

CITI TIESĪBU AKTI

EIROPAS KOMISIJA

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

(2014/C 466/06)

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

GROZĪJUMU PIETEIKUMS

PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006

par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību ⁽²⁾

GROZĪJUMU PIETEIKUMS SASKAŅĀ AR 9. PANTU

AGNELLO DI SARDEGNA

EK Nr.: IT-PGI-0205-01227-6.5.2014.

AĢIN (X) ACVN ()

1. Produkta specifikācijas nodaļa, kurā izdarīti grozījumi

- Produkta nosaukums
- Produkta apraksts
- Ģeogrāfiskais apgabals
- Izcelsmes apliecinājums
- Ražošanas metode
- Saikne
- Marķējums
- Valsts prasības
- Citur (Iepakojšana)

2. Grozījuma(-u) 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)

⁽¹⁾ OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

⁽²⁾ OV L 93, 31.3.2006., 12. lpp. Aizstāta ar Regulu (ES) Nr. 1151/2012.

3. **Grozījums(-i)**

Produkta apraksts

- Svītrotā norāde, kas attiecas uz proteīnu maksimālo saturu. Ar jauno formulējumu patērētājam tiek sniegta iespēja iegādāties *Agnello di Sardegna* gaļu, kurā proteīnu saturs ir augstāks salīdzinājumā ar to, kāds paredzēts patlaban.
- Grozīta specifikācijā norādītā ar ēteri ekstrahējamo vielu procentuālā vērtība. Tā no “zemākas par 3 %” paaugstināta līdz “zemākai par 3,5 %”. Tā kā šie dzīvnieki tiek audzēti brīvās vai daļēji brīvās turēšanas apstākļos pilnīgi dabiskā vidē, atšķirības, kādas šā parametra ziņā pastāv starp liemeņiem, var izskaidrot ar īpašiem klimata un vides apstākļiem; šie faktori jāņem vērā, lai nepieļautu, ka no tirgus tiek nepamatoti izslēgta *Agnello di Sardegna* gaļa, kas iegūta, ievērojot produkta specifikācijā noteikto audzēšanas metodi.

Ražošanas metode

- Paplašināts svara intervāls kategorijām “piena jērs” un “vieglais jērs”. “Piena jēra” kategorijai svars no “5–7 kg” palielināts līdz “4,5–8,5 kg”. Grozīt minimālo svaru, samazinot to, pieprasa aitkopji, kas audzē jērus kalnu un/vai grūti pieejamos apvidos. Šajos apvidos audzētie dzīvnieki ir mazāki salīdzinājumā ar tiem, kurus audzē līdzenumā. Savukārt maksimālā svara palielināšana kļūst nepieciešama pēc šķirņu ģenētiskās uzlabošanas un aitu audzēšanas un labturības apstākļu uzlabošanas, kā dēļ piena jēru svars ir nedaudz palielinājies salīdzinājumā ar to, kāds produkta specifikācijā bija norādīts iepriekš. Šādas palielināšanās rezultātā “vieglā jēra” kategorijai paredzētais minimālais svars no “7 kg” palielināts līdz “8,5 kg”.

Sagatavošana tirdzniecībai

- Lai apmierinātu organizēto lielveikalu tīklu arvien biežāk izteiktās prasības, lai tiem būtu iespēja apstrādāt produktu savā pārdošanas punktā, paredzēts atcelt jebkādu ģeogrāfiskas dabas šķērslī attiecībā uz *Agnello di Sardegna* izcirtņu sagatavošanu un iepakojšanu Sardīnijas reģionā.
- Teksts papildināts ar norādi par “nesadalītas priekšējās ceturtdaļas” izcirtni, ko iegūst, atdalot galvu un iekšas. Šāda izcirtņa pievienošana ļauj labāk noteikt izcirtņus pēc galvas un iekšu atdalīšanas.

VIENOTS DOKUMENTS

PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006

par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību ⁽³⁾

AGNELLO DI SARDEGNA

EK Nr.: IT-PGI-0205-01227-6.5.2014.

AĢIN (X) ACVN ()

1. **Nosaukums**

Agnello di Sardegna

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Itālija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Produkta veids*

1.1. grupa. Svaiga gaļa (un subprodukti)

3.2. *Produkta apraksts, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

Piedāvājot tirdzniecībā ar AĢIN *Agnello di Sardegna* apzīmēto produktu, tam raksturīgs šāds ārējais izskats: gaļa balta, muskuļšķiedras smalkas, konsistence kompakta, taču vārot gaļa kļūst mīksta un tajā saskatāms nelielā daudzumā esošais cauraugušais spēķis; muskuļaudu masa neliela un labi līdzsvarota attiecībā pret kaulu daudzumu.

Pēc organoleptiskajām īpašībām gaļa ir raksturīgi mīksta, sulīga, ar izsmalcinātu aromātu un īpašo smaržu, kas piemīt svaigai jauna dzīvnieka gaļai.

⁽³⁾ Aizstāta ar Regulu (ES) Nr. 1151/2012.

Turklāt gaļai jābūt ar šādām fizikāli ķīmiskajām īpašībām:

pH	> 6
proteīni (neapstrādātam produktam)	≥ 13 %
ar ēteri ekstrahējamās vielas (neapstrādātam produktam)	≥ 3,5 %

Ar AĢIN *Agnello di Sardegna* apzīmētais produkts ir tādu jēru gaļa, kuri dzimuši un audzēti Sardīnijā, kuru mātes pieder pie Sardīnijas šķirnes aitām vai šo aitu pirmās paaudzes krustojumiem ar *Île-de-France* un *Berrichon-du-Cher* šķirnes gaļas aitām vai citu gaļas ieguves audzēšanas virzienā labi izkoptu un pārbaudītu šķirņu aitām.

3.3. Izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)

—

3.4. Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem)

“Piena jērus” (4,5–8,5 kg dzīvsvārā) drīkst barot tikai ar mātes pienu (dabīgā zīdīšana), bet “vieglos jērus” (8,5–10 kg) un “izcirtņu jērus” (10–13 kg) – mātes pienu papildinot ar žāvētu un/vai svaigu dabīgu barību (lopbarību un graudaugiem) un/vai ar Sardīnijas salai raksturīgās dzīvotnes sugu savvaļas augiem.

3.5. Īpaši ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

AĢIN *Agnello di Sardegna* drīkst attiecināt vienīgi uz jēriem, kas dzimuši, audzēti un nokauti Sardīnijā.

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

Pārdodot veselus jēru liemeņus, ražošanas apgabalā principā nav noteikts īpašs iepakojums – liemeņus var realizēt veselus, ievērojot spēkā esošos sanitāri higiēniskos noteikumus un to transportēšanai izmantojot piemērotus refrižeratorus.

Ar AĢIN *Agnello di Sardegna* apzīmēto produktu var piedāvāt tirdzniecībā veselu un/vai sadalītu šādās daļās:

a) Sardīnijas “piena jērs” (4,5–8,5 kg):

- 1) vesels liemenis;
- 2) pusliemenis – iegūts, ar sagitālu (garenisku) griezumu sadalot liemeni divās simetriskās daļās;
- 3) priekšējā vai pakaļējā ceturtdaļa (vesela vai sadalīta gabalos);
- 4) galva un iekšas;
- 5) “nesadalītas priekšējās ceturtdaļas” izcirtnis: iegūst, atdalot galvu un iekšas;
- 6) pleca daļa, gurna daļa, sānu daļa (anatomiski veselas liemeņa daļas vai sadalītas gabalos);
- 7) jauktu daļu iesaiņojums (iesaiņojuma sastāvs jaukts, un to veido iepriekš uzskaitītās jēra ķermeņa daļas);

b) Sardīnijas “vieglais jērs” (8,5–10 kg) un Sardīnijas “izcirtņu jērs” (10–13 kg):

- 1) vesels liemenis;
- 2) pusliemenis – iegūts, ar sagitālu (garenisku) griezumu sadalot liemeni divās simetriskās daļās;
- 3) priekšējā vai pakaļējā ceturtdaļa (vesela vai sadalīta gabalos);
- 4) galva un iekšas;
- 5) “nesadalītas priekšējās ceturtdaļas” izcirtnis: iegūst, atdalot galvu un iekšas;
- 6) “bikses”: abas ciskas – veselas –, ieskaitot astes sakni (labo un kreiso daļu);

- 7) "angļu sedli": mugurējās daļas augšpuse, ieskaitot divas pēdējās ribas un vēdersienas;
 - 8) sānu daļa: tajā ietilpst arī augšējā pakaļējā muguras daļa;
 - 9) krusti: tajos ietilpst arī abu pušu filejas daļa;
 - 10) īsās liemeņa priekšējās ceturtdaļas: tajās ietilpst pleci, garās ribas, kakls un priekšējās daļas īsās ribas;
 - 11) skausta daļa: abas pleca daļas, kas nav atdalītas no kakla;
 - 12) gurns: kāja, gurns, gūžas un krustu apvidus, kā arī "jostas" vietas pakaļējā daļa;
 - 13) gurns bez astes gabala: gūžas un krustu apvidus pakaļējie locekļi, kā arī "jostas" vietas pakaļējā daļa;
- citi izcirtņi:
- 14) pakaļdaļa: gūžas un krustu apvidus ar pakaļējās daļas pēdējo skriemeli vai bez tā;
 - 15) fileja: pakaļējā daļa;
 - 16) "slēgtā" sānu daļa: mugurdaļas priekšpuse ar pirmo un otro ribu pāri;
 - 17) "vaļējā" sānu daļa: priekšdaļa ar pirmajiem pieciem skriemeļiem;
 - 18) plecs – vesels liemenis;
 - 19) skausts: kakla apvidus;
 - 20) īsās ribas: ietilpst arī apakšējais krūšu apvidus;
 - 21) pleca daļa, gurna daļa, sānu daļa (anatomiski veselas liemeņa daļas vai sadalītas gabalos);
 - 22) jauktu daļu iesaiņojums (iesaiņojuma sastāvs jaukts, un to veido iepriekš uzskaitītās jēra ķermeņa daļas).

3.7. Īpaši noteikumi marķēšanai

Ar AĢIN *Agnello di Sardegna* apzīmētais produkts jārealizē tirdzniecībā vesels un/vai sadalīts gabalos un iesaiņots pa veseliem un/vai sadalītiem liemeņiem ar norādi I.G.P. (AĢIN) vai ar piestiprinātām etiķetēm, uz kurām ar skaidriem un neizdzēšamiem burtiem jābūt attiecīgajos standartos paredzētajām norādēm.

Uz vakuumpakojumiem un citu ar likumu atļautu veidu iepakojumiem jānorāda:

- a) atsauce uz AĢIN *Agnello di Sardegna* un logotips;
- b) gaļas veids;
- c) izcirtņa nosaukums.

Uz aizsargātā produkta logotipa stilizēti atveidota jēriņa galva un priekšskāja. Logotipa ārējās kontūras atgādina Sardinijas salu. Logotipa *Agnello di Sardegna* uzrakstam izmantota *Block* burtu garnitūra.

Marķējuma un jēriņa kontūras ir *Pantone 350* krāsas salikumā (63 % ciānzilā, 90 % dzeltenā un 63 % melnā krāsa); marķējuma fons ir *Pantone 5763* krāsas salikumā (14 % ciānzilā, 54 % dzeltenā un 50 % melnā krāsa).



Aizsargātajai ģeogrāfiskās izcelsmes norādei nedrīkst pievienot nekādu apzīmējumu, kas nav skaidri paredzēts, tostarp arī šādus īpašības vārdus: *fine* (izsmalcināts), *scelto* (izmeklēts), *selezionato* (izlases), *superiore* (augstvērtīgs), *genuino* (autentisks).

Tomēr ir atļauts izmantot tādas patiesībai atbilstošas papildu ģeogrāfiskās norādes kā vēsturiskus ģeogrāfiskos nosaukumus, pašvaldību, īpašumu, ražotņu un uzņēmumu nosaukumus ar atsauci uz jēru audzēšanu, nokaušanu un produkta iesaiņošanu, ja vien šim norādēm nav slavinošs vai patērētāju maldinošs raksturs. Minētajām norādēm uz etiķetēm jābūt rakstītām ar burtiem, kuru izmērs nepārsniedz trešo daļu no to burtu izmēra, ar kādiem uzrakstīta norāde I.G.P. (AĢIN).

4. Precīza ģeogrāfiskā apgabala definīcija

Sardīnijas jēru audzēšanas apgabals aptver visu Sardīnijas reģiona teritoriju.

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

5.1. Ģeogrāfiskā apgabala specifika

Sardīnijas reģions atrodas uz salas, un tajā ir tipisks Vidusjūras klimats ar mitrām un salīdzinoši siltām un lietainām ziemām un sausām un karstām vasarām.

Uz salas gandrīz visur jūtama jūras ietekme, un tāpēc vidējās temperatūras ir diezgan mērenas: gada vidējā temperatūra ir no 14 °C līdz 18 °C. Lietus lielākoties līst novembrī un decembrī, turpretim jūlijā un augustā lietus nav gandrīz nemaz; gada pārējā laikā nokrišņu sadalījums ir neregulārs. Gada nokrišņu daudzums nav pārāk mazs (vidēji 500–800 mm gadā).

Sardīnijas raksturīgāko klimatisko faktoru vidū īpaša nozīme ir stiprajiem vējiem: lielākoties ziemā, bet arī citos gadalaikos, taču nepastāvīgi, pūš stiprs mistrāls – auksts ziemeļrietumu vējš. Savukārt rudens nogalē no Atlantijas okeāna pūš galvenokārt mēreni un mitri vēji, bet pavasara sākumā no Āfrikas – silti un sausi dienvidvēji.

Tā kā Sardīnija ir samērā izolēta sala, kam nav ciešas saiknes ar tai tuvāko apkaimi, un tajā ir neliels iedzīvotāju skaits, tā faktiski vēl šodien saglabājusi oriģinālus dabas elementus, daudzi no kuriem ir ļoti īpaši: bieži vien ainavas izskatās neskartas, skarbas un liecina par neapdzīvotību; atsevišķas vietas ir tik skaistas un tām piemīt tāda burvība, kas reti sastopama Vidusjūras reģionā. Šā iemesla dēļ lielākās Sardīnijas daļas florā saglabājušās ļoti senas augu sugas, kas citur pārveidojušās vai izzudušas. Lielāko daļu salas teritorijas, kurā pārsvarā izplatīta brīvā ganīšana, ļaujot ganāmpulkkiem pārvietoties, kas vienmēr ir bijusi tradicionālā ekonomiskā nodarbe, aizņem ganības, ko veido stepei raksturīgas graudzāles vai krūmu puduri. Sugām bagātāka, plašāka un spēcīgāka augu kopa neapšaubāmi ir Vidusjūras makija (mūžzaļu cietlapju krūmājs), kas raksturīgs Sardīnijas ainavai līdz 800 m augstumā virs jūras līmeņa, vietumis veidojot gleznainus mežņus, kas aug uz tuksnešainiem piekrastes klintājiem. Makija ir tipiska mūžzaļu augu kopa, kurā ietilpst arī lielāki krūmi – tādā gadījumā to sauc par “augsto makiju”, kurā augošie krūmi, ja augsne ir dziļāka un mitrāka, sasniedz 4–5 m augstumu –; šo krūmu raksturīgākie pārstāvji ir oleastri (*Olea oleaster*) jeb savvaļas olīvkoki, mastikas koki (*Pistacia lentiscus*), ceratonijas (jeb ragkoki), mirtes, lauri, kadiķi, cistus-rozes jeb klinšurozes (*Cistus gints*); gar akmeņainajiem strauju upju krastiem nereti stiepjas oleandru biezokņi. Sastopama arī mazāka makija, kur aug 50 cm augsti krūmi un kas plaši pazīstama ar nosaukumu garīga, kurā izplatīti tādi augi kā salvija, rozmarīns, ērikas, timiāns, irbulene u. c.; ievēribas cienīgas ir arī pundurpalmu audzes.

5.2. Produkta specifika

Ar AĢIN *Agnello di Sardegna* apzīmētajam produktam pirmām kārtām raksturīgi nelieli izmēri: pastāv krasa atšķirība starp jēra gaļu, kas paredzēta ar AĢIN *Agnello di Sardegna* apzīmētā produkta ražošanai, un aitas gaļu, kura iegūta no dzīvniekiem ar lielāku dzīvsvāru un ar daudzveidīgu izmantojumu un kurai bieži vien raksturīga izteiktā garša, kas patērētāju vidū ne vienmēr ir iecienīta. Atšķirībā no šādas gaļas ar AĢIN *Agnello di Sardegna* apzīmētajam produktam vienmēr ir patīkama garša, jo tajā esošie tauki satur tikai neredzams daudz piesātināto taukskābju, kas savukārt veicina nepiesātināto taukskābju veidošanos (tas saistīts ar jēru barošanu ar mātes pienu dabiskajās ganībās), kuras ir vieglāk sagremošanas un piešķir gaļai patīkamu garšu.

Tauku klātbūtne liemeņos ir dabīgs gaļas papildinājums, un lielākā to daļa vārot izkūst, padarot gaļu patīkami maigu un gardu, bet jo īpaši – mīkstāku un sulīgāku. Tādējādi ar AĢIN *Agnello di Sardegna* apzīmētais produkts ir atšķirīgs – gaļa ir mīksta un balta, ļoti aromātiska, izcili labi sagrojama un liesa.

Šī gaļa ir ideāls pārtikas produkts ne tikai garšas īpašību dēļ, bet arī uzturvērtības ziņā, jo tā bagāta ar augstvērtīgiem proteīniem. Šādu īpašību dēļ šī gaļa sevišķi ieteicama to cilvēku diētai, kuriem vajadzīga viegla barība, bet ar augstu enerģētisko vērtību.

Ar AĢIN *Agnello di Sardegna* apzīmētais produkts ir bioloģiski vesels, pilnīgi brīvs no ķīmiskas vai biotiskas izcelsmes piesārņotājiem. Tā kā šie jēri ir ļoti jauni, tos nepiebaro piespiedu veidā, tie necieš no vides radīta stresa un tiem nedod hormonu preparātus, jo tie ganās “zem klajas debess” pilnīgi dabiskā vidē.

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

Agnello di Sardegna raksturīgās īpašības cieši saistītas ar izcelsmes teritoriju.

Izteiktā, savvaļas dzīvnieku gaļai raksturīgā garša piemīt tādu jēru gaļai, kuri audzēti brīvās ganībās un ēdināti ar mātes pienu un dabīgu barību. Jērus produkta *Agnello di Sardegna* iegūšanai audzē ekstensīvi brīvās turēšanas apstākļos un līdz ar to pilnīgi dabiskā vidē, kurai raksturīgi plaši, saulaini klajumi, bieži vēji un Sardīnijas klimats.

Aitu turēšana “zem klajas debess” izšķirošā veidā nosaka Sardīnijas jēru barības līdzekļu avotu: “piena jērus” baro tikai ar mātes pienu, bet vēlāk, kad tie paaugas un brīvi seko līdzī mātei ganībās, to uzturu papildina dabīgā barība, zālāji, savvaļas sugu augi un aromātiskie augi, kas raksturīgi salas dzīvotnei. Gadu gaitā Sardīnijas aitas pielāgojušas savu bioloģisko un reproduktīvo ciklu tās vides apstākļiem, kurā tās dzīvo, tāpēc atnešanās notiek galvenokārt rudens nogalē, kas sakrīt ar pirmajiem lietiemi un tam sekojošo zaļās augu segas atmodu. Šo iemeslu dēļ Sardīnijas jēru gaļa organoleptisko īpašību ziņā ir sevišķi iecienīta. Turklāt jēru ēdināšana ar mātes pienu ne tikai ietekmē tauku daudzumu, bet arī to kvalitāti. Faktiski ar zīdīšanu uzņemtie tauki nosaka dzīvnieka ķermeņa lipīdu sastāvu visā tā augšanas laikā. Turklāt turēšana “zem klajas debess” ir ķīla tam, ka dzīvnieki izaug veselīgi, jo tiem ir attīstībai piemērota fiziskā aktivitāte tādā dabas vidē kā Sardīnija, kurai raksturīgi plaši klajumi, zema teritorijas apdzīvotība un kurā nav lielu rūpniecības objektu. Sardīnijas teritorijai ir kopēja iezīme, kas piešķir tai reti sastopamu viendabīgumu: tālu pārskatāmi apvāršņi kultūrā audzētu koku trūkuma dēļ, kas nemitīgi atgādina par ganību saimniecības lielo nozīmi. Šāda vides ainava nemaldina: Sardīnija ir ganu sala; ganību saimniecība ir salas nozīmīgākais ienākumu avots, kas tālu pārsniedz visus pārējos. Faktiski 40 % Itālijas aitu ganāmpulku atrodas Sardīnijā, 16 410 aitikpības uzņēmumiem visā salas teritorijā kopumā ir 3 294 044 dzīvnieki.

Tādējādi Sardīnija joprojām ir ganu sala, kāda tā bijusi daudzus gadsimtus. Ganību lopkopība Sardīnijā aizsākusies jau pirms nuragu laikmeta (pirms bronzas laikmeta): nuragu (nuraghi – nostiprinātas akmens mītnes senajā Sardīnijā) iekšienē atrastas senāko piena apstrādē izmantojamo priekšmetu atliekas. Vēlākajos gadsimtos daudz rakstu liecību ir no romiešu laikmeta. Sardīnijas aitu šķirne šajā apvidū iedzīvojusies ilgstošā pielāgošanās procesā; šķirne ir izkopta aitikpju gadsimtiem ilgā darba pieredzē un būtībā ir rezultāts, kas panākts ilgstošā cilvēku, vides un dzīvnieku sugu savstarpējā mijiedarbē.

Ganību lopkopju rūpība un saudzība dzīvnieku audzēšanā mūsdienās ir tāda pati kā agrākajos gadsimtos. Un tieši šādā veidā – strādājot tāpat kā agrāk – Sardīnijas aitu šķirnes tīrība un kvalitāte ir saglabājusies pilnīgi nemainīga un neatkarojama. Kāda bijusi senāk, tāda tā ir arī šodien.

Atsauce uz specifiskācijas publikāciju

(Regulas (EK) Nr. 510/2006 (*) 5. panta 7. punkts)

Valdība ir uzsākusi valsts iebildumu procedūru, ar AĢIN *Agnello di Sardegna* apzīmētā produkta specifiskācijas grozījuma pieteikumu 2014. gada 14. martā publicējot *Itālijas Republikas Oficiālā Vēstneša (Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana)* 61. 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 (www.politicheagricole.it) un tad uzklikšķinot uz *Qualità e sicurezza* (ekrāna augšdaļas labajā pusē) un, visbeidzot, uz *Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE*.

(*) Skatīt 3. zemsvītras piezīmi.