

A mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja szerinti, nem kisebb jelentőségű termékleírás-módosítás jóváhagyására irányuló kérelem közzététele

(2019/C 325/08)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet⁽¹⁾ 51. cikke alapján jogot keletkeztet a módosítási kérelem elleni felszólalásra e közzététel napjától számított három hónapon belül.

AZ OLTALOM ALATT ÁLLÓ EREDETMEGJELÖLÉSEKHEZ/OLTALOM ALATT ÁLLÓ FÖLDRAJZI JELZÉSEKHEZ KAPCSOLÓDÓ TERMÉKLEÍRÁS NEM KISEBB JELENTŐSÉGŰ MÓDOSÍTÁSÁNAK JÓVÁHAGYÁSÁRA IRÁNYULÓ KÉRELEM

Az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének első albekezdése szerinti módosítás jóváhagyására irányuló kérelem

„PASTA DI GRAGNANO”

EU-szám: PGI-IT-00870-AM01 – 2018.10.25.

OEM () OFJ (X)

1. Kérelmező csoportosulás és jogos érdek

Consorzio di Tutela della Pasta di Gragnano
Via Vittorio Veneto, 20
80054 Gragnano (NA)
ITALIA
Tel.: +39 810108908
E-mail: info@consorziogragnanocittadellapasta.it

A Consorzio di Tutela della Pasta di Gragnano IGP a Mezőgazdasági, Élelmiszer- és Erdészeti Minisztérium 2013. október 14-i 12511. sz. rendelete (Decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali) 13. cikkének (1) bekezdése értelmében módosításra irányuló kérelem benyújtására jogosult.

2. Tagállam vagy harmadik ország

Olaszország

3. A termékleírás módosítással (módosításokkal) érintett rovata

- A termék elnevezése
- A termék leírása
- Földrajzi terület
- A származás igazolása
- Az előállítás módja
- Kapcsolat
- Címkézés
- Egyéb [Ellenőrzések]

4. A módosítás(ok) típusa

- Bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése szerinti, kisebb jelentőségűnek nem tekinthető módosítása.
- Bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése szerinti, kisebb jelentőségűnek nem tekinthető oly módon történő módosítása, amelyre vonatkozóan nem tettek közzé egységes (vagy azzal egyenértékű) dokumentumot

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

5. **Módosítás(Ok)**

A termék leírása

A termékleírás 2. pontjának 2.2. pontja valamint az egységes dokumentum megfelelő 3.2. pontja:

2.2. Kémiai jellemzők:

— nedvességtartalom: a végtermékben nem haladja meg a 12,5 %-ot;

— minimális tápérték 100 g szárazanyag tekintetében:

energiatartalom 1 486 KJ 350 Kcal

fehérje 13 g

szénhidrát 73 g

zsír 1 g

hamu: maximum 0,86 %

a következőképpen módosul:

2.2. Kémiai jellemzők:

— nedvességtartalom: a végtermékben nem haladja meg a 12,5 %-ot;

— fehérje: a szárazanyag legalább 13 %-a

— hamu: a szárazanyag legfeljebb 0,86 %-a

A módosítás eltávolítja a nem közvetlenül a „Pasta di Gragnano” minőségi jellemzőihez kapcsolódó tápértékekre történő hivatkozásokat. Az „energiatartalmat”, a szénhidrátokat és zsírtartalmat illető információk minden esetben elérhetőek lesznek a fogyasztók számára, mivel azok szerepelnek az 1169/2011/EU rendelet által előírt tápértéktáblázatban. Így megmaradtak a nedvesség-, fehérje- és hamutartalomra utaló paraméterek, mint a „Pasta di Gragnano” fő kémiai jellemzői. Annak érdekében, hogy pontosabb méréseket tegyünk lehetővé, azt is meghatároztuk, hogy a fehérje- és hamutartalom százalékos aránya a szárazanyag-tartalomra alapul.

Az előállítás módja

A termékleírás 5. cikkének alábbi mondata, valamint az egységes dokumentum megfelelő 3.3. pontja:

A „Pasta di Gragnano” OFJ-vel rendelkező termék előállításához felhasznált durumbúzadarának a következő jellemzőkkel kell rendelkeznie:

— nedvességtartalom: a végtermékben nem haladja meg a 15 %-ot;

— minimális tápérték 100 g szárazanyag tekintetében:

energiatartalom 1 486 KJ 350 Kcal

fehérje 13 g

szénhidrát 73 g

zsír 1 g

hamu: maximum 0,86 %

a következőképpen módosul:

A „Pasta di Gragnano” OFJ-vel rendelkező termék előállításához felhasznált durumbúzadarának a következő jellemzőkkel kell rendelkeznie:

— nedvességtartalom: a végtermékben nem haladja meg a 15 %-ot;

— fehérje: a szárazanyag legalább 13 %-a

— hamu: a szárazanyag legfeljebb 0,86 %-a

Amint azt már kifejtettük a 2. pont módosításánál, a módosítás célja azoknak a paramétereknek az eltávolítása, amelyek nem jellemzőek a „Pasta di Gragnano” minőségére. Így megmaradtak a durumbúzadara (a „Pasta di Gragnano” fő összetevője) kulcsfontosságú tulajdonságai, valamint meghatározásra került, hogy a fehérje- és hamutartalom a szárazanyag-tartalom alapján.

Az utóbbi években a gyártási folyamatban nehézségek mutatkoztak az élelmiszerekben együttesen jelen lévő tápanyagok minimális értékeinek meghatározásával kapcsolatban. A tészta tápértéktáblázata esetén a fehérjetartalomban bekövetkező növekedés a szénhidrát-tartalom csökkenéséhez vezet. A durumbúzából készült tészta minőségi jellemzőinek leírása céljából csak a minimális fehérjetartalmat kell jelezni.

A termékleírás 5. cikkének következő mondata:

SZÁRÍTÁS: a szárítási szakasz a tészta formájától függően változó, de minden esetben a hőmérséklet 40 °C és 80 °C között, az idő 6 óra és 60 óra között mozog.

a következőképpen módosul:

SZÁRÍTÁS: a szárítási szakasz a tészta formájától függően változó, de minden esetben a hőmérséklet 40 °C és 85 °C között, az idő 4 óra és 60 óra között mozog.

A maximális hőmérsékletet „80 °C”-ról „85 °C”-ra emelték, és a minimális szárítási időt „6 órától” „4 órára” csökkentették, a gyártási folyamat során szerzett tapasztalatok alapján, mivel bizonyítékok voltak arra, hogy problémákat okoz, ha ragaszkodnak a 80 °C-os maximális hőmérséklethez és a szárítási szakasz legalább 6 órás időtartamhoz, különösen bizonyos új, speciális méretű és formájú tésztaformák bevezetése után.

Ugyan ezek a módosítások megfelelnek a hagyományos gyártási módszernek és semmilyen módon nem befolyásolják a végtermék jellemzőit, de jobban tükrözik a „Pasta di Gragnano” OFJ gyártási folyamatának valóságát.

Címkézés

A termékleírás 8. cikkének alábbi mondata, valamint az egységes dokumentum megfelelő 3.6. pontja:

A „Pasta di Gragnano” terméket dobozokba vagy átlátszó zacskókba, vagy az uniós előírások által megengedett, növényi eredetű vagy más újrahasznosítható anyagból készült csomagolóanyagba csomagolják. A csomag tömege 125 g, 250 g, 500 g, 1 kg vagy 2 kg.

a következőképpen módosul:

A „Pasta di Gragnano” terméket dobozokba vagy átlátszó zacskókba, vagy az uniós előírások által megengedett, növényi eredetű vagy más élelmiszeripari szabványoknak megfelelő anyagból készült csomagolóanyagba csomagolják. A csomagok minimális tömege 100 g-tól (3,5274 oz) 5 000 g-ig (176,3698 oz) terjed, és tömegük kifejezhető az Unióban használt mértékegységektől eltérő mértékegységekben is.

A módosítás az „újrahasznosítható” kifejezést az „uniós előírások által megengedett... élelmiszeripari szabványoknak megfelelő” kifejezéssel helyettesítette. Ez egyértelműbbé teszi a csomagolási szabályokat a leírásban, egy megfelelőbb jogszabályi keret meghatározásával.

Emellett a csomagolás tömegének konkrét meghatározása (125 g, 250 g, 500 g, 1 kg vagy 2 kg) szintén kikerült a szövegből, és felváltotta azt a minimális tömeg (100 g) és a maximális tömeg (5 000 g). Ez lehetővé teszi, hogy a tömeget az Unióban használt mértékegységektől eltérő mértékegységekben is feltüntessék. Az előre csomagolt élelmiszertermékek névleges mennyiségével kapcsolatos deregulációval összhangban ez a módosítás lehetővé teszi a szolgáltatók számára, hogy a piaci kereslet alapján döntsenek a csomagok tömegéről. A maximális tömeg növelése emellett fokozni fogja az OFJ frissítését is a szálloda-, étterem- és vendéglátó-ágazatban (HORECA).

A tömeg Unióban használt mértékegységektől eltérő mértékegységben történő feltüntetésének lehetősége továbbá a termék kivételét is előmozdítja (pl. uncia az USA-ban), és fokozza annak felvételét a szálloda-, étterem- és vendéglátó-ágazatban (vendéglátóipar).

A termékleírás 8. cikkének alábbi mondata, valamint az egységes dokumentum megfelelő 3.6. pontja:

A csomagoláson elhelyezett címkén egyértelmű és olvasható, egyenlő nagyságú betűkkel az alábbiakat kell feltüntetni:

- a) a „Pasta di Gragnano” és az „Indicazione Geografica Protetta” [„oltalom alatt álló földrajzi jelzés”] vagy az „IGP” [„OFJ”] rövidítés;

b) a csomagolást és az előállítását végző vállalat neve, székhelye és címe;

a következőképpen módosul:

A csomagoláson elhelyezett címkén egyértelmű és olvasható, egyenlő nagyságú betűkkel az alábbiakat kell feltüntetni:

a) a „Pasta di Gragnano” és az „Indicazione Geografica Protetta” [„oltalom alatt álló földrajzi jelzés”] vagy az „IGP” [„OFJ”] rövidítés;

b) az előállítását végző vállalat címe;

A „vállalat neve, székhelye és” szavak eltávolításra kerültek annak érdekében, hogy kötelező legyen az előállítását végző vállalat megjelölése, ami nem mindig azonos a terméket forgalomba hozó szolgáltatóval.

A termékleírás 8. cikkének következő mondata:

Megengedett olyan, a vállalatokra, az elnevezésekre, a kereskedelmi nevekre és a saját márkákra utaló szavak használata, amelyek nem dicsérő jellegűek és amelyek valószínűleg nem vezetnek félre a fogyasztókat.

a következőképpen módosul:

Nem megengedett dicsérő jelentésű szavak hozzáadása az oltalom alatt álló földrajzi jelzéshez, hogy ne vezethessék félre a fogyasztókat.

Tisztázni kell, hogy a dicsérő jelentésű szavak jelölésekkel együtt való használata ellentétes az 1169/2011/EU rendelet tisztességes tájékoztatási gyakorlatokról szóló 7. cikkével, mivel azt sugallhatja, hogy egy bizonyos OFJ tészta különleges jellemzőkkel rendelkezik, mikor valójában minden, a Gragnano OFJ-vel rendelkező tészta termék rendelkezik ilyen jellemzőkkel.

A termékleírás 8. cikkének következő mondata:

A logó méretének a csomagolás méretéhez viszonyítva arányosnak kell lennie, és tilos módosítani a logó saját arányait.

a következőképpen módosul:

A logó méretének a csomagolás méretéhez viszonyítva arányosnak kell lennie, és tilos módosítani az alábbiakban meghatározott arányokat.

A „saját” kifejezés felváltása az „alábbiakban meghatározott” kifejezéssel pusztán stilisztikai változás, mivel nem módosítja a meglévő tartalmat, célja csupán a logó használati módjának egyértelműbb meghatározása.

Egyéb

Ellenőrzések

A termékleírás 7. cikkének következő mondata:

Az 510/2006/EU rendelet 10. és 11. cikke értelmében egy felhatalmazott ellenőrző szerv ellenőrzi a termékleírásban leírtaknak való megfelelést. A „Pasta di Gragnano” jelöléssel kapcsolatban az előállítási folyamat különböző szakaszainak ellenőrzésének feladatával megbízott ellenőrző szerv a Certiquality S.r.l., amelynek székhelye: Via Gaetano Giardino 4, 20123 Milan (Tel.: 02 80691716).

a következőképpen módosul:

Az 1151/2012/EU rendelet 36. és 37. cikke értelmében egy ellenőrző szerv ellenőrzi, hogy a termék megfelel-e a leírás követelményeinek. Ez a szerv a következő: CSQA Certificazioni srl – Uniós adószám: 02603680246 – Via San Gaetano 74 – 36016 Thiene (VI). Tel.: 0445.313011, Fax 0445.313070 – Weboldal: <http://www.csqa.it>; hitelesített e-mail: csqa@legalmail.it; e-mail: regolamentato@csqa.it

A módosítás frissíti a jogszabályi hivatkozásokat és az ellenőrző szervre való hivatkozást, a 1151/2012/EU rendelet értelmében.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„PASTA DI GRAGNANO”

EU-szám: PGI-IT-00870-AM01 – 2018.10.25.

OEM () OFJ (X)

1. Elnevezés(ek)

„Pasta di Gragnano”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Olaszország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa

2.5. osztály: tészta

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A „Pasta di Gragnano” olyan terméket jelöl, amely durum búzadarából és a helyi víztartó rétegből nyert vízből készül.

Különböző jellegzetes tészta típusok kerülnek forgalomba, amelyek mind hagyományosak és a gragnanói tészta készítő fantáziájának eredményei.

Fogyasztásra bocsátáskor a terméknek az alábbi tulajdonságokkal kell rendelkeznie:

Fizikai jellemzők:

- külső megjelenés: homogén, fehér vagy fekete foltok nélkül; nincsenek benne légbuborékok, repedések vagy hasadások, penész, lárvák vagy élősködők és idegen anyag;
- keresztmetszet: üvegesen áttetsző;
- szín: szalmasárga;
- érdesség: a bronz tésztaanyomó formák használatára jellemző.

Főzéskor a „Pasta di Gragnano” OFJ-vel ellátott termék jellemzői a következők:

- állag: kemény és rugalmas;
- homogenitás a főzés során: egynemű;
- főzésállóság: jó – hosszú ideig kemény marad;
- ragacsosság: nincs vagy nem érezhető.

Kémiai jellemzők:

nedvességtartalom: a végtermékben nem haladja meg a 12,5 %-ot;

fehérje	a szárazanyag legalább 13 %-a
hamu	a szárazanyag legfeljebb 0,86 %-a

Érzékszervi jellemzők:

- íze: ízletes, határozott durum búza-aromával;
- aromája: érett durum búza illata.

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

A „Pasta di Gragnano” OFJ-vel rendelkező termék előállításához felhasznált durumbúzadarának a következő jellemzőkkel kell rendelkeznie:

nedvességtartalom: a végtermékben nem haladja meg a 15 %-ot;

fehérje	a szárazanyag legalább 13 %-a
hamu	a szárazanyag legfeljebb 0,86 %-a

A durumbúzadarát a teljes keverék legfeljebb 30 %-os arányában vízzel összedolgozzák. Ezt követően a tésztát alaposan átgtyúrik, amely homogénné és rugalmassá válik.

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A „Pasta di Gragnano” előállítási folyamata a következő szakaszokból áll: összedolgozás és gyúrás, extrudálás vagy nyomás, szárítás, hűtés és a stabilizálás. Ezek mindegyikét Nápoly megye Gragnano településének területén kell elvégezni.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

A csomagolást a területen az előállítást követő 24 órán belül kell elvégezni, hogy egyrészt ne következzen be a termék egyedi érzékszervi tulajdonságait veszélyeztető nedvességtartalom-vesztés, másrészt hogy a szállítással járó nedvességtartalom-vesztés és rakodás következtében ne törhessenek szét vagy sérülhessenek meg az egyes tésztaformák. A „Pasta di Gragnano” terméket dobozokba vagy átlátszó zacskókba, vagy az uniós előírások által megengedett, növényi eredetű vagy más élelmiszeripari szabványoknak megfelelő anyagból készült csomagolóanyagba csomagolják. A csomagok minimális tömege 100 g-tól (3,5274 oz) 5 000 g-ig (176,3698 oz) terjed, és tömegük kifejezhető az Unióban használt mértékegységektől eltérő mértékegységekben is.

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

A csomagoláson elhelyezett címkén egyértelmű és olvasható, egyenlő nagyságú betűkkel az alábbiakat kell feltüntetni:

- a „Pasta di Gragnano” és az „Indicazione Geografica Protetta” [„oltalom alatt álló földrajzi jelzés”] vagy az „IGP” [„OFJ”] rövidítés;
- az előállítást végző vállalat címe;
- a „Pasta di Gragnano” jelölés logója;

» PASTA DI GRAGNANO – IGP «



■ • PANTONE 7509 C

■ • PANTONE 282 C

Font usato TRAJAN

- amelyet a „Indicazione Geografica Protetta” (oltalom alatt álló földrajzi jelzés) felirattal és az uniós szimbólummal együtt kell feltüntetni.

A jelölés logóját lehet fekete-fehér, egyszínű vagy negatív változatban is használni.

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A „Pasta di Gragnano” oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ) előállítási területe Nápoly megye Gragnano településének teljes területét foglalja magában.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

Gragnano városa a 16. század óta ismert durumbúzából készült tésztajáról. A tészta előállításának történelmi jelentőségéről tanúskodik, hogy a várostervezésben is éreztette hatását. A 19. század közepén a város új területrendezési tervének elkészítésekor ugyanis az utcák szélességét és a házak magasságát úgy határozták meg, hogy az megkönnyítse a szél áramlását és ezáltal elősegítse a tészta szárítását.

Gragnano településén a tésztát mindig is bronz tésztaanyomó formákkal készítették. Ez hozzájárult a többféle tésztaanyomó forma és ezáltal a különböző tésztaformák kialakulásához, amelyeket a nép anekdotikus vagy helyi történetekkel összefüggő eseményekkel társított.

Gragnano továbbá a Lattari-hegység közelségének köszönhetően vízben mindig is igen gazdag terület volt. Ez kétségtelenül kedvezett a tészta előállításának, mivel a tészta-előállítás során a darához vizet kell adni, valamint víz hajtotta a malmokat, ahol a szemek őrlésével a liszt készült.

Bizonyítja ezt a „Valle dei Mulini di Gragnano” [„a gragnanói Malmok völgye”], ahol még ma is megcsodálhatók a „Pasta di Gragnano” előállításához használt épületek maradványai.

A tésztagyártás terén kialakult nagy hagyományának köszönhetően napjainkban Gragnanót a „tészta városának” nevezik.

A „Pasta di Gragnano” jellegzetessége érdes felülete, amelynek köszönhető az, hogy a különféle szoszok jobban megtapadnak rajta, valamint főzésállósága (al dente).

A helyi tészta készítőik képzeletgazdagságának köszönhető egyedi tésztaformák hozzájárultak ahhoz, hogy a fogyasztók egyértelműen felismerik a terméket.

A „Pasta di Gragnano” OFJ elismerése iránti kérelmet a termék hírneve és elismertsége indokolja. A „Pasta di Gragnano” ugyanis ismert hagyományos, bronz tésztaanyomó forma alkalmazásával történő előállítási módjáról.

A bronz tésztaanyomó forma révén a tészta felülete érdes és így jobban magába szívja a szoszokat és a fűszereket. Az extrudálás szakaszában a bronz tésztaanyomó forma a tészta és a forma közötti érintkezési pontokon megtartja a tésztát, aminek következtében apró érdes területek alakulnak ki, melyeknek köszönhetően a főtt tészta könnyen felveszi és megtartja a szoszt. Emellett a tészta nagyobb felületen érintkezik az ízlelőbimbókkal, így jobban érvényesülnek az alapanyag jellemzői, valamint a durumbúza jellegzetes íze és illata.

Ezek az egyedülálló tulajdonságok, valamint a tészta készítőik által kitalált eredeti formák nagy száma magyarázatot ad arra, miért olyan kedvelt a termék a konyhafőnökök és a fogyasztók körében, ahogyan arról a főzős magazinokban és gasztronómiai folyóiratokban megjelent cikkek is tanúskodnak. Példaként említhető a „Cucina Gourmet” folyóiratban megjelent „La pasta dei grandi chef” címet viselő cikk (122–124. oldal, Edifim, 2010), a „L’Italia del Gambero Rosso” gasztronómiai útmutatóban megjelent „La pasta di Gragnano” című írás (89. oldal, Sole 24 Ore, 2007) vagy az „Adesso pasta” útmutatóban a „La pasta Artigianale: aziende storiche” című cikk (54–55. oldal, Altraeconomia, 2010). Ezek mellett megemlíthendők a napilapokban megjelent cikkek, többek között az alábbi írások: „Sfida fra chef con la pasta di Gragnano” (La Repubblica – 2012. június 21.), „Italie: à Gragnano la vie revêe des pâtes” (Le Monde – 2010. december 17.), „A Gragnano tutti pazzi per la pasta” (Corriere della sera – Doveviaggi.it – 2012. február), „Spaghetti, penne e rigatoni: dalla «base» alle 5 stelle” (Corriere della sera, 2012. április 25.), „Pasta Diva” (Corriere della sera – itinerari gastronomici, 2010. október 6.).

A teflon tésztaanyomó formák elterjedése ellenére Gragnanóban továbbra is a bronzból készült formákat használják. Ugyan a teflon megkönnyíti az előállítási folyamatot, de nem képes a hagyományos előállítási mód jellegzetességeit visszaadni, amelyre a „Pasta di Gragnano” hírneve épül.

Érdemes megjegyezni továbbá azt a gondosságot, amellyel a gragnanói tészta készítőik a szárítás szakaszának megfelelő kivitelezését ellenőrzik. Az eljárás eredete a régmúlta nyúlik vissza, amikor a tésztát Gragnano utcáin a nyílt levegőn szárították. A szárítás megfelelő kivitelezésének köszönhetően javul a tészta főzésállósága, valamint megőrizhető íze és illata.

Gragnanóban évek óta megrendeznek egy tematikus rendezvényt, amelynek keretében az utcákon felidézik a „Pasta di Gragnano” készítésének hagyományos módját.

A „Pasta di Gragnano” termékkel kapcsolatos történelmi írások és szakirodalom igazolják, hogy a termék előállítása a 16–17. századra nyúlik vissza. A 19. század közepén, a Két Szicília Királysága idején az egész királyságban híres lett a gragnanói tészta, valamint a tészta készítésben részt vevő lakosok fáradságos és hozzáértő munkája.

Közvetlenül Olaszország egyesítése előtt a tésztakésztítés virágzó tevékenységét Gragnanóban mintegy száz tésztakésztítő üzte, akik a város aktív lakosságának több mint 70 %-át foglalkoztatták.

A 20. század eleje óta a „Pasta di Gragnano” úgy elterjedt a beszélt nyelvben és a kereskedelemben, hogy évek óta nagy mennyiségben rendelik a firenzei, torinói és milánói kiskereskedők, valamint külföldön is keresett termék.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

(e rendelet 6. cikke (1) bekezdésének második albekezdése)

A Minisztérium a „Pasta di Gragnano” OFJ módosítása iránti kérelemnek az *Olasz Köztársaság* 2018. július 24-i, 170. számú *Hivatalos Közlönyében* történő közzétételével a fenti kérelem vonatkozásában elindította a nemzeti felszólalási eljárást. A termékleírás egységes szerkezetbe foglalt szövege az alábbi internetes oldalon tekinthető meg:

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

vagy

közvetlenül az agrár-, élelmiszer és erdészetpolitikai minisztérium honlapján (<http://www.politicheagricole.it>) (a képernyő jobb felső oldalán) a „Qualità e sicurezza” („Minőség és biztonság”) címszóra, majd a „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE”) („Uniós vizsgálatnak alávetett termékleírások”) menüpontra kattintva.
