

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

(2017/C 146/10)

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

APSTIPRINĀŠANAS PIETEIKUMS ATTIECĪBĀ UZ PRODUKTA SPECIFIKĀCIJAS GROZĪJUMU, KAS NAV MAZNOZĪMĪGS, AIZSARGĀTA CILMES VIETAS NOSAUKUMA/AIZSARGĀTAS ĢEOGRĀFISKĀS IZCELSMES NORĀDES GADĪJUMĀ

Grozījuma apstiprināšanas pieteikums saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta pirmo daļu

ACCIUGHE SOTTO SALE DEL MAR LIGURE**ES Nr.: PGI-IT-02177 – 15.9.2016.****ACVN () AĢIN (X)****1. Pieteikuma iesniedzēja grupa un tās likumīgās intereses**

Maremosso srl
Via provinciale per Novano 24/26
16030 Casarza Ligure (GE)
ITALIA

Tālr.: +39 0185470901
E-pasts: info@pec.maremosso.it

Uzņēmums Maremosso s.r.l, vienīgais AĢIN Acciughe sotto sale del Mar Ligure ražotājs, ir tiesīgs iesniegt grozījumu pieteikumu saskaņā ar 13. panta 1. punktu Lauksaimniecības, pārtikas rūpniecības un mežsaimniecības ministrijas 2013. gada 14. oktobra dekrētā Nr. 12511.

2. Dalībvalsts vai trešā valsts

Itālija

3. Produkta specifiskācijas punkts, uz kuru attiecas grozījums vai grozījumi

- Produkta nosaukums
- Produkta apraksts
- Ģeogrāfiskais apgabals
- Izcelsmes apliecinājums
- Ražošanas metode
- Saikne
- Marķējums
- Cits [tiesību aktu atjauninājumi]

4. Grozījuma vai grozījumu veids

- Ar reģistrētu ACVN vai AĢIN apzīmēta produkta specifiskācijas grozījums, kuru nevar uzskatīt par maznozīmīgu saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta trešo daļu.

⁽¹⁾ OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

- Ar reģistrētu ACVN vai AĢIN apzīmēta produkta specifikācijas grozījums, kuru nevar uzskatīt par maznozīmīgu saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta trešo daļu, ja vienots dokuments (vai tā ekvivalents) attiecībā uz produktu nav publicēts.

5. **Grozījums vai grozījumi**

Produkta apraksts

Kopsavilkuma (OV C 279/8, 22.11.2007.) 4.2. punkta teikumu:

“Izmērs: ķermeņa garums no 12 cm līdz 20 cm,”

saskaņo ar šādu teikumu produkta specifikācijas 2. pantā:

“Maksimālais garums ir 20 cm.”

Šis grozījums novērš pretrunu starp produkta specifikāciju un kopsavilkumu. Minimālais un maksimālais anšova garums attiecas uz tā garumu, kad tas tiek nozvejots, nevis uz garumu pēc apstrādes. Minimālais zivju izmērs, kad tās tiek nozvejotas, paliek 12 cm, kā paredzēts pašreizējās specifikācijas 5. pantā.

Ģeogrāfiskais apgabals

Produkta specifikācijas 3. pants – kopsavilkuma 4.3. punkts

Teikumu:

“Produkta “Acciughe sotto sale del Mar Ligure” ražošanai paredzētās zivis zvejo, apstrādā un iesaiņo Ligūrijas piekrastes ūdeņos no Tirēnu jūras piekrastes ar ūdensšķirtni norobežoto Ligūrijas reģiona pašvaldību teritorijā.”

groza šādi:

“Produkta “Acciughe sotto sale del Mar Ligure” ražošanai paredzētās zivis zvejo, apstrādā un iepakoj Ligūrijas piekrastes ūdeņos no Tirēnu jūras piekrastes ar ūdensšķirtni norobežoto Ligūrijas reģiona komūnu teritorijā.”

Terminu “*confezionamento*” aizstāj ar “*condizionamento*” saskaņā ar grozījumu, kas izklāstīts šajā punktā par izcelsmes apliecinājumu.

Izcelsmes apliecinājums

Produkta specifikācijas 4. pants

Teikumu:

“Šādā veidā un reģistrējot zvejniekus, apstrādātājus un iepakotājus attiecīgajos sarakstos, kurus pārvalda pārbaudes struktūra, kā arī nekavējoties ziņojot pārbaudes struktūrai par nozvejoto un iepakoto zivju daudzumiem, tiek garantēta produkta izsekojamība.”

groza šādi:

“Šādā veidā un reģistrējot zvejniekus, apstrādātājus un iepakotājus attiecīgajos sarakstos, kurus pārvalda pārbaudes struktūra, kārtējot ražošanas un iepakojšanas reģistrus, kā arī nekavējoties ziņojot pārbaudes struktūrai par nozvejoto, apstrādāto un iepakoto zivju daudzumiem, tiek garantēta produkta izsekojamība un atkārtota izsekojamība.”

Atzīts, ka terminu “*condizionatori*” ir lietderīgi aizstāt ar precīzāku terminu “*confezionatori*”. Tādējādi būs iespējams precīzāk identificēt katru ražošanas ķēdes dalībnieku, kā arī tiks atvieglota pārbauzu veikšana.

Ražošanas metode

Produkta specifikācijas 5. pants

Teikumu:

“Pēc nozvejošanas anšovus ievieto tradicionālajās koka kastēs (ar izmēriem 50 × 33 × 10 cm), kurās ietilpst aptuveni 10 kg produkta.”

svīturo.

Ir jādzēš norādes uz koka kastēm, ņemot vērā, ka uz šīm kastēm attiecas vairāki higiēnas un veselības ierobežojumi, kuru dēļ dalībniekiem ir sarežģīti un nav izdevīgi tās izmantot.

Teikumu:

“Zivis tīra ar rokām, atdalot galvas.”

groza šādi:

“Zivis tīra ar rokām, atdalot galvas un izņemot iekšas.”

Nosakot, ka ir ne tikai jāatdala galva, bet arī jāizņem iekšas, kas ir ierasta prakse sālitu anšovu pagatavošanā, tiek precizēta produkta specifikācija.

Punkta:

“Pēc notīrīšanas anšovus izvieto slāņos, apļveidā vienu pie otra kastaņkoka mucās, kas paredzētas lietošanai pārtikas ražošanā. Anšovus var nogatavināt kastaņkoka mucās vai terakotas podos, paturot tos tur visu nogatavināšanas laiku, kas nepieciešams saskaņā ar šā panta c) punktu par nogatavināšanas metodi.”

jaunā redakcija ir šāda:

“Pēc notīrīšanas anšovus iesāla, izvietojo tos slāņos, apļveidā vienu pie otra konteineros, kas paredzēti lietošanai pārtikas ražošanā. Šim nolūkam var izmantot kastaņkoka, terakotas, plastmasas vai tērauda konteinerus, kas paredzēti lietošanai pārtikas ražošanā.”

Šis grozījums ir nepieciešams, lai ļautu ražotājiem sāļšanas posmā izmantot ne tikai koka vai terakotas, bet arī cita materiāla konteinerus. Turklāt, tas ļaus mazajiem uzņēmumiem samazināt ražošanas izmaksas, kas saistītas ar terakotas konteineru un koka mucu iegādi.

Atsauce uz nogatavināšanas laiku ir svītrotā, jo tas ir iekļauts produkta specifikācijas 5. panta c) punktā par nogatavināšanas metodi.

Teikumu:

“Spiedienam uz anšoviem, ko rada uz mucām novietotais slogs, jānodrošina ekstrakcijas šķidruma veidošanos.”

groza šādi:

“Spiedienam uz anšoviem, ko rada uz konteineriem novietotais slogs, jānodrošina ekstrakcijas šķidruma veidošanos.”

Teikums atspoguļo grozījumu, kas minēts 6. punktā.

Punkta:

“Nogatavināšanas telpā esošā temperatūra var atšķirties atkarībā no sāļjumā veida, t. i., no 20 °C līdz 28 °C, ja tiek izmantots stipras koncentrācijas sāļjums, un no 6 °C līdz 20 °C, ja tiek izmantots vidējas koncentrācijas sāļjums. Pēc nogatavināšanas sāļtos anšovus no mucām pārvieto īpašās cilindriskās stikla tvertnēs (*arbanelle*).”

jaunā redakcija ir šāda:

“Nogatavināšanas telpā esošā temperatūra var atšķirties atkarībā no sāļjumā veida, t. i., no 20 °C līdz 28 °C, ja tiek izmantots stipras koncentrācijas sāļjums, un no 16 °C līdz 20 °C, ja tiek izmantots vidējas koncentrācijas sāļjums. Pēc nogatavināšanas sāļtos anšovus no konteineriem pārvieto īpašās cilindriskās stikla tvertnēs (*arbanelle*).”

Punkta pirmo teikumu groza, lai labotu drukas kļūdu attiecībā uz minimālo temperatūru, izmantojot vidējas koncentrācijas sāļjumu, – tai jābūt 16 °C nevis 6 °C, jo šāda temperatūra ir pārāk zema pareizai nogatavināšanai. Otrā teikuma grozījums atspoguļo grozījumu, kas minēts 6. punktā.

Teikumu:

“Anšovu augšējam slānim *arbanelle* tvertnēs jābūt pārklātam ar šīfera, stikla vai pārtikas produktiem piemērotas plastmasas loksni, lai anšovi paliktu piespiesti.”

groza šādi:

“Anšovu augšējam slānim *arbanelle* tvertnēs jābūt pārklātam ar disku, kas izgatavots no materiāla, kurš ir piemērots lietošanai pārtikas rūpniecībā un kurš tiek izmantots, lai piespiestu anšovus tā, lai tie atrastos zem sāļjuma līmeņa.”

Šis grozījums ir nepieciešams, lai ļautu ražotājiem izmantot ne tikai šīfera, bet arī cita materiāla diskus. Norāde, ka disks ir jānovieto “*zem sāļjuma līmeņa*”, tika pievienota pēc ražotāju pieprasījuma, jo tā tika uzskatīta par lietderīgu ražošanas vajadzībām.

Pievienots šāds teikums:

“Iepakotajiem anšoviem ir jābūt vismaz 10 cm gariem.”

Tiek ņemts vērā zivju minimālais garums pēc galvu atdalīšanas, kā arī tiek nodrošinātas apstrādātā produkta kvalitātes īpašības. Ja zivis, kuras ir īsākas par 10 cm, nogatavināšanas laikā nonākt saskarē ar sāli, to gaļa tiek pārmērīgi dehidrēta, un tas negatīvi ietekmē produkta izskatu un organoleptiskās īpašības.

Teikumu:

“Lai nepieļautu šķidrums noplūdi vai ārēju piesārņojumu, iepakojumam jābūt aizzīmogotam.”

groza šādi:

“Lai nepieļautu šķidrums noplūdi, ārēju piesārņojumu un lai ierobežotu jebkādu iztvaikošanu, iepakojumam jābūt aizzīmogotam.”

Pievienojot “un lai ierobežotu jebkādu iztvaikošanu”, tiek uzlabota produkta specifikācijas precizitāte.

Marķējums

Produkta specifikācijas 8. pants

Teikumu:

“Anšovus tirgo īpašās stikla tvertnēs (*arbanelle*), kam piestiprināta etiķete ar uzrakstu “Acciughe sotto sale del Mar Ligure” IGP (AĢIN) “Indicazione Geografica Protetta” (Aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde). Šā uzraksta burtiem pēc izmēra jābūt divas reizes lielākiem nekā pārējo norāžu burtiem.”

groza šādi:

“Anšovus tirgo īpašās stikla tvertnēs (*arbanelle*), kam piestiprināta etiķete ar uzrakstu “Acciughe sotto sale del Mar Ligure” I.G.P. (AĢIN) vai “Indicazione Geografica Protetta” (Aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde). Šā uzraksta burtiem pēc izmēra jābūt divas reizes lielākiem nekā pārējo norāžu burtiem.”

Tagad pilna termina “aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde” vietā var izmantot akronīmu “AĢIN”. Tas sniedz ražotājiem lielāku brīvību izvēlēties vienu vai otru norādi, izstrādājot savas etiķetes.

Teikumu:

“Uz etiķetes jānorāda arī sāļjuma sastāvs un visas izmantotās sastāvdaļas, t. i., Ligūrijas jūrā nozvejoti anšovi, ūdens un sāls.”

groza šādi:

“Jāuzskaita visas izmantotās sastāvdaļas, t. i., Ligūrijas jūrā nozvejoti anšovi, sāls, sāļjums (sāls un ūdens).”

Šis grozījums ievieš to, kas ir noteikts Regulas (ES) Nr. 1169/2011 VII pielikuma E daļas 1. punktā.

Teikumu:

“Jānorāda arī iepakojšanas datums un produkta derīguma termiņš, kas nedrīkst beigties vēlāk kā 24 mēnešus pēc iepakojšanas dienas.”

groza šādi:

“Jānorāda arī iepakojšanas datums un minimālais produkta derīguma termiņš (derīgs līdz), kas nedrīkst beigties vēlāk kā 24 mēnešus pēc iepakojšanas dienas.”

Produkta specifikācijā tiek saskaņota ar vispārējiem tiesību aktiem par pārtikas produktu marķējumu.

Kopsavilkuma (OV C 279/8, 22.11.2007.) 4.8. punkts

Teikumu:

“..., kas nedrīkst beigties vēlāk kā 12 mēnešus pēc iepakojšanas dienas.”

saskaņo ar šādu teikumu produkta specifikācijas 8. pantā:

“..., kas nedrīkst beigties vēlāk kā 24 mēnešus pēc iepakojšanas dienas.”

Šis grozījums novērš pretrunu starp produkta specifikāciju un kopsavilkuma 4.8. punktu.

Aizstāta atsauce uz tiesību aktu

Produkta specifikācijas 7. pants

Atsauces uz Regulu (EK) Nr. 510/2006 aizstātas ar atsaucēm uz Regulu (ES) Nr. 1151/2012.

Pievienots pārbaudes struktūras nosaukums un adrese.

VIENOTS DOKUMENTS

ACCIUGHE SOTTO SALE DEL MAR LIGURE

ES Nr.: PGI-IT-02177 – 15.9.2016.

ACVN () AĢIN (X)

1. Nosaukums*Acciughe sotto sale del Mar Ligure***2. Dalībvalsts vai trešā valsts**

Itālija

3. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**3.1. Produkta veids**

1.7. grupa. Svaigas zivis, gliemji un vēžveidīgie un to izstrādājumi

3.2. Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums

Aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (AĢIN) *Acciughe sotto sale del Mar Ligure* ir rezervēta produktam, kas iegūts no anšoviem, kuri nozvejoti, apstrādāti un konservēti sāļi.

Pie sugas *Engraulis encrasicolus* L. piederošie anšovi ir migrējošas bara zivis, kas no pavasara līdz rudenim pārvietojas Ligūrijas piekrastes tuvumā un ziemas sezonā uzturas 100–150 metru dziļumā.

Maksimālais garums ir 20 cm. Galaproduktam, t. i., produktam, kas gatavs laišanai tirgū, ir jābūt ar šādām īpašībām:

- ārējais izskats: anšoviem jābūt vienā gabalā; to ļoti plānajai ādai jābūt daļēji vēl redzamai,
- konsistence: filejām jābūt maigām un jāturas pie asakas,
- krāsa: dažāda, no sārtas līdz tumši brūnai atkarībā no ķermeņa daļas,
- garša: sausa, diezgan intensīva. Gaļa ir liesa un tikai mazliet taukaina.

3.3. Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)

—

3.4. Īpaši ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Zivīm, ko izmanto ar AĢIN *Acciughe sotto sale del Mar Ligure* apzīmētā produkta ražošanai, ir jābūt nozvejtām un apstrādātām apgabalā, kas noteikts šē turpmāk 4. punktā.

3.5. Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakšanas u. c. īpašie noteikumi

Anšovus jāiepako 4. punktā noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā izmantojot īpašas stikla tvertnes (*arbanelle*).

Tvertnēm jābūt pietiekami lielām, lai produktu būtu iespējams pienācīgi iepakot, to nebojājot. Produkta iepakojuma lielumi var būt dažādi, bet sāļito anšovu kopējam tīrsvaram cilindriskajās caurspīdīgajās stikla tvertnēs *arbanelle* jābūt no 200 g līdz 3 000 g.

Anšovus liek kārtās, atdalot tās ar plānu vidējas koncentrācijas jūras sāls slāni. Lai novērstu oksidēšanos, anšovu augšējam slānim jābūt pilnībā pārklātam ar sāļījumu, kas sagatavots īpaši šā produkta iepakšanas vajadzībām.

3.6. Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi

Uz īpašo stikla tvertņu (*arbanelle*) etiķetes jābūt uzrakstam *Acciughe sotto sale del Mar Ligure IGP* (AĢIN) vai *Indicazione Geografica Protetta* (aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde). Šā uzraksta burtiem pēc izmēra jābūt divas reizes lielākiem nekā pārējā rakstītā teksta burtiem. Etiķetē jābūt norādītam arī produkta nosaukumam, ražotāja un, ja tāds ir, iepakotāja nosaukumam un adresei, kā arī produkta tīrsvaram pēc notecināšanas. Norādi *Indicazione Geografica Protetta* (aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde) var atkārtot arī citur uz tvertnes vai etiķetē, tostarp kā saīsinājumu IGP (AĢIN). Jāuzskaita visas izmantotās sastāvdaļas, t. i., Ligūrijas jūrā nozvejoti anšovi, sāls, sāļījums (sāls un ūdens). Jānorāda arī iepakšanas datums un produkta derīguma termiņš, kas nedrīkst beigties vēlāk kā 24 mēnešus pēc iepakšanas dienas. Etiķetē jābūt iekļautam logotipam, kurā stilizētā veidā attēloti anšovi.

4. Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija

AĢIN *Acciughe sotto sale del Mar Ligure* ražošanai paredzētās zivis zvejo, apstrādā un iepakoj Līgūrijas piekrastes ūdeņos no Tirēnu jūras piekrastes ar ūdensšķirtni norobežoto Līgūrijas reģiona pašvaldību teritorijā.

Zvejas apgabalā ietilpst Līgūrijas piekrastes ūdeņi dažādos attālumos no krasta atkarībā no zvejošanas dziļuma (batimetrija no 50 m līdz 300 m), maksimālajam attālumam sasniedzot 20 km. Zvejas metodes ir tradicionālās, piemēram, zveja ar ēsmas zivtiņu vadu, izmantojot apņemošos tīklus.

Zvejai jānotiek ierobežotā apgabalā, jo *Acciughe sotto sale del Mar Ligure* ražošanai paredzētās zivis jāapstrādā 12 stundu laikā pēc to nozvejošanas.

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

Galvenais faktors, kas pamato pieteikuma iesniegšanu AĢIN *Acciughe sotto sale del Mar Ligure* atzīšanai, ir ar šo nosaukumu apzīmētā produkta augstā reputācija.

Acciughe sotto sale del Mar Ligure labā slava ir zināma un pamatota jau sen un ne tikai vietējā tirgū vien.

Vēsture

Jau XVI gadsimtā anšovu zveja un gan svaigu, gan sālī konservētu anšovu tirdzniecība bija reglamentēta dažādos galveno Līgūrijas piekrastes pilsētu nolikumos.

Anšovu un ar tiem saistītās ekonomiskās vērtības nozīme bija tik liela, ka radās nepieciešamība pieņemt noteikumus par zvejas metodēm, zivju apstrādi un tirdzniecību.

Tolaik Dženovas republika spēja kontrolēt zivju piegādi, cenas un tirdzniecību, kā arī noteikumus, kas bija jāievēro zvejniekiem.

Par zivju tirdzniecību bija jāmaksā nodoklis *gabella piscium*. Zvejniekiem bija jāievēro stingri noteikumi; lai varētu veikt savu darbu, tiem bija jāreģistrējas zvejnieku apvienībā un jāievēro tās statūti. Tas pats attiecās uz zivju tirgotājiem, kas reģistrējās tā sauktajā *Chiapparoli* tirgoņu apvienībā un pārdeva savus produktus Dženovas pilsētas noteiktā vietā, ko sauca *Chiappa*.

Daudzām ģimenēm anšovu sāļšana un to pārdošana bija īsts amats, kas, ņemot vērā sāļjuma uzraudzībai nepieciešamās rūpes un precizitāti, ir salīdzināms ar vīna ražošanu.

Anšovus sāļja no maija līdz augusta sākumam; labākie bija jūnijā un jūlijā sāļtie anšovi. Anšovu sāļšanai un pārdošanai bija vajadzīga īpaša atļauja. Svaigajām zivīm noiets bija tikai piekrastes apvidos, bet konservēto zivju tirdzniecība Līgūrijas reģionā notika lielos apmēros un bija ļoti ienesīga.

Rietumu piekrastes kalnu pārejas izmantoja ne vien sāls pārvadātāji, bet arī *acciugai* – konservētu zivju tirgoņi. Līgūrijas jūras sāļto anšovu tradicionālā kvalitāte bija (un joprojām ir) pazīstama kaimiņu reģionos, jo īpaši Pjemontā, kur šie anšovi kļuva par galveno sastāvdaļu vienā no reģiona pazīstamākajiem ēdieniem – *bagna cauda*.

Reputācija

Labā slava palīdz patērētājam acumirkli atpazīt vienreizējo un autentisko produktu un ir cieši saistīta ar Līgūrijas piekrastes zivju konservēšanas tradīciju un vispārējo kultūru.

Līgūrijā konservētiem anšoviem ir augsta ekonomiskā vērtība, jo šā produkta popularitāte rada iespēju pārdot to par augstākām cenām salīdzinājumā ar līdzīgiem citas izcelsmes produktiem.

Papildus šiem ekonomiskajiem apsvērumiem jāatzīmē, ka zvejnieki un piekrastes pilsētu iedzīvotāji joprojām ievēro anšovu konservēšanas tradīcijas, nododot tās no paaudzes paaudzei.

Tāpēc tās ir stingri iesakņojušās Līgūrijas piekrastes kultūrā un spilgti saglabājušās arī daudzo Līgūrijas piekrastes apmeklētāju atmiņā.

Līgūrijas piekrastei raksturīgs maigs klimats, kas rada ideālus apstākļus produkta dabiskai nogatavināšanai. Piekrastes teritorijas ierobežotās temperatūru svārstības jūras izlīdzinošās ietekmes dēļ veicina produkta optimālu nogatavināšanu.

Stāvi slejoties virs jūras līmeņa, Alpu un Apenīnu kalnu grēdas veido īstu barjeru, kas pasargā apvidu no aukstajiem ziemeļu vējiem un vienlaikus norobežo piekrastes joslu. Ne velti pasaules mērogā Līgūrijas piekraste ir pazīstama ar tās maigo klimatu.

Atsauce uz specifیکācijas publikāciju

(šīs regulas 6. panta 1. punkta otrā daļa)

Ministrija ir uzsākusi valsts iebildumu procedūru, AĢIN *Acciughe sotto sale del Mar Ligure* grozījumu pieteikumu 2016. gada 3. augustā publicējot “*Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana*” (“Itālijas Republikas Oficiālais Vēstnesis”) 180. numurā.

Ar ražošanas specifیکācijas konsolidēto tekstu var iepazīties šādā adresē:

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