

**Nereikšmingo pakeitimo paraiškos pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies antrą pastraipą paskelbimas**  
(2016/C 188/09)

Europos Komisija patvirtino šį nereikšmingą pakeitimą pagal 2013 m. gruodžio 18 d. Komisijos deleguotojo reglamento (ES) Nr. 664/2014 <sup>(1)</sup> 6 straipsnio 2 dalies trečią pastraipą

NEREIKŠMINGO PAKEITIMO PARAIŠKA

**Nereikšmingo pakeitimo paraiška pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 <sup>(2)</sup> 53 straipsnio 2 dalies antrą pastraipą**

„CRUDO DI CUNEO“

**ES Nr. PDO-IT-02118–4.2.2016**

SKVN ( X ) SGN ( ) GTG ( )

**1. Pareiškėjų grupė ir teisėtas interesas**

*Consorzio di Tutela della denominazione di origine protetta „Crudo di Cuneo“*  
Corso Dante Alighieri n.51  
C/o Unione Industriali della Provincia di Cuneo  
12100 Cuneo  
ITALIJA

Asociacija *Consorzio di Tutela della denominazione di origine protetta „Crudo di Cuneo“* turi teisę teikti pakeitimo paraišką pagal 2013 m. spalio 14 d. Žemės ūkio, maisto produktų ir miškų ūkio politikos ministerijos sprendimo Nr. 12511 13 straipsnio 1 dalį.

**2. Valstybė narė arba trečioji šalis**

Italija

**3. Keičiamos produkto specifikacijos dalys**

- Produkto aprašymas
- Kilmės įrodymas
- Gamybos būdas
- Ryšys su geografinė vietovė
- Ženklėjimas etiketėmis
- Kita (nuorodos į atnaujintus teisės aktus)

**4. Pakeitimo (-ų) pobūdis**

- Produkto su registruota SKVN arba SGN specifikacijos pakeitimas, kuris laikytinas nereikšmingu pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies trečią pastraipą ir dėl kurio nereikia keisti paskelbto bendrojo dokumento.
- Produkto su registruota SKVN arba SGN specifikacijos pakeitimas, kuris laikytinas nereikšmingu pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies trečią pastraipą ir dėl kurio reikia keisti paskelbtą bendrąjį dokumentą.
- Produkto su registruota SKVN arba SGN specifikacijos pakeitimas, kuris laikytinas nereikšmingu pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies trečią pastraipą ir kurio bendrasis dokumentas (arba lygiavertis dokumentas) nepaskelbtas.
- Registruoto GTG specifikacijos pakeitimas, kuris laikytinas nereikšmingu pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies ketvirtą pastraipą.

<sup>(1)</sup> OL L 179, 2014 6 19, p. 17.

<sup>(2)</sup> OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

## 5. Pakeitimas (-ai)

### **Produkto aprašymas**

Toliau pateiktų dviejų punktų pakeitimai yra tarpusavyje susiję.

- Produkto specifikacijos 2 straipsnio 2.2 punkto paskutinės dalies sakiny

„Užaugintos kiaulės turi vidutiniškai sverti (atskirai vertinant kiekvienos kiaulės gyvąjį svorį) 156 kg, tačiau leidžiama 10 % paklaida“

keičiamas sakiniu

„Užaugintos kiaulės turi vidutiniškai sverti (atskirai vertinant kiekvienos kiaulės gyvąjį svorį) 165 kg, tačiau leidžiama 10 % paklaida“.

- Specifikacijos 2 straipsnio 2.6 punkte nurodytas reikalavimas

„Subrandinto kumpio svoris – 7–10 kg“

keičiamas reikalavimu

„Subrandinto kumpio svoris – 8,5–12,0 kg“.

Pakeitimu siekiama padidinti vidutinį kiaulių svorį (kiekvienos kiaulės svorį vertinant atskirai) ir brandinto kumpio svorį. Pastaraisiais metais kiaulių augintojai suprato, kad skerstinos to paties amžiaus ir brandos kiaulės yra sunkesnės, nei buvo prieš 10 ar 15 metų. Genetinė atranka, net ir išlaikant nepakitusias kumpiams gaminti skirtos mėsos esmines savybes, leidžia išauginti didesnio svorio skerstinas kiaules negu prieš keletą metų. Naudojant naujus genetinius tipus pagerėjo jų dienos svorio prieaugis ir pašarų sąnaudos. Kiaulėms skiriant labiau subalansuotą racioną bei veiksmingesnius pašarus ir pagerinus kiaulių gerovę, jos per tiek pat laiko priauga daugiau svorio, o kartu užtikrinama optimali šlaunų kokybė.

Produkto specifikacijoje daromu pakeitimu, t. y. padidinant skerstinių kiaulių svorį ir susijusių brandintų kumpių svorį, siekiama dviejų tikslų: pritaikyti kumpių gamybą prie gamybos sąlygų ūkiuose ir užtikrinti SKVN žymimo kumpio „Crudo di Cuneo“ kokybę naudojant optimalios brandos sulaukusią kiaulių šlaunis.

Šis pakeitimas laikytinas nereikšmingu, nes laikomasi Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies trečios pastraipos a–e punktų.

### **Gamybos būdas**

- 5 straipsnio 5.5 punkto apie sūdymą sakiny

„Sūdytas trunka ne trumpiau kaip 2 savaites“

keičiamas sakiniu

„Sūdytas trunka ne trumpiau kaip 12 dienų“.

Poreikis sumažinti minimalią sūdyto trukmę nuo 14 iki 12 dienų susijęs su mėsos laikymo ir perdirbimo metodų paieška ir gerinimu. Pagal šiuos metodus sūdyti galima naudoti mažesnę druskos kiekį nei prieš keletą metų. Dėl to trumpėja sūdyto trukmė. Ypač svarbu trumpinti apipjaustytų nesunkių, sveriančių 12–13 kg, šlaunų sūdyto trukmę tam, kad šlaunis nebūtų persūdyta, o pagamintas kumpis atitiktų naujus vartotojo mitybos poreikius.

Šis pakeitimas laikytinas nereikšmingu, nes laikomasi Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies trečios pastraipos a–e punktų.

### **Kita. Nuorodos į atnaujintus teisės aktus**

- 8 straipsnio sakiny

„Taikant šios produkto specifikacijos reikalavimus, saugoma kilmės vietos nuoroda žymimas kumpis „Crudo di Cuneo“ bus kontroliuojamas įgaliotos priežiūros institucijos, laikantis Reglamento (EB) Nr. 510/2006 10 straipsnio“

keičiamas fraze

„Tikrinimas, kaip laikomasi produkto specifikacijos, atliekamas vadovaujantis Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 37 straipsniu. ISTITUTO Nord Ovest qualità Soc. Coop. (Piazza Carlo Alberto Grosso, 82 12033 Moretta (CN), ITALIJA), yra priežiūros institucija, tikrinanti, ar laikomasi produkto specifikacijos“.

Išgaliojus Reglamentui (ES) Nr. 1151/2012 nuspręsta, kad tikslinga straipsnyje atnaujinti nuorodas į teisės aktus ir įterpti informaciją apie priežiūros instituciją.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„CRUDO DI CUNEO“

ES Nr. PDO-IT-02118–4.2.2016

SKVN ( X ) SGN ( )

1. **Pavadinimas (-ai)**

„Crudo di Cuneo“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Italija

3. **Žemės ūkio produkto ar maisto produkto aprašymas**

3.1. *Produkto rūšis*

1.2 klasė. Mėsos produktai (virti, sūdyti, rūkyti ir kt.)

3.2. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas*

Kumpis „Crudo di Cuneo“ gali būti gaminamas tik iš šviežių nurodytoje gamybos vietovėje atvestų, augintų ir paskerstų kiaulių šlaunų.

Vartotojams pateikiamas kumpis „Crudo di Cuneo“ turi būti brandintas ne trumpiau kaip 10 mėnesių, skaičiuojant nuo mėsos apdorojimo pradžios; subrandinto kumpio svoris – 8,5–12,0 kg; prapjauto kumpio spalva tolygiai raudona; išorinės ir vidinės liesųjų dalių konsistencija yra minkšta, tanki, neglebi; matomi išoriniai riebalai – balkšvai gelsvi, kieti, neglitūs; prapjovus jaučiamas aromatingas, brandintas, saldus skonis ir kvapas; vidiniai balti riebalai nedideliais kiekiais pasiskirstę pagrindiniame raumeniniame sluoksnyje; neturi būti jokio pašalinio kvapo. Įpjovus riebalus, neturi jaustis pernelyg gaižaus kvapo, taip pat pieno, žuvies ar kitų pašalinių kvapų. Šlaunies dvigalvio raumens liesosios mėsos dalis turi atitikti šiuos didžiausius ir mažiausius cheminės sudėties reikalavimus: druskos kiekis – nuo 4,5 iki 6,9; drėgmė – nuo 57 % iki 63 %; proteolizė – nuo 22 % iki 31 %. Neturi būti išorinių defektų: oda ir kaulai turi būti vientisi, ant paviršiaus neturi būti aiškių besiformuojančios plutos ir minkštėjimo požymių. Spalva prapjovus turi būti vientisa, be dėmių ar dryžių.

3.3. *Pašarai (taikoma tik gyvūninės kilmės produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)*

Pašarai

Analitinė suvartojamų pašarų sudėtis nustatoma atsižvelgiant į kiaulių poreikius trim atskirais etapais: ankstyvojo augimo, penėjimo pradžios, penėjimo.

1. ANKSTYVASIS AUGIMO ETAPAS (iki 30 kg gyvojo svorio)

Suvartojamų pašarų ypatybės:

— žali baltymai – nuo 16 % iki 22 %,

— apykaitinė energija per parą – nuo 3 230 iki 3 900,

— lizinas (g/kg) – nuo 10 % iki 16 %,

— žalia ląsteliena – nuo 3 % iki 5 %

Paros racionas (raciono sudėtis išreikšta skirtingų sudedamųjų dalių procentais; sudaro 4 % gyvojo svorio):

— kukurūzai – nuo 35 iki 40,

— sojos (miltai) – nuo 16 iki 20,

— kviečiai – nuo 12 iki 15,

— miežiai – nuo 13 iki 17,

- sojų aliejus – nuo 1 iki 3,
- paprastųjų kviečių sėlenos – nuo 8 iki 12,
- vitaminų ir mineralų papildai – nuo 3 iki 5.

Šiame etape neturi būti vartojama purškimo išdžiovinta kiaulių plazma, švieži pieno produktai ir šalutiniai produktai bei koncentratai.

## 2. PENĖJIMO PRADŽIOS ETAPAS (30–80 kg gyvojo svorio)

Suvartojamų pašarų ypatybės:

- žali baltymai – nuo 15,5 % iki 18 %,
- apykaitinė energija per parą – nuo 3 200 iki 3 600,
- lizinas (g/kg) – nuo 7 % iki 16 %,
- žalia ląsteliena – nuo 3,5 % iki 5 %

Paros racionas (raciono sudėtis išreikšta skirtingų sudedamųjų dalių procentais; sudaro 3 % gyvojo svorio):

- kukurūzai – nuo 45 iki 49,
- sojos (miltai) – nuo 14 iki 18,
- kviečiai – nuo 10 iki 13,
- miežiai – nuo 9 iki 12,
- riebalai – nuo 1,5 iki 2,
- paprastųjų kviečių sėlenos – nuo 10 iki 14,
- vitaminų ir mineralų papildai – nuo 3 iki 5.

## 3. PENĖJIMO ETAPAS (galutinis gyvasis svoris – 80–156 kg)

Suvartojamų pašarų ypatybės:

- žali baltymai – nuo 13,5 % iki 17,5 %,
- apykaitinė energija per parą – nuo 3 100 iki 3 400,
- lizinas (g/kg) – nuo 6 % iki 9 %,
- žalia ląsteliena – nuo 3,5 % iki 5,5 %

Paros racionas (raciono sudėtis išreikšta skirtingų sudedamųjų dalių procentais; sudaro 2,3 % gyvojo svorio):

- kukurūzai – nuo 49 iki 53,
- sojos (miltai) – nuo 12 iki 16,
- kviečiai – nuo 9 iki 12,
- miežiai – nuo 8 iki 11,
- riebalai – nuo 1 iki 1,5,
- paprastųjų kviečių sėlenos – nuo 10 iki 14,
- vitaminų ir mineralų papildai – nuo 3 iki 5.

Šiuo etapu draudžiama vartoti virtuvės atliekas, žuvų aliejų (gyvuliams, kurių gyvasis svoris didesnis kaip 40 kg); pašarinius briketus, kuriose yra daugiau kaip 4 % riebalų (daugiau nei 120 kg sveriantiems gyvuliams), sausainius, duonos lazdeles, užkandžius (gyvuliams, kurių gyvasis svoris didesnis kaip 60 kg, iki pat skerdimo), skerdimo atliekas, gyvūninės kilmės miltus ir šalutinius ryžių produktus.

Reikalavimai kiekvienu etapu gali skirtis atsižvelgiant į gyvulių augimo tempą arba neįprastas oro sąlygas, susidariusias dėl ypač karštų vasarų.

Pašarams daugiausia naudojamos tos vietovės, kurioje gaminamas kumpis „Crudo di Cuneo“, žaliavos, o javai daugiausia auginami tuose pačiuose ūkiuose, kuriuose auginamos kiaulės.

#### *Žaliavos*

Kumpį „Crudo de Cuneo“ leidžiama gaminti iš tradicinių pagerintų itališkų veislių ar genotipų *Large White* ir *Landrace*, įtrauktų į Italijos genealogijos knygą, kiaulių mėsos arba šių veislių kuilių palikuonių, į Italijos genealogijos knygą įtrauktos pagerintos itališkos veislės *Duroc* kuilių palikuonių ir kitų veislių arba mišrių veislių kuilių palikuonių mėsos, jei tie palikuonys išvesti pagal selekcijos ar kryžminimo programas, kurių tikslai suderinami su minėtos genealogijos knygos tikslais sunkiosioms kiaulėms išvesti.

Kumpio „Crudo di Cuneo“ gamybai draudžiama naudoti užšaldytas kiaulių šlaunis. Negalima naudoti kuilių ir paršavedžių mėsos. Gaminant kumpį turi būti naudojamos ne mažiau kaip prieš 24 valandas ir ne daugiau kaip prieš 120 valandų paskerstų gyvulių šlaunys.

#### 3.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Gaminant SKVN žymimą kumpį „Crudo di Cuneo“ naudojama tik šviežia gyvulių, atvestų ir išaugintų išlaikant aukštus jų gerovės standartus, šlaunų mėsa. Tokie standartai išlaikomi tada, jei gyvuliai atjunkymo, penėjimo pradžios ir penėjimo etapais, juos pervežant arba perkeltant į kitą tvartą, nepatiria streso. Be to, ūkyje, kuriame auginami gyvuliai, turi būti užtikrinta, kad penėjimo etape būtų pasiekti galutinio produkto savybių reikalavimus atitinkantys rezultatai. Kumpio „Crudo di Cuneo“ išskirtinis bruožas – reikiamas išorinių riebalų kiekis. Dėl šios priežasties gyvuliai turi būti atvedami ir auginami gamybos vietovėje.

Be to, gyvuliai taip pat turi būti skerdžiami gamybos vietovėje: ne tik dėl to, kad būtų laikomasi skerdimo ir mėsos apdorojimo etapus skiriančio laiko tarpo, bet ir dėl to, kad ilgą atstumą vežama mėsa gali būti sumušta, joje gali susidaryti kraujosruvų ir dryžių, o tai neatitiktų šlaunų apdorojimui keliamų reikalavimų.

Šlaunų apdorojimas ir brandinimas glaudžiai susiję su gamybos vietovėje veikiančiais žmogiškaisiais ir gamtiniais veiksniais, todėl reikalaujama, kad, gaminant kumpį „Crudo di Cuneo“, apdorojimas ir brandinimas būtų atliekami toje geografinėje vietovėje.

#### 3.5. *Specialios produkto registruotu pavadinimu pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

Kumpis „Crudo di Cuneo“ gali būti parduodamas ne tik visas su kaulu, bet ir be kaulo, supakuotas vakuume, dalimis ar griežinėliais.

Pjaustant kumpį „Crudo di Cuneo“ dalimis, turi būti užtikrinta, kad ant kiekvieno gabalo mėsos odos būtų kumpių cechuose uždėtas ženklas.

#### 3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklavimo etiketėmis taisyklės*

Pateikiamas vartotojams SKVN žymimas „Crudo di Cuneo“ turi būti paženklintas produkto kilmę ir atpažinimą užtikrinančiu skiriamuoju ženklu, sudarytu iš logotipo, išdeginamo ant dviejų plačiausių šlaunies šonų. Ženklavimas turi būti atliekamas kumpių cechuose.

Ant SKVN žymimo kumpio „Crudo di Cuneo“ pakuotės arba etikečių ar kortelių, žiedų ir prie jo pritvirtintų žymenų turi būti aiškūs, nenusitrinantys ir nuo kitos informacijos lengvai atskiriami šie simboliai: konkretus nedviprasmiškas grafinis stilizuoto logotipo simbolis, Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1151/2012 12 straipsnyje nurodytas Sąjungos simbolis ir kiekvienam gamintojui pagal tikrinimo sistemą suteiktas identifikacinis numeris. SKVN žymimo kumpio logotipą sudaro du produktui atpažinti svarbiausi elementai: stilizuota kumpio forma ir trikampis arba pleištas (it. *cuneo*), primenantis ryšį su provincijos centro Cuneo pirminio plano forma – pleištu.



#### 4. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas

Vietovė, kurioje gaminamas SKVN žymimas kumpis „Crudo di Cuneo“, apima Ligūrijos Alpes nuo Kadibonos perėjos iki Navos perėjos, Pajūrio Alpes iki Tendos perėjos masyvo ir Kotijaus Alpes. Šios kalnų vietovės sudaro U formos žiedu apsupką aukštą lygumą, kurią iš šiaurės į pietus kerta Tanaro ir Po upės ir jų intakai. Ši vietovė apima Kuneo, Asčio provincijas ir šias Turino provincijos savivaldybes: Airaskos, Andedzeno, Arinjano, Baldisero Torinezės, Bibjanos, Brikerazijaus, Burjasko, Kambjano, Kampiljone Fenilės, Kandiolo, Kantalupos, Karinjano, Karmanjolos, Kastanjole Pjemontės, Kavūro, Čerčenasko, Kjerio, Kumianos, Frosasko, Gardziljanos, Izolabelos, Lombriasko, Luzerna San Džovanio, Luzernetos, Mačelo, Marentino, Mombelo di Torino, Montaldo Torinezės, Moriondo Torinezės, Nonės, Ozasko, Ozazijaus, Pankaljerio, Pavarolo, Pečeto Torinezės, Pinerolo, Pino Torinezės, Pjobezi Torinezės, Pjosasko, Pišinos, Poirino, Pralormo, Prarostino, Rivos, Roletto, Roros, San Sekondo di Pinerolo, Santenos, Skalengės, Trofarelo, Vigonės, Vilafranka Pjemontės, Vilastelonės ir Vinovo. Dėl pučiančių brizų šioje geografinėje zonoje vidutinės temperatūros žiemą būna ne per daug žemos, o vasarą ne per daug aukštos ir išlieka pastovus drėgmės lygis (50–70 %), o tai sudaro sąlygas kumpiui „Crudo di Cuneo“ tolygiai bręsti, vykstant jam būdingai proteolizei, ir išsiskirti mažu drėgmės kiekiu.

#### 5. Ryšys su geografine vietove

SKVN žymimo kumpio „Crudo di Cuneo“ gamybos vietovė nuo seniausių laikų susijusi su kiaulių auginimu, mėsos apdorojimu ir kumpio brandinimu. Dėl ypatingų dirvožemio ir klimato sąlygų ši vietovė išsiskiria iš kitų, o joje pagamintas produktas turi būdingas kokybines savybes, kurias gerai atpažįsta galutinis vartotojas.

Nuo kalnų brizų daromo poveikio priklauso su druskos kiekiu kiekiu glaudžiai susijęs kumpio „Crudo di Cuneo“ drėgmės kiekis. Šie nuo geografinės vietovės kalnų ateinantys ir priešingomis kryptimis rytais ir vakarais pučiantys brizai sudaro žemos drėgmės atmosferos sąlygas, kuriomis užtikrinamas idealus kumpio brendimas, o tai turi įtakos brandinimo laikui, mažam drėgmės kiekiui ir kumpiui „Crudo di Cuneo“ būdingai proteolizei. Glaudų aplinkos ir produkto ryšį, be kita ko, lemia žaliavos. Iš tiesų nuo žaliavų savybių priklauso kumpio proteolizė. Kuneo kiaulės auginamos vidutiniškai 350 metrų aukštyje virš jūros lygio, kur sąlygos idealios gyvulių sveikatai: žiemą nėra rūkų, o vasarą – kaitrų. Be sveikatai palankaus oro ir gryno vandens, greitesniam mėsos brendimui lemiamą reikšmę turi sveika ir natūrali tradicinė mityba (kiaulės šeriamos daugiausia vietoje išaugintais javais). Proteolizė yra susijusi su mikroorganizmų atsiradimu mėsos paviršiuje: kumpio gaminimo meistrų subtiliai atliekamas sūdytas leidžia užtikrinti, kad kiaulės kumpių mėsoje likusi drėgmė išgaruotų į paviršių per kapiliarus. Taip liesojoje paviršinėje kumpio dalyje susidaro šiek tiek drėgnesnio mikroklimato sąlygos, tai paskatina pelėsių ir grybelių susidarymą, o šie, suardydami liesojoje mėsoje esančius baltymus, išlaisvina peptidus, kurie gali turėti lemiamos įtakos kumpio „Crudo di Cuneo“ skoniui ir kvapui.

Per daugelį šimtmečių žmogus, tobulindamas gamybos technologijas, kurios buvo perduodamos iš kartos į kartą, daug prisidėjo prie SKVN žymimo produkto kokybės ir jo gero vardo puoselėjimo. Apie šį subtilų meną liudijama dar 1618 m. išleistoje Guglielmino Prato knygoje „Clypeo del gentilhuomo“, kurioje autorius išsamiai aprašo Pjemonto kumpio gaminimo meistrų darbą.

Kumpio „Crudo di Cuneo“ vartojimas atsispindi dokumentuose, kuriuose daug istorinių įrašų apie kumpius, kuriuos užsakydavo toje vietovėje gyvenantys kilmingieji, vienuolynai ir abatijos. Būtent auganti kumpių paklausa paskatino daugelį perdirbėjų imtis šio amato.

SKVN žymimas kumpis „Crudo di Cuneo“ – tai kelių žmogaus ir gamtos veiksnių, per laiką turėjusių poveikio galutiniam produktui ir prisidėjusių prie jo kokybinių savybių, rezultatas.

#### Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

(Šio reglamento 6 straipsnio 1 dalies antra pastraipa)

Valdžios institucija pradėjo nacionalinę prieštaravimų pateikimo procedūrą 2015 m. lapkričio 13 d. *Italijos Respublikos oficialiame leidinyje* Nr. 265 paskelbdama SKVN žymimo kumpio „Crudo di Cuneo“ produkto specifikacijos pakeitimo paraišką.

Visą produkto specifikacijos tekstą galima rasti interneto svetainėje <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

arba

Žemės ūkio, maisto produktų ir miškų ūkio politikos ministerijos interneto svetainėje ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)), ekrano dešinėje viršuje spaudžiant nuorodą „Prodotti DOP IGP“ (liet. SKVN, SGN nuorodomis žymimi gaminiai), po to ekrano kairėje – „Prodotti DOP IGP STG“ (liet. SKVN, SGN, GTG nuorodomis žymimi gaminiai) ir galiausiai – „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“ (liet. ES nagrinėjamos specifikacijos).