

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għall-approvazzjoni ta' emenda minuri skont it-tieni subparagrafu tal-Artikolu 53(2) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel

(2016/C 176/09)

Il-Kummissjoni Ewropea approvat din l-emenda minuri skont it-tielet subparagrafu tal-Artikolu 6(2) tar-Regolament ta' Delega tal-Kummissjoni (UE) Nru 664/2014 ⁽¹⁾.

APPLIKAZZJONI GĦALL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA MINURI

Applikazzjoni għall-approvazzjoni ta' emenda minuri skont it-tieni subparagrafu tal-Artikolu 53(2) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 ⁽²⁾

“VULTURE”

Nru tal-UE: IT-PDO-0105-01390 - 21.10.2015

DOP (X) IĠP () STG ()

1. Grupp applikant u interess legittimu

Consorzio di Tutela della Denominazione di Origine Protetta per l'olio extravergine di oliva Vulture
Via Piano di Chiesa
85027 Rapolla (PZ)
ITALIA

2. Stat Membru jew Pajjiż Terz

L-Italja

3. Titlu fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott affettwat mill-emenda

- Deskrizzjoni tal-prodott
- Prova tal-origini
- Metodu tal-produzzjoni
- Rabta
- Tikkettar
- Ohrajn: referenzi għall-entità ta' kontroll mizjuda

4. Tip ta' emenda

- Emenda tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott ta' DOP jew IĠP irregiſtrat li tikkwalifika bhala minuri skont it-tielet subparagrafu tal-Artikolu 53(2) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012, li ma tehtieg l-ebda emenda tad-dokument uniku ppubblikat.
- Emenda tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott ta' DOP jew IĠP irregiſtrat li tikkwalifika bhala minuri skont it-tielet subparagrafu tal-Artikolu 53(2) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012, li tehtieg emenda tad-dokument uniku ppubblikat.
- Emenda tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott ta' DOP jew IĠP irregiſtrat li tikkwalifika bhala minuri skont it-tielet subparagrafu tal-Artikolu 53(2) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012, li għaliha ma gie ppubblikat l-ebda dokument uniku (jew xi dokument ekwivalenti).
- Emenda tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott ta' STG irregiſtrat li tikkwalifika bhala minuri skont ir-raba' subparagrafu tal-Artikolu 53(2) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012.

5. Emenda (emendi)

Deskrizzjoni tal-prodott

Kultivar

Is-sentenza li ġejja:

Iż-Żejt taż-Żebbuġa Extraverġni DOP “Vulture” jingħasar miż-żebbuġ tal-varjetajiet li ġejjin: talanqas 70 % kultivar “Ogliarola del Vulture”; jistgħu jkunu preżenti wkoll dawn il-varjetajiet: “Coratina”, “Cima di Melfi”, “Palmarola”,

⁽¹⁾ ĠUL 179, 19.6.2014, p. 17.

⁽²⁾ ĠUL 343, 14.12.2012, p. 1.

“Provenzale”, “Leccino”, “Frantoio”, “Cannellino”, u “Rotondella”, sakemm l-ammont tagħhom ma jaqbiżx it-30 %, individwalment jew kollha flimkien.

tinbidel bis-sentenza:

“Iż-Żejt taż-Żebbuġa Extraverġni DOP ‘Vulture’ jingħasar miż-żebbuġ tal-varjetajiet li ġejjin: talanqas 60 % kultivar ‘Ogliarola del Vulture’; jistgħu jkunu preżenti wkoll dawn il-varjetajiet: ‘Coratina’, ‘Cima di Melfi’, ‘Palmarola’, ‘Provenzale’, ‘Leccino’, ‘Frantoio’, ‘Cannellino’, u ‘Rotondella’, ‘Nocellara’, ‘Laudolia’, sakemm l-ammont tagħhom ma jaqbiżx l-40 %, individwalment jew kollha flimkien.”

Il-proporzjon tal-kultivar “Ogliarola del Vulture” jonqos minn 70 % għal 60 % tal-ammont totali ta’ żebbuġ li minnu jinkiseb iż-żejt Vulture. Għalhekk il-proporzjon tal-varjetajiet l-oħra li jistgħu jintużaw biex jinkiseb iż-żejt Vulture DOP jiżdiedu minn 30 għal 40 %. Barra min dan, il-varjetajiet Nocellara u Laudonia ġew miżjuda ma’ dawk li jistgħu jintużaw sal-limitu ta’ 40 %.

Din l-emenda tqis il-bżonn li jiġi sfruttat it-tkabbir taż-żebbuġ fiż-żona kollha u hija ġġustifikata mill-fatt li għal hafna snin saru analizijiet ta’ żejt prodott fiż-żona ġeografika, kemm mill-Kamra tal-Kummerċ ta’ Potenza, li hija l-awtorità ta’ kontroll, kif ukoll mill-Università tal-Bażilikata, u rriżulta li l-proporzjonijiet ġodda ma jaffettwawx il-kwalitajiet tal-taž-żejt Vulture. Il-karatteristiċi ta’ dan iż-żejt huma ggarantiti peress li l-kultivar Ogliarola del Vulture għadha tirrappreżenta l-akbar sehem ta’ 60 %.

Permezz ta’ din iż-żieda ta’ dawn iż-żewġ varjetajiet, in-Novellara u l-Laudolia, l-art totali tal-imsaġar fiż-żona ġeografika tista’ tiġi sfruttata ahjar, filwaqt li l-karatteristiċi ewlenin tal-prodott jibqgħu jiġu ppreżervati

Acidità

L-acidità espressa f’acidu olejku tonqos minn $\leq 0,5$ % sa $\leq 0,38$ %

Bis-saħħa tat-titjib fil-metodi u fil-proċessi ta’ produzzjoni ta’ dawn l-ahħar snin, dan il-limitu seta’ jonqos u l-kwalità taż-żejt tjiebet.

Valur tal-perossidu

Il-valur tal-perossidi (mEq O₂/Kg) naqas: minn ≤ 11 sa ≤ 10 biex titjeb il-kwalità taż-żejt;

Barra minn hekk, anki fir-rigward tal-perossidi, bis-saħħa tat-titjib fil-metodi u fil-proċessi ta’ produzzjoni ta’ dawn l-ahħar snin, dan il-limitu seta’ jonqos u l-kwalità taż-żejt tjiebet.

Evalwazzjoni organolettika

Is-sentenza li ġejja tithassar:

“tadam: medja 4 – 6”

Din l-emenda hija necessarja minhabba li wara snin ta’ kontrolli u analiżi nstab li din il-karatteristika mhix dejjem preżenti fl-evalwazzjoni organolettika taż-żejt, anki jekk l-ispeċifikazzjoni tal-prodott ġiet imharsa. Probabbilment din il-karatteristika ġiet inkluzja fl-ispeċifikazzjoni bi żball, abbażi ta’ analiżi maġhmula fuq għadd mhux rappreżentattiv ta’ kampjuni u ta’ snin, mingħajr ma ttiehed kont tal-varjabbiltà dovuta għas-snin ta’ produzzjoni differenti.

Prova tal-orijini:

Jiżdiedu s-sentenzi li ġejjin:

Il-pjanti ta’ Ogliarola del Vulture u ta’ varjetajiet oħra jistgħu jinstabu fuq art li tikkorrispondi għall-istess medda katastali, u fuq art mifruxa fuq diversi meded tal-istess produttur jew ta’ bosta produtturi taż-żebbuġ.

F’każ li jkun hemm diversi produtturi, dawn iridu jressqu applikazzjoni waħda kongunta biex jipparteċipaw fis-sistema ta’ kontroll, jiġbru ż-żebbuġ fl-istess jum u jgibu ż-żebbuġ fl-istess ċentru ta’ għasir sabiex jippermettu u jiffaċilitaw il-kontrolli.

Dan ifisser b’mod ċar li d-distribuzzjoni mehtieġa tal-varjetajiet tista’ tiġi ssodisfata mhux biss fil-livell tal-istess medda, iżda wkoll fil-livell ta’ diversi meded li jappartjenu għal produttur wiehed jew għal diversi produtturi. F’każ li jkun hemm diversi produtturi, dawn iridu jressqu applikazzjoni waħda kongunta biex jipparteċipaw fis-sistema ta’ kontroll, jiġbru ż-żebbuġ fl-istess jum u jgibu ż-żebbuġ fl-istess ċentru ta’ għasir sabiex jippermettu u jiffaċilitaw il-kontrolli. Imsaġar taż-żebbuġ b’varjetajiet oħra thawlu fi żminijiet differenti u wara l-imsaġar ta’ Ogliarola del Vulture u dawn il-varjetajiet ġeneralment ma jinsabux fost is-siġar taż-żebbuġ tal-varjetà ta’ Ogliarola del Vulture iżda f’diversi meded. Minhabba dan kellhom jiġu aġġustati l-htigijiet tal-qtuġh u tat-thin.

Metodu tal-produzzjoni

Is-sentenza li ġejja:

“Il-produzzjoni massima taż-żebug ma tistax taqbez it-tmien tunnelli għal kull ettaru”

tinbidel bis-sentenza:

“Il-produzzjoni massima taż-żebug ma tistax taqbez it-tmien tunnelli għal kull ettaru +20 % fis-snin ta' abbondanza”

Ir-raġuni għal din il-bidla hija li l-produzzjoni massima ta' tmien tunnelli hija raġonevoli matul snin normali iżda kienet ta' hsara għall-produtturi fis-snin ta' abbondanza, filwaqt li għandu jitqies ukoll li l-produzzjoni taż-żebug hija bbażata fuq sena iva u sena le.

L-analiżijiet imwettqa f'dawn l-aħhar snin urew li zieda ta' 20 % fil-produzzjoni fis-snin ta' abbondanza ma taffettwax il-karatteristiċi tal-kwalità taż-żejt “Vulture” li jibqghu ppreżervati f'konformità mal-ispeċifikazzjoni tal-prodott.

Tikkettar

Is-sentenza:

“Id-denominazzjoni ‘Vulture’ għandha tidher b'dawn il-karatteristiċi:

- font: Korinna regular;
- daqs ta' barra tal-ittri: 24,3;
- il-kulur tas-saff ta' fuq tal-ittri: deheb 872 U
- daqs ta' ġewwa tal-ittri: 17,9;
- kulur id-dell tal-ittri: pantone 8 580 cv;
- kulur tal-baži kwadranti: pantone 8 580 cv

VULTURE ” ;

Inbidlet:

“Id-denominazzjoni tal-origini protetta ‘Vulture’ trid tidher fuq it-tikketta b'ittri ċari li ma jithassrux b'kulur li jikkontrasta sew ma' dak tat-tikketta innifisha, b'tali mod li tingharaf sew mill-bqija tal-indikazzjonijiet li jidhru fl-istess tikketta, hekk kif jidher fil-logo li ġej fit-Tipa Sabon Bold:

VULTURE DOP ”

Din l-emenda tqis il-htieġa tal-produtturi li jkollhom logo aktar effettiv għal finijiet ta' komunikazzjoni u ta' kummerċjalizzazzjoni.

Ždiedet is-sentenza li ġejja:

“It-tikketta għandha turi d-dettalji mitluba mil-liġi u mir-regoli kummerċjali, is-sena ta' produzzjoni u l-lott tal-produzzjoni.”

Din l-emenda tqis il-htieġa li l-ispeċifikazzjonijiet jiġu adattati għal kull bidla regolatorja.

Oħrajn

Ždiedet is-sentenza li ġejja:

“Il-kontroll tal-konformità tal-prodott għall-ispeċifikazzjoni jsir minn din l-entità ta' kontroll skont ir-regolamenti attwali tal-UE. L-awtorità pubblika ta' kontroll magħżula hija l-Kamra tal-Kummerċ ta' Potenza; e-mail: segreteriagenerale@pz.camcom.it – pec – ccia.potenza@pz.legalmail.it – Tel. 0971 41211 – fax 0971 412226.”

Ir-referenzi dwar l-Entità ta' Kontroll li ma kinux inkluzi fl-ispeċifikazzjoni attwali, għaldaqstant ġew miżjuda.

DOKUMENT UNIKU

“VULTURE”

Nru tal-UE: IT-PDO-0105-01390 - 21.10.2015

DOP (X) IĠP ()

1. Isem

“Vulture”

2. Stat Membru jew pajjiż terz

L-Italja

3. Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel

3.1. Tip ta' prodott

Klassi 1.5. Żjut u xaħmijiet (butir, marġerina, żejt, eċċ.)

3.2. Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem f(1)

Fil-mument tal-ippakkjar iż-żejt taż-żebbuġa extraverġni “Vulture” DOP għandu jkollu dawn il-karatteristiċi li ġejjin:

1 - Karatteristiċi fiżikokimiċi

Acidità espressa bhala acidu olejku: $\leq 0,38\%$;Valur tal-perossidi (mEq O₂/Kg): ≤ 10 ;Total ta' polifenoli: ≥ 150 ;K 232: $\leq 2,0$.

2 - Kwalitajiet organolettiċi

Kulur: isfar ambra jagħti fl-aħdar;

Riħa/togħma:

element ta' togħma ta' frott: medja 4-6 b'riħa ta' ħaxix maqtuġh kultant;

morr: baxx/moderat, medja 2-6;

pikkanti: baxx/moderat, medja 2-6.

3.3. Għalf (għall-prodotti li joriginaw mill-annimali biss) u materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)

Iż-Żejt taż-Żebbuġa Extraverġni DOP “Vulture” jinghasar miż-żebbuġ tal-varjetajiet li ġejjin: talanqas 60 % kultivar “Ogliarola del Vulture”; jistgħu jkunu preżenti wkoll dawn il-varjetajiet: “Coratina”, “Cima di Melfi”, “Palmarola”, “Provenzale”, “Leccino”, “Frantoio”, “Cannellino”, u “Rotondella”, “Nocellara”, “Laudolia”, sakemm l-ammont tagħhom ma jaq-biżx 1-40 %, individwalment jew kollha flimkien.

3.4. Passi speċifiċi tal-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika ddefinita

Il-proċessi kollha, jiġifieri l-produzzjoni u l-ipproċessar taż-żebbuġ u l-ħażna taż-żejt li minnu jiġi prodott id-DOP “Vulture”, jridu jitwettqu fiż-żona tal-produzzjoni.

3.5. Regoli speċifiċi dwar it-tqattigh, it-taħkik, l-ippakkjar, eċċ.

L-ippakkjar jista' jsir kemm ġewwa ż-żona tal-produzzjoni, kif ukoll barra miż-żona: f'kull każ għandhom jiġu ggarantiti l-kontroll u t-traċċabbiltà billi dejjem ikun hemm imniżżel il-kunsinna taż-żejt u l-impjant tal-ghasir fuq id-dokument tat-trasferiment.

Il-kummerċjalizzazzjoni għandha ssir f'kontenituri tal-ħgieġ jew tal-landa b'kapacità li tkun inqas minn hames litri. Il-prodott jista' jiġi ppakkjat ukoll f'pakketti żgħar għal uzu ta' darba.

3.6. Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar

Id-denominazzjoni tal-origini protetta “Vulture” trid tidher fuq it-tikketta b'ittri ċari li ma jithassrux b'kulur li jikkuntrastrasta sew ma' dak tat-tikketta innifisha, b'tali mod li tingharaf sew mill-bqija tal-indikazzjonijiet li jidhru fl-istess tikketta, hekk kif jidher fil-logo li ġej fit-Tipa Sabon Bold:

VULTURE DOP

Jista' jiżied il-kliem: "olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta" (żejt taż-żebbuġa extravergini tad-denominazzjoni tal-origini protetta), jew "olio extravergine di oliva DOP" (żejt taż-żebbuġa extravergini DOP).

It-tikketta għandha turi d-dettalji mitluba mil-liġi u mir-regoli kummerċjali, is-sena ta' produzzjoni u l-lott tal-produzzjoni.

L-ebda zieda mad-denominazzjoni msemmija hawn fuq hija permessa, sakemm ma tkunx stipulata espressament f'din l-ispeċifikazzjoni: il-kliem "Olio imbottigliato dal produttore all'origine", (żejt ibbottiljat mill-produttur fil-post fejn jorigina) jew "olio imbottigliato nella zona di produzione" (żejt ibbottiljat fiż-żona tal-produzzjoni), jekk l-ibbottiljar isir minn parti terza.

Tista' ssir referenza għal azjendi, ismijiet ta' negozji u marki kummerċjali privati, sakemm ma jkunux b'mod li l-konsumatur jista' jiġi mqarraq.

Tista' ssir referenza għaž-żejt miksub bil-metodu bijoloġiku fit-tismija jew fil-logo.

Il-prodott li jinbiegħ f'ippakkjar ta' doza waħda jrid ikollu fuqu d-denominazzjoni protetta, il-kunsinna, is-sena ta' produzzjoni u n-numru tas-serje mogħti mill-Unità ta' kontroll.

Tikketti sekondarji u tikketti mal-ghonq tal-flixxun fl-ippakkjar huma permessi.

4. **Deskrizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika**

Iż-żebbuġ użat biex jiġi prodott iż-żejt taż-żebbuġa extravergini "Vulture" DOP irid jiġi prodott u pproċessat fi hdan il-limiti amministrattivi tal-municipalitajiet li ġejjin: Melfi, Rapolla, Barile, Rionero in Vulture, Atella, Ripacandida, Maschito, Ginestra u Venosa.

5. **Rabta maż-żona ġeografika**

Iż-żona ġeografika definita hija kkaratterizzata u magħrufa bl-isem tal-gholja "Vulture", vulkan estint li jinsab fiż-żona ċentrali fin-Nofsinhar tal-Appennini, madwar 60 km mill-baħar. L-imsaġar taż-żebbuġ użati fil-produzzjoni taż-żejt "Vulture" jinsabu fuq il-pendil tal-vulkan Vulture faċċata tal-Lvant u x-Xlokk, billi l-gholja tinfluwenza l-mikroklima u tipproteġi s-siġar taż-żebbuġ mill-irjeh keshin tax-xitwa. It-territorju definit jestendi bejn l-altitudni ta' 400 u 700 m 'il fuq mil-livell tal-baħar, u għandu mikroklima partikolarment karatterizzata minn klima tat-tip kontinentali bi xtiewi ġeneralment twal u keshin, u sjuf qosra u ta' sikwit nexfin.

Il-precipitazzjoni medja tilhaq 750 mm fis-sena u tlahhaq sa 1 000 mm fiż-żoni l-iżjed interni. Din hija kkonċentrata fil-perjodu tal-harifa u x-xitwa, u tissokta l-aktar fil-bidu tar-rebbiegħa; iżda il-precipitazzjoni ma tonqosx anke tard fir-rebbiegħa u matul is-sajf.

It-temperatura medja annwali tvarja bejn l-14 u l-15 °C u l-iktar xhur keshin huma Jannar u Frar b'temperaturi medji ta' bejn 4 – 6 °C u li ta' sikwit jinżlu wkoll taht iż-zero: dawn huma kundizzjonijiet klimatiċi estremi li fihom jistgħu jtkabbru s-siġar taż-żebbuġ, infatti fil-partijiet l-iktar għoljin jikbru flimkien mas-siġar tal-qastan. Il-klima pjuttost kiesha taż-żona tal-produzzjoni tirriżulta, kif isemmu bosta awturi, f'kontenut għoli ta' polifenol fiż-żejt. Il-hamrija tal-origini vulkanika hija partikolarment fertili minhabba li ġejja minn tufu vulkaniku lewċitiferu, b'kontenut għoli ta' anidride fosforiku, potassju u ġebba tal-franka, li fiha wkoll kontenut tajjeb ta' sustanza organika ta' madwar 6 %. Skont riċerka li saret mill-Università tal-Bażilikata, minn Metapontum Agrobios u mill-istess Dipartiment Reġionali tal-Agricoltura u l-Iżvilupp Rurali, il-hamrija ta' Vulture għandha kontenut għoli ta' elementi li jistgħu jinbidlu - potassju (ogħla minn 450 ppm bhala medja), kalċju (ogħla minn 3 000 ppm bhala medja), manjeżju (ogħla minn 170 ppm bhala medja). Il-potassju fis-siġra jinsab prinċipalment fil-kavitajiet ċellulari f'forma jonika. Għandu rwol importanti fil-formazzjoni ta' glucidi u protiti, fil-proċessi ta' assimilazzjoni, respirazzjoni u moviment tal-ilma fis-siġar. Element ieħor importanti li jkkaratterizza t-territorju u d-denominazzjoni hija l-preżenza tal-varjetà "Ogliarola del Vulture", varjetà indiġena li tnisslet matul is-sekli b'mod naturali u bl-ghajnuna tal-bdiewa li jkabbru ż-żebbuġ, u issa tokkupa ż-żona ġeografika definita. Il-varjetà ma setgħetx tikber fl-gholjiet l-iktar għoljin minhabba l-qilla tax-xitwa, u fiż-żoni l-iktar shan minhabba l-preżenza ta' varjetà aktar produttiva b'siġar iktar b'sahhithom u li jirreżistu temperaturi għoljin. Infatti bosta awturi jsemmu li hemm rabta bejn l-origini tal-varjetà u t-tolleranza għat-temperatura: il-varjetajiet indiġeni tal-lokalitajiet iktar keshin juru tolleranza anqas għal temperaturi għoljin, waqt li l-varjetajiet indiġeni tal-lokalitajiet aktar shan huma iktar tolleranti, u viċe versa. B'riżultat ta' dan l-Ogliarola del Vulture tokkupa biss iż-żona tal-produzzjoni taż-żejt Vulture DOP. Fuq l-gholja Vulture, is-siġra taż-żebbuġ mhux biss hija riżors produttiv, iżda hija wkoll element li jkkaratterizza l-identità tal-pajsaġġ u tal-ambjent tat-territorju, li tipproteġi l-istess żona mid-dizastri atmosferiċi li ta' sikwit jolqtu din iż-żona. Peress li s-siġar taż-żebbuġ jikbru fuq ix-xaqlibiet esposti tal-Lvant u tan-Nofsinhar tal-gholja Vulture, dawn jinsabu fuq pendil u jipproteġu l-hamrija bl-istess mod tal-foresti fuq il-muntanji. Fi kliem ieħor jipproteġu l-istabbiltà idroġeoloġika taż-żona u jagħmluha ospitabbli għall-bniedem billi jokkupaw artijiet li minhabba l-pendil tagħhom

ma setghux jintużaw għal kwalunkwe kultivazzjoni oħra. Is-sigra taż-żebug ilha tikber fiż-żona tal-Vulture sa minn żminijiet antiki, kif jidher minn diversi dokumenti storiċi fl-Arkivju Statali ta' Potenza, fejn jinżammu bosta statistiki u rapporti storiċi li jiddeskrivu t-territorju u t-tkabbir tas-sigra taż-żebug. Minn din id-dokumentazzjoni jidher li s-sigra taż-żebug u l-produzzjoni taż-żejt fiż-żona ta' Vulture ilhom għal żmien twil, u matul is-snin saru iżjed importanti fil-kuntest ekonomiku taż-żona.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni

(it-tieni subparagrafu tal-Artikolu 6(1) ta' dan ir-Regolament)

It-test shih tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott jinsab fuq is-sit tal-Internet li ġej: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/MT/IDPagina/3335>

Jew

billi żżur il-paġna uffiċjali tal-Ministeru tal-Politika Agrikola, Alimentari u l-Forestrija (www.politicheagricole.it) u tagħfas fuq "Prodotti DOP IGP" (fuq in-naħa ta' fuq fil-lemin tal-iskrin), u wara fuq "Prodotti DOP IGP STG" (fil-ġenb, fuq in-naħa tax-xellug tal-iskrin) u fl-aħħar tagħfas fuq "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE".
