částí „Agnello di Sardegna“ musí být prováděny v rámci regionu.

Pro prodej celých jatečně upravených těl jehňat, v zásadě v oblasti produkce, není stanoveno žádné zvláštní balení, jatečně upravená těla jehňat mohou být uvedena na trh celá, s ohledem na platné hygienické normy, a použity přitom musí být vhodné chladírenské dopravní prostředky.

„Agnello di Sardegna“ CHZO může být uvedeno na trh ve formě celého jatečně upraveného těla a/nebo dělené dle následujícího popisu:

#### a) Agnello di Sardegna „mléčné“ („da latte“) (5–7 kg):

- 1) *intero* – celé;
- 2) *mezzena* – jatečná půlka: získaná pomocí sagitálního řezu jatečně upraveným tělem jehněte na symetrické části;
- 3) *quarto anteriore e posteriore* – přední a zadní čtvrt (intero – celá nebo a *fette* – na plátky);
- 4) *testa e coratella* – hlava a kořínek;
- 5) *spalla, coscia, carrè* – plec, kýta, kotleta (anatomické části celé nebo na plátky);
- 6) *confezione mista* – balená směs (směs složená z anatomických částí výše popsaných).

#### b) Agnello di Sardegna „lehké“ („leggero“) (7–10 kg) a Agnello di Sardegna „jatečné“ („da taglio“) (10–13 kg):

- 1) *intero* – celé;
- 2) *mezzena* – jatečná půlka: získaná pomocí sagitálního řezu jatečně upraveným tělem jehněte na symetrické části;

- 3) *quarto anteriore e posteriore* – přední a zadní čtvrtí (*intero* – celá nebo *a fette* – na plátky);
- 4) *testa e coratella* – hlava a kořínek;
- 5) *culotta* – „dvojitá pistole“: zahrnuje dvě celé kýty včetně hřbetu (pravá a levá);
- 6) *sella inglese* – anglický hřbet: tvořen horní hřbetní částí, obsahuje dvě poslední žebra s mezižební svalovinou;
- 7) *carrè* – kotleta: zahrnuje horní hřbetní část – přední;
- 8) *groppa* – hřbet: zahrnuje dvě půlky roštěné;
- 9) *casco* – hrud': zahrnuje plec, spodní žebra, krk a horní žebra z přední čtvrti;
- 10) *farfalla* – motýlek: zahrnuje dvě plecka spojená s krkem;
- 11) *cosciotto* – kýta s předkýtím: zahrnuje kýtu s předkýtím a spodní část hřbetu;
- 12) *cosciotto accorciato* – kýta bez předkýtí: zahrnuje kýtu a spodní oblasti pánve a zadní část hřbetu.

Další části:

- 13) *sella* – hřbet: zahrnuje oblast kyčelní a křížovou s posledním bederním obratlem nebo bez posledního bederního obratle;
- 14) *filetto* – svíčková: zahrnuje oblast bederní;
- 15) *carrè coperto* – hřebínek: přední část kotlety obsahující první a druhá žebra;
- 16) *carrè scoperto* – kotleta: přední část tvořená prvními 5 dorzálními obratli;
- 17) *spalla* – plec: celá;
- 18) *colletto* – krk: zahrnuje celou oblast krku;
- 19) *costolette alte* – horní kotleta: zahrnuje zadní hrudní oblast;
- 20) *spalla, coscia, carrè* – plec, kýta, kotleta (anatomické části celé nebo na plátky);
- 21) *confezione mista* – balená směs (směs složená z anatomických částí výše popsaných).

### 3.7 Zvláštní pravidla pro označování:

CHZO „Agnello di Sardegna“ musí být uvedeno ke spotřebě celé a/nebo naporcované a na baleních celých jatečně upravených těl a/nebo porcovaných produktů, označených CHZO, anebo na etiketách na nich umístěných musí být zřetelnými a nesmazatelnými písmeny uvedeny údaje stanovené příslušnou normou.

Zvláště balení realizovaná vakuově či pomocí jiných systémů zákonem povolených musí obsahovat následující informace:

- a) přesné údaje CHZO „Agnello di Sardegna“ a logo;
- b) typologii masa;

c) název části.

Logo označení stylizuje jehňátko, z něhož je patrná hlava a noha. Vnější obrys má tvar Sardinie. Typografické písmo použité pro logo „Agnello di Sardegna“ je Block.

Orámování značky samotné a jehňátka je v barvě Pantone 350 (azurová 63 % – žlutá 90 % – černá 63 %); pozadí značky je v barvě Pantone 5763 (azurová 14 % – žlutá 54 % – černá 50 %).



K chráněnému zeměpisnému označení je zakázáno uvádět jakékoli jiné přívlastky, které nejsou výslovně stanoveny včetně přídavných jmen: *fine* (jemný), *scelto* (vybraný), *selezionato* (zvolený), *superiore* (znamenitý), *genuino* (pravý).

Povolená jsou nicméně doplňující pravdivá označení zeměpisná, jako historicko-zeměpisné názvy, názvy obcí, obdělávaných pozemků, statků a podniků, která odkazují na chov, porážku a balení produktu, pokud taková označení nemají pochvalný charakter a nejsou s to uvést spotřebitele v omyl. Uvedená případná označení musí být uvedena na etiketě v třetinovém rozměru vzhledem k písmenům, kterými je napsáno označení CHZO.

#### 4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti:**

Oblast určená k chovu „Agnello di Sardegna“ zahrnuje celé území regionu Sardinie.

#### 5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí:**

##### 5.1 *Specifičnost zeměpisné oblasti:*

Sardinie je ostrov s převážně středomořským podnebím charakterizovaným mírnými a relativně dešti-vými zimami a suchými a teplými léty.

Vliv moře se projevuje téměř všude na ostrově, a tudíž teploty, zmírňované mořem, mají dostatečně mírný průměr: roční průměr se pohybuje mezi 14 °C a 18 °C. Deště jsou soustředěny do měsíců listopad a prosinec, zatímco v červenci a srpnu téměř neprší; ve zbývajících částí roku je průběh velmi nepravidelný. Srážky celkově nejsou nedostačující (průměrné hodnoty 500–800 mm/rok).

Mezi důležité klimatické jevy Sardinie určitě patří větrnost: s větší frekvencí v zimě, ale příležitostně i v ostatních ročních obdobích, hodně prudce fouká mistral, studený vítr, který přichází ze severozá-padu. Ale zatímco na konci podzimu převládají mírné a vlhké větry přicházející od Atlantiku, na začátku jara to jsou ty teplé a suché přicházející z Afriky, tj. od jihu.

Sardinie si až dodnes uchovala, také kvůli řídkému osídlení a ostrovnímu charakteru, který jí zajišťuje odstup od toho, co ji obklopuje, nedotčené původní přírodní aspekty, mnohdy velmi specifické: krajina se často zdá být divoká, drsná a bez lidské přítomnosti; mnohdy z toho vyplývá krása a působivost ve Středomoří ojedinělá. Z toho důvodu si sardská flóra ve velké míře uchovala nedotčené některé velmi staré rostlinné druhy, které jinde naopak doznaly proměn nebo vyhynuly. Největší část povrchu ostrova, kde volné, kočovné pastevectví bylo vždy tradiční dominantní činností, zabírají pastviny, zastoupené jednak travnatou stepí, jednak křovinatými porosty. Nejbohatším, nejrozšířenějším a nejvíce prospívajícím druhem vegetace je rozhodně křovinatá vegetace středomořská, která charakterizuje krajinu Sardinie až do 800 m výšky, někdy tvoří malebné lesíky izolované na holých pobřežních srázích. Tato křovinatá vegetace je typickým stále zeleným společenstvím, které zahrnuje také vysoké keře – v takovém případě se hovoří o tzv. „vysoké křovinaté vegetaci“, kdy keře dosahují výšky až 4–5 m, když naleznou hlubší zem a větší vlhkost – mezi ně patří hlavně plané olivovníky, lentišky, rohovníky, myrty, vavříny, jalovce, cisty; podél řečišť bystřin se často vyskytují husté oleandry. Potom je zde ochuzená křovinatá vegetace, s keři vysokými 50 cm, obvykle nazývaná „garriga“, která zahrnuje šalvěj, rozmarýn, vřes, tymián, kručinku atd.; zajímavé jsou útvary tvořené zakrslými palmami.

## 5.2 *Specifičnost produktu:*

„Agnello di Sardegna“ CHZO se vyznačuje především menšími rozměry: zřetelný je rozdíl mezi masem určeným pro označení „Agnello di Sardegna“ CHZO a ovčím masem pocházejícím ze zvířat o větší hmotnosti s mnohými možnostmi využití, často charakterizovaným výraznou chutí ne zcela oceňovanou spotřebiteli. A právě to, co „Agnello di Sardegna“ CHZO odlišuje od posledně uvedených mas, je jeho stále příjemná chuť způsobená malým množstvím nasycených tuků v tučné části ve prospěch nenasycených řetězců (pocházejících z krmení zvířat nacházejících se na přirozené pastvině mlékem), je tak snadněji stravitelné a oblíbené.

Tuk přítomný v jatečně upravených tělech je přirozeným doplněním libové části a největší jeho část se ztrácí během samotného tepelného opracování. Maso tak zůstává správně masné a lahodné, ale především křehčí a šťavnatější. „Agnello di Sardegna“ CHZO se odlišuje křehkostí a světlou bílou barvou masa, jeho intenzivní vůní a vysokou stravitelností a libovostí.

„Agnello di Sardegna“ CHZO je ideální potravinou nejenom proto, že je chutné, ale také z výživového hlediska, protože je velmi bohaté na biologicky hodnotné bílkoviny. Tyto vlastnosti činí toto maso zvláště vhodnou součástí diet těch, kteří potřebují potravinu lehkou, ale přitom vysoké energetické hodnoty.

„Agnello di Sardegna“ CHZO je biologicky zdravé, zcela bez přítomnosti škodlivých látek chemické nebo biotické povahy. Je to dáno nízkým věkem zvířat, jež nejsou podrobována nucenému krmení, okolním stresům nebo hormonální léčbě, jsou chována na „čerstvém vzduchu“, v prostředí zcela přirozeném.

## 5.3 *Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu (u CHOP) nebo specifickou jakostí, pověstí nebo jinou vlastností produktu (u CHZO):*

Vlastnosti produktu „Agnello di Sardegna“ dokonale odráží souvislost s oblastí původu.

Výrazná a divoká chuť je vlastní chovům, kdy je jehně krmeno mateřským mlékem a přirozenými krmivými a v naprosté volnosti. Jehně „Agnello di Sardegna“ je chováno podle metody extenzivního chovu a volného ustájení, tudíž v prostředí zcela přirozeném, charakterizovaném velkým prostorem od nepaměti vystaveným silnému slunečnímu záření, větrům a sardským klimatickým podmínkám.



Chov na „čerstvém vzduchu“ poskytuje jehněti „Agnello di Sardegna“ téměř jediný zdroj krmiva: „mléčný“ typ je krmen pouze mateřským mlékem a potom, když roste, volně následuje matku na pastvině, jeho krmení je doplněno o přirozená krmiva, obhospodařované traviny, planě rostoucí rostliny a aromatické trávy typické pro prostředí ostrova. Sardská ovce v posledních letech přizpůsobila svůj biologický a reprodukční cyklus podmínkám prostředí, ve kterém žije; k porodům tudíž dochází především v období pozdního podzimu, v souvislosti s prvními dešti a následným opětovným probuzením vegetace. Z těchto důvodů je její maso z hlediska organoleptického obzvláště ceněné. Ostatně krmení mateřským mlékem ovlivňuje nejenom množství tuku, ale také jeho kvalitu. A opravdu tuky vstřebažené během kojení určují složení tělesných lipidů v celém období růstu.

Kromě toho je chov na „čerstvém vzduchu“ zárukou zdravotní a adekvátního a funkčního pohybu, a to zvláště v takovém prostředí, jako je to sardské, charakterizované rozlehlými plochami, chybějící průmyslovou zástavbou s dopadem na životní prostředí a nízkou antropizační území. Území Sardinie má jeden společný rys, který mu dává neuvěřitelnou jednodušnost: holé horizonty vzhledem k absenci pěstovaných stromů neustále připomínají převahu pasteveckého života. Toto zdání neklame: Sardinie je ostrovem pastevců; pastevecká ekonomika je zdaleka nejdůležitější na ostrově. Náš ostrov skutečně vlastní 40 % z celkového stavu ovcí v Itálii, 16 410 podniků rozšířených po celém území ostrova chová 3 294 044 kusy.

Sardinie je tudíž ještě dnes ostrovem pastevců, tak jak byla známa po celá staletí. Sardské pastevectví sahá do období před objevením se tzv. *nuraghi*: uvnitř staveb zvaných *nuraghi* byly nalezeny pozůstatky prvních předmětů ke zpracování mléka. Početné jsou pak zmínky z římského období. Plemeno ovce „Sarda“ se na sardském území zakořenilo díky dlouhé adaptační zkušenosti; je plodem staletého experimentování chovatelů a je především výsledkem dlouhého adaptačního procesu mezi člověkem a územím, mezi lidmi, územím a živočišnými plemeny.

Dnes, stejně jako před staletími, péče a pozornost pastýřů zůstaly nezměněny. A právě tímto opakováním starobylých postupů zůstávají čistokrevnost a jakost „Agnello di Sardegna“ dokonale jedinečné a nenapodobitelné. Dnes jako kdysi.

#### **Odkaz na zveřejnění specifikace:**

Tento správní orgán zahájil vnitrostátní řízení o námitce týkající se návrhu změny chráněného zeměpisného označení „Agnello di Sardegna“ v *úředním věstníku Italské republiky* č. 2 ze dne 3. ledna 2008.

Úplné znění specifikace je k dispozici na internetové adrese:

[http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search\\_Documenti\\_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg](http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg)

nebo

lze vstoupit přímo na domovskou stránku ministerstva (<http://www.politicheagricole.it>) a kliknout na odkaz „Prodotti di Qualità“ (Jakostní produkty – v levé části obrazovky) a poté na odkaz „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]“ (Specifikace produkce, jež jsou předmětem zkoumání EU (nařízení (ES) č. 510/2006)).