

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Módosítás iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2010/C 105/05)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK ⁽¹⁾ tanácsi rendelet 7. cikke alapján létrejön a módosítás iránti kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számított hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

MÓDOSÍTÁS IRÁNTI KÉRELEM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

Módosítás iránti kérelem a 9. cikk alapján

„LIMONE DI SORRENTO”

EK-szám: IT-PGI-0105-0098-06.11.2007

OFJ (X) OEM ()

1. A módosítással érintett termékleírás szakaszcíme:

- A termék elnevezése
- A termék leírása
- Földrajzi terület
- A származás igazolása
- Az előállítás módja
- Kapcsolat
- Címkezés
- Nemzeti előírások
- Egyéb (kérjük, határozza meg)

2. **Módosítás típusa:**

- Az egységes dokumentum vagy az összefoglaló lap módosítása
- Azon bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának módosítása, amely esetében sem az egységes dokumentumot, sem az összefoglalót nem tették közzé
- A termékleírás oly módon történő módosítása, amely nem teszi szükségessé a közzétett egységes dokumentum módosítását (az 510/2006/EK rendelet 9. cikkének (3) bekezdése)

(1) HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

- A termékleírás hatóságilag elrendelt, kötelező egészségügyi vagy növény-egészségügyi intézkedések miatti átmeneti módosítása (az 510/2006/EK rendelet 9. cikkének (4) bekezdése)

3. Módosítás(ok):

3.1. Az előállítás módja:

- A 4. pont (3) bekezdésében módosították a hatályos termékleírásban említett azon állványzat leírását, amely alatt a „Limone di Sorrento” növényeket termesztik, továbbra is előnyben részesítve a gesztenyefából készített cölöpöket, azonban lehetővé téve más fajtára és/vagy fémötvözet alkalmazását is (mivel az állványzat cölöpének anyaga nincs befolyással a termék minőségére).

Mivel a hatályos termékleírás szövege alapján nem egyértelmű, hogy a „Limone di Sorrento” hagyományos előállítási technikája szerint a növényeket cölöpökből készült, fedett állványzat alatt vagy a citromtól eltérő növényfajták árnyékában termesztik, az alapelv egyértelművé tétele érdekében megváltoztatták a mondatban a szavak sorrendjét.

- A 4. pont (5) bekezdésében és az 5. pont (4) bekezdésében módosították a citrom betakarításának kezdő időpontját. Tekintettel az utóbbi években az egész világon tapasztalható éghajlati változásokra, a termék tényleges érési ideje megváltozott, ezért a citromok betakarításának kezdő időpontját egy hónappal előbbre hozták, azaz a hatályos termékleírásban szereplő február 1. helyett január 1-re módosították.

- A 4. pont utolsó előtti bekezdését megelőző bekezdésében módosították a hektáronkénti citromtermelés maximális értékét. Az oltalom alatt álló földrajzi jelzés elismerését követően, a hagyományos termesztési technikák javításával és a jogvédelemmel megbízott konzorcium által kinevezett mezőgazdászok segítségével, a megváltozott éghajlati viszonyok mellett a „Limone di Sorrento” terméshozama kiugróan megemelkedett. Az öregedő vagy botrioszfériás betegség által megtámadott növények teljesen termőképes növényekkel való helyettesítése, valamint a szerves trágyázáshoz való visszatérés jelenleg jóval magasabb növényenkénti éves termésátlagot eredményez, a termék minőségének megváltozása nélkül.

Következésképpen a termékleírásban a jelenlegi lehetőségnek megfelelően módosították a hektáronkénti maximális citromtermés mennyiségét, a jelenlegi 35 tonnás értéket 45 tonnára növelve.

- A 6. pont utolsó bekezdésében megváltoztatták a citrom léhozamát, 30 %-ról 25 %-ra csökkentve azt. Figyelemmel kísérve a termelési hozamokat gépi préselésnél, a berendezés préselési nyomását úgy szabályozták, hogy a szilárd anyag mennyiségét és következtéképpen a zavarosságot korlátozzák, így alkalmanként 30 % alatti, de mindig 25 % feletti hozamokat mértek. A fenti vizsgálat miatt vált szükségessé a hatályos termékleírásban szereplő adat frissítése.

3.2. Kapcsolat:

- A módosítás az *Európai Unió Hivatalos Lapjának* számában (HL C 77., 2000.3.17., 5. o.) közzétett kérelem 4.6. pontjának újraszövegezését is tartalmazza.

Az újraszövegezés egyrészt a Sorrentói-félszigeten a „Limone di Sorrento” ősidőktől való jelenlétét alátámasztó egyes elemekre és termesztésének a helyi lakosság körében elért jelentőségére, másrészt a pergolák készítéséhez használt cölöpök fajtájára vonatkozó hivatkozások eltörlésére vonatkozott.

Azon kikötés eltörlése, amely szerint a pergolákhoz kizárólag gesztenyefa használható, logikus következménye az előállítási módra vonatkozóan kért módosításnak, amelynek értelmében a pergolák készítéséhez a gesztenyefától eltérő anyagú cölöpök és állványzatok is használhatók. A szóban forgó módosítást alátámasztja az a tény, hogy 1800-tól napjainkig a tájra mindig is jellemzőek voltak a pergolák alatt vagy magas növésű növények árnyékában termesztett citromligetek, amelyek megóvták a citromfákat a téli időjárás viszontagságaitól.

A gesztenyefából készített facölöpökre való utalás a citromtermesztésnek csupán egy műszaki-történelmi aspektusát jelenti, amely a termék és a környezet közötti kapcsolat szempontjából lényegtelen. Ennek kapcsán célszerű hangsúlyozni, hogy a tájat és a területet átalakította a helyi földművesek ösztönös megérzése, akik leleményességük révén az akkori legjobb anyagokkal tervezték meg és hozták létre a citromligetek megóvására alkalmas szerkezeteket, így biztosítani tudták a gyümölcsök megfelelő érését. A gesztenyefát kizárólag technikai jellemzői miatt választották a földművesek, mivel sokkal keményebb, megmunkálhatóbb és tartósabb az égerfánál, ezért alkalmasabb volt a cölöpök, majd a pergola készítésére. A fentiek alapján látható, hogy a környezet és a „Limone di Sorrento” közötti kapcsolatot a pergolák jelentik, mivel mindig is a termesztési technika szerves részét képezték és szerepük a gyümölcsök védelme és a fokozatos érés biztosítása volt. Tehát joggal tekinthetjük úgy, hogy a cölöpök készítéséhez használt fafajtára vonatkozó előírások csak történeti jelentőségűek, a földrajzi terület és a „Limone di Sorrento” minősége közötti okozati kapcsolat szempontjából teljesen közömbösek.

A fenti megállapítások alapján az egységes dokumentum 5.3. pontjához javasolt új szöveg megfelel a földrajzi jelzés bejegyzésének alapját képező feltételeknek.

3.3. Címkézés:

- A 7. pont első bekezdését kiegészítették a termék forgalomba hozatalára vonatkozó részletes leírással. A hatályos termékleírásban csak a „merefalú tartókban” történő kereskedelmi forgalomba hozatal szerepel, ezzel szemben különösen a zöldség- és gyümölcsforgalmazók között elterjedt gyakorlat, hogy a terméket ömlesztve hozzák forgalomba.

A „Limone di Sorrento” ömlesztett formában történő forgalomba hozatalát lehetővé tevő előírás szükségessé tette a termék címkézésének szabályozását annak érdekében, hogy a fogyasztók könnyebben azonosíthassák a terméket és a termék könnyebben nyomon követhető legyen. A termékleírás módosított változata tehát előírja, hogy amennyiben a „Limone di Sorrento” OFJ-t ömlesztett formában hozzák forgalomba, a termék 80 %-án címkét kell elhelyezni.

- Szintén a „feldolgozott termékekről” szóló 7. pontban törölni kellett az „összetevők” kifejezést annak érdekében, hogy a bekezdés megfelelő értelmet nyerjen és elkerülhető legyen a téves értelmezés. A hatályos termékleírásban az szerepel, hogy a feldolgozott termékek címkéjén használni kell az oltalom alatt álló jelzést, azonban nem úgy, ahogy a hatályos termékleírás olvasata helytelenül sugallná, azaz hogy a „Limone di Sorrento”-t fel kell sorolni a feldolgozott termék összetevői között.

A hatályos termékleírásban szereplő „összetevők” kifejezés egyszerűen a szövegszerkesztésben elkövetett hiba eredménye, hiszen a következő bekezdésben helyesen úgy szerepel, hogy a „feldolgozott és átalakított termékeken ellenőrizni kell a »Limone di Sorrento« OFJ megfelelő használatát”.

- A 7. pont utolsó előtti bekezdésében törölték a „konzorciumok” szót a „Limone di Sorrento” OFJ címkéjén feltüntetendő kifejezések közül, mivel a földrajzi jelzések jogvédelmével megbízott konzorciumokról szóló nemzeti jogszabály, vagyis az 1999. december 21-i 526/1999. számú törvény előírja, hogy minden egyes jelzéshez csak egyetlen jogvédelemmel megbízott konzorcium kaphat felhatalmazást. Mivel már van a „Limone di Sorrento” jelzés jogvédelmével megbízott, a fenti törvényben elismert konzorcium, nyilvánvalóan helytelen lenne a nemzeti jogszabály értelmében más konzorciumok feltüntetése a címkén.
- Végül szintén a 7. pontban kijavították a jelzés logójának grafikai ábrázolásában megjelenő „Limoni” feliratot, és a logó leírásában megjelölték a 2000. november 6-i 2446/2000/EK rendeletben rögzített pontos feliratot: „Limone”. Alaki hiba kijavításáról van szó, mivel maga a hatályos termékleírás csak a logó leírásában említi „Limoni di Sorrento”-t, míg a szöveg további részében mindig helyesen „Limone di Sorrento”-t használ.

3.4. Nemzeti előírások:

- A hatályos termékleírás 4. pontjának második és ötödik bekezdéséből töröltek két olyan mondatot, amelyek lényegében feljogosították a tartományt a termékleírás megváltoztatására.

Pontosabban a 4. pont második bekezdéséből törölték azt a mondatot, amely a tartományi ellenőrző szervezetet felruházta azzal a joggal, hogy a termékleírásban előírt „Limone di Sorrento” termesztési formától eltérő termesztési formákat engedélyezzenek.

Míg a fenti pont ötödik bekezdésében törölték azt a mondatot, amely Campania tartományt feljogosította arra, hogy az éghajlati viszonyoktól függően rendelettel módosítsa a citrom betakarításának időpontjait.

Azért vált szükségessé a fenti két mondat törlése a hatályos termékleírásból, mert azok az Európai Bizottság helyett helytelenül a tartományt jogosították fel a termékleírás módosítására.

— Módosították az 5. pont első bekezdését és törölték ugyanezen pont második bekezdését. Mindkét bekezdés helytelenül Campania tartománynak biztosított olyan hatásköröket, amelyek helyesen az ellenőrző szervezetet illetik meg. Ezért az 5. pont első bekezdésében a „Campania tartomány által létrehozott, vezetett és frissített nyilvántartás, közvetlenül ... jelen pont” mondatot az alábbi váltotta fel: „az ellenőrző szerv által vezetett jegyzék”, a szerv jelen esetben az IS.ME.CERT.

A fenti pont harmadik bekezdésében és a 7. pont 4) alpontjában a „nyilvántartás” szó helyett a „jegyzék” kifejezés használata a fent leírtak logikájába illik.

3.5. Egyéb:

— Végül a hatályos termékleírásból törölték a 8. pontot, amellyel „törvény szerinti” büntetést helyeztek kilátásba a termék jogtalan használatának esetére. Ezt a pontot azért törölték, mert teljesen lényegtelen. Nyilvánvaló, hogy a csalást elkövető alanyokat a törvény szerint megbüntetik. Pontosabban a 297/2004. számú törvényerejű rendelet rögzíti a „2081/92/EGK rendelet, jelenleg az 510/2006/EK rendelet alkalmazása során joghátrányt kimondó rendelkezések”-et.

A termékleírás módosítását a Consorzio di Tutela Limone di Sorrento I.G.P. (székhelye: Vico Equense 80069 (NA) – Via Domenico Caccioppoli 25) kezdeményezte, amelynek ehhez törvényes érdeke fűződik, mivel az 525/1999. számú törvény értelmében olyan elismert konzorcium, amelyet a „Limone di Sorrento” OFJ termelésével foglalkozó és az ellenőrző szerv által rendszeresen ellenőrzött termesztők hoztak létre.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„LIMONE DI SORRENTO”

EK-szám: IT-PGI-0105-0098-06.11.2007

OFJ (X) OEM ()

1. Elnevezés:

„Limone di Sorrento”

2. Tagállam vagy harmadik ország:

Olaszország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása:

3.1. A termék típusa:

1.6. osztály. Zöldség-, gyümölcs- és gabonafélék, frissen vagy feldolgozva

3.2. A termék leírása, amelyre az 1. pontban található elnevezés vonatkozik:

Forgalomba hozatalakor a „Limone di Sorrento” OFJ elliptikus alakú, szimmetrikus, enyhén kiemelkedő kocsánnyal és közepes körmérettel.

Mérete közepes, illetve közepesen nagy, súlya legalább 85 g. A 85 g-ot el nem érő, de a jelen pontban meghatározott egyéb jellemzőkkel rendelkező citrom feldolgozható.

A citrom kocsánya közepesen vastag és közepesen hosszú, a kocsány kötődése erős; dudora (csúcsa) van, de nincs sulcus apicalisa (termésbarázdája) és bibemaradványa. A belső terméscsészéjének tengelye kerek, közepes és félig telt.

A „Limone di Sorrento” OFJ héja felületének legalább 50 %-ában citromsárga színű, közepesen vastag (flavedó és albedó); a flavedó illóolajokban gazdag, erős aromája és illata van; a gyümölcshús szalmasárga színű, közepes szövetszerkezetű, leve szalmasárga színű, dús (léartalma 25 % feletti), savassága magas (3,5 g/100 ml feletti).

3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetén):

—

3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetén):

—

3.5. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni:

—

3.6. A szeletelésre, aprításra, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok:

—

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:

A „Limone di Sorrento” OFJ ömlesztve, a termék 80 %-át címkével ellátva, vagy legalább 0,5 kg és legfeljebb 15 kg befogadóképességű, növényi eredetű anyagból, kartonpapírból vagy más, az uniós jogszabályokban megengedett, újrahasznosítható anyagból készült, merevfalú tartókban hozható forgalomba.

Az OFJ jelzéssel ellátott csomagoláson vagy a rajta elhelyezett címkén világos, olvasható, azonos méretű betűkkel kell szerepelnie a „Limone di Sorrento” és az „Indicazione geografica protetta” („Oltalom alatt álló földrajzi jelzés”) feliratnak (vagy I.G.P. – OFJ – betűjelének), továbbá a csomagoló vagy gyártó cég nevének, címének, a csomagolásban ténylegesen elhelyezett termék mennyiségének, a hatályos jogszabályoknak megfelelő mértékegységben kifejezve.

Az oltalom alatt álló földrajzi jelzés mellett elválaszthatatlan egységben fel kell tüntetni továbbá az egyedi és egyértelmű logó művészi kialakítású grafikus jelképét. A grafikai kép három leveles citromból áll, amelyek közül az egyik nagy, a másik kettő pedig kicsi, enyhén oldalt elhelyezkedő citrom. A nagy citrom belsejében a Punta Scutolo-ig tartó sorrentói tengerpart panorámája látható. A táj Pantone 360 CV zöld színű, a levelek Pantone 362 CV zöld színűek, a két kis citrom és a „Limone di Sorrento” feliratot tartalmazó négyzet Pantone process yellow sárga színű, a tenger Pantone 284 CV világoskék, a „Limone di Sorrento” felirat fekete színű.



A citrom feldolgozásából származó termékek jelölésében szerepelhet a „Sorrento” földrajzi névre való utalás, az alábbi feltételek teljesítése esetén:

- a termék elkészítéséhez használt citrom kizárólag „Limone di Sorrento” OFJ,
- kifejezetten megjelölték a „Limone di Sorrento” OFJ mennyiségének és a feldolgozott termék mennyiségének súlyarányát,
- a citromok feldolgozása és/vagy átalakítása kizárólag a 4. pontban meghatározott települések területén történik,
- a „Limone di Sorrento” OFJ használata igazolható a jegyzékbe bejegyzett termelőktől származó beszerzési számlák beszerzésével és megőrzésével, valamint a hivatalos iratokba történő bejegyzéssel.

A „Limone di Sorrento” oltalom alatt álló földrajzi jelzés esetén tilos bármely, a fentiekből eltérő kiegészítő minősítés feltüntetése, beleértve a következő mellékneveket is: típusú, ízű, felhasználású, osztályozott, válogatott és hasonló.

Megengedett azonban a cégre, névre vagy cégnévre vagy magánvédjegyekre utaló megjelölések használata azzal a kikötéssel, hogy ez utóbbiaknak ne legyen dicsérő jelentésük, vagy ne legyenek alkalmasak a fogyasztó megtévesztésére.

A fenti megjelöléseket az oltalom alatt álló földrajzi jelzés felirathoz használt betűk magasságának és szélességének felénél kisebb betűkkel lehet a címkén feltüntetni.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása:

A „Limone di Sorrento” OFJ termőterülete az alábbi települések teljes területét foglalja magába: Vico Equense, Meta, Piano di Sorrento, Sant’Agnello, Sorrento, Massa Lubrense, Capri és Anacapri.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

A Sorrentói-félsziget a Tirrén-tenger felé húzódó, a Nápolyi- és a Salernói-öblöt elválasztó földnyelvből áll. Kelet felől a Monte Faito és Sant’Angelo sziklái zárják le, míg középtengelyét egy dombvonulat képezi, amelyből kiemelkedik néhány magaslat, köztük a Monte Comune és a Monte Vico Alvano.

Geológiai szempontból a mészkőalap olyan sorrentói szürke tufarétegekkel váltakozik, amelyek az úgynevezett Sorrentói-fennsíkot, vagyis a Metától Sorrentóig tartó sík területet alkotják. Bizonyos részeken (mint Massa Lubrense és Sorrento) homokkő is található. A felszint túlnyomórészt vulkáni eredetű anyagok módosulásával létrejött rétegek alkotják (andoszol talaj). A lávakő rétegek biztosítják a talaj jó vízelvezető képességét.

A talaj vulkanikus jellege jó kationcserélő-képességet biztosít, olyan ásványi elemeket tartalmaz, mint a kálium, a kalcium és a szilícium, amelyek a mezőgazdasági termelés szempontjából különösen előnyösek, lehetővé téve a magas cukormennyiség képződését.

Éghajlati szempontból a terület csapadékossága jó (kb. 800 mm évente), a csapadék elsősorban az őszi és a tavaszi időszakra koncentrálódik. A terület tehát nem száraz, a citrusfélék termesztéséhez csekély öntözés szükséges.

A téli legalacsonyabb hőmérséklet ritkán süllyed nulla fok alá, míg nyáron a frissítő tengeri szellők a hőmérsékletet általában 30 °C alatt tartják.

5.2. A termék sajátosságai:

A „Limone di Sorrento” többször virágzik: öt fő virágzását különböztethetjük meg, biológiai jellemzője az erős polimorfizmus.

A gyümölcs formáját, méretét, héjvastagságát, a termésfal finomságát és a magok számát tekintve igen változatos. Ez a sokszínűség az eltérő virágzási időn kívül függ a klónok eltéréseitől és a termőterület sajátos talajtani és éghajlati jellemzőitől.

A fenti tényezők azonban nem módosítják a „Limone di Sorrento” jellemző érzékszervi és reológiai tulajdonságait. A citromot az oldódó cukrok és a szerves savak (citromsav és almasav) közötti kiegyensúlyozott arány jellemzi. A káliumban gazdag talajnak köszönhető nagyobb káliumfelszívódás eredménye, hogy a héj illóolajmirigyei jelentős mennyiségben tartalmaznak értékes illóolajakat.

5.3. A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti okozati kapcsolat:

Nem vonható kétségbe az a hírnév, amelynek a „Limone di Sorrento” évszázadok óta nemcsak termőterületén, hanem Olaszország többi részén és külföldön is örvend, mivel ez a termék Olaszország kultúrájának és történelmének szerves részét képezi, valamint jellegzetes pergolás védőszerkezetével meghatározó eleme a Sorrentói-félsziget tájképének.

A Sorrentói-félszigeten a citrusfélék termesztése a távoli múltba nyúlik vissza; Pompei régészeti területén, az i. sz. 79-ből származó „Casa del frutteto” ókori római mozaikjain két világos és szép citromfa látható, ami lehetővé teszi az összehasonlítást a Sorrento területén ma termesztett sorrentói citrommal. A Sorrentói-félszigeten az 1700-as évekbeli gouache festmények citromot és narancsot, valamint túlnyomórészt diót, olívbogyót és szőlőtőkét ábrázolnak. Már ebben a korban elkezdődött a citrom tengeri exportja az óceán másik partján lévő országokba is.

A termesztés intenzív fejlődése 1800-ban kezdődött, a kizárólag ezen a területen használt védőszerkezet, a sorrentói pergola alkalmazásával.

A XIX. század során nyárfaládákban szállították a sorrentói citromot Európába és Amerikába (ahogy ezt az ebből az időszakból származó vaskos eladási és szállítási dokumentáció bizonyítja). A sorrentói citrom olyan pénzforrást jelent, amely jelentős beruházásokat tett lehetővé a turisztikai ágazat fejlesztése érdekében.

A klasszikus sorrentói narancssal is kevert, sorrentói „citromliget” ebben az időben kapcsolódik össze Sorrento városképével és idegenforgalmi gazdagságával. Már a XVIII. században, a nagy utazások időszakában Goethe is felidézte és dicsőítette Sorrentót, „azt a földet, ahol a citromok virágoznak”.

A piacon a „Limone di Sorrento” a más termőterületekről származó citromokhoz képest mindig sokkal magasabb eladási árat ért el, amely bizonyítja a termék sajátos jellemzőit és értékét. Héjának kivételes aromája miatt a „Limone di Sorrento” citromot használják a hagyományos sorrentói citromlikőr, a „limoncello” készítéséhez.

A „Limone di Sorrento” OFJ speciális minősége a terület sajátos talajtani és éghajlati jellemzőinek kombinációjából, a pergola vagy a magas növények nyújtotta védelemből és a helyi földművelők által az évszázadok során végzett klónszelekcióból ered. Mindez olyan gyümölcsöt eredményez, amelynek a héjában az illóolaj-tartalom igen magas, levében a savak és a cukrok aránya egyensúlyban van, olyan sajátos érzékszervi tulajdonságokat biztosítva a terméknek, amelyeknek köszönhetően a gyümölcs cukor hozzáadása nélkül is fogyasztható.

A termesztési technikák és az eltérő virágzási időszak lehetővé teszi, hogy a termék a betakarítási időszakra kivételes tulajdonságokat érjen el.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére:

Ez a közigazgatási szerv, azzal, hogy a „Limone di Sorrento” oltalom alatt álló földrajzi jelzés módosítására irányuló javaslatát a *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* (Az Olasz Köztársaság Hivatalos Közlönye) 2007. április 6-i, 81. számában közzétette, elindította a belföldi kifogásolási eljárást.

A termékleírás egységes szerkezetbe foglalt szövege az alábbi internetes honlapon:

— http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg,

vagy

— közvetlenül a minisztérium honlapjának kezdőlapjára (<http://www.politicheagricole.it>) belépve, és a (képernyő bal oldalán található) „Prodotti di Qualità” (Minőségi termékek), majd a „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]” (az 510/2006/EK rendelet szerint uniós vizsgálatnak alávetett termelési szabályok) menüpontra kattintva tekinthető meg.
