

**Objava zahtjeva za odobrenje izmjene specifikacije proizvoda koja nije manja, u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode**

(2019/C 325/08)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev za izmjenu u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća <sup>(1)</sup> u roku od tri mjeseca od datuma ove objave.

ZAHTJEV ZA ODOBRENJE IZMJENE SPECIFIKACIJE PROIZVODA KOJA NIJE MANJA ZA ZAŠTIĆENU OZNAKU IZVORNOSTI/  
ZAŠTIĆENU OZNAKU ZEMLJOPISNOG PODRIJETLA

**Zahtjev za odobrenje izmjene u skladu s člankom 53. stavkom 2. prvim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012**

**„PASTA DI GRAGNANO”**

**EU br.: PGI-IT-00870-AM01 – 25.10.2018.**

**ZOI ( ) ZOZP (X)**

**1. Skupina koja podnosi zahtjev i legitimni interes**

Consorzio di Tutela della Pasta di Gragnano  
Via Vittorio Veneto, 20  
80054 Gragnano (NA)  
ITALIJA  
Tel. +39 0810108908  
E-pošta: info@consorziogragnanocittadellapasta.it

Consorzio di Tutela della Pasta di Gragnano IGP ima pravo podnijeti zahtjev za izmjenu u skladu s člankom 13. stavkom 1. Odluke br. 12511 Ministarstva za poljoprivrednu, prehrambenu i šumarsku politiku od 14. listopada 2013.

**2. Država članica ili treća zemlja**

Italija

**3. Rubrika specifikacije proizvoda na koju se primjenjuje izmjena**

- Naziv proizvoda
- Opis proizvoda
- Zemljopisno područje
- Dokaz podrijetla
- Metoda proizvodnje
- Poveznica
- Označivanje
- Ostalo [Inspekcije]

**4. Vrsta izmjene (izmjena)**

- Izmjena specifikacije proizvoda registriranog ZOI-a ili ZOZP-a koja se ne može smatrati manjom izmjenom u skladu s člankom 53. stavkom 2. trećim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012.
- Izmjena specifikacije proizvoda registriranog ZOI-a ili ZOZP-a za koji nije objavljen jedinstveni dokument (ili istovrijedan dokument) koja se ne može smatrati manjom izmjenom u skladu s člankom 53. stavkom 2. trećim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012.

<sup>(1)</sup> SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

## 5. **Izmjena (izmjene)**

### *Opis proizvoda*

Točka 2.2. članka 2. specifikacije i odgovarajuća točka 3.2. jedinstvenog dokumenta:

„2.2. Kemijska svojstva:

- vlaga: ne čini više od 12,5 % konačnog proizvoda,
- minimalna hranjiva vrijednost 100 g proizvoda kada je suh:

energetska vrijednost 1 486 kJ 350 kcal

bjelančevine 13 g

ugljikohidrati 73 g

masti 1 g

pepeo najviše 0,86 %”

mijenja se kako slijedi:

„2.2. Kemijska svojstva:

- vlaga: ne čini više od 12,5 % konačnog proizvoda,
- bjelančevine najmanje 13 % suhe tvari
- pepeo najviše 0,86 % suhe tvari”

Izmjenom se brišu upućivanja na hranjive vrijednosti koje nisu izravno povezane s kvalitativnim svojstvima proizvoda Pasta di Gragnano. Informacije o „energetskoj vrijednosti”, ugljikohidratima i sadržaju masti u svakom će slučaju biti dostupne potrošačima jer će se nalaziti u Tablici hranjivih vrijednosti koja se zahtijeva Uredbom (EU) br. 1169/2011. Stoga se zadržavaju parametri koji upućuju na sadržaj vlage, bjelančevina i pepela, koji su glavna kemijska svojstva proizvoda Pasta di Gragnano. Kako bi se omogućila točnija mjerenja, pojašnjeno je i da se postotak bjelančevina i sadržaj pepela temelje na suhoj tvari.

### *Metoda proizvodnje*

Sljedeća rečenica iz članka 5. specifikacije i odgovarajuće točke 3.3. jedinstvenog dokumenta:

„Krupica od tvrde pšenice (durum) koja se upotrebljava za proizvodnju proizvoda sa ZOZP-om „Pasta di Gragnano” mora imati sljedeća svojstva:

- vlaga: ne čini više od 15 % konačnog proizvoda,
- minimalna hranjiva vrijednost 100 g proizvoda kada je suh:

energetska vrijednost 1 486 kJ 350 kcal

bjelančevine 13 g

ugljikohidrati 73 g

masti 1 g

pepeo najviše 0,86 %”

mijenja se kako slijedi:

„Krupica od tvrde pšenice (durum) koja se upotrebljava za proizvodnju proizvoda sa ZOZP-om „Pasta di Gragnano” mora imati sljedeća svojstva:

- vlaga: ne čini više od 15 % konačnog proizvoda,
- bjelančevine najmanje 13 % suhe tvari
- pepeo najviše 0,86 % suhe tvari”

Kako je već objašnjeno za izmjenu članka 2., njezin je cilj izbrisati parametre koji ne čine svojstva kvalitete proizvoda Pasta di Gragnano. Ključna svojstva krupice od tvrde pšenice (glavni sastojak proizvoda Pasta di Gragnano) stoga se zadržavaju te je pojašnjeno da se sadržaj bjelančevina i pepela temelji na suhoj tvari.

Posljednjih se godina u okviru postupka proizvodnje pokazalo da postoje poteškoće u utvrđivanju minimalnih vrijednosti hranjivih tvari koje se kombiniraju u prehrambenim proizvodima. Uistinu, u slučaju tablice hranjivih vrijednosti za tjesteninu, povećanje sadržaja bjelančevina dovodi do smanjenja sadržaja ugljikohidrata. Za potrebe opisa kvalitativnih svojstava tjestenine od tvrde pšenice potrebno je navesti samo minimalni sadržaj bjelančevina.

Sljedeća rečenica iz članka 5. specifikacije proizvoda:

„SUŠENJE: faza sušenja ovisi o obliku tjestenine, ali temperatura u svakom slučaju iznosi od 40 do 80 °C, a vrijeme sušenja od 6 do 60 sati.”

mijenja se kako slijedi:

„SUŠENJE: faza sušenja ovisi o obliku tjestenine, ali temperatura u svakom slučaju iznosi od 40 do 85 °C, a vrijeme sušenja od 4 do 60 sati.”

Maksimalna je temperatura povećana s „80 °C” na „85 °C”, a minimalno vrijeme sušenja smanjeno je sa „6 sati” na „4 sata” na temelju iskustva stečenog u postupku proizvodnje jer se pokazalo da postoje problemi u poštovanju maksimalne temperature sušenja od 80 °C i minimalnog trajanja faze sušenja od 6 sati, posebno nakon što su uvedeni određeni novi oblici tjestenine s posebnim dimenzijama i oblicima.

Te su izmjene u skladu s tradicionalnom metodom proizvodnje i neće utjecati na svojstva konačnog proizvoda, a ujedno će bolje odražavati stvaran postupak proizvodnje proizvoda sa ZOZP-om „Pasta di Gragnano”.

#### Označivanje

Sljedeća rečenica iz članka 8. specifikacije i odgovarajuće točke 3.6. jedinstvenog dokumenta:

„Za proizvod ‚Pasta di Gragnano’ upotrebljavaju se sljedeći različiti oblici pakiranja: kartonske kutije, prozirne vrećice ili pakiranja od biljnog ili drugih materijala koji se mogu reciklirati i koji su dopušteni pravilima EU-a. Težina pakiranja iznosi 125 g, 250 g, 500 g, 1 kg ili 2 kg.”

mijenja se kako slijedi:

„Za proizvod ‚Pasta di Gragnano’ upotrebljavaju se sljedeći različiti oblici pakiranja: kartonske kutije, prozirne vrećice ili pakiranja od biljnog ili drugog materijala za upotrebu u prehrambenoj industriji koji je dopušten pravilima EU-a. Težina pakiranja iznosi najmanje 100 g (3,5274 oz) do 5 000 g (176,3698 oz), a može biti izražena i u drugim mjernim jedinicama osim onima koje se upotrebljavaju u EU-u.”

Izmjenom je izraz „koji se mogu reciklirati” zamijenjen izrazom „za upotrebu u prehrambenoj industriji koji je dopušten pravilima EU-a”. Time su pravila za pakiranje u specifikaciji postala jasnija jer je utvrđen primjereniji regulatorni okvir.

Izbrisana je i izričita definicija težina pakiranja (125 g, 250 g, 500 g, 1 kg ili 2 kg), koja je zamijenjena minimalnom težinom od 100 g i maksimalnom težinom od 5 000 g. Time se omogućuje da se težina izrazi u drugim mjernim jedinicama osim onih koje se upotrebljavaju u EU-u. U skladu s deregulacijom nazivnih količina za pret-pakirane prehrambene proizvode, gospodarski subjekti će na temelju ove izmjene moći izabrati težinu pakiranja ovisno o potražnji na tržištu. Povećanjem maksimalne težine ujedno će se povećati upotreba proizvoda sa ZOZP-om u ugostiteljskom sektoru.

Mogućnost izražavanja težine u drugim mjernim jedinicama osim onima koje se upotrebljavaju u EU-u olakšat će i izvoz proizvoda (npr. unce u SAD-u) te povećati upotrebu u ugostiteljskom sektoru.

Sljedeća rečenica iz članka 8. specifikacije i odgovarajuće točke 3.6. jedinstvenog dokumenta:

„Etikete koje se pričvršćuju na pakiranje moraju sadržavati sljedeće podatke, ispisane jasnim i čitkim tiskom iste veličine:

- (a) ‚Pasta di Gragnano’ i ‚Indicazione Geografica Protetta’ [Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla] ili pokratu ‚IGP’ [ZOZP];

(b) ime, naziv poduzeća i adresu osobe/poduzeća koje vrši pakiranje ili proizvođača;"

mijenja se kako slijedi:

„Etikete koje se pričvršćuju na pakiranje moraju sadržavati sljedeće podatke, ispisane jasnim i čitkim tiskom iste veličine:

(a) ‚Pasta di Gragnano‘ i ‚Indicazione Geografica Protetta‘ [‚Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla‘] ili pokratu ‚IGP‘ [‚ZOZP‘];

(b) adresu proizvođača;"

Riječi „ime, naziv poduzeća i“ izbrisane su kako bi postalo obvezno navesti proizvođača, koji nije uvijek isti kao i gospodarski subjekt koji proizvod stavlja na tržište.

Sljedeća rečenica iz članka 8. specifikacije proizvoda:

„Dopuštena je upotreba riječi koje upućuju na poduzeća, imena, poslovne nazive i privatne robne marke koje nisu pohvalne i vjerojatno neće zavarati potrošača.“

mijenja se kako slijedi:

„Zaštićenoj oznaci zemljopisnog podrijetla ne smiju se dodavati riječi pohvalnog značenja kako ne bi zavarale potrošače.“

Treba pojasniti da bi upotreba riječi pohvalnog značenja uz oznaku bila protivna članku 7. Uredbe (EU) br. 1169/2011 o praksama poštenog informiranja jer bi mogla upućivati na to da određene tjestenine sa ZOZP-om imaju posebna svojstva, dok u stvari svi proizvodi od tjestenine obuhvaćeni ZOZP-om Gragnano imaju takva svojstva.

Sljedeća rečenica iz članka 8. specifikacije proizvoda:

„Veličina logotipa mora biti proporcionalna dimenzijama pakiranja te se njegovi omjeri ne smiju mijenjati.“

mijenja se kako slijedi:

„Veličina logotipa mora biti proporcionalna dimenzijama pakiranja te se omjeri navedeni u nastavku ne smiju mijenjati.“

Zamjena riječi „njegov“ riječima „navedeni u nastavku“ samo je stilski izmjena jer ne mijenja postojeći sadržaj, nego joj je cilj jasnije utvrditi način upotrebe logotipa.

*Ostalo*

Inspekcije

Sljedeća rečenica iz članka 7. specifikacije proizvoda:

„U skladu s člancima 10. i 11. Uredbe (EU) br. 510/2006, ovlašteno kontrolno tijelo provjerava sukladnost s uvjetima ove specifikacije proizvoda. Kontrolno tijelo kojemu je povjerena zadaća provjere različitih faza u postupku proizvodnje za oznaku ‚Pasta di Gragnano‘ jest Certiquality S.r.l., sa sjedištem na adresi Via Gaetano Giardino 4, 20123 Milano (tel. 02 80691716).“

mijenja se kako slijedi:

„U skladu s člancima 36. i 37. Uredbe (EU) br. 1151/2012, kontrolno tijelo provjerava ispunjava li proizvod zahtjeve iz specifikacije. To je tijelo sljedeće: CSQA Certificazioni srl - PDV br. 02603680246 - Via San Gaetano 74 - 36016 Thiene (VI). Tel. 0445.313011, faks: 0445.313070 – web: <http://www.csqa.it>; ovjerena e-pošta: [csqa@legalmail.it](mailto:csqa@legalmail.it); e-pošta: [regolamentato@csqa.it](mailto:regolamentato@csqa.it).“

Izmjenom su ažurirana upućivanja na zakonodavstvo i kontrolno tijelo u skladu s Uredbom (EU) br. 1151/2012.

## JEDINSTVENI DOKUMENT

## „PASTA DI GRAGNANO”

EU br.: PGI-IT-00870-AM01 – 25.10.2018.

ZOI ( ) ZOZP ( X )

## 1. Naziv

„Pasta di Gragnano”

## 2. Država članica ili treća zemlja

Italija

## 3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda

## 3.1. Vrsta proizvoda

Razred 2.5. Tjestenina

## 3.2. Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.

„Pasta di Gragnano” proizvod je koji nastaje miješanjem krupice od tvrde pšenice s vodom iz lokalnog vodonosnika.

Na tržište se stavljaju različite vrste tjestenine, od kojih su sve tradicionalne i rezultat su kreativnosti proizvođača tjestenine Gragnano.

Proizvod mora imati sljedeća svojstva pri puštanju u potrošnju:

Fizička svojstva:

— vanjski izgled: homogen, bez bijelih ili crnih mrlja; bez zračnih mjehurića, pukotina, rezova, plijesni, ličinki, nametnika ili stranih tijela,

— poprečni presjek: staklast,

— boja: slamnatožuta,

— hrapavost: svojstvo upotrebe brončanih kalupa;

proizvod sa ZOZP-om „Pasta di Gragnano” ima sljedeća svojstva kad je kuhan:

— konzistentnost: čvrsta, ali elastična,

— homogenost: ujednačena,

— otpornost na kuhanje: dobra, dugo ostaje čvrst,

— ljepljivost: nepostojeća ili neprimjetna.

Kemijska svojstva:

vлага: ne čini više od 12,5 % konačnog proizvoda,

bjelančevine	najmanje 13 % suhe tvari
--------------	--------------------------

pepeo	najviše 0,86 % suhe tvari
-------	---------------------------

Organoleptička svojstva:

— okus: slan s prepoznatljivim okusom tvrde pšenice,

— miris: miris zrele pšenice.

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

Krupica od tvrde pšenice (durum) koja se upotrebljava za proizvodnju proizvoda sa ZOZP-om „Pasta di Gragnano” mora imati sljedeća svojstva:

vlaga: ne čini više od 15 % konačnog proizvoda,

bjelančevine	najmanje 13 % suhe tvari
pepeo	najviše 0,86 % suhe tvari

Krupica od tvrde pšenice miješa se s vodom čiji udio ne iznosi više od 30 % ukupne smjese. Tijesto se nakon toga obilno gnječi te postane ujednačeno i elastično.

3.4. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području*

Postupak proizvodnje proizvoda „Pasta di Gragnano” sastoji se od sljedećih koraka: miješanje i gnječenje, ekstruzija ili izvlačenje, sušenje, hlađenje i stabilizacija, a oni se svi odvijaju na području općine Gragnano u pokrajini Napulj.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Pakiranje se mora provesti na tom području u roku od 24 sata nakon proizvodnje kako bi se izbjegao gubitak vlage, što bi ugrozilo posebna organoleptička svojstva proizvoda, ali i zbog toga što bi gubitak vlage i rukovanje tijekom prijevoza prouzročili lomljenje ili oštećenje dobivenih različitih oblika tjestenine. Za proizvod „Pasta di Gragnano” upotrebljavaju se sljedeći različiti oblici pakiranja: kartonske kutije, prozirne vrećice ili pakiranja od biljnog ili drugog materijala za upotrebu u prehrambenoj industriji koji je dopušten pravilima EU-a. Težina pakiranja iznosi najmanje 100 g (3,5274 oz) do 5 000 g (176,3698 oz), a može biti izražena i u drugim mjernim jedinicama osim onima koje se upotrebljavaju u EU-u.

3.6. *Posebna pravila za označavanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Etikete koje se pričvršćuju na pakiranje moraju sadržavati sljedeće podatke, ispisane jasnim i čitkim tiskom iste veličine:

- „Pasta di Gragnano” i „Indicazione Geografica Protetta” [„Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla”] ili pokratu „IGP” [„ZOZP”];
- adresu proizvođača;
- logotip oznake „Pasta di Gragnano”:

**» PASTA DI GRAGNANO – IGP «**



■ • PANTONE 7509 C

■ • PANTONE 282 C

Font usato **TRAJAN**

- logotip se mora upotrijebiti zajedno sa zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla i simbolom EU-a.

Logotip oznake može se ispisati i u crno-bijeloj boji, jednobojno ili u negativu.

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Područje proizvodnje proizvoda sa ZOZP-om „Pasta di Gragnano” obuhvaća cijelo područje općine Gragnano koja se nalazi u pokrajini Napulj.

## 5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

Grad Gragnano poznat je po proizvodnji tjestenine od tvrde pšenice od šesnaestog stoljeća. Proizvodnja tjestenine u Gragnanu bila je toliko važna tijekom povijesti da je utjecala na prostorno planiranje. Sredinom devetnaestog stoljeća, kad se provodio novi prostorni plan, širina ulica i visina zgrada osmišljene su na način da pospješuju strujanje zraka i tako olakšaju sušenje tjestenine.

Proizvodnja tjestenine u općini Gragnano oduvijek je uključivala upotrebu brončanih kalupa. Ta je posebnost potaknula proizvodnju različitih vrsta kalupa, čime se omogućila proizvodnja različitih oblika tjestenine, koji su se u mašti lokalnog stanovništva povezivali s događajima iz anegdota i lokalnih pripovijetki.

Osim toga, vode iz planine Lattari blizu Gragnana uvijek je bilo u izobilju. Taj je resurs nedvojbeno olakšao proizvodnju tjestenine jer je riječ o sastojku koji se morao dodati u krupicu kako bi se dobilo tijesto za tjesteninu i jer se upotrebljavao za pokretanje mlinskog kamena u mlinovima u kojima se mljela pšenica i tako proizvodilo brašno.

O tome svjedoči „Valle dei Mulini di Gragnano” [„Dolina mlinova Gragnano”]. Tamo je još uvijek moguće diviti se ostacima tih struktura koje su se nekoć upotrebljavale u proizvodnji proizvoda „Pasta di Gragnano”.

Danas je Gragnano poznat kao „grad tjestenine” zahvaljujući svojoj dugoj povijesti proizvodnje tjestenine.

„Pasta di Gragnano” ima hrapavu površinu koja omogućuje dobro stapanje proizvoda s različitim umacima i kuhanje al dente.

Nadalje, proizvod je općepoznat kod potrošača zbog originalnosti različitih oblika tjestenine, koji su rezultat kreativnosti stručnih lokalnih proizvođača tjestenine.

Zahtjev za priznavanje ZOZP-a „Pasta di Gragnano” opravdan je njegovim ugledom i slavom. Proizvod „Pasta di Gragnano” poznat je po tradicionalnoj metodi proizvodnje koja uključuje upotrebu brončanih kalupa.

Tjestenina je zbog tih brončanih kalupa hrapava, što joj olakšava upijanje umaka i začina. Budući da su kalupi izrađeni od bronce, tijesto tijekom faze ekstruzije ostaje u kontaktu s kalupom te se tako stvaraju sitne hrapave površine koje kuhanoj tjestenini omogućuju lako upijanje i zadržavanje umaka. Time se povećava i površina koja je u kontaktu s ukusnim pupoljcima, čime do izražaja dolazi ono najbolje od sirovina te se istodobno zadržavaju tipični okus i miris pšenice.

Zbog tih svojstava i zbog velikog broja originalnih oblika tjestenine koje stvaraju vrhunski kuhari tjestenine, i kuhari i potrošači jako cijene proizvod „Pasta di Gragnano”, kao što je to vidljivo iz brojnih članaka objavljenih u kulinarskim i gastronomskim časopisima. Na primjer, vidjeti članak „La pasta dei grandi chef”, objavljen u časopisu „Cucina Gourmet” (str. 122.–124., Edifim, 2010.), članak „La pasta di Gragnano”, objavljen u gastronomskom vodiču „L'Italia del Gambero Rosso” (str. 89., Sole 24 Ore, 2007.), i članak „La Pasta Artigianale: aziende storiche”, objavljen u vodiču „Adesso pasta” (str. 54.–55., Altraeconomia, 2010.). Osim njih objavljeni su i drugi članci u dnevnim novinama, kao što su „Sfida fra chef con la pasta di Gragnano” (La Repubblica, 21. lipnja 2012.), „Italie: à Gragnano la vie rêvée des pâtes” (Le Monde, 17. prosinca 2010.), „A Gragnano tutti pazzi per la pasta” (Corriere della sera, Doveviaggi.it, veljača 2012.), „Spaghetti, penne e rigatoni: dalla, base' alle 5 stelle” (Corriere della sera, 25. travnja 2012.), „Pasta Diva” (Corriere della sera - itinerari gastronomici, 6. listopada 2010.).

Upotreba brončanih kalupa očuvana je u Gragnanu tijekom vremena unatoč širenju teflonskih kalupa. Iako teflon doista olakšava postupak proizvodnje, ne može se usporediti s obilježjima tradicionalnih metoda proizvodnje u Gragnanu na kojima se temelji ugled proizvoda „Pasta di Gragnano”.

Vrijedno je spomenuti i pozornost koju proizvođači tjestenine Gragnano pridaju ispravnoj provedbi faze sušenja. Riječ je o povijesnom naslijeđu iz doba kad se tjestenina obično stavljala u sušionice na otvorenom na ulicama Gragnana. Kad se faza sušenja provede ispravno, tjestenina je prikladnija za kuhanje i zadržava miris i okus.

Gragnano je već nekoliko godina domaćin tematskog događanja u okviru kojeg se na ulicama prikazuju nekadašnji postupci proizvodnje proizvoda „Pasta di Gragnano”.

Povijesni tekstovi i bibliografija o proizvodu „Pasta di Gragnano” potvrđuju da njegova proizvodnja potječe iz 16. i 17. stoljeća. Za vrijeme Kraljevstva dviju Sicilija sredinom devetnaestog stoljeća, ugled tjestenine Gragnano te naporan rad i iskustvo i znanje građana koji su bili potrebni za njezinu proizvodnju postali su poznati u cijelom kraljevstvu.

Industrija proizvodnje tjestenine cvjetala je u Gragnanu netom prije ujedinjenja Italije, kad je stotinjak tvornica zapošljavalo dobrih 70 % aktivnog stanovništva Gragnana.

Od prijelaza u dvadeseto stoljeće naziv „Pasta di Gragnano” postao je općepoznat u svakodnevnom govoru i poslovnom svijetu, i to u toj mjeri da su trgovci na malo iz Firence, Torina i Milana, a i iz drugih dijelova svijeta, godinama naručivali velike količine proizvoda „Pasta di Gragnano”.

### **Upućivanje na objavu specifikacije proizvoda**

(članak 6. stavak 1. drugi podstavak ove Uredbe)

Ministarstvo je pokrenulo nacionalni postupak prigovora uz objavu prijedloga izmjene ZOZP-a „Pasta di Gragnano” u *Službenom listu Talijanske Republike* br. 170 od 24. srpnja 2018. Cjelokupan tekst specifikacije proizvoda dostupan je na sljedećoj internetskoj stranici:

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

ili

izravno na početnoj stranici talijanskog Ministarstva za poljoprivrednu, prehrambenu i šumarsku politiku (<http://www.politicheagricole.it>) klikom na „Qualità e sicurezza” (u gornjem desnom kutu zaslona) te potom na „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE”.

---