

**Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu, która nie jest zmianą nieznaczną, zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**

(2022/C 327/06)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup> w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/  
CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

**Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012**

**„Miele della Lunigiana”**

**Nr UE: PDO-IT-0195-AM01 – 8.7.2021**

**ChNP (X) ChOG ( )**

**1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes**

Consorzio Miele della Lunigiana DOP [Stowarzyszenie Ochrony ChNP Miele della Lunigiana], c/o Unione dei Comuni – Piazza delle Libertà, 17 – 54013 Fivizzano

E-mail: mieledellalunigiandop@yahoo.it

E-mail certyfikowany: mieledellalunigiandop@arubapec.it

Powyzsze stowarzyszenie spełnia wymogi określone w art. 13 ust. 1 rozporządzenia ministra nr 12511 z dnia 14 października 2013 r.

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Włochy

**3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany**

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne: Pakowanie, informacje dotyczące organu kontrolnego

**4. Rodzaj zmian**

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

## 5. Zmiany

### **Opis produktu**

Zmiana dotyczy art. 2 specyfikacji, pkt 4.2 opublikowanego streszczenia oraz pkt 3.2 jednolitego dokumentu. W szczególności zmodyfikowano zawartość hydroksymetylofurfuralu (HMF) zarówno w przypadku akacyjowej, jak i kasztanowej odmiany miodu „Miele della Lunigiana”.

Obecne brzmienie:

„Zawartość hydroksymetylofurfuralu (HMF): nie więcej niż 10 mg/kg w momencie pakowania w słoiki”.

Nowe brzmienie:

„Zawartość hydroksymetylofurfuralu (HMF): nie więcej niż 10 mg/kg w ciągu 4 miesięcy od pozyskania miodu”.

Specyfika zakładów pszczelarskich zmieniła się od czasu uznania ChNP. Dawniej zakłady te były bardzo małymi przedsięwzięciami, których celem było uzupełnienie innych dochodów, ale obecnie za dużą część z nich odpowiadają rolnicy zawodowi, którzy wprowadzają produkt do obrotu również za pośrednictwem pakujących, co wydłuża czas obróbki produktu. Ponadto zmieniły się także wykorzystywane sieci dystrybucji i dynamika rynku. Podczas gdy wcześniej produkt wystawiano na sprzedaż i kończył się on w ciągu roku, obecnie współpraca z dużymi sprzedawcami detalicznymi oznacza konieczność utrzymywania stałej podaży produktu przez dłuższy czas i zapewnienia jego stałej dostępności w supermarketach, aby nie stracić trudnej do odzyskania pozycji na rynku.

To wydłużenie okresu pakowania produktu w celu dopuszczenia go do spożycia utrudnia utrzymanie parametru hydroksymetylofurfuralu (HMF) w granicach określonych w specyfikacji, ponieważ jest to wartość, która wzrasta wraz z upływem czasu, a także po podgrzaniu miodu, co jest niekiedy konieczne, by móc go zapakować w przypadku zgęstnienia.

Przesunięcie okresu weryfikacji parametru nie oznacza braku kontroli nad jakością produktu, gdyż wartość tego parametru z mocy prawa wynosi 40 mg/kg, a więc jest znacznie wyższa niż określona w specyfikacji.

Zmiana specyfikacji ma na celu zapewnienie pomiaru HMF w okresie 4 miesięcy po pozyskaniu, kiedy miód się wyklarował. W każdym razie na etapie wprowadzania do obrotu przestrzegane są parametry przewidziane prawem.

### **Obszar geograficzny**

Zmiana dotyczy pkt 4.3 opublikowanego streszczenia, obecnie pkt 4 jednolitego dokumentu.

Obecne brzmienie:

„Obszar produkcji, przetwarzania, przygotowania i pakowania miodu »Miele della Lunigiana« z akacji i kasztana jadalnego obejmuje część prowincji Massa Carrara, w regionie Toskanii, która odpowiada obszarowi wspólnoty górskiej Lunigiana, obejmującemu około 97 000 ha”.

Nowe brzmienie:

„Obszar produkcji miodu »Miele della Lunigiana« z akacji i kasztana jadalnego obejmuje następujące gminy w prowincji Massa Carrara: Pontremoli, Zeri, Mulazzo, Tresana, Podenzana, Aulla, Fosdinovo, Filattiera, Bagnone, Villafranca in Lunigiana, Licciana Nardi, Comano, Fivizzano i Casola in Lunigiana.

Obszar ten stanowi jednolitą przestrzeń o powierzchni około 97 000 ha i odpowiada obszarowi wspólnoty górskiej Lunigiana”.

Obszar produkcji nie uległ zmianie, ale wykaz gmin znajdował się jedynie w specyfikacji produktu, a nie w opublikowanym streszczeniu. W związku z tym wykaz gmin dodano do jednolitego dokumentu.

### **Metoda produkcji**

Zmiana dotyczy art. 5 specyfikacji, pkt 5.3 – Pozyskiwanie i przetwarzanie, oraz pkt 4.5 opublikowanego streszczenia. Dodano etap osuszania.

Dodaje się następujące zdanie:

„Osuszanie może odbywać się za pomocą osuszaczy powietrza, które wytwarzają prąd suchego powietrza, lub za pomocą maszyn przystosowanych do osuszania miodu, takich jak osuszacze dyskowe”.

Kontrola **zawartości wilgoci** w miodzie jest niezbędna dla zachowania jego właściwości i cech. W ostatnich latach wielokrotnie stwierdzano nadmierną wilgotność miodu z powodu częstych opadów w okresie kwitnienia, co powodowało konieczność włączenia etapu osuszania w celu doprowadzenia miodu do parametrów stabilności. Najlepsze warunki do zbierania miodu dobrej jakości występują w okresach kwitnienia, które są świeże, o odpowiedniej, ale nie nadmiernej wilgotności, natomiast warunki są niekorzystne w przypadku częstszych opadów deszczu. Wprowadzenie osuszania sprawiłoby, że zbiór miodu nie byłby zagrożony właśnie w tych niekorzystnych sezonach, w których ilość miodu jest mniejsza. Nadmierna zawartość wilgoci w miodzie i ewentualne wysokie temperatury następujące po wprowadzeniu go do obrotu mogłyby sprzyjać namnażaniu się drożdży osmofilnych, które powodują fermentację, a tym samym spowodować utratę cech jakościowych i doskonałości przez miód „Miele della Lunigiana”.

### **Etykietowanie**

Zmiana dotyczy art. 8 specyfikacji, pkt 4.8 opublikowanego streszczenia oraz pkt 3.6 jednolitego dokumentu.

Obecne brzmienie:

- „1) Miód »Miele della Lunigiana« z akacji lub kasztana jadalnego.
- 2) ChNP – chroniona nazwa pochodzenia.
- 3) Logo ChNP w rozumieniu rozporządzenia (WE) nr 1726/98: logo to może znaleźć się na etykiecie lub na pieczęci, którą należy umieścić na opakowaniu.
- 4) Datę minimalnej trwałości, o której mowa w art. 3 i 9 dyrektywy 2000/13/WE, należy wskazać za pomocą następujących słów »Najlepiej spożyć przed«, po których następuje miesiąc i rok; data ta w żadnym wypadku nie może wypadać później niż dwa lata od daty pakowania”.

Nowe brzmienie:

- „1) Miód »Miele della Lunigiana« z akacji lub kasztana jadalnego.
- 2) Akronim »DOP« (ChNP) lub całe wyrażenie »Denominazione di origine protetta« (chroniona nazwa pochodzenia).
- 3) Logo UE: logo to może znaleźć się na etykiecie lub na pieczęci, którą należy umieścić na opakowaniu.
- 4) Ustawowa data minimalnej trwałości, która w żadnym wypadku nie może wypadać później niż dwa lata od daty pakowania.
- 5) Nazwę oznaczenia i logo UE należy umieścić na etykiecie lub na opakowaniu wyraźną, nieusuwalną czcionką w kolorze silnie kontrastującym z kolorem etykiety; wszystkie pozostałe określenia muszą być napisane mniejszą czcionką niż te dotyczące chronionej nazwy”.

Zmiana pozwoli na stosowanie skrótu „ChNP” jako alternatywy dla pełnego brzmienia, co oznacza, że możliwe będzie dostosowanie go do poszczególnych rozmiarów opakowań.

Ponadto skreślono nieaktualne odniesienia do aktów prawnych i wprowadzono odniesienie do obowiązujących przepisów.

Wprowadzono możliwość dostosowania graficznej prezentacji nazwy i logo w zależności od stosowanego opakowania.

### **Inne**

### **Pakowanie**

Zmiana dotyczy art. 5 pkt 5.4 specyfikacji, pkt 4.5 opublikowanego streszczenia oraz pkt 3.5 [jednolitego] dokumentu dotyczącego rodzajów opakowań. Ponadto skreślono nieaktualne odniesienia do aktów prawnych.

Obecne brzmienie:

„Dopuszcza się wyłącznie opakowania szklane z pokrywką typu twist-off, w następujących formatach: 30 do 1 000 g”.

Nowe brzmienie:

„Produkt może być pakowany w dowolne pojemniki o pojemności i z materiału przeznaczonego do kontaktu z żywnością, którą to pojemność i który to materiał dopuszczają obowiązujące przepisy, najlepiej wykonane w całości z materiału nadającego się do recyklingu lub kompostowania. W pojemniki do przechowywania żywności o dużej pojemności można pakować jedynie miód oznaczony ChNP »Miele della Lunigiana« nieprzeznaczony dla konsumentów końcowych”.

Sposoby pakowania określone w obowiązującej specyfikacji okazały się dużym ograniczeniem zarówno na etapie sprzedaży, jak i promocji produktu. Możliwość zastosowania dowolnego rodzaju pojemnika do pakowania pozwoli na lepsze dostosowanie się do potrzeb rynku.

Ponadto możliwość pakowania miodu nieprzeznaczonego dla konsumentów końcowych w pojemniki o dużej pojemności pozwoli na wykorzystanie miodu oznaczonego ChNP „Miele della Lunigiana” jako składnika produktów przetworzonych. Wskazanie, że należy preferować materiały opakowaniowe w pełni nadające się do recyklingu lub kompostowania, będzie stanowiło większą zachętę dla podmiotów gospodarczych do wyboru takich materiałów.

Obecne brzmienie:

„b) zagwarantować kontrolę i identyfikowalność produktu w celu zapewnienia skuteczności obowiązkowych kontroli przeprowadzanych przez uprawniony organ na wszystkich etapach produkcji przewidzianych w art. 7 niniejszej specyfikacji (w rozumieniu art. 10 rozporządzenia (EWG) nr 2081/92)”.

Nowe brzmienie:

„b) zagwarantować kontrolę i identyfikowalność produktu w celu zapewnienia skuteczności obowiązkowych kontroli przeprowadzanych przez uprawniony organ na wszystkich etapach produkcji przewidzianych w obowiązujących przepisach”.

Skreślono odniesienie do uchylonych przepisów.

Zmiana dotyczy art. 7 specyfikacji produktu.

Obecne brzmienie:

„Zgodnie z art. 10 rozporządzenia (EWG) nr 2081 z dnia 14 lipca 1992 r. zatwierdzona jednostka prywatna sprawdza zgodność z przepisami niniejszej specyfikacji produktu”.

Nowe brzmienie:

„Weryfikację zgodności produktu ze specyfikacją przeprowadza organ kontrolny zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012. Organem kontrolnym jest: Bioagricert srl, Via dei Macabracchia n.8/3-4-5, Casalecchio di Reno (provincia Bologna); tel.: 051 562158; certyfikowany adres e-mail: Bioagricert@pec.bioagricert.org; adres e-mail: info@bioagricert.org”.

Zaktualizowano artykuł dotyczący kontroli przez wprowadzenie danych organu kontrolnego oraz aktualizację odniesień prawnych.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Miele della Lunigiana”

Nr UE: PDO-IT-0195-AM01 – 8.7.2021

ChNP (X) ChOG ( )

1. **Nazwa lub nazwy [chnp lub chog]**

„Miele della Lunigiana”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Włochy

### 3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

#### 3.1. Typ produktu [zgodnie z załącznikiem XI]

Klasa 1.4. Inne produkty pochodzenia zwierzęcego (jaja, miód, różne produkty mleczne z wyjątkiem masła itp.)

#### 3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

Chroniona nazwa pochodzenia „Miele della Lunigiana” jest zastrzeżona dla dwóch następujących rodzajów miodu: akacjowego i kasztanowego.

Za miód „Miele della Lunigiana” z akacji uznaje się miód produkowany z kwiatów *Robinia pseudoacacia* L. Za miód „Miele della Lunigiana” z kasztana jadalnego uznaje się miód produkowany z kwiatów *Castanea sativa* M.

Charakterystyka produktu

*Miód „Miele della Lunigiana” z akacji*

Właściwości organoleptyczne

Miód „Miele della Lunigiana” z akacji ma następujące właściwości:

- Przez długi czas pozostaje klarowny i płynny. Pod koniec okresu sprzedaży może dojść do częściowej krystalizacji, która jednak nie prowadzi do całkowitej krystalizacji.
- Konsystencja: zawsze lepka, w zależności od zawartości wody.
- Barwa: bardzo jasna, od prawie bezbarwnej po słomkowo-żółtą.
- Aromat: lekki, krótkotrwały, owocowy i kandyzowany, podobny do aromatu kwiatów.
- Smak: zdecydowanie słodki, lekko kwaśny, ale nie gorzki. Smak jest bardzo delikatny, zazwyczaj z nutą wanilii, krótkotrwały i bez posmaku.

Właściwości chemiczne, fizyczne i mikroskopowe

Oprócz wymogów przewidzianych w obowiązujących przepisach miód „Miele della Lunigiana” z akacji musi posiadać następujące właściwości:

- Zawartość wody: nie więcej niż 18 %.
- Zawartość hydroksymetylofurfuralu (HMF): nie więcej niż 10 mg/kg w ciągu 4 miesięcy od pozyskania miodu.

Właściwości melisopalinologiczne

Osad miodowy jest na ogół ubogi w pyłki, przy czym na 10 g miodu przypada mniej niż 20 000 ziaren pyłku akacji.

*Miód „Miele della Lunigiana” z kasztana jadalnego*

Właściwości organoleptyczne

Miód „Miele della Lunigiana” z kasztana jadalnego ma następujące właściwości:

- Przez długi czas pozostaje płynny. Pod koniec okresu sprzedaży może dojść do częściowej i nierównomiernej krystalizacji.
- Barwa: ciemnobursztynowa, często z czerwonymi odcieniami.
- Aromat: dość silny i ostry.
- Smak: długotrwały, z pewnym stopniem goryczy.

Właściwości chemiczne, fizyczne i mikroskopowe

Oprócz wymogów przewidzianych w obowiązujących przepisach miód „Miele della Lunigiana” z kasztana jadalnego musi posiadać następujące właściwości:

- Zawartość wody: nie więcej niż 18 %.

— Zawartość hydroksymetylofurfuralu (HMF): nie więcej niż 10 mg/kg w ciągu 4 miesięcy od pozyskania miodu.

#### Właściwości melisopalinologiczne

Osad miodowy jest bogaty w pyłki, przy czym na 10 g miodu przypada ponad 100 000 ziaren pyłku kasztana jadalnego.

#### 3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Wszelkie sztuczne karmienie należy wstrzymać przed wstawieniem ramek i w każdym przypadku musi ono obejmować wyłącznie cukier i wodę.

#### 3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym*

Wszystkie etapy produkcji, przetwarzania i przygotowywania muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym.

#### 3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Produkt może być pakowany w dowolne pojemniki o pojemności i z materiału przeznaczonego do kontaktu z żywnością, którą to pojemność i który to materiał dopuszczają obowiązujące przepisy, najlepiej wykonane w całości z materiału nadającego się do recyklingu lub kompostowania. W pojemniki do przechowywania żywności o dużej pojemności można pakować jedynie miód oznaczony ChNP „Miele della Lunigiana” nieprzeznaczony dla konsumentów końcowych.. Pakowanie musi obowiązkowo odbywać się na określonym obszarze geograficznym. Pakowanie na określonym obszarze geograficznym, wraz z pozostałymi etapami produkcji, jest tradycyjną praktyką na tym obszarze i jest uzasadnione, aby:

- a) chronić jakości produktu, ponieważ pakowanie na określonym obszarze pozwala uniknąć ryzyka pogorszenia się właściwości chemiczno-fizycznych i organoleptycznych miodu, które mogłyby być spowodowane nieuniknionymi przemianami pakowanymi i zmianami warunków fizycznych i środowiskowych występującymi podczas transportu na inny obszar;
- b) zagwarantować kontrolę i identyfikowalność produktu w celu zapewnienia skuteczności obowiązkowych kontroli przeprowadzanych przez uprawniony organ na wszystkich etapach produkcji przewidzianych w obowiązujących przepisach.

#### 3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Informacje dotyczące oznaczenia i prezentacji pakowanego produktu regulują obowiązujące przepisy. Oprócz informacji wymaganych zgodnie z przepisami należy zamieścić następujące informacje:

- 1) Miód „Miele della Lunigiana” z akacji lub kasztana jadalnego.
- 2) Akronim „DOP” (ChNP) lub całe wyrażenie „Denominazione di origine protetta” (chroniona nazwa pochodzenia).
- 3) Logo UE: logo to może znaleźć się na etykiecie lub na pieczęci, którą należy umieścić na opakowaniu.
- 4) Data minimalnej trwałości, która w żadnym wypadku nie może wypadać później niż dwa lata od daty pakowania.
- 5) Nazwę oznaczenia i logo należy umieścić na etykiecie lub na opakowaniu wyraźnym, nieusuwalnym napisem w kolorze silnie kontrastującym z kolorem etykiety; wszystkie pozostałe określenia muszą być napisane mniejszą czcionką niż te dotyczące chronionej nazwy.

Etykiety mogą również uwzględniać inne dodatkowe informacje dla konsumentów lub informacje na temat wartości odżywczych.

#### 4. **Zwięźle określenie obszaru geograficznego**

Obszar produkcji miodu „Miele della Lunigiana” z akacji i kasztana jadalnego obejmuje następujące gminy w prowincji Massa Carrara: Pontremoli, Zeri, Mulazzo, Tresana, Podenzana, Auilla, Fosdinovo, Filattiera, Bagnone, Villafranca in Lunigiana, Licciana Nardi, Comano, Fivizzano i Casola in Lunigiana.

Obszar ten stanowi jednolitą przestrzeń o powierzchni około 97 000 ha i odpowiada obszarowi wspólnoty górskiej Lunigiana.

## 5. Związek z obszarem geograficznym

Obszar produkcji jest na ogół górzysty. Na północy i wschodzie od doliny Padu oddziela go grzbiet Apeninów Toskańsko-Emiliańskich, natomiast od innych sąsiednich dolin Lunigianę oddzielają: łańcuch wapienny Alp Apuańskich na południu i koniec Apeninów Liguryjskich na zachodzie.

W centrum obszaru znajduje się szeroka, aluwialna, śródgórska kotlina ze złożonym systemem rzek, z których najważniejsza jest rzeka Magra, do której wpadają wszystkie ciekł wodne na tym obszarze.

Bliskość Lunigiany do morza i złożoność krajobrazu górskiego przyczyniają się do powstawania wielu różnych gradientów mikroklimatycznych, przy czym na obszarach niżej położonych występuje zjawisko inwersji termicznej, powodujące częste nocne mgły, które przeważnie utrzymują się do późnych godzin porannych, natomiast na wzgórzach panuje łagodniejszy klimat.

Gleby i górski charakter Lunigiany sprawiły, że obszar ten nie był intensywnie eksploatowany, co w połączeniu z brakiem rozwoju przemysłu pozwoliło zachować integralność środowiska naturalnego z dużą ilością terenów zalesionych. Obecnie na obszarze Lunigiany znajduje się około 65 000 ha terenów zalesionych, co stanowi 67 % jego powierzchni. Najczęściej spotykane gatunki to akacja (*Robinia pseudoacacia*) i kasztan jadalny (*Castanea sativa*). Akacja, gatunek drzewa wykorzystywany do umacniania zboczy, rośnie obecnie naturalnie i jest szeroko rozpowszechniona na opuszczonych terenach. Podczas krótkiego, ale bardzo intensywnego okresu kwitnienia na przełomie kwietnia i maja pszczoły produkują z kwiatów duże ilości nektaru.

Kasztan jadalny, uprawiany od czasów rzymskich, był ważnym zasobem dla rodzin rolniczych w Lunigianie, zarówno jako źródło pożywienia, jak i na potrzeby innych zastosowań (węgiel drzewny, drewno i garbnik); w okresie kwitnienia w czerwcu i lipcu przyciąga pszczoły. W związku z tym obfitość tych dwóch gatunków zachęciła z czasem pszczelarzy do produkcji dwóch wspomnianych rodzajów miodu.

Tradycyjnie pszczelarstwo prowadzi się w środowisku naturalnym ze względu na mniejsze zaludnienie, a działalność ta jest rozpowszechniona na całym powyższym obszarze. Obfitość występowania dwóch gatunków, akacji i kasztana jadalnego, oraz korzystna kolejność kwitnienia pozwalają na produkcję szczególnie czystego miodu.

Na obszarze Lunigiany pszczelarstwo prowadzono od zawsze, o czym świadczą liczne dokumenty historyczne, a także renoma produktu. W dokumencie z czasów napoleońskich odnotowano liczbę użytkowanych uli oraz produkcję i sprzedaż miodu różnym handlowcom. W tym samym dokumencie odnotowano istnienie fabryki świec produkującej na potrzeby lokalnego rynku. Tradycja produkcji miodu i produktów pszczelich na tym obszarze jest wielowiekowa, a założenie w 1873 r. Stowarzyszenia Pszczelarzy, którego głównym celem było rozpowszechnianie racjonalnych praktyk pszczelarskich, jest wyraźnym dowodem na głębokie zakorzenienie tej działalności w Lunigianie.

### Odniesienie do publikacji specyfikacji produktu

Pełny tekst specyfikacji produktu jest dostępny na stronie internetowej: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

lub:

bezpośrednio na stronie głównej Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)) po otwarciu zakładki „Qualità” (na górze po prawej stronie ekranu), kliknięciu „Prodotti DOP IGP e STG” (po lewej stronie ekranu), a następnie odnośnika „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.

---