

MUUT SÄÄDÖKSET

EUROOPAN KOMISSIO

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdassa tarkoitettu muutoshakemuksen julkaiseminen

(2017/C 146/10)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa muutoshakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 ⁽¹⁾ 51 artiklassa tarkoitetulla tavalla.

SUOJATUN ALKUPERÄNIMITYKSEN / SUOJATUN MAANTIETEELLISEN MERKINNÄN ERITELMÄN MUUN KUIN VÄHÄISEN MUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA HAKEMUS

Asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan ensimmäisen alakohdan mukainen muutoksen hyväksymistä koskeva hakemus**”ACCIUGHE SOTTO SALE DEL MAR LIGURE”****EU-nro: PGI-IT-02177 – 15.9.2016****SAN () SMM (X)****1. Hakijaryhmä ja oikeutettu etu**

Maremosso
Via provinciale per Novano, 24/26
16030 Casarza Ligure (GE)
ITALIA

Puhelin: +39 0185470901
Sähköposti: info@pec.maremosso.it

Maremosso, ainoa SMM-merkinnällä ”Acciughe sotto sale del Mar Ligure” varustettuja sardelleja tuottava yritys, on 14. lokakuuta 2013 annetun maa- ja metsätalousministeriön asetuksen (decreto) nro 12511 13 §:n 1 momentin nojalla oikeutettu muutoshakemuksen tekemiseen.

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Italia

3. Eritelmän kohta, jota / kohdat, joita muutos koskee

- Tuotteen nimi
- Tuotekuvaus
- Maantieteellinen alue
- Alkuperätodisteet
- Tuotantomenetelmä
- Yhteys maantieteelliseen alueeseen
- Merkinnät
- Muuta [tarkistettavat lainsäädäntöviittaukset]

4. Muutoksen/muutosten tyyppi

- Rekisteröidyn SAN:n tai SMM:n tuote-eritelmän muutos, jota ei voida pitää vähäisenä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan kolmannen alakohdan mukaisesti.

⁽¹⁾ EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

- Rekisteröidyn SAN:n tai SMM:n, jonka yhtenäistä asiakirjaa (tai vastaavaa) ei ole julkaistu, tuote-eritelmän muutos, jota ei voida pitää vähäisenä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan kolmannen alakohdan mukaisesti.

5. Muutos/muutokset

Tuotekuvaus

Seuraava virke yhteenvedon 4.2 kohdassa (EUVL C 279/8, 22.11.2007):

”Koko: kalan pituus vähintään 12 ja enintään 20 senttimetriä.”

saatetaan tuote-eritelmän 2 artiklassa olevan virkkeen mukaiseksi:

”Enimmäispituus on 20 senttimetriä.”

Tarkistuksella poistetaan tuote-eritelmän ja yhteenvedon välinen epäyhdenmukaisuus. Sardellin enimmäis- ja vähimmäispituudella viitataan sen pituuteen pyydystettäessä, ei sen pituuteen jalostettuna. Kalan vähimmäispituus pyydystettäessä on edelleen 12 senttimetriä nykyisen tuote-eritelmän 5 artiklan mukaisesti.

Maantieteellinen alue

Tuote-eritelmän 3 artikla – yhteenvedon 4.3 kohta

Virke:

”SMM-merkinnällä ”Acciughe sotto sale del Mar Ligure” varustetut sardellit pyydetään Ligurian rannikon vesiltä, ja ne jalostetaan ja pakataan rannikkoon rajoittuvien, vedenjakajan rajaamilla Tyrrhenanmeren puoleisilla rinteillä sijaitsevien Ligurian kuntien alueella.”

muutetaan seuraavasti:

”SMM-merkinnällä ”Acciughe sotto sale del Mar Ligure” varustetut sardellit pyydetään Ligurian rannikon vesiltä, ja ne jalostetaan ja pakataan rannikkoon rajoittuvien, vedenjakajan rajaamilla Tyrrhenanmeren puoleisilla rinteillä sijaitsevien Ligurian kuntien alueella.”

Termi ”confezionamento” korvataan termillä ”condizionamento” sen tarkistuksen mukaisesti, joka esitetään seuraavassa, alkuperätodisteita koskevassa kohdassa. (*Huom.* muutos koskee italiankielistä versiota.)

Alkuperätodisteet

Tuote-eritelmän 4 artikla

Virke:

”Tällä tavoin ja merkitsemällä valvontaelimen asianmukaisesti ylläpitämiin rekistereihin kalastajat, jalostajat ja pakkaajat sekä ilmoittamalla asianmukaisena ajankohtana valvontaelimelle kalastetut ja pakatut määrät voidaan varmistaa tuotteen jäljitettävyys.”

muutetaan seuraavasti:

”Tällä tavoin ja merkitsemällä valvontaelimen asianmukaisesti ylläpitämiin rekistereihin kalastajat, jalostajat ja pakkaajat, ylläpitämällä tuotanto- ja pakkausrekistereitä sekä ilmoittamalla asianmukaisena ajankohtana valvontaelimelle kalastetut, jalostetut ja pakatut määrät voidaan varmistaa tuotteen jäljitettävyys ja uudelleenjäljitettävyys.”

Termi ”condizionatori” olisi korvattava oikeammalla termillä ”confezionatori”. Näin pystytään tarkemmin tunnistamaan kukin tuotantoketjun toimija ja helpottamaan tarkastuksia. (*Huom.* muutos koskee italiankielistä versiota.)

Tuotantomenetelmä

Tuote-eritelmän 5 artikla

Virke:

”Pyynnin jälkeen sardellit on pakattava perinteisiin puulaatikoihin (kooltaan 50 x 33 x 10 senttimetriä), joihin mahtuu noin 10 kilogrammaa sardelleja.”

poistetaan.

Viittaukset puulaatikoihin olisi poistettava, koska niihin liittyy lukuisia hygienia- ja terveysrajoitteita, joiden vuoksi niiden käyttö on toimijoiden kannalta monimutkaista ja kannattamatonta.

Virke:

”Sardellit on perattava käsin, ja niiden päät on poistettava.”

muutetaan seuraavasti:

”Sardellit on perattava käsin, ja niiden päät ja sisäelimet on poistettava.”

Tuote-eritelmaa tarkennetaan täsmentämällä, että pään lisäksi myös sisäelimet on poistettava, mikä on yleinen käytäntö suolattuja sardelleja valmistettaessa.

Kohta:

”Peratut sardellit on sen jälkeen asetettava rinnakkain ympyrän muotoon elintarvikekäyttöön soveltuviin kastanjatynnyreihin. Sardellit voidaan kypsyttää kastanjatynnyreissä tai terrakottaruukuissa koko kypsytysajan kypsytysmenetelmää koskevan artiklan c kohdan mukaisesti.”

muutetaan seuraavasti:

”Peratut sardellit on sen jälkeen suolattava asettamalla ne rinnakkain ympyrän muotoon elintarvikekäyttöön soveltuviin purkkeihin. Elintarvikekäyttöön soveltuvia kastanja-, terrakotta-, muovi- tai teräspurkkeja voidaan käyttää tätä tarkoitusta varten.”

Muutos on tarpeen, jotta tuottajat voivat suolausvaiheessa käyttää purkkeja, jotka on valmistettu muusta kuin puusta tai terrakotasta. Lisäksi pienyritykset voivat vähentää tuotantokustannuksia, jotka liittyvät terrakottaruukkujen ja puutynnyreiden hankintaan.

Viittaus kypsytysaikaan on poistettu, koska se katetaan kypsytysmenetelmää koskevassa tuote-eritelmän 5 artiklan c kohdassa.

Virke:

”Tynnyreiden päälle asetettujen painojen sardelleille aiheuttaman paineen on mahdollistettava nesteen muodostuminen.”

muutetaan seuraavasti:

”Purkkien päälle asetettujen painojen sardelleille aiheuttaman paineen on mahdollistettava nesteen muodostuminen.”

Virkkeellä ilmennetään 6 kohdassa tarkoitettua muutosta.

Kohta:

”Kypsytyshuoneen lämpötila voi olla käytetystä suolaliemestä riippuen 20–28 °C, kun käytetty suolaliemi on vahvaa, ja 6–20 °C, kun käytetty suolaliemi on keskivahvaa. Kypsytyksen päätyttyä suolatut sardellit on siirrettävä tynnyreistä erityisiin lieriömäisiin lasipurkkeihin, joita kutsutaan nimellä ”arbanelle”.

muutetaan seuraavasti:

”Kypsytyshuoneen lämpötila voi olla käytetystä suolaliemestä riippuen 20–28 °C, kun käytetty suolaliemi on vahvaa, ja 16–20 °C, kun käytetty suolaliemi on keskivahvaa. Kypsytyksen päätyttyä suolatut sardellit on siirrettävä purkeista erityisiin lieriömäisiin lasipurkkeihin, joita kutsutaan nimellä ”arbanelle”.

Kohdan ensimmäistä virkettä muutetaan kirjoitusvirheen korjaamiseksi, joka koskee keskivahvan suolaliemen minimilämpötilaa: sen pitäisi olla 16 °C eikä 6 °C, joka on liian alhainen lämpötila eikä takaa asianmukaista kypsymistä. Toisen virkkeen muutoksella ilmennetään 6 kohdassa tarkoitettua muutosta.

Virke:

”Arbanelle-purkkeihin on ylimmän sardellikerroksen päälle asetettava liuskekivistä, lasista tai elintarvikekäyttöön soveltuvasta muovista valmistettu levy, jonka tarkoituksena on pitää sardellit tiiviisti paikallaan.”

muutetaan seuraavasti:

”Arbanelle-purkkeihin on ylimmän sardellikerroksen päälle asetettava elintarvikekäyttöön soveltuvasta aineesta valmistettu kiekko, jonka tarkoituksena on pitää sardellit tiiviisti paikallaan suolaliemen pinnan alla.”

Tarkistus on tarpeen sen varmistamiseksi, että tuottajat voivat käyttää muusta kuin liuskekivistä valmistettuja kiekkoja. Tuottajien pyynnöstä lisättiin merkintä siitä, että kiekko on asetettava *suolaliemen pinnan alle*, koska sitä pidettiin tuotantoon liittyvien tarkoitusten kannalta hyödyllisenä.

Lisätään seuraava virke:

"Pakattujen sardelliin vähimmäispituuden on oltava 10 senttimetriä."

Tässä otetaan huomioon kalan vähimmäispituus pään poistamisen jälkeen ja varmistetaan jalostetun tuotteen laadulliset ominaispiirteet. Kun alle 10 senttimetrin pituinen kala joutuu kypsyttyksen aikana kosketuksiin suolan kanssa, liha kuivuu liiaksi, mikä vaikuttaa tuotteen ulkoasuun ja aistinvaraisiin ominaispiirteisiin.

Virke:

"Pakkaus on sinetöitävä, jotta vältetään nesteen vuotaminen tai ulkoa tuleva tuotteen saastuminen."

muutetaan seuraavasti:

"Pakkaus on sinetöitävä, jotta vältetään nesteen vuotaminen ja ulkoa tuleva tuotteen saastuminen sekä rajoitetaan kaikkea haihtumista."

Lisäämällä sanat "sekä rajoitetaan kaikkea haihtumista" lisätään tuote-eritelmän täsmällisyyttä.

Merkinnät

Tuote-eritelmän 8 artikla

Virke:

"Sardellit on pidettävä kaupan erityisissä lasipurkeissa, joita kutsutaan nimellä "arbanelle". Purkeissa on oltava etiketti, joissa on muuhun tekstiin nähden kaksi kertaa suuremmalla kirjasinkoolla sanat "Acciughe sotto sale del Mar Ligure" I.G.P. "Indicazione Geografica Protetta" ("Ligurianmeren suolasardellit" SMM "Suojattu maantieteellinen merkintä")."

muutetaan seuraavasti:

"Sardellit on pidettävä kaupan erityisissä lasipurkeissa, joita kutsutaan nimellä "arbanelle". Purkeissa on oltava etiketti, joissa on muuhun tekstiin nähden kaksi kertaa suuremmalla kirjasinkoolla sanat "Acciughe sotto sale del Mar Ligure" I.G.P. tai "Indicazione Geografica Protetta" ("Ligurianmeren suolasardellit" SMM tai "Suojattu maantieteellinen merkintä")."

Lyhennettä SMM voidaan nyt käyttää koko termin "suojattu maantieteellinen merkintä" sijaan. Näin tuottajat voivat joustavammin valita jommankumman vaihtoehdon suunnitellessaan merkintöjään.

Virke:

"Etiketissä on ilmoitettava myös suolaliemen koostumus ja kaikki käytetyt ainesosat eli: Ligurianmeren sardellit, vesi ja suola."

muutetaan seuraavasti:

"Kaikki käytetyt ainesosat, eli Ligurianmeren sardellit, vesi ja suola, on ilmoitettava."

Tarkistuksella pannaan täytäntöön se, mitä asetuksen (EU) N:o 1169/2011 liitteen VII E osan 1 kohdassa on säädetty.

Virke:

"Tämän lisäksi on ilmoitettava pakkauspäivä ja viimeinen käyttöpäivä; viimeksi mainittu voi olla enintään 24 kuukauden kuluttua pakkauspäivästä."

muutetaan seuraavasti:

"Tämän lisäksi on ilmoitettava pakkauspäivä ja vähimmäissäilyvyysaika (parasta ennen -merkintä); viimeksi mainittu voi olla enintään 24 kuukauden kuluttua pakkauspäivästä."

Tuote-eritelmiä yhdenmukaistetaan elintarvikkeiden merkinnästä annettuun yleiseen sääntelyyn nähden.

Yhteenvedon 4.8 kohta (EUVL C 279/8, 22.11.2007):

Virke:

"Viimeksi mainittu voi olla enintään 12 kuukauden kuluttua pakkauspäivästä."

saatetaan tuote-eritelmän 8 artiklassa olevan virkkeen mukaiseksi:

"Viimeksi mainittu voi olla enintään 24 kuukauden kuluttua pakkauspäivästä."

Tarkistuksella poistetaan tuote-eritelmän ja yhteenvedon 4.8 kohdan välinen epäyhdenmukaisuus.

Tarkistetut lainsäädäntöviittaukset

Tuote-eritelmän 7 artikla

Viittaukset asetukseen (EY) N:o 510/2006 korvataan viittauksilla asetukseen (EU) N:o 1151/2012.

Valvontaelimen nimi ja osoite on lisätty.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”ACCIUGHE SOTTO SALE DEL MAR LIGURE”

EU-nro: PGI-IT-02177 – 15.9.2016

SAN () SMM (X)

1. **Nimi**

”Acciughe sotto sale del Mar Ligure”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Italia

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**3.1 *Tuotelaji*

Luokka 1.7: Tuoreet kalat, nilviäiset ja äyriäiset sekä niistä valmistetut tuotteet

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetyistä tuotteista*

Suojattu maantieteellinen merkintä (SMM) ”Acciughe sotto sale del Mar Ligure” (Ligurianmeren suolasardellit) varataan pyydetyistä, jalostetuista ja suolatuista sardelleista saadulle tuotteelle.

Sardellit, joilla tarkoitetaan yksinomaan lajin *Engraulis encrasicolus* L. yksilöitä, ovat vaeltavia parvessa eläviä kaloja, jotka liikkuvat kevästä syksyyn Ligurian rannikon läheisyydessä ja elävät talvisin 100–150 metrin syvyydessä.

Kalan pituus on enintään 20 senttimetriä. Lopullisella eli kaupan pidettäväksi valmiilla tuotteella on oltava seuraavat ominaisuudet:

- ulkonäkö: sardellien on oltava kokonaisia; niiden hyvin ohuen nahan on oltava osittain näkyvissä,
- koostumus: fileiden on oltava pehmeitä ja kiinni ruodossa,
- väri: vaihtelee kalan osan mukaan vaaleanpunaisesta tummanruskeaan,
- maku: kuiva, erittäin runsasmakuinen. Kalan liha on vähärasvaista, hieman öljyisen makuista.

3.3 *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

—

3.4 *Eriyiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella*

SMM-merkintää ”Acciughe sotto sale del Mar Ligure” varten käytettävät kalat on pyydettyä ja jalostettava jäljempänä 4 kohdassa määritetyllä alueella.

3.5 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt*

Sardellit on pakattava 4 kohdassa määritetyllä maantieteellisellä alueella erityisiin lasipurkkeihin, joita kutsutaan nimellä ”arbanelle”.

Purkkien on oltava riittävän suuria, jotta tuotteet on mahdollista pakata vahingoittamatta niitä. Erikokoiset pakkaukset ovat mahdollisia, mutta läpinäkyvien lasisten lieriömäisten arbanelle-purkkien on sisällettävä suolattuja sardelleja 200–3 000 grammaa.

Sardellit on pakattava kerroksittain, ja joka kerroksen väliin on ripoteltava ohut kerros keskikarkeaa merisuolaa. Tuotteen hapettumisen estämiseksi ylin sardellikerros on peitettävä kokonaan suolaliemellä, joka on valmistettu erityisesti kyseisen tuotteen pakkaamista varten.

3.6 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt*

Arbanelle-lasipurkeissa on oltava etiketti, joissa on muuhun tekstiin nähden kaksi kertaa suuremmalla kirjaskoolla sanat ”Acciughe sotto sale del Mar Ligure” SMM tai ”Suojattu maantieteellinen merkintä”. Etiketissä on ilmoitettava myös tuottajan nimi, toiminimi ja osoite ja mahdollinen tuotteen pakkaaja sekä tuotteen valutettu nettopaino. Maininta ”Suojattu maantieteellinen merkintä” voi toistua muualla pakkauksessa tai etiketissä myös lyhenteenä (SMM). Kaikki käytetyt ainesosat, eli Ligurianmeren sardellit, vesi ja suola, on ilmoitettava. Tämän lisäksi on ilmoitettava pakkauspäivä ja viimeinen käyttöpäivä; viimeksi mainittu voi olla enintään 24 kuukauden kuluttua pakkauspäivästä. Etiketissä on oltava tyyliälyistä sardelleista muodostuva graafinen tunnus.

4. Maantieteellisen alueen tarkka raja

SMM-merkinnällä "Acciughe sotto sale del Mar Ligure" varustetut sardellit pyydetään Ligurian rannikon vesiltä, ja ne jalostetaan ja pakataan rannikkoon rajoittuvien, vedenjakajan rajaamalla Tyrrhenanmeren puoleisilla rinteillä sijaitsevien Ligurian kuntien alueella.

Tarkemmin määriteltynä kalastusalue kattaa Ligurian rannikkoalueen, joka ulottuu pyyntisyvyydestä riippuen (50–300 metriä) enintään 20 kilometrin päähän rannikosta, ja perinteisesti käytetty pyydys on lamparaverkko, joka on saartopyydys.

Kalastusalueen rajaaminen johtuu tarpeesta jalostaa sardellit 12 tunnin kuluessa pyynnistä.

5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

Tärkein peruste "Acciughe sotto sale del Mar Ligure" -sardellien hyväksymistä suojatuksi maantieteelliseksi merkinnäksi koskevalle hakemukselle on tuotteen maine.

"Acciughe sotto sale del Mar Ligure" -tuotteen maine on tunnustettu laajalti myös kansallisten markkinoiden ulkopuolella.

Historia

Tuoreiden ja suolattujen sardellien kalastusta ja kauppaa säänneltiin Liguriassa jo 1500-luvulla Ligurian tärkeimpien rannikkokaupunkien säännöksillä.

Sardellien ja siihen liittyneen taloudellisen toiminnan välinen yhteys oli niin tärkeä, että oli tarpeen vahvistaa sääntöjä, jotka koskivat sardellien pyyntimenettelyjä, jalostusta ja kaupan pitämistä.

Genovan tasavalta pystyi tuolloin valvomaan kalojen tarjontaa, hinnoittelua ja kaupan pitämistä sekä kalastajille vahvistettujen sääntöjen noudattamista.

Kalojen myynnistä kannettiin veroa nimeltä "gabella piscium". Kalastajiin sovellettiin erinäisiä lakeja, ja heidän oli ammattinsa harjoittamista varten kuuluttava kalastajakiltaan ja noudatettava sen sääntöjä. Sama päti myös kalanmyyjiin, joiden oli kuuluttava niin kutsuttuun "Chiapparoli" -kiltaan, jos he halusivat myydä tuotteitaan tietyllä Genovan kaupungin alueella ("Chiappa").

Suolattujen sardellien suolaus ja myynti oli monissa perheissä harjoitettu ammatti ja todellinen taiteenlaji, joka oli verrattavissa viinintuotantoon, sillä suolaliemen valmistus vaati suurta asiantuntemusta.

Sardelleja suolattiin toukokuusta elokuun alkuun, ja parhaita olivat kesä- ja heinäkuussa suolatut sardellit. Sardellien suolaukseen ja myymiseen oli hankittava erityinen lisenssi. Tuoreen kalan kulutus rajoittui rannikkoalueille, mutta säilötyn kalan kauppa kukoisti Ligurian alueella.

Länsirannikon vuorisolien kautta kulki paitsi suolakaravaaneja myös kalasäilykkeiden kauppiaita ("acciugai"). Ligurianmeren suolasardellien perinteinen laatu tunnustettiin (ja tunnustetaan edelleen) lähialueilla ja erityisesti Piemontessa, jossa suolasardellit ovat erään tunnetuimman paikallisen ruokalajin, bagna caudan, tärkein ainesosa.

Maine

Tämän maineen ansiosta kuluttaja tunnistaa välittömästi kyseisen tuotteen aitouden ja ainutlaatuisuuden, ja se on tiiviisti sidoksissa Ligurian kalansäilöntäalan perinteiseen ja yhteiseen kulttuuriin.

Sardellien suolaamisella on Liguriassa huomattava taloudellinen merkitys, mikä johtuu tuotteen nauttimasta arvostuksesta kuluttajien parissa. Tämä taas näkyy kyseisen tuotteen korkeampina myyntihintoina samankaltaisiin, muualta tuleviin tuotteisiin verrattuna.

Näiden taloudellisten näkökohtien lisäksi on korostettava, että kalastajat ja rannikkokyläasukkaat noudattavat yhä perinteisiä, sukupolvelta toiselle siirtyneitä suolasardellien valmistusmenetelmiä.

Tämä taito on näin ollen juurtunut voimakkaasti Ligurian rannikon kulttuuriin. Suolasardellit ovat tärkeä osa myös kyseisellä alueella vierailevien ulkomaisten matkailijoiden elämyksiä.

Tyrrhenanmeren puoleisten Ligurian alueiden ilmasto on leuto, joka on ihanteellinen sardellien luonnollisen kypsytymisen kannalta. Meren tasaavasta vaikutuksesta johtuvat rannikon pienet lämpötilavaihtelut suosivat tuotteen optimaalista kypsymistä.

Jyrkästi merenpinnan tasolta nousevat Alpit ja Apenniinit suojaavat rannikkoaluetta pohjoisen kylmiltä ilmavirtauksilta ja toimivat samalla aluetta eristävänä muodostumana. Ei olekaan sattumaa, että Ligurian rannikon leuto ilmasto tunnetaan ympäri maailmaa.

Eritelmän julkaisutiedot

(tämän asetuksen 6 artiklan 1 kohdan toinen alakohta)

Italian hallitus on aloittanut kansallisen vastaväitemenettelyn julkaisemalla 3. elokuuta 2016 Italian tasavallan virallisen lehden numerossa 180 ehdotuksen suojatun alkuperänimityksen "Acciughe sotto sale del Mar Ligure" eritelmän muuttamiseksi.

Muutetun tuote-eritelmän teksti on saatavissa internetosoitteessa

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>
