

**Grozījumu pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām**

(2013/C 77/10)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret pieteikumu atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012 51. pantam <sup>(1)</sup>.

GROZĪJUMU PIETEIKUMS

**PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006**

**par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību <sup>(2)</sup>**

**GROZĪJUMU PIETEIKUMS SASKAŅĀ AR 9. PANTU**

**“STELVIO”/“STILFSER”**

**EK Nr.: IT-PDO-0105-0939-18.01.2012**

**AĢIN ( ) ACVN ( X )**

**1. Produkta specifikācijas nodaļa, kurā izdarīti grozījumi:**

- Produkta nosaukums
- Produkta apraksts
- Ģeogrāfiskais apgabals
- Izcelsmes apliecinājums
- Ražošanas metode
- Saikne
- Marķēšana
- Valsts prasības
- Citur [precizēt]

**2. Grozījuma veids:**

- Grozījumi vienotajā dokumentā vai kopsavilkuma lapā
- Grozījumi reģistrētu ACVN vai AĢIN specifikācijā, ja nav publicēts ne vienots dokuments, ne kopsavilkums
- Grozījumi specifikācijā, ja publicētajā vienotajā dokumentā (Regulas (EK) Nr. 510/2006 9. panta 3. punkts) nav jāizdara grozījumi
- Pagaidu grozījumi specifikācijā, kas saistīti ar valsts iestāžu noteikto obligāto sanitāro vai fitosanitāro pasākumu ievērošanu (Regulas (EK) Nr. 510/2006 9. panta 4. punkts)

**3. Grozījums(-i):**

3. pants. Ražošanas procesa apraksts

3.3.2. Svītrots aizliegums liellopu ēdināšanā izmantot produktus, kas satur kukurūzas skābbarību; šī norāde, iespējams, radusies aiz pārpratuma, jo īpašās stabilitātes dēļ kukurūzas skābbarību noteiktajā apgabalā izmanto un augstu vērtē jau desmitiem gadu. Tāpēc norāde “kukurūzas skābbarību

<sup>(1)</sup> OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

<sup>(2)</sup> OV L 93, 31.3.2006., 12. lpp. Aizstāta ar Eiropas Parlamenta un Padomes 2012. gada 21. novembra Regulu (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām.

saturuši produkti nav atļauti” aizstāta ar norādi “produkti, kas satur kukurūzas skābbarību, kura iegūta ārpus 2. pantā noteiktā apgabala, nav atļauti”.

#### 4. pants. Pārstrādes procesa raksturojums

- 4.1. Nebija skaidri saprotams, kā piemērojama pārstrādei paredzētā piena dzesēšanas temperatūra tā sākotnējā uzglabāšanas posmā, kura tika norādīta šādi: “līdz aptuveni 6,0–9,0 °C temperatūrai”. Atdzesēšanas temperatūras zemākā robeža tika pielāgota labākajai praksei, un to grozīja, norādot, ka “temperatūra nedrīkst būt zemāka par 4,0 °C”; līdz ar to norāde galarezultātā ir skaidrāka.

Turklāt toreizējie noteikumi paredzēja, ka šāds sākotnējās uzglabāšanas ilgums nedrīkst pārsniegt 25 stundas; šo ilgumu, uzglabājot pienu iepriekš norādītajos apstākļos, pagarināja, un turpmāk tas ir “līdz 48 stundām”. Ir izrādījies, ka vajadzīgs ilgāks laiks (uzglabāšanas ilgumam norādītajos temperatūras apstākļos nav sevišķas nozīmes attiecībā uz piena īpašību saglabāšanu) galvenokārt, lai varētu pārstrādāt arī nedēļas nogalē savāktu pienu.

Visbeidzot, saskaņā ar spēkā esošo specifikāciju piens jāsarecina 48 stundu laikā pēc tā izslaukšanas; ievērojot arī iepriekšējos attiecībā uz šo posmu piedāvātos pielāgojumus un joprojām ņemot vērā pastāvošo labāko praksi – sākotnēji paredzētā termiņa (lietojot norādi “pēc tā izslaukšanas”) faktiskas dokumentēšanas un ievērošanas iespēja sierniekiem izrādījās tīri teorētiska, jo viņi nevar zināt precīzu slaukšanas laiku, – tika noteikts realistiskāks termiņš piena uzglabāšanai līdz tā sarecināšanai: “līdz 72 stundām pēc savākšanas”.

- 4.2.1. Apraksts tauku satura samazināšanai, izmantojot separatoru, papildināts ar iepriekšējas baktofugēšanas iespēju, kuras vienīgā nozīme ir iegūt pārtikai nekaitīgu produktu un kuru veic pirms nokrejošanas, atbrīvojoties no somatiskajām šūnām pienā, kas nav labvēlīgas pareizai nogatavināšanas norisei; pārējās norādes atstātas neskartas. Grozījums tād ir tā paša procesa apraksta papildinājums ar piebildi “vajadzības gadījumā atūritis ar baktofugēšanu” attiecībā uz nokrejojamo pienu.
- 4.2.2. Labāk un precīzāk aprakstīta piena termiskā apstrāde, un, saglabājot jau norādītos temperatūras apstākļus (72 °C), mainīts procesa ilgums, norādot “vismaz 3 sekundes”, ar ko aizstāta agrākā nepiemērotā norāde “ne ilgāk kā 2–3 sekundes”, jo neatbilst parasti ievērotajam termiskās apstrādes ilgumam.
- 4.2.5. Sākotnējais termiņš, kādā veicama himozīna pievienošana, – 50–60 minūšu laikā pēc pienskābes baktēriju kultūru ievadīšanas – pagarināts, lai būtu piemērotāks: “85 minūšu laikā” pēc minēto pienskābes baktēriju kultūru pievienošanas. Šādā veidā darbību veikšanas laiki ir skaidrāk noteikti, lai labāk atbilstu pastāvošajai praksei un apstrādes prasībām, jo piena gatavības/aktivitātes rādītāji mainās atkarā no gadalaika.

Sākotnējais formulējums grozīts arī attiecībā uz himozīnu – “Himozīnu iegūst noteiktajā apgabalā un saskaņā ar tradicionālu metodi” –, un turpmāk tas ir šādā redakcijā: “Himozīnu iegūst noteiktajā apgabalā un saskaņā ar tradicionālu metodi”. Grozījums bija vajadzīgs tehniska rakstura grūtību dēļ, ar kādām saskārās ražotāji: himozīna daudzums, ko ieguva Bolzano provinces pašvaldību teritorijā, “Stelvio/Stilfser” siera ražošanai nebija pietiekams. Ar šo grozījumu himozīna ražošanas apgabals ir paplašināts un līdz ar to nodrošināta specifikācijā vienmēr paredzēto raksturīgo īpašību saglabāšana.

Teikuma “Apstrādājamo pienu silda, vajadzīgā daudzumā pievienojot karstu ūdeni (kura temperatūra ir 50–70 °C) (..)” redakcija bija tāda, ka tā prasīja dažus precizējumus gan attiecībā uz faktisko, gan tradicionālo, gan pašreizējo temperatūras uzturēšanas kārtību šajā posmā – šī kārtība labāk un precīzāk izklāstīta šādā grozītā redakcijā: “Apstrādājamo pienu silda, vajadzīgā daudzumā pievienojot karstu ūdeni (uzturot to 45–70 °C temperatūrā, pēc tam kad tā temperatūra sasniegusi 50 °C) (..)”; tādējādi šis noteikums ir skaidrāks un saskaņīgāks.

Visbeidzot, līdzīgā kārtā grozīts noteikums par sarecināšanas ilgumu – “Apstrādes ilgums no himozīna pievienošanas līdz sūkļu notecināšanai uz galda vai veidnē vidēji ir 80–90 minūtes” –, konkretizējot un precizējot to: “Apstrādes ilgums no himozīna pievienošanas līdz sūkļu notecināšanai uz galda vai veidnē parasti ir 80–90 minūtes, taču nepārsniedz 110 minūtes”.

4.2.6. Iesālīšanās ilgums ir noteikts ar šādu norādi: “Iesālīšanās ilgst 36–48 stundas”. Lai labāk definētu tradicionālo sāļšanas procesu un precizētu attiecīgos parametrus, kas saistīti ar mainīgo mērķi samazināt sāls saturu pārtikas produktiem vispār, attiecīgā norāde pēc grozījumu izdarīšanas sniegta šādā redakcijā: “Apstrāde (iesālīšana) ilgst ne vairāk par 48 stundām” (citas norādes saglabājas tādas kā iepriekš). Iesālīšanās minimālā ilguma svīturošana ļauj veicināt procesa pakāpenisko attīstību, pastāvīgi ievērojot sanitāri higiēniskās prasības; tāpēc nav obligāti ievērot minimālo ilgumu – procesa rezultāti atkarīgi no laika – to var saīsināt vēl vairāk, nekaitējot produkta organoleptiskajām īpašībām.

4.2.7. Attiecībā uz mainīgo krāsu, kāda ir mikroflorai, kas nogatavināšanas laikā attīstās uz siera mizas, jo uz tās saviešas raksturīgie kultivētās vietējās mikrofloras celmi, uzskatīts par vajadzīgu iekļaut mijiedarbīgu faktoru aprakstu, paredzot dabisko raugu pievienošanu, kas noder, lai veicinātu labvēlīgus apstākļus mizas atskābināšanai, kas ir tradicionāla prakse, lai panāktu mikrofloras celmu saviešanos vajadzīgā apmērā. Tādēļ pēc frāzes “(..) šo vietējo celmu izplatīšanās.” ir pievienots teikums “Vajadzības gadījumā var pievienot dabiskos raugus, lai veicinātu mizas atskābināšanu”.

Lai būtu labāk noteikts nogatavināšanas ilgums, relatīvā un tendenciozi aptuvenā norāde “sešdesmit dienas pēc iesālīšanās posma beigām” aizstāta ar skaidrāku un praksei atbilstošāku norādi: “(..) sākot no ievietošanas veidnē”, tādējādi par atskaites punktu ļaujot izraudzīties viennozīmīgu un nepārprotamu brīdi.

## 5. pants. Gatavā produkta īpašības

Gatavā produkta īpašību aprakstā izdarīti šādi nebūtiski grozījumi.

Sākotnējā frāze “vecums: vismaz sešdesmit dienas ilga nogatavināšana” aizstāta ar skaidrāku un pareizāku norādi: “nogatavināšanas ilgums – vismaz sešdesmit dienas” (faktiski tas nav vis grozījums, bet gan leksiska korekcija).

Sausnas taukvielu procentuālā satura ierobežojuma izteiksme – labojot to, kas oriģināltekstā ir drukas kļūda salīdzinājumā ar pārējiem publicētajiem tekstiem, – turpmāk ir šāda:

tauku saturs sausnā: > 50 % (< 50 % vietā).

Siera rituļa diametrs un augstums norādīti atsevišķās ailēs:

Rādītājs	Sākotnējie izmēri	Izmēri pēc grozījumiem
Diametrs	36–38 cm	34–38 cm
Augstums	8–10 cm	8–11 cm

Grozījuma mērķis ir paredzēt to, ka rituļu izmēri noteikti būs nevienādi, kaut arī šīs atšķirības nebūs lielas; šāds mainīgums pieļaujams, lai panāktu dabiskās nogatavošanās vienmērīgumu un atbilstīgumu, jo veidņu formas nav pilnīgi vienādas un siera masa rituļu pusēs un sānos var nedaudz sablīvēties.

## 8. pants. Uzraudzība

Saskaņā ar spēkā esošajiem norādījumiem attiecīgie noteikumi papildināti ar visām vajadzīgajām atsaucēm un atbildīgās pārbaudes struktūras kontaktinformāciju.

### VIENOTS DOKUMENTS

#### PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006

par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību <sup>(3)</sup>

“STELVIO”/“STILFSER”

EK Nr.: IT-PDO-0105-0939-18.01.2012

AĢIN ( ) ACVN ( X )

#### 1. Nosaukums:

Nosaukums “Stelvio”/“Stilfser” tika iekļauts Aizsargāto cilmes vietas nosaukumu un aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu reģistrā kā aizsargāts cilmes vietas nosaukums ar Komisijas 2007. gada 15. februāra Regulu (EK) Nr. 148/2007, kas 2007. gadā publicēta *Eiropas Savienības Oficiālā Vēstneša* L sērijas 46. numurā.

#### 2. Dalībvalsts vai trešā valsts:

Itālija

#### 3. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts:

##### 3.1. Produkta veids:

1.3. grupa. Siers

##### 3.2. Produkta apraksts, uz kuru attiecas nosaukums (1):

Sieru “Stelvio” jeb “Stilfser” piedāvājot tirdzniecībā, tam jābūt nogatavinātam vismaz sešdesmit dienas, tam ir cilindriskā rituļa forma ar plakanām vai gandrīz plakanām pusēm, taisniem vai nedaudz ieliektiem sāniem, un ritulim ir šādi izmēri: tas var svērt no 8 līdz 10 kg, rituļa diametrs var būt no 34 līdz 38 cm, bet augstums – no 8 līdz 11 cm. Tauku saturs siera sausnā ir ne mazāks par 50 %, mitruma saturs nepārsniedz 44 %. Siera rituļa mizai ir jābūt tai raksturīgajā krāsā – no dzeltenoranžas līdz oranžbrūnai. Siera masa ir blīva, taču mīksta un ar elastīgu konsistenci, masas krāsa variē starp dzeltenu un salmu dzeltenu nokrāsu, acojums nevienmērīgs, acis mazas vai vidēji lielas.

Sieru “Stelvio” jeb “Stilfser” nosūta tirdzniecības tīklā veselos rituļos vai sagrieztu porcijās, un, piedāvājot to patērētājiem, tam jābūt ar atbilstīgu cilmes vietas nosaukuma identifikācijas zīmogu.

##### 3.3. Izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem):

Siera “Stelvio” jeb “Stilfser” gatavošanai izmanto govju pienu, kas noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā iegūts no govīm, kurām izēdināta galvenokārt lopbarība, kas izaudzēta tajā pašā apgabalā; piena proteīnu saturam jābūt > 3,10 %. Piens var būt nedaudz nokrejots tā, lai tā tauku saturs būtu no 3,45 līdz 3,60 %.

##### 3.4. Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem):

Uzturoties ganībās, govju baro ar svaigu zāli; kūti govīm par pamatbarību izēdina noteiktajā apgabalā iegūtu lopbarības sienu un zālaugu skābbarību (atkarā no dzīvnieku vēlmēm), nepārsniedzot 15 kg [dienā] katram dzīvniekam. Atļauts izēdināt arī noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā izaudzētas kukurūzas skābbarību, dehidratētu lopbarību, miežus, rudzus, tritikāli, kviešus, auzas un kukurūzu gan produktu, gan blakusproduktu veidā, kā arī šeit minēto pirmo piecu veidu labības salmus; turklāt iespējams izmantot eļļasaugu sēklas, to produktus un blakusproduktus, ģenētiski

<sup>(3)</sup> Skat. 2. atsauci.

nemodificētas sojas sēklas, rapša sēklas, linsēklas un saulespuķu sēklas, arī daļēji izlobītas; žāvētus biešu mīkstumus; alus drabiņas un žāvētas vīnogu izspaidas; bietes; kartupeļus; alus raugu; melasi; ceratonijas augļus; piena produktus pulverveidā; aminoskābes un augstvērtīgus proteīnus, kas nav iegūti proteolīzes ceļā; augu taukus.

3.5. *Īpaši ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā:*

Visas darbības, kas aprakstītas specifikācijā un šajā dokumentā, pildāmas 4. punktā aprakstītajā noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā, un tās ir šādas: govju audzēšana, piena slaukšana, piena savākšana un apstrāde, piena pārstrāde sierā un siera nogatavināšana.

3.6. *Īpaši noteikumi griešanai, rīvēšanai, iepakojšanai u. c.:*

Veselu rituli drīkst sadalīt gabalos vienīgi pēc nosaukuma identifikācijas zīmoga uzlikšanas. "Stelvio" jeb "Stilfser" siera iepakojšanu, sagriežot gabalos, atļauts veikt arī ārpus ģeogrāfiskā apgabala. Gabalos sadalītu "Stelvio" jeb "Stilfser" sieru piedāvājot patērētājiem, tam jābūt ar cilmes vietas nosaukuma identifikācijas marķējumu vai pašlīmējošu etiķeti, kas piestiprināta pie iepakojuma un/vai plēves, kura apdrukāta ar cilmes vietas nosaukumu "Stelvio" jeb "Stilfser".

3.7. *Īpaši noteikumi marķēšanai:*

"Stelvio" jeb "Stilfser" sieram, ko piedāvā tirdzniecībai veselos ritujos, ir cilmes vietas nosaukuma identifikācijas zīmogs, ko uzspiež tikai pēc tam, kad siers ir bijis nogatavināts sešdesmit dienas, un marķējums, uz kura norādīts siera partijas numurs, pagatavošanas datums un ražotāja kods.

Šo produktu drīkst piedāvāt pārdošanai tikai pēc tam, kad tam ir uzspiests cilmes vietas nosaukuma identifikācijas zīmogs.

Cilmes vietas nosaukuma identifikācijas zīmogu veido sarkans uzraksts ar norādi "Stilfser-Stelvio".

4. **Precīza ģeogrāfiskā apgabala definīcija:**

Noteikto ģeogrāfisko apgabalu, kurā veicama govju audzēšana, slaukšana, piena savākšana un apstrāde, piena pārstrāde sierā un "Stelvio" jeb "Stilfser" siera nogatavināšana, veido šādu *Bolzano* autonomās provinces apgabalu teritorija: *Val Venosta, Burgraviato, Salto-Sciliar, Val Pusteria, Val d'Isarco* un *Bolzano* pašvaldības teritorija. Šie apgabali aptver astoņdesmit četru pašvaldību kadastrālo un administratīvo teritoriju.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu:**

5.1. *Ģeogrāfiskā apgabala specifika:*

Siers "Stelvio" jeb "Stilfser", kurš vēsturiski ražots produkta specifikācijā norādītajā apgabalā, laika gaitā ir saglabājis savas īpašās pazīmes, kas veidojušās, pateicoties Alpu kalnu videi *Stelvio – Stilfser* apgabalā, kurš ir lielākais šā siera ražošanas centrs un ar kura nosaukumu apzīmēts šis siers. Alpu apvidus viendabīgie klimatiskie un augsnes apstākļi *Alta Atesina* apgabalā ietekmē gan tās lopbarības kvalitāti, ko dāsnī izēdina govīm, gan arī tā siera kvalitāti, kuru apgabalā pagatavo, izmantojot attiecīgo pienu.

Dažos vēsturiskos tekstos aprakstīti Alpu ganību zālaugu veidi (*marbl* un *madaun*), kas ir piemērotāki labākas kvalitātes piena iegūšanai. Noteiktā apgabala īpašie vides un klimatiskie apstākļi ir saistīti ar kalnu apvidu, kurā izvietota šī teritorija ar tajā vienmēr esošajām lopkopības saimniecībām (*masi*), kas atrodas no 500 līdz 2 000 metru augstumā virs jūras līmeņa, un ietekmē vietējās mikrofloras darbību siera nogatavināšanas laikā. Šie īpašie vides apstākļi, kas ir savdabīgi un neatkārtojami, līdztekus ražošanas tradīcijas vēsturiskajai attīstībai, veicina to, ka ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu "Stelvio" jeb "Stilfser" apzīmētajam sieram izveidojas sevišķas īpašības, kas dara šo produktu par unikālu, neatkārtojamu un visādā ziņā cieši saistītu ar apgabalā valdošajiem apstākļiem.

5.2. *Produkta specifika:*

Šā siera specifiku līdztekus īpašībām, kas aprakstītas 3.2. punktā, veido arī sevišķas, neatkārtojami savdabīgas un raksturīgas īpašības, kuras īsumā aprakstītas šādi:

— mizas krāsa mainīga no dzeltenoranžas līdz oranžbrūnai,

- garša aromātiska un izteikta, reizumis pikanta,
- tauku saturs sausnā nepārsniedz 50 %.

5.3. Saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām (ACVN) vai produkta īpašo kvalitāti, reputāciju vai citām īpašībām (AGIN):

Govju barošanās ar svaigu zāli Alpu ganībās un to turēšana kūtīs, pamatbarībā izēdinot tām noteiktajā apgabalā iegūtu lopbarību un zālaugu skābbarību, kā arī vienīgi tāda piena izmantošana, kas slaukts no govīm, kuras turētas tajā pašā ģeogrāfiskajā apgabalā, kas atrodas kalnu apvidū ar specifiskām augsnes īpašībām apvienojumā ar sevišķām zālāju īpašībām, kas raksturīgas alpīno pļavu zelmeņiem, un vietējo mikrofloru, ko veido dažādu aerobo baktēriju celmi, kurus izmanto piena apstrādē, piešķir siera dabiskajai nogatavošanai tādu savdabīgumu, kas veicina neatkārtojamo organoleptisko īpašību attīstību šajā produktā. Šie faktori izšķirīgā veidā ietekmē arī gan rituļa mizas krāsu, gan siera neatkārtojamo garšas buķeti un aromātu. Turklāt govju barība kopumā veicina diezgan augsta tauku satura izveidošanos sausnā.

Visu šo iemeslu dēļ, par kuriem ir tādas liecības vēsturiskos rakstu avotos kopš vēlajiem viduslaikiem, kuras apstiprina dažādi fakti, sākot ar raksturīgām vietējām ieražām un iedibinājumiem, tostarp "maso" [Alpu apgabala zemesīpašums, kurā ietilpst zemesplatība, zemnieku māja, lopu ferma un lauksaimniecības aprīkojums], un beidzot ar aprakstu, kas sniegts par šo sieru un procesu, kādu 1914. gadā izmantoja, gatavojot to *Stilf (Stelvio)* siernīcā, šā produkta ražošana ir izveidojusies par nozīmīgu saimniecisko darbību, kas izplatījusies visā ģeogrāfiskajā apgabalā un ko specifiskācija reglamentē gan ar saistībām, kuras uzlikta govju audzētājiem un piena pārstrādātājiem un dokumentētas attiecīgos ierakstos un reģistros, gan ar katra darbinieka identifikāciju, kas apgabalā iesaistīts šā produkta ražošanā, gan arī ar attiecīgas ar ražošanu un nosaukuma piešķiršanu saistītas dokumentācijas kārtošanu.

**Atsauce uz specifiskācijas publikāciju:**

(Regulas (EK) Nr. 510/2006 <sup>(4)</sup> 5. panta 7. punkts)

Valdība ir uzsākusi valsts iebildumu procedūru, ACVN "Stelvio" jeb "Stilfser" specifiskācijas grozījumu pieteikumu 2011. gada 19. septembrī publicējot Itālijas Republikas Oficiālā Vēstneša (*Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana*) 218. numurā.

Ražošanas specifiskācijas konsolidētā redakcija ir pieejama internetā šādā tīmekļa vietnē:

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

vai

tieši atverot Lauksaimniecības un mežsaimniecības ministrijas tīmekļa vietnes mājas lapu (<http://www.politicheagricole.it>) un tad uzklikšķinot uz "Qualità e sicurezza" (ekrāna augšdaļas labajā pusē) un, visbeidzot, uz "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE".

---

<sup>(4)</sup> Skat. 2. atsauci.