

V

(Ogłoszenia)

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku 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

(2016/C 474/07)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

„MARCHE”

Nr UE: IT-PGI-0005-01338 – 26.5.2015

ChNP () ChOG (X)

1. **Nazwa lub nazwy**

„Marche”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Włochy

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. *Rodzaj produktu*

Klasa 1.5. Oleje i tłuszcze (masło, margaryna, oleje itp.)

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

Chronione oznaczenie geograficzne „Marche” jest zastrzeżone dla oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia uprawianych na obszarze geograficznym, o którym mowa w pkt 4.

Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia objęta chronionym oznaczeniem geograficznym „Marche” w momencie wprowadzenia do obrotu musi posiadać następujące cechy:

— barwa: żółto-zielona,

— aromat/smak:

Wskaźnik	Mediana
Wady	0
Owocowy	3–7
Gorzki	2,5–7

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Wskaźnik	Mediana
Ostry	3–7
Trawa lub migdały lub karczoch	2–6

Maksymalna całkowita kwasowość w ujęciu masowym, wyrażona jako zawartość kwasu oleinowego: 0,4 %

Liczba nadtlenkowa: ≤ 12 (meq O₂/Kg)

Kwas oleinowy: zawartość minimalna 72 %

Kwas linolowy: zawartość maksymalna 9 %

K232: maksymalnie 2,2

K270: maksymalnie 0,15

Delta K: maksymalnie 0,005

Całkowita zawartość polifenoli: co najmniej 200 mg/kg (określona kolorymetrycznie oraz wyrażona jako zawartość kwasu galusowego)

Oliwa objęta ChOG „Marche” charakteryzuje się średnim zielonym owocowym aromatem, średnio ostrym smakiem i średnią goryczą, z niewielkimi odchyleniami intensywności w górę lub w dół związanymi z parametrami agronomicznymi/technologicznymi, jak również z rokiem zbioru. Owocowy aromat charakteryzuje się świeżymi nutami ziołowymi oraz typowym aromatem trawy, któremu czasami towarzyszy lub którego zastępuje zapach migdałów lub karczocha, w zależności od stosowanej głównie odmiany.

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

Do produkcji oliwy objętej chronionym oznaczeniem geograficznym „Marche” wykorzystuje się dwanaście głównych odmian, w tym dziesięć odmian rodzimych. Odmiany rodzime: Ascolana tenera, Carboncella, Coroncina, Mignola, Orbetana, Piantone di Falerone, Piantone di Mogliano, Raggia/Raggiola, Rosciola dei Colli Esini oraz Sargano di Fermo. Pozostałe dwie odmiany, Frantoio i Leccino, są wykorzystywane zwyczajowo, gdyż są obecne na tym terenie od około stulecia, odkąd stały się powszechne w następstwie silnych mrozów w 1905 r., 1929 r. i 1956 r. ze względu na ich odporność na zimno, jak również ich wysoką wydajność. W gajach oliwnych musi się znajdować dwanaście powyższych odmian, pojedynczo lub łącznie, w zawartości co najmniej 85 %. Dopuszcza się inne odmiany, przy czym ich zawartość nie może przekroczyć 15 %.

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

Wszystkie etapy procesu produkcyjnego, mianowicie uprawa, zbiór i wyłaczanie oliwy, muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

3.5. *Szczegółowe przepisy dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Oliwa objęta ChOG „Marche” musi być wprowadzana do obrotu w pojemnikach dopuszczonych obowiązującymi przepisami prawa, mających pojemność nieprzekraczającą 5 litrów. Pojemniki muszą być szczelnie zamknięte i opatrzone etykietą.

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

Etykieta musi zawierać napis „olio extravergine di oliva »Marche« IGP” [„oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia objęta ChOG »Marche«”] wyraźną i nieusuwalną czcionką, wyraźnie odróżniającą się od wszystkich innych informacji podanych na etykiecie.

Dozwolone jest używanie nazw, nazw gospodarstw, nazw przedsiębiorstw, nazw stowarzyszeń lub prywatnych znaków towarowych, pod warunkiem że nie mają one charakteru zachwalającego i nie wprowadzają klienta w błąd.

Nazwy gospodarstw, posiadłości i farm mogą być używane jedynie w przypadku, gdy produkt jest wytwarzany wyłącznie z oliwek zebranych w gajach oliwnych należących do danego gospodarstwa. Informacje o pakowaniu w gospodarstwie oliwnym są dopuszczalne tylko wtedy, gdy oliwa jest pakowana w danym gospodarstwie.

Uwagi te mogą pojawić się na etykiecie czcionką, której wysokość i szerokość nie przekracza połowy wysokości i szerokości czcionki użytej do wskazania chronionego oznaczenia geograficznego.

Dozwolone jest użycie słowa „monovarietale” [„pojedyncza odmiana”], po którym podaje się odmianę wymienioną w pkt 3.3.

Na etykiecie musi być wskazany rok uprawy oliwek, z których wytworzono oliwę.

Na etykiecie musi znajdować się symbol europejskiego chronionego oznaczenia geograficznego, w kolorach CMYK lub w kolorze czarnym i białym, zgodnie z obowiązującymi przepisami.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar produkcji oliwy objętej chronionym oznaczeniem geograficznym „Marche” obejmuje następujące gminy, w których uprawiane są oliwki nadające się do produkcji oliwek o wymaganych parametrach jakościowych. Poniżej znajduje się wykaz gmin mieszczących się na obszarze ChOG „Marche”. W odniesieniu do gmin, które nie są objęte w całości, istnieje wykaz arkuszy katastralnych, zwanych również arkuszami map, mieszczących się w obrębie tego obszaru. Numeracja arkuszy jest odrębna dla każdej gminy; każda z nich jest podzielona na mapie na arkusze i działki. Całość dokumentacji złożono w Urzędzie Skarbowym (wydział katastralny).

a) Gminy objęte w całości:

Acquaviva Picena, Agugliano, Altidona, Ancona, Appignano, Appignano del Tronto, Ascoli Piceno, Auditore, Barbara, Barchi, Belforte all'Isauro, Belforte del Chienti, Belmonte Piceno, Belvedere Ostrense, Camerano, Camerata Picena, Campofilone, Camporotondo di Fiastrone, Carassai, Cartoceto, Castel di Lama, Castelbellino, Castelfidardo, Castelleone di Suasa, Castelplanio, Castignano, Castorano, Chiaravalle, Cingoli, Civitanova Marche, Colli del Tronto, Colmurano, Corinaldo, Corridonia, Cossignano, Cupra Marittima, Cupramontana, Falconara Marittima, Falerone, Fano, Fermignano, Fermo, Filottrano, Folignano, Force, Fossombrone, Francavilla d'Ete, Fratte Rosa, Frontino, Gabicce Mare, Gradara, Grottammare, Grottazzolina, Gualdo, Isola del Piano, Jesi, Lapedona, Loreto, Loro Piceno, Lunano, Macerata, Macerata Feltria, Magliano di Tenna, Maiolati Spontini, Maltignano, Massa Fermata, Massignano, Mercatino Conca, Mergo, Mogliano, Mobaroccio, Mondavio, Mondolfo, Monsampietro Morico, Monsampolo del Tronto, Monsano, Montalto delle Marche, Montappone, Monte Cerignone, Monte Giberto, Monte Porzio, Monte Rinaldo, Monte Roberto, Monte San Giusto, Monte San Martino, Monte San Pietrangeli, Monte San Vito, Monte Urano, Monte Vidon Combatte, Monte Vidon Corrado, Montecalvo in Foglia, Montecarotto, Montecassiano, Monteciccardo, Montecopiolo, Montecosaro, Montedinove, Montefalcone Appennino, Montefano, Montefelcino, Montefiore dell'Aso, Montegiorgio, Montegranaro, Montegrimano Terme, Montelabbate, Monte Leone di Fermo, Montelparo, Montelupone, Montemaggiore al Metauro, Montemarciano, Monteprandone, Monterubbiano, Montottone, Moresco, Morro d'Alba, Morrovalle, Numana, Offagna, Offida, Orciano di Pesaro, Ortezzano, Osimo, Ostra, Ostra Vetere, Palmiano, Pedaso, Peglio, Penna San Giovanni, Pergola, Pesaro, Petriano, Petriolo, Petritoli, Piagge, Piandimeleto, Pietrarubbia, Poggio San Marcello, Pollenza, Polverigi, Ponzano di Fermo, Porto Recanati, Porto San Giorgio, Porto Sant'Elpidio, Potenza Picena, Rapagnano, Recanati, Ripatransone, Ripe San Ginesio, Rosora, Rotella, Saltara, San Benedetto Del Tronto, San Costanzo, San Giorgio di Pesaro, San Lorenzo in Campo, San Marcello, San Paolo di Jesi, Santa Maria Nuova, Santa Vittoria in Matenano, Sant'Angelo in Pontano, Sant'Elpidio a Mare, Sant'Ippolito, Sassocorvaro, Sassofeltrio, Senigallia, Serra de'Conti, Serrungarina, Servigliano, Sirolo, Smerillo, Spinetoli, Staffolo, Tavoleto, Tavullia, Tolentino, Torre San Patrizio, Trecastelli, Treia, Urbino, Urbisaglia, Vallefoglia, Venarotta.

b) Gminy objęte częściowo (myślnik wskazuje, że ujęte są wszystkie arkusze map katastralnych między tymi dwoma liczbami; na przykład 4–8 oznacza, że ujęte są arkusze map 4, 5, 6, 7 i 8):

Acquacana – arkusze map 3, 7, 8; Acqualagna – arkusze map 1–31, 34–54; Acquasanta Terme – arkusze map 12, 22–26, 34–39, 45–50, 57–67, 71, 73–84, 90–92, 95–98, 104, 105, 110–113; Amandola – arkusze map 1–26, 29–34, 40–50, 53–60, 65, 66, 68–70; Apecchio – arkusze map 2–7, 21; Apero – arkusze map 1–20, 22–29, 33–41, 48–50, 53–55, 64, 65; Arcevia – arkusze map 1–39, 41–48, 52–59, 63–69, 73, 75–79, 84–90, 93–101, 103–109, 114–121, 123; Cagli – arkusze map 1–40, 42–61, 65–83, 85–104, 107–117, 122–138, 150–157, 176–180, 192–198; Caldara – arkusze map 1, 2, 6, 8, 13–16, 22–25, 30; Camerino – arkusze map 1–9, 15–19, 25–28, 34–36, 43–50, 58–65, 71–75, 78–87, 89, 90, 102–124; Carpegna – arkusze map 1–24, 28–30; Castelraimondo – arkusze map 1, 3, 4, 10–22, 24–28, 30–32; Cerreto d'Esi – arkusze map 1–3, 8–20; Cessapalombo – arkusze map 1, 2, 4, 5, 7–9; Comunanza – arkusze map 1–16, 18–25, 27–30, 33–38, 41–44, 46–52, 54; Esanatoglia – arkusze map 2–4, 9–11, 13, 14, 17, 19, 20, 26; Fabriano – arkusze map 19–22, 25, 26, 39–43, 57–63, 80–87, 93–103, 117–122, 136–143, 153–159, 167–170, 177–180, 192–195, 208, 216, 225–227; Fiastra – arkusze map 1, 6–8, 10, 11, 14–17, 23–26, 32–37, 40, 45; Fiordimonte – arkusze map 1–7; Frontone – arkusze map 1–12, 15; Gagliole – arkusze map 6, 7, 11–13, 16–19, 21, 22; Genga – arkusze map 1–3, 7, 12, 18, 20, 24, 25, 29, 34, 40–42, 50–52, 60–63, 68–70; Matelica – arkusze map 11, 16–19, 21–26, 31–35, 40–45, 48–58, 60–83; Mercatello sul Metauro – arkusze map 27–29, 36, 47–51, 59–61, 69; Montefortino – arkusze map 6–8, 11, 12, 19, 22, 23, 28, 35, 46; Montegallo – arkusze map 7, 8, 13; Muccia – arkusze map 1, 4, 7–9, 11, 12, 18–21; Pieve Torina – arkusze map 2, 5–7, 23–25, 35–37; Pievebovigliana – arkusze map 1–16, 20, 21, 26; Piobbico – arkusze map 8, 16, 17; Pioraco – arkusze map 8–10, 12–15; Poggio San Vicino – arkusze map 1, 2, 5, 6, 11; Roccafluvione – arkusze map 1–22, 27–36, 38, 40–50, 52–60; San Ginesio – arkusze map 1–35, 37, 39–56, 59–64, 68–77; San Severino Marche – arkusze map 1–6, 13–26, 31–40, 45–51, 57–67, 68, 77–85, 90–100, 106–117, 120–128, 131–143, 148–159, 165–172, 181–186, 191–197; Sant'Angelo in Vado – arkusze map 1–49, 52–56, 60–64, 67–87; Sarnano – arkusze map 1–5, 7, 9–15, 21–24, 29–32, 36–39, 43–45; Sassoferrato – arkusze map 1–4, 6–9, 12–16, 21–25, 27–35, 37–46, 48–57, 61–68, 72–75, 82–88, 93–96, 100–102, 107–110, 117–119, 125–128, 136, 137; Serra San Quirico – arkusze map 1–3, 5–10, 16–20, 25–28, 32–36, 38–43, 45; Serra Sant'Abbondio – arkusze map 1–5, 7–10, 12, 15–17; Serrapetrona – arkusze map 9–13, 19, 20, 25, 26, 30, 31, 34; Urbania – arkusze map 1–16, 18, 19, 21–33, 38–44, 48–59, 64–69, 76, 77.

5. Związek z obszarem geograficznym

Reputacja oliwy „Marche” sięga okresu sprzed wielu stuleci i utrzymano ją do dnia dzisiejszego. W najstarszych wzmiankach historycznych jest mowa o oliwie „di Marca” lub „de Marchia”, natomiast w ciągu ostatnich dwustu lat bardziej powszechna stała się forma liczby mnogiej „Marche”, nawiązując do nazwy regionu, która pojawiła się ostatecznie w dekrecie przyłączającym region do państwa włoskiego w 1860 r.

O oliwie „Marche” i jej jakości wspomina się w okresie rządów „signorii”. W 1228 r. statki z Marche, które przybiły do brzegów Padu w Ferrarze, musiały płacić myto, zwane „ripatico”, równe 25 funtom oliwy, której przypisywano wyższą wartość niż oliwie z innych regionów. Znajduje to potwierdzenie w sporządzonych w 1263 r. przepisach „Arte dei Ternieri” [gildii sprzedawców oliwy] w Wenecji, w których określono, że oliwę „de Marchia” należało odróżnić od innych podobnych produktów i odsprzedawać po wyższej cenie ze względu na jej kolor i smak.

Oliwa „Marche” sprzedawana była również kupcom florenckim; w 1347 r. wytwórcy wełny z Florencji sprowadzili aż 2 500 „orci” [donic terakotowych] oliwy z oliwek z Marche. Wywóz oliwy do innych regionów trwał aż do połowy XVII w. Wreszcie w piśmie z lutego 1828 r. wielki poeta z Marche Giacomo Leopardi donosił swojemu ojcu, iż „l'olio della Marca” [oliwa z La Marca] jest również znana poza regionem.

Ta długowiekowa reputacja nie zmienia się od wieków, a obecnie bardziej niż kiedykolwiek przedtem oliwa Marche jest poszukiwana i ceniona ze względu na swoje właściwości. Świadczą o tym liczne wyrazy uznania zdobyte w ostatnich latach w kraju i za granicą przez firmy z Marche (tytuł najlepszej tradycyjnie wytłaczanej włoskiej oliwy przyznany przez Unione Mediterranea Assaggiatori Oli [śródziemnomorską unię degustatorów oliwy], World Culinary Cup podczas targów Expogast, międzynarodowy konkurs oliwy z oliwek w Zurychu, targi hrabstwa Los Angeles, tytuł Der Feinschmecker, konkurs Slow Food's Due Olive Award, targi BioFach, AVPA w Paryżu, międzynarodowy konkurs oliwy z oliwek w Nowym Jorku, światowy konkurs oliwy z oliwek w Szanghaju, międzynarodowy konkurs oliwy z oliwek w Kopenhadze, Orciolo d'oro Enohobby, Ercole Olivario).

Kolejnym czynnikiem jest rozpowszechnienie się nazwy zarówno w ramach wymiany handlowej, jak też w języku codziennym, na co istnieją liczne dowody. Co najważniejsze po wpisaniu słów „olio Marche” w głównych wyszukiwarkach pokazują się tysiące dokumentów, a wiele z nich ma szczególne znaczenie i świadczy o rozpowszechnieniu się nazwy wśród specjalistów, począwszy od przedsiębiorstw.

Rozpowszechnianie się nazwy w ramach wymiany handlowej zostało ograniczone w ostatnich latach przez europejskie przepisy dotyczące oznaczeń pochodzenia (rozporządzenie (WE) nr 2815/98, rozporządzenie (WE) nr 1019/2002 oraz rozporządzenie (UE) nr 29/2012). Mimo to popyt rynkowy skłonił wielu producentów do dalszego stosowania oznaczenia geograficznego „olio Marche”, o czym świadczą liczne kary nakładane przez właściwy departament w Ministerstwie Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej.

Pozytywna reputacja oliwy „Marche” niewątpliwie wynika z jej cech jakościowych, które sprowadzają się do połączenia czynników glebowych, klimatycznych, technologicznych i społeczno-gospodarczych.

Oliwa „Marche” jest rozpoznawalnym produktem o żółto-zielonej barwie i na ogół średnim lub średnio-intensywnym owocowym aromacie. Ogólnie rzecz biorąc, jest to bardzo aromatyczna oliwa o dobrze zbilansowanych doznaniach smakowych. Opis profilu smakowego i sensorycznego oliwy „Marche” oparty na analizach przeprowadzonych na 259 próbkach od 2009 r. znajduje potwierdzenie w sprawozdaniu technicznym sporządzonym przez kierownika zespołu przy Assam (Agencji Sektora Usług Rolno-Spożywczych w Marche) (zespół akredytowany przez Międzynarodową Radę ds. Oliwy z Oliwek w 2001 r., a obecnie autoryzowany przez Ministerstwo Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej).

Kolejne badanie zostało przeprowadzone przez Instytut ds. Produkcji Oliwy z Oliwek w Pescara, a jego celem było wskazanie „elementów charakterystyki międzyregionalnej”. Wiązało się to z zapisem widma ^{13}C dla setek próbek oliwy wyprodukowanej w Marche. Celem analizy statystycznej względnych natężeń sygnałów ^{13}C kwasów tłuszczowych trójglicerydów było określenie grup jednorodnych oliw pod wpływem obszaru geograficznego produkcji. Na tej naukowej podstawie w badaniu stwierdzono, że w porównaniu z oliwami pochodzącymi z regionów Abruzzo i Puglia oliwy z regionu Marche stanowią „odrębną grupę”. Jest to kolejne potwierdzenie specyfiki oliwy „Marche” wynikającej z jej szczególnych właściwości, które można przypisać wzajemnym powiązaniom między środowiskiem geograficznym a obszarem produkcji.

Zgodnie z klasyfikacją Mennella, który podzielił Włochy na 15 stref klimatycznych, region Marche z roczną izotermą w przedziale od 15 °C do 16 °C mieści się w strefie 6 (Środkowy Adriatyk).

Obszar produkcji obejmuje około 76 % regionu, co pozwala zagwarantować ekonomiczną trwałość ChOG, ponieważ możliwe jest zaistnienie krytycznej masy produktu, który choć stanowi zaledwie około 0,5 %–0,7 % produkcji krajowej, może zapewnić rolnikom zadowalającą rentowność, zgodnie z jedną z podstawowych zasad rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

Specyfika produktu nie różni się znacznie na poszczególnych obszarach uprawy oliwek w Marche, gdyż obszar produkcji jest dość jednorodny. Należy również podkreślić, że oliwa „Marche” produkowana jest głównie przy wykorzystaniu rodzimych odmian, które są uprawiane od wieków i mają dobrze ugruntowaną pozycję.

Marche jest najbardziej wysuniętym na północ regionem adriatyckim, w którym drzewa oliwne są głównym drzewem uprawnym. Ma to wpływ na wyjątkowe właściwości produktu, który charakteryzuje się płynnością wynikającą z mniejszej obecności syntezy nasyconych kwasów tłuszczowych, takich jak kwas palmitynowy i kwas linolowy, w porównaniu z kwasem oleinowym i innymi kwasami nienasyconymi. Ta kompozycja kwasów powoduje, że oliwa ta jest zbliżona do oliw z okolic jeziora Garda czy Ligurii (jako granicznych obszarów obecności uprawy oliwek) i jest podstawą wynikającego z tego nienasyconienia tłuszczu, zważywszy na półkontynentalne warunki klimatyczne. Fakt, że temperatury nie są na ogół szczególnie wysokie, również sprzyja obecności polifenoli, których zawartość jest najwyższa spośród wszystkich produktów objętych włoskimi zarejestrowanymi nazwami (42 ChNP i 1 ChOG). Miejscowe odmiany, które w ciągu wieków przystosowały się do środowiska Marche, sprzyjają dalszemu wzbogacaniu profilu sensorycznego oliwy o określone aromaty (trawy, migdałów, karczocha).

Inną cechą charakterystyczną oliwy Marche jest poziom maksymalnej kwasowości (0,4 %), który jest najniższy spośród wszystkich zarejestrowanych nazw. Ten parametr jakościowy znacznie zmniejsza zmienność oliwy otrzymanej na wyznaczonym obszarze produkcji.

Innym czynnikiem charakteryzującym jakość oliwy Marche jest szczególna uwaga, jaką tradycyjnie zawsze zwracano na etapie zbiorów zarówno na wybór optymalnego okresu, jak też na stosowaną metodę. Z upływem czasu metoda pozostała ta sama; oliwki są zbierane bezpośrednio z drzewa, poprzez zrywanie ręczne lub przy pomocy narzędzi, co jest obecnie najbardziej rozpowszechnionym sposobem, bądź przy pomocy urządzeń mechanicznych gwarantujących, że oliwki są całe i nie są uszkodzone. W Marche oliwki, które spadły na ziemię, nigdy nie są zbierane.

W Marche jest też długa tradycja technologii wytłaczania oliwy. W spisie z 1910 r. w prowincji Ankona zarejestrowano 163 działające olejarnie napędzane przez zwierzęta lub mechanicznie. Można zatem wnioskować, że takie urządzenia były rozpowszechnione we wszystkich gminach regionu, w których uprawiano oliwki. W 2000 r. w regionie działało 165 olejarni. Są one tak rozpowszechnione, że można powiedzieć, iż w chwili obecnej usługi tłoczenia oliwy są dostępne we wszystkich gminach, w których uprawia się oliwki. Istnienie prawdziwej sieci olejarni gwarantuje, że tłoczenie oliwy odbywa się szybko i bez ryzyka obniżenia jakości oliwek. Dostępność nowoczesnych technologii wiąże się również z obecnością w regionie Marche wiodącego światowego producenta maszyn dla przemysłu oliwnego.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

Tekst skonsolidowany specyfikacji produktu jest dostępny w internecie pod adresem:
<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

lub ewentualnie:

poprzez przejście bezpośrednio na stronę główną Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej (www.politicheagricole.it) oraz wybór „Prodotti DOP e IGP” (w prawym górnym rogu ekranu), następnie „Prodotti DOP, IGP e STG” (w lewej części ekranu) i na koniec „Disciplinari di produzione all’esame dell’UE”.