

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku w sprawie zmian 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

(2014/C 205/10)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽²⁾**

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9

„BRA”

Nr WE: IT-PDO-0117-01048 – 19.10.2012

ChOG () ChNP (X)

1. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek z obszarem geograficznym
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe
- Inne [określić jakie]

2. Rodzaj zmiany (zmian)

- Zmiana jednolitego dokumentu lub arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej ChNP lub zarejestrowanego ChOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani jednolitego dokumentu, ani arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji niewymagająca zmian w opublikowanym jednolitym dokumencie (art. 9 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)
- Tymczasowa zmiana specyfikacji wynikająca z wprowadzenia obowiązkowych środków sanitarnych lub fitosanitarnych przez organy publiczne (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

3. **Zmiana (zmiany)**

Rodzaj produktu

Opis produktu noszącego podaną nazwę

W celu lepszego informowania konsumentów używa się określenia „tłusty lub półtłusty”, jako że w przypadku „Bra Tenero” stosuje się mleko pełne, zaś w przypadku „Bra Duro” i „Bra di Alpeggio” dozwolone jest stosowanie mleka pełnego lub mleka częściowo odtłuszczonego. Ponadto ustalono, że ilość ewentualnie dodanego mleka owczego lub koziego nie może przekraczać 20 %.

Sprecyzowano, że wymiary i masa odnoszą się do wartości osiągniętych po zakończeniu procesu dojrzewania minimalnej długości, ponieważ w wyniku przedłużenia tego procesu można odnotować znaczne spadki w tym zakresie. W odniesieniu do skórki – w celu zapewnienia konsumentom pewnych informacji – należy wyraźnie wskazać, iż nie nadaje się ona do spożycia. W przypadku „Bra Duro” skórka może być traktowana olejem jadalnym w celu zapobieżenia powstawaniu pleśni oraz w celu podniesienia walorów estetycznych produktu, tak by był on bardziej atrakcyjny dla konsumenta.

Obszar produkcji

W celu zachowania specjalnego charakteru obszaru odniesienia w specyfikacji dotyczącej „Bra” gmina Villafranca Piemonte w prowincji Turyn, w której – zgodnie z obowiązującą specyfikacją – odbywa się wyłącznie etap dojrzewania, została włączona do obszaru geograficznego w odniesieniu do wszystkich etapów produkcji.

Metoda produkcji

Sprecyzowano, że stosuje się mleko pełne lub częściowo odtłuszczone oraz płynną podpuszczkę cielęcą. W dekrete DPR z dnia 16 grudnia 1982 r. nie sprecyzowano, iż chodzi o płynną podpuszczkę cielęcą, ponieważ podpuszczka płynna znajdująca się w obrocie była wyłącznie podpuszczką cielęcą.

W obowiązującej specyfikacji nie określono, jaka część pożywienia bydła mlecznego pochodzi z wyznaczonego obszaru produkcji. W związku z tym, w celu lepszego udowodnienia związku z obszarem produkcji doprecyzowano, że ponad 50 % masy pokarmu krów mlecznych powinno pochodzić z obszaru produkcji. Podstawowym pożywieniem bydła mlecznego (krowy, owce i kozy) jest pasza zielona lub konserwowana, które można odpowiednio łączyć.

Dzięki stosowaniu z czasem coraz bardziej efektywnych systemów chłodzenia i przechowywania mleka uzyskano wzrost średniej liczby udojów dziennych do maksymalnie czterech, zachowując jednocześnie takie same właściwości z korzyścią dla aspektów sanitarno-higienicznych.

W odniesieniu do częściowego odtłuszczenia mleka wyjaśniono, że operację tę można wykonywać mechanicznie (praktyka stosowana już w pierwszych latach XX wieku) lub przez zbieranie śmietanki, uzyskując takie same wyniki. Odtłuszczenie częściowe mleka metodą ręczną lub mechaniczną odbywa się na takiej samej zasadzie wynikającej z właściwości fizycznych. W obydwu przypadkach oddzielenie następuje dzięki istnieniu różnicy ciężaru właściwego między lżejszą frakcją tłustą i cięższą frakcją chudą.

Ponadto w celu podania dokładnych wskazówek oraz uwzględniając zróżnicowania sezonowe mające oczywisty wpływ na charakterystykę mleka, w celu uzyskania częściowego odtłuszczenia przy możliwie jednolitej zawartości tłuszczu i dzięki zastosowaniu optymalnych technik zbierania śmietanki, wydłużono czas odpoczynku dla mleka, z którego zebrano śmietankę, oraz określono maksymalną temperaturę, przy jakiej czynność tę należy wykonywać. W związku z tym odstęp czasu, na który wpływa również sezonowy charakter produkcji, wydłużono o 2 godziny, czyli z 12–18 godz. do 10–18 godz., zaś maksymalną temperaturę ustalono na 18 °C.

Po obróbce sanitarnej mleka (obróbka termiczna, przefiltrowanie itp) można ewentualnie dodać bakterie kwasu mlekowego lub naturalne kultury starterowe (mleczne lub serwatkowe).

Ogólna poprawa w zakresie właściwości mikrobiologicznych mleka osiągnięta w ostatnich latach doprowadziła do znacznego zmniejszenia ilości obecnych bakterii powodujących w niektórych przypadkach problemy na etapie tworzenia skrzepu i dojrzewania sera. Aby zapobiec tym potencjalnym problemom, w specyfikacji produktu dodano możliwość stosowania bakterii kwasu mlekowego lub naturalnych kultur starterowych. Ponadto maksymalna wysokość temperatury w procesie tworzenia skrzepu (w specyfikacji produktu z 1982 r. wynosząca od 27 °C do 32 °C) została obecnie ustalona w granicach od 27 °C do 38 °C, jako że rozwój bakterii kwasu mlekowego i naturalnych kultur starterowych przebiega korzystniej w temperaturze koagulacji wynoszącej około 38 °C (odpowiadającej temperaturze mleka w momencie udoju).

Pochodzące z dekretu DPR z 1982 r. zdanie „Ser musi być wytwarzany przy zastosowaniu typowej technologii podwójnego krojenia” zostało doprecyzowane.

W szczególności stwierdzono, że czas trwania procesu tworzenia skrzepu (15–25 minut) musi zostać określony od momentu pierwszego krojenia, co pozwoli uzyskać dające się obiektywnie określić i wymierne ramy czasowe. Właściwe określenie czasu trwania procesu tworzenia skrzepu umożliwi uzyskanie jednolitych pod względem rozmiaru ziaren pozwalających na lepsze oddzielenie serwatki. Jako że uprzednio czas ten był określany w przybliżeniu, wyznaczono obecnie wartość maksymalną.

Ponadto sprecyzowano następujące etapy pierwszego i drugiego krojenia:

W wyniku pierwszego krojenia w przypadku „Bra Tenero” uzyskuje się ziarna wielkości orzecha, zaś w przypadku „Bra Duro” ziarna wielkości ziaren kukurydzy, a następnie skrzep pozostaje w serwatce przez maksymalnie 8 minut.

W wyniku drugiego krojenia w przypadku „Bra Tenero” uzyskuje się ziarna wielkości ziaren kukurydzy, zaś w przypadku „Bra Duro” ziarna wielkości ziaren ryżu. Po drugim krojeniu skrzepu następuje mieszanie, a następnie zostaje on przełożony do kadzi lub urządzenia porcjującego, w którym jest ewentualnie wstępnie prasowany. Podczas tej fazy niekiedy następuje usunięcie części serwatki. Maksymalny czas odpoczynku wynosi 10 minut, zaś maksymalna temperatura skrzepu po wyjęciu wynosi 44 °C.

W szczegółowy sposób opisano etap formowania i prasowania sera.

Skrzep jest poddawany formowaniu w formach wyścielanych chustami serowarskimi lub bez takich chust. Wyłącznie w przypadku „Bra Duro” dopuszcza się – jedynie gdy proces odciekania serwatki nie przebiega w sposób prawidłowy – ewentualne ponowne zamieszanie skrzepu, a następnie formowanie w formach i odpowiednie prasowanie. Sprasowany ser pozostaje w formach do momentu osiągnięcia pH w wysokości od 5,0 do 5,4.

Określa się wartość pH raczej niż czas, ponieważ pH jest wskaźnikiem bardziej dokładnym i wiarygodnym, pozwalającym na pewniejszy i dokładniejszy pomiar oraz dającym lepsze wyniki. Ser może następnie zostać bezpośrednio umieszczony w solance lub zostawiony na kilka godzin odpoczynku w pomieszczeniu o temperaturze wynoszącej maksymalnie 10 °C.

Specyfikacja produktu została zmodyfikowana poprzez dodanie następujących zdań:

„Proces dojrzewania odbywa się w odpowiednich pomieszczeniach o temperaturze wynoszącej maksymalnie 15 °C i poziomie wilgotności wynoszącym maksymalnie 95 %”.

Zmiana ta uwzględnia żądanie producentów, by ser poddawać procesowi dojrzewania również w pomieszczeniach, które nie są chłodniami ani pomieszczeniami klimatyzowanymi.

W wyniku tej zmiany w przypadku „Bra Duro” przedział temperatury 6–9 °C zamieniono na maksymalną temperaturę 15 °C, zaś wilgotność względną wynoszącą 80–85 % (90 % w przypadku „Bra Tenero”) zamieniono na maksymalną wilgotność wynoszącą 95 % w przypadku obydwu serów.

Zmiana ta pozwala na lepsze zarządzanie etapem dojrzewania produktu i uwzględnia warunki panujące w pomieszczeniach bez klimatyzacji.

Związek z obszarem geograficznym

Ta część została przeformułowana w celu dostosowania do jednolitego dokumentu.

Etykietowanie

Przedstawiono szczegółowe wyjaśnienia dotyczące sposobu sprzedaży produktu oraz operacji porcjowania i wstępnego pakowania, które mogą być wykonywane również poza obszarem geograficznym produkcji.

W odniesieniu do „Bra Duro” dodano możliwość sprzedaży jako pakowanego sera tarteo, by wyjść naprzeciw wymaganiom konsumentów, którzy coraz bardziej poszukują produktów gotowych do spożycia.

W celu zagwarantowania autentyczności i umożliwienia właściwej rozpoznawalności sera „Bra” wprowadzonego do obrotu konieczne okazało się zastosowanie oznakowania na ścianie bocznej oraz okrągłej papierowej etykiety zawierającej logo „Bra ChNP” i umieszczonej na górnej stronie sera.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) nr 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych⁽³⁾

„BRA”

Nr WE: IT-PDO-0117-01048 – 19.10.2012

ChOG () ChNP (X)

1. Nazwa

„Bra”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Rodzaj produktu

Klasa 1.3. Sery

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

Opis: „Bra” jest serem tłustym lub półtłustym. Jest to prasowany produkt wytwarzany z mleka krowiego. W przypadku „Bra d’Alpeggio” i „Bra Duro” dopuszcza się ewentualne częściowe odtłuszczenie mleka. Dopuszcza się ewentualne dodanie mleka owczego lub koziego w ilości nieprzekraczającej 20 %.

Produkt gotowy powinien posiadać następujące cechy:

Kształt: cylindryczny, ze spłaszczonymi bokami.

Wymiary: średnica formy – 30–40 cm, lekko wypukłe boki o wymiarach 6–10 cm zróżnicowane w przypadku obydwu typów sera ze względu na techniczne warunki produkcji.

Masa: od 6 do 9 kg.

Wymiary i masa odnoszą się do produktu w stanie po okresie dojrzewania minimalnej długości.

Skórka: w przypadku rodzaju „tenero” – jasnoszara, elastyczna, gładka i regularna, niejadalna; w przypadku rodzaju „duro” – twarda, zwarta, o kolorze od złoto-brązowego do ciemnoszarego; może być poddawana zabiegom olejowania olejami spożywczymi w celu ochrony przed pleśnią; niejadalna.

Konsystencja masy serowej: W przypadku rodzaju „tenero” masa średnio zwarta i elastyczna z niewielkimi nielicznymi dziurami. W przypadku rodzaju „duro” masa z niewielkimi nielicznymi dziurami.

Barwa masy serowej: W przypadku rodzaju „tenero” – biała lub w kolorze kości słoniowej; w przypadku rodzaju „duro” – od słomkowożółtej po żółtobrunatną.

Smak: w przypadku rodzaju „tenero” – przyjemnie aromatyczny, średnio wyrazisty; w przypadku rodzaju „duro” – intensywny, bardzo wyrazisty.

Zawartość tłuszczu w suchej masie: co najmniej 32 %.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Mleko krowie, ewentualnie z niewielką domieszką (maksymalnie 20 %) mleka owczego lub koziego, ewentualnie częściowo odtłuszczone w przypadku rodzaju „duro”. W przypadku sera „di Alpeggio” możliwe jest częściowe odtłuszczenie zarówno w odniesieniu do rodzaju „tenero”, jak i „duro”, domieszka soli i płynnej podpuszczki cielęcej.

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)

Podstawowe lub przeważające pożywienie bydła i ewentualnie owiec oraz kóz powinno składać się z pasz zielonych lub kiszonych, do których można dodawać inne odpowiednie pasze. Ponad 50 % (wagowo) tych pasz musi pochodzić z obszaru produkcji.

⁽³⁾ Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

3.5. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Hodowle bydła mlecznego, których mleko jest przeznaczone do przetworzenia na ser „Bra”, muszą znajdować się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

Produkcja mleka, przetwarzanie mleka i dojrzewanie sera muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.*

Ser może być sprzedawany w całości, w plastrach, porcjowany lub wstępnie pakowany. Ser rodzaju „duro” może być wstępnie pakowany również w postaci tartej. Czynności porcjowania, wstępnego pakowania i tarcia mogą odbywać się również poza wyznaczonym obszarem geograficznym produkcji.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania*

Po uformowaniu sera na jego powierzchni odciska się znak pochodzenia – stylizowaną literę B, nazwę rodzaju „tenero” lub „duro” oraz numer producenta składający się z oznakowania prowincji i dwucyfrowego numeru.

Oznakowanie zgodności następuje poprzez umieszczenie papierowej okrągłej etykiety o średnicy od 20 do 28 cm ze słomkowożółtym tłem w odniesieniu do produkcji podstawowej oraz zielonym tłem w odniesieniu do produkcji sera „di Alpeggio” oraz poprzez znak odcisnięty na bocznej ściance sera. Oznakowanie zgodności składa się z papierowej etykiety z napisem BRA TENERO lub BRA DURO, BRA TENERO D'ALPEGGIO lub BRA DURO D'ALPEGGIO oraz charakterystycznego logo, na którym widnieje wąsaty człowieczek w kapeluszu obejmujący ser, z którego odcięto kawałek, oraz logo wspólnotowe. Tylko przy zastosowaniu takiej procedury produkt może zostać wprowadzony do obrotu pod chronioną nazwą pochodzenia „Bra”.

Papierowa etykieta zostaje przymocowana za pomocą kleju spożywczego.



4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar, na którym odbywa się produkcja i dojrzewanie sera, obejmuje całe terytorium prowincji Cuneo oraz gminę Villafranca Piemonte w prowincji Turyn. Ser „Bra” rodzaju „tenero” i „duro” może nosić określenie „di Alpeggio” jeśli jego produkcja i dojrzewanie odbywają się na terytorium górskich gmin Brondello, Castellar, Crissolo, Gambasca, Martiniana Po, Oncino, Ostana, Paesana, Pagno, Rifreddo, Sanfront, Bellino, Brossasco, Casteldelfino, Frassinò, Isasca, Melle, Piasco, Pontechianale, Rossana, Sampeyre, Valmala, Venasca, Acceglio, Canosio, Cartignano, Celle Macra, Dronero, Elva, Macra, Marmora, Prazzo, Roccabruna, S. Damiano Macra, Stroppio, Villar S. Costanzo, Bernezzo, Castelmagno, Cervasca, Montemalle, Monerosso Grana, Pradleves, Valgrana, Cignolo, Aisone, Argentera, Demonte, Gaiola, Moiola, Pietraporzio, Rittana, Roccasparvera, Sambuco, Valloriate, Vinadio, Chiusa Pesio, Entracque, Limone Piemonte, Roaschia, Robilante, Roccavione, Valdieri, Vernante, Briaglia, Frabosa Soprana, Frabosa Sottana, Monasterolo Casotto, Monastero di Vasco, Montaldo Mondovì, Pamparato, Roburent, Roccaforte Mondovì, S. Michele Mondovì, Torre Mondovì, Vicoforte Alto, Bagnasco, Battifollo, Briga Alta, Caprauna, Castelnuovo Ceva, Garessio, Lisio, Mombasiglio, Montezemolo, Nucetto, Ormea, Perlo, Priero, Priola, Sale S. Giovanni, Scagnello, Viola oraz częściowo terytoriów sklasyfikowanych zgodnie z ustawą z dnia 25 lipca 1952 r. nr 991, z późniejszymi zmianami, jako tereny górskie: Barge, Bagnolo Piemonte, Envie, Revello, Costigliole Saluzzo, Verzuolo, Busca, Caraglio, Borgo S. Dalmazzo, Boves, Peveragno, Villanova Mondovì, Ceva, Lesegno, Pianfei oraz Magliano Alpi w części graniczącej z gminą Ormea.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Obszar geograficzny produkcji znajdujący się między Alpami Nadmorskimi i Alpami Kotyjskimi, otaczającymi prowincję Cuneo od południa i zachodu, jest ograniczony od wschodu wysokimi wzgórzami Langa i Roero. Obszar ten charakteryzuje się dobrą produkcją pasz, dużą ilością mleka oraz warunkami klimatycznymi nadającymi się szczególnie do żywienia i chowu mlecznych krów. W rzeczywistości rzadkie występowanie mgieł zimą i wilgotnych warunków latem przyczynia się do doskonałego zdrowia zwierząt hodowlanych i dobrego stanu kultur uprawianych na paszę. Prowincja Cuneo charakteryzuje się ponadto surowszymi zimami z małą ilością opadów oraz stosunkowo chłodnymi latami w porównaniu z obszarami położonymi bardziej na wschód od niziny padańskiej. Takie czynniki zewnętrzne stworzyły warunki dla produkcji sera „Bra” na tym obszarze.

Występujące na tym obszarze geograficznym bryzy górskie wiejące w różnych kierunkach przez cały dzień stabilizują warunki niskiej wilgotności, zapewniające doskonałe dojrzewanie produktu.

Tereny na stokach alpejskich oraz w dolinach są rodzajem żyznego płaskowyżu przecinanego rzekami Pad, Tanaro i ich licznymi dopływami tworzącymi kształt wachlarza.

„Bra” jest serem prasowanym, występującym w postaci „tenero” lub „duro” i mającym zasadnicze znaczenie zarówno dla jego producentów, jak i konsumentów. Dzięki umiejętnościom serowarów, którzy pod koniec lata schodzili do dolin, ser ten – mimo tego, że bierze swoje początki na terenach alpejskich – od ponad wieku stał się popularny na obszarach nizinnych ze względu na wysokie walory odżywcze i wartość kulturową. W produkcji sera „Bra” dużą rolę odgrywają etapy przygotowania masy serowej, jej formowania i prasowania.

5.2. Specyfika produktu

Ser jest łatwo rozpoznawalny dzięki charakterystycznej skórce, która w przypadku „Bra Tenero” jest jasna i elastyczna, zaś w przypadku „Bra Duro” jest brązowa, twarda i ewentualnie olejowana. W momencie krojenia od razu można poczuć charakterystyczny zapach. W przypadku rodzaju „tenero” zapach jest delikatny i zachęcający do skosztowania, smak zaś wyraźnie łagodny. Rodzaj „duro” ma smak bardziej zdecydowany i aromatyczny, ze słodkawym i słonawym posmakiem. Ser jest wykorzystywany do sporządzania sałatek i potraw pieczonych, dzięki czemu jego cechy zostają uwydatnione. „Bra Duro” w postaci tartej znajduje szerokie zastosowanie w przygotowaniu potraw.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)

Kombinacja warunków glebowo-klimatycznych oraz związanych z produkcją nadaje serowi „Bra” jego charakterystyczne cechy. Dzieje się tak dzięki powstaniu na etapie dojrzewania, na przestrzeni wieków, wyjątkowej lokalnej mikroflory, która odpowiada za szczególne cechy sera sprawiające, iż jest on jedynym w swoim rodzaju i łatwo rozpoznawalnym produktem wśród serów prasowanych.

Ser „Bra” jest częścią historii i kultury prowincji Cuneo. Nazwa sera pochodzi od nazwy miejscowości Bra, która była pierwszym miejscem sprzedaży produktu. „Bra” jest serem, który na przestrzeni czasu zachował swoje cechy charakterystyczne, w tym zapach i smak. Te cechy handlowe są związane z obszarem geograficznym produkcji, który jest ich źródłem i w którym były przekazywane. Ponadto istnienie dwóch rodzajów sera, „tenero” i „duro”, jest wynikiem umiejętności serowarów stosujących bardzo podobne techniki produkcyjne, lecz jednocześnie uzyskujących unikalne smaki dzięki specyficznym technikom oraz różnej długości okresu dojrzewania oraz masę serową o zwartej, lecz nigdy suchej konsystencji, nadającą się do tarcia.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 ⁽⁴⁾)

Właściwe władze administracyjne wszczęły krajową procedurę sprzeciwu, publikując propozycję uznania ChNP „Bra” w Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej nr 51 z dnia 1.3.2012 r.

⁽⁴⁾ Zob. przypis 3.

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji jest dostępny w 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 (Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali) (www.politicheagricole.it) po wybraniu zakładki „Qualità e sicurezza” (z prawej strony na górze ekranu), a następnie zakładki „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.
