

Δημοσίευση αίτησης τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων

(2010/C 321/10)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου ⁽¹⁾. Η δήλωση ένστασης υποβάλλεται στην Επιτροπή εντός εξαμήνου από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΑΙΤΗΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

ΑΙΤΗΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΕΝΝΟΙΑ ΤΟΥ ΑΡΘΡΟΥ 9

«BRESAOLA DELLA VALTELLINA»

Αριθ. ΕΚ: IT-PGI-0217-1525-05.03.2009

ΠΓΕ (X) ΠΟΠ ()

1. Κεφάλαιο των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά η τροποποίηση:

- Ονομασία του προϊόντος
- Περιγραφή του προϊόντος
- Γεωγραφική περιοχή
- Απόδειξη της καταγωγής
- Μέθοδος παραγωγής
- Δεσμός
- Επισήμανση
- Εθνικές απαιτήσεις
- Άλλο (πρώτες ύλες)

2. Τύπος τροποποίησης(-ων):

- Τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου ή της σύνοψης
- Τροποποίηση των προδιαγραφών της καταχωρισμένης ΠΟΠ ή ΠΓΕ για την οποία δεν έχει δημοσιευθεί ούτε ενιαίο έγγραφο ούτε σύνοψη
- Τροποποίηση των προδιαγραφών που δεν απαιτεί τροποποίηση του δημοσιευμένου ενιαίου εγγράφου [άρθρο 9 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]
- Προσωρινή τροποποίηση των προδιαγραφών λόγω της επιβολής υποχρεωτικών υγειονομικών ή φυτοϋγειονομικών μέτρων από τις δημόσιες αρχές [άρθρο 9 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]

3. Τροποποίηση(-εις):

3.1. Περιγραφή του προϊόντος:

Ζητείται η τροποποίηση των τιμών των χημικών και φυσικοχημικών τιμών αναλόγως των διαφόρων τύπων «Bresaola della Valtellina».

Προτείνεται η τροποποίηση των τιμών που έχουν καθοριστεί για την υγρασία και τις πρωτεΐνες, σύμφωνα με τις ιδιαιτερότητες και της χρησιμοποιούμενης κοπής βάσει της ανατομίας και του τύπου της συσκευασίας. Οι τιμές σχετικής υγρασίας πρέπει να είναι για τον τύπο «bresaola di punta d'anca» ασυσκευαστο: μέγιστο 63 %-για τον τύπο «bresaola di punta d'anca» συσκευασμένο σε κενό: μέγιστο 62 %-για τον τύπο «bresaola di magatello» συσκευασμένο σε κενό: μέγιστο 60 %- για τον τύπο bresaola σε φέτες συσκευασμένο σε κενό ή προστατευτική ατμόσφαιρα: μέγιστο 60 %-για όλους τους άλλους τύπους κοπής ή συσκευασίας: μέγιστο 65 %.

⁽¹⁾ ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12.

Επιπλέον, λόγω της τροποποίησης των οριακών τιμών για την υγρασία, η ελάχιστη περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες, για το προϊόν σε φέτες, πρέπει να είναι 33 % ενώ για τους άλλους τύπους συσκευασίας 30 %.

Γενικά, η μείωση του μέγιστου επιπέδου υγρασίας βελτιώνει τόσο τα χαρακτηριστικά του προϊόντος που αναφέρεται στο σημείο 3.2 του Ενιαίου Εγγράφου όσο και την διατηρησιμότητά του. Βάσει των αναλύσεων του τελικού προϊόντος αποδείχθηκε ότι ο προσδιορισμός ιδιαίτερων αναλυτικών τιμών για την υγρασία στους τύπους «punta d'anca» και «magatello» βελτιώνει τη συνοχή του τελικού προϊόντος, το οποίο είναι κατά συνέπεια πιο σφικτό και πιο ελαστικό. Το «Bresaola della Valtellina» σε δίχτυ τείνει να αφυδατώνεται φυσικά και, κατά συνέπεια, επιτρέπεται να έχει υψηλότερο επίπεδο υγρασίας από εκείνο των συσκευασμένο σε κενό αέρος προϊόντων τα οποία, αντιθέτως, προστατεύονται από το υλικό συσκευασίας. Ο σκοπός είναι να εξασφαλιστεί η διατήρηση των χαρακτηριστικών που αναφέρονται στο σημείο 3.2 του Ενιαίου Εγγράφου. Το προϊόν σε φέτες πρέπει να έχει μικρότερη περιεκτικότητα σε υγρασία από εκείνη του συσκευασμένο σε κενό αέρος ή σε δίχτυ, ώστε να αποφεύγεται η συμπύκνωση και η συνακόλουθη αλλοίωση του τελικού προϊόντος. Ως αποτέλεσμα της μείωσης της περιεκτικότητας σε υγρασία, το επίπεδο των πρωτεϊνών είναι αναλογικά αυξημένο, χωρίς να θίγονται τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του τελικού προϊόντος.

Ζητείται να μειωθεί το ελάχιστο βάρος από 2,5 σε 2 Kg, αλλά μόνο για τα τεμάχια του «Bresaola della Valtellina» τύπου «punta d'anca» που προορίζονται για προσυσκευασία πριν τον τεμαχισμό σε φέτες που θα συσκευαστούν σε κενό ή σε τροποποιημένη ατμόσφαιρα. Αυτό είναι απαραίτητο προκειμένου να διασφαλιστεί η βέλτιστη δυνατή προσυσκευασία του προϊόντος σε φέτες, η οποία απαιτεί τεμάχια κάπως μικρότερης διαμέτρου και τα οποία έχουν σχήμα — κυλινδρικό ή τετράγωνο — ομοιόμορφο από την μία έως την άλλη άκρη κάθε τεμαχίου.

3.2. Μέθοδος παραγωγής:

Είναι αναγκαίο να εξαιρεθεί η λακτόζη από τα υλικά καρύκευσης, δεδομένου ότι κατατάσσεται, σύμφωνα με το κοινοτικό δίκαιο, στα αλλεργιογόνα συστατικά. Αυτή η εξαίρεση δεν επιφέρει καμία μεταβολή στα χαρακτηριστικά του «Bresaola della Valtellina».

Θα πρέπει να διευκρινιστεί ότι η πρόβλεψη ως ανώτατο όριο για το νιτρώδες νάτριο ή/και κάλιο τα 195 ppm πρέπει να ερμηνευθεί σωστά ως «όριο για την ποσότητα που εισάγεται ή, εν πάση περιπτώσει, απορροφάται από το προϊόν κατά την επεξεργασία» προφανώς δεν μεταβάλλεται το υπόλειμμα στο τελικό προϊόν που προβλέπεται από την ισχύουσα νομοθεσία. Η διευκρίνιση αυτή αποβλέπει στο να αποφευχθεί η αμφιβολία που εγείρει το ισχύον κείμενο, ότι δηλαδή το προαναφερθέν όριο των 195 ppm αφορά την ποσότητα του μίγματος που χρησιμοποιείται για την παρασκευή της άλμης.

Ζητείται να προβλεφθεί νέο θερμοκρασιακό «εύρος» για τους χώρους ωρίμασης, προβλέποντας μέση θερμοκρασία 12 °C έως 18 °C, αντί των 15 °C που ισχύουν σήμερα.

Από τεχνική σκοπιά, η διέγερση του θερμοκρασιακού εύρους των θαλάμων ωρίμασης επιτρέπει να υπάρχουν περισσότερες δυνατότητες προσαρμογής των περιβαλλοντικών συνθηκών στην πραγματική εξέλιξη του προϊόντος ώστε να διασφαλίζεται η αργή και βαθμιαία ωρίμαση, διατηρώντας αναλλοίωτα τα χαρακτηριστικά του τελικού προϊόντος.

Ζητείται η μείωση των ελάχιστων χρόνων ωρίμασης σε 3 εβδομάδες μόνο για το προϊόν που διατίθεται στο εμπόριο ασυσκευαστο και όχι σε κενό, δεδομένου ότι το «Bresaola della Valtellina» δεν διαθέτει φυσική προστασία, όπως δέρμα ή λίπος· μπορεί επομένως να υποστεί υπερβολική σκλήρυνση του προϊόντος και αλλοίωση του χαρακτηριστικού του χρώματος εάν παραμένει σε χώρους αποθήκευσης άλλους από τους θαλάμους ωρίμασης. Έχει διαπιστωθεί ότι η μείωση της διάρκειας ωρίμασης του bresaola που διατίθεται στο εμπόριο ασυσκευαστο (δεν είναι συσκευασμένο σε κενό αέρος) σε 3 εβδομάδες περιορίζει σημαντικά το πρόβλημα.

3.3. Επισήμανση:

Είναι απαραίτητο να τροποποιηθεί η διαδικασία επισήμανσης του προϊόντος, έτσι ώστε να εξασφαλίζεται η τήρηση των διατάξεων επισήμανσης των προϊόντων διατροφής που ισχύουν σήμερα.

3.4. Άλλο — πρώτες ύλες:

Θεωρείται σκόπιμο να τροποποιηθεί η ελάχιστη ηλικία σφαγής των ζώων τροποποιώντας το ηλικιακό εύρος σε 18 μήνες έως 4 έτη από 2 έως 4 έτη που ισχύει σήμερα. Πρόσφατες επιστημονικές μελέτες έχουν αποδείξει ότι η μείωση της ηλικίας σφαγής δεν μεταβάλλει τα χαρακτηριστικά της πρώτης ύλης που χρησιμοποιείται για την παραγωγή του «Bresaola della Valtellina», Όπως επίσης έχει αποδειχθεί ότι η τροποποίηση της ηλικίας σφαγής δεν μεταβάλλει τα χαρακτηριστικά του τελικού προϊόντος, τα οποία προβλέπονται στα σημεία 3.2 και 3.5 του Ενιαίου Εγγράφου.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

«BRESAOLA DELLA VALTELLINA»

Αριθ. ΕΚ: IT-PGI-0217-1525-05.03.2009

ΠΓΕ (X) ΠΟΠ ()

1. Ονομασία:

«Bresaola della Valtellina»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα:

Ιταλία

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου:

3.1. Τύπος προϊόντος:

Κλάση 1.2 — Προϊόντα με βάση το κρέας

3.2. Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό 1:

Το προϊόν με την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Bresaola della Valtellina» είναι ένα προϊόν βοείου κρέατος, αλίπαστο και φυσικά ωριμασμένο, προοριζόμενο να καταναλωθεί ωμό. Έχει το σχήμα των μυών που χρησιμοποιήθηκαν για την παρασκευή του. Λόγω εμπορικών απαιτήσεων, οι μύες αυτοί ξακρίζονται ώστε να πάρει σχήμα σχεδόν κυλινδρικό. Σε περίπτωση ειδικών απαιτήσεων, τα τεμάχια μπορούν να συμπιεστούν και να προσλάβουν σχήμα τούβλου. Το προϊόν «Bresaola della Valtellina» ΠΓΕ έχει περίβλημα από φυσικό ή τεχνητό έντερο, ξηραίνεται και ωριμάζει σε κλιματικές συνθήκες που ευνοούν, κατά τη διάρκεια μιας αργής και βαθμιαίας μείωσης της υγρασίας, την ανάπτυξη φυσικών ζυμωτικών και ενζυματικών φαινομένων, ώστε να επέλθουν με το χρόνο μεταβολές οι οποίες να προσδίδουν στο προϊόν τυπικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και να εξασφαλίζουν τη συντήρηση και την καλή του υγιεινολογική του κατάσταση υπό κανονικές συνθήκες θερμοκρασίας. Από την άποψη των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών, η σύσταση είναι σφικτή και ελαστική· η όψη στην τομή είναι συμπαγής και χωρίς ρωγμές· το χρώμα, για το μεν άπαχο τμήμα είναι ομοιόμορφα κόκκινο με βαθύχρωμο περίγραμμα ελάχιστα ορατό, για το δε λιπαρό τμήμα είναι λευκό· το άρωμα είναι λεπτό και ελαφρώς αρωματικό· η γεύση είναι ευχάριστη, μετρίως αρωματική, ποτέ όξινη. Εμπορικά χαρακτηριστικά: α) τύπος bresaola di fesa: τουλάχιστον 3,500 kg· β) τύπος bresaola di punta d'anca: β-1) για διάθεση ακέραιο ή σε φέτες: τουλάχιστον 2,500 kg· β-2) για προσυσκευασία πριν τον τεμαχισμό σε φέτες προοριζόμενες να διατηρηθούν σε κενό αέρα ή προστατευτική ατμόσφαιρα: τουλάχιστον 2,000 kg· γ) τύπος bresaola di sottofesa: τουλάχιστον 1,800 kg· δ) τύπος bresaola di magatello: τουλάχιστον 1,000 kg· ε) τύπος bresaola di sottosso: τουλάχιστον 0,800 kg.

3.3. Πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα):

Το προϊόν «Bresaola della Valtellina» παράγεται από κρέας βοοειδών ηλικίας 18 μηνών έως 4 ετών, που προέρχεται αποκλειστικά από τις ακόλουθες μυϊκές μάζες του μηρού: Fesa (ασίκι): αντιστοιχεί στο οπίσθιο μέσο τμήμα των μυών του μηρού που συμπεριλαμβάνει τον εσωτερικό ορθό μυ, τον προσαγωγό μυ και τον ημιϊμενώδη μυ· Punta d'anca (κορυφή του γοφού): αντιστοιχεί στο τμήμα της fesa χωρίς τον προσαγωγό μυ· Sottofesa (τμήμα κάτω από το ασίκι): αντιστοιχεί στο οπίσθιο πλάγιο τμήμα των μυών του μηρού και συγκεκριμένα στον μακρύ πλατύ μυ· Magatello (νούα): αντιστοιχεί στο οπίσθιο πλάγιο τμήμα των μυών του μηρού και συγκεκριμένα στον ημιτενοντώδη μυ· Sottosso (στρογγυλό): αντιστοιχεί στην πρόσθια δέσμη του μηρού και αποτελείται από τον πρόσθιο ορθό μυ και από τον έξω, έσω και ενδιάμεσο πλατύ μυ.

3.4. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης):

—

3.5. Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής:

Οι φάσεις της παραγωγής του «Bresaola della Valtellina» ΠΓΕ που πρέπει να εκτελούνται εντός της τυπικής περιοχής παραγωγής είναι: ξάκρισμα, ξηρή αλάτιση, τοποθέτηση στο περίβλημα, ξήρανση, ωρίμαση, τεμαχισμός σε φέτες ή σε τεμάχια και συσκευασία.

3.6. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ.:

Το προϊόν «Bresaola della Valtellina» μπορεί να συσκευάζεται σε κενό ή σε τροποποιημένη ατμόσφαιρα, ακέραιο, σε τεμάχια ή σε φέτες μεγάλου ή μικρού πάχους. Οι εργασίες συσκευασίας, τεμαχισμού και κοπής πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετούμενης στο σημείο 4 περιοχής παραγωγής, για να αποφεύγονται οι

επιπτώσεις των μεταβολών στη θερμοκρασία και την υγρασία κατά το στάδιο της μεταφοράς, οι οποίες θα μπορούσαν να επηρεάσουν δυσμενώς τη φύση του προϊόντος και, ως εκ τούτου, τα τελικά ποιοτικά χαρακτηριστικά του.

3.7. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση:

Οι ετικέτες του «Bresaola della Valtellina» πρέπει να περιλαμβάνουν τα ακόλουθα: την ονομασία «Bresaola della Valtellina» το οποίο δεν μεταφράζεται και πρέπει να αναγράφεται στην ετικέτα με ευανάγνωστους και ανεξίτηλους χαρακτήρες που μπορούν να διακρίνονται σαφώς από κάθε άλλη ένδειξη, ακολουθούμενη απευθείας με ευανάγνωστους χαρακτήρες του ίδιου μεγέθους από το σύμβολο ΠΓΕ και το σύμβολο της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης, τα οποία πρέπει να αναγράφονται στη γλώσσα στην οποία το προϊόν διατίθεται στο εμπόριο και υπό την επιτρεπόμενη από την ΕΚ μορφή.

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής:

Η περιοχή παραγωγής του «Bresaola della Valtellina», λόγω μακρόχρονης παράδοσης, περιορίζεται στο σύνολο του εδάφους της επαρχίας Sondrio. Το όνομα «Valtellina» είναι το όνομα της κύριας κοιλάδας της επαρχίας.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή:

5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής:

Η περιοχή παραγωγής του «Bresaola della Valtellina» ΠΓΕ αποτελείται από ένα σύνολο αλπικών κοιλάδων ευρισκόμενων μεταξύ των τμημάτων της οροσειράς των Άλπεων Alpi Retiche και Prealpi Orobie, όπου οι θερμοκρασίες είναι σχετικά χαμηλές, ακόμη και το καλοκαίρι, η υγρασία είναι χαμηλή, το κλίμα χαρακτηρίζεται από αύρες οφειλόμενες στις διαφορές θερμοκρασίας που προκαλούνται από τη λίμνη Como και ο αέρας είναι ξηρός. Ο ιδιαίτερος συνδυασμός αυτών των κλιματολογικών και περιβαλλοντικών παραγόντων δημιουργεί ιδανικές συνθήκες για την αργή και σταδιακή ωρίμαση του προϊόντος. Στις ιδιαιτερότητες του κλίματος προστέθηκε η επινοητικότητα και οι τεχνικές δεξιότητες του τοπικού πληθυσμού οι οποίες σταδιακά βελτιώθηκαν και μεταδόθηκαν παραδοσιακά μεταξύ των τεχνιτών της περιοχής, οι οποίοι αποτελούν το βασικό στοιχείο για την παραγωγή του «Bresaola della Valtellina» ΠΓΕ.

5.2. Ιδιαιτερότητα του προϊόντος:

Όταν διατίθεται στην κατανάλωση, το «Bresaola della Valtellina» ΠΓΕ παρουσιάζει τα ακόλουθα χημικά και φυσικοχημικά χαρακτηριστικά: πρωτεΐνες: στον τύπο bresaola σε φέτες συσκευασμένο σε κενό ή προστατευτική ατμόσφαιρα: ελάχιστο 33 %-για όλους τους άλλους τύπους συσκευασίας: ελάχιστο 30 %- υγρασία στο προϊόν ως έχει: στον τύπο «bresaola di punta d'anca» ασυσκευαστο μέγιστο 63 %- στον τύπο «bresaola di punta d'anca» συσκευασμένο σε κενό: μέγιστο 62 %-στον τύπο «bresaola di magatello» συσκευασμένο σε κενό: μέγιστο 60 %- στον τύπο bresaola σε φέτες συσκευασμένο σε κενό ή προστατευτική ατμόσφαιρα: μέγιστο 60 %-για όλους τους άλλους τύπους κοπής ή συσκευασίας: μέγιστο 65 %- λίπος: μέγιστο 7 %-Τέφρα: ελάχιστο 4 %-Χλωριούχο νάτριο: μέγιστο 5 %.

5.3. Αντιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με μια συγκεκριμένη ιδιότητα, τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ):

Οι απαιτήσεις για το «Bresaola della Valtellina» ΠΓΕ συναρτώνται με τις περιβαλλοντικές συνθήκες και με τους φυσικούς και ανθρώπινους παράγοντες. Οι ιδιαίτερες κλιματικές συνθήκες της κοιλάδας της Valtellina, που εκτείνεται κατά μήκος της περιοχής που περικλείεται από τους ορεινούς όγκους Alpi Retiche και Prealpi Orobie, έχουν επιτρέψει την παραγωγή, με ελαφριά μόνο αλάτιση, ενός αλλαντικού από κρέας του μηρού βοοειδών με λεπτή γεύση και πολύ τρυφερό, στοιχείο που το καθιστά ιδιαίτερα ορεκτικό. Το προϊόν «Bresaola della Valtellina» ΠΓΕ οφείλει το όνομα και τη φήμη του στη γεωγραφική περιοχή από την οποία προέρχεται. Στο μακρινό παρελθόν ήταν πολύ διαδεδομένη η τεχνική της συντήρησης όλων των κρεάτων με αλιπάστωση και ξήρανση. Η βελτίωση των τεχνικών παραγωγής τροφίμων, η αυξημένη διαφοροποίηση και η χρήση διαφόρων μεθόδων συντήρησης υποσκελίσαν την χρήση του ξηρού και παστού κρέατος. Ήδη από τον 15ο αιώνα υπάρχουν γραπτά που τεκμηριώνουν τη χρήση στη Valtellina της αλιπάστωσης και της ξήρανσης μηρών βοείου κρέατος. Η προέλευση του ονόματος φαίνεται να ανάγεται σε έναν όρο της διαλέκτου της Valtellina «sala come brisa». Από εκεί προήλθε το όνομα «brisaola» που στη συνέχεια ιταλοποιήθηκε σε «Bresaola». Στο λεξικό της ιταλικής γλώσσας «Novissimo dizionario della Lingua Italiana» (Palazzi, 1974) στο λήμμα «bresaola» αναφέρονται τα εξής: «carne di manzo secca e salata tipica della Valtellina» (βοδινό κρέας ξηρό και αλιπάστο, τυπικό της Valtellina). Η επινοητικότητα και οι τεχνικές δεξιότητες που τελειοποιήθηκαν και μεταδόθηκαν παραδοσιακά στους ασχολούμενους με τον κλάδο αποτελούν, τέλος, έναν ουσιαστικό παράγοντα για την παρασκευή αυτού του προϊόντος, τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του οποίου είναι συνυφασμένα, ακόμα και σήμερα, εκτός από τον ανθρώπινο, και με το περιβαλλοντικό παράγοντα.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών:

[Άρθρο 5 παράγραφος 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]

Η εθνική διαδικασία ένστασης ενεργοποιήθηκε με τη δημοσίευση της αίτησης αναγνώρισης της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης «Bresaola della Valtellina».

Το κείμενο των προδιαγραφών μπορεί να αναζητηθεί στο Διαδίκτυο: στην ιστοσελίδα

http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

ή

απευθείας στην αρχική σελίδα του δικτυακού τόπου του υπουργείου (<http://www.politicheagricole.it>) — επιλογή «Prodotti di Qualità» (στα αριστερά της οθόνης) και κατόπιν «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]».
