

V

(Hirdetmények)

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(2016/C 474/07)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 51. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„MARCHE”

EU-szám: IT-PGI-0005-01338 – 26.5.2015

OEM () OFJ (X)

1. **Elnevezés**

„Marche”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Olaszország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**3.1. *A termék típusa*

1.5. osztály: Olajok és zsírok (vaj, margarin, olaj stb.)

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

A „Marche” oltalom alatt álló földrajzi jelzés a 4. pontban meghatározott földrajzi területen termelt olajbogyóból készült extraszűz olívaolajat jelöl.

Forgalomba bocsátáskor a „Marche” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott extraszűz olívaolajnak az alábbi sajátosságokkal kell rendelkeznie:

— szín: sárga/zöld;

— szag-, és ízbeli tulajdonságok

Mutató	Medián
Hibák	0
Gyümölcsösség	3–7
Keserű érzet	2,5–7

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

Mutató	Medián
Pikáns érzet	3–7
Fű és/vagy mandula és/vagy articsóka érzete	2–6

Összes maximális savtartalom olajsavban kifejezve: 0,4 tömegszázalék

Peroxid-mutató: ≤ 12 (Meq O₂/kg)

Olajsav-tartalom: legalább 72 %

Linolsav-tartalom: legfeljebb 9 %

K232: legfeljebb 2,2

K270: legfeljebb 0,15

Delta K: legfeljebb 0,005

Összes polifenol-tartalom: legalább 200 mg/kg (kolorimetriával meghatározott, csersavban kifejezett).

A „Marche” OFJ közepesen gyümölcsös, zöld, közepesen kesernyés, közepesen pikáns olaj, amelynek fenti jellemzői olykor, bizonyos agronómiai/technológiai paraméterek és az évjárat függvényében kissé kilengenek valamelyik irányba; a termék gyümölcsös zamatát friss fűfélék, azon belül a fű jellegzetes érzete jellemzi, amely mellett/helyett olykor a mandula és/vagy az articsóka ízjegyei is megjelennek, a többségben lévő fajtáktól függően.

3.3. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)

A „Marche” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott termék előállításához többségében 12 fajta kerül felhasználásra, közülük 10 őshonos. Az őshonos fajták az alábbiak: Ascolana tenera, Carboncella, Coroncina, Mignola, Orbetana, Piantone di Falerone, Piantone di Mogliano, Raggia/Raggiola, Rosciola dei Colli Esini és Sargano di Fermo. A másik 2 fajta – a Frantoio és a Leccino – felhasználása már szokássá vált, mivel mindkettő nagyjából egy évszázad óta jelen van a területen: az 1905-ös, 1929-es és 1956-os kemény fagyok után terjedtek el, nem pusztán jó termelékenységű mutatóik, hanem leginkább jó hidegtűrésük miatt. A megnevezett 12 fajtának külön-külön vagy együttesen legalább az olajfaültetvények 85 %-át kell kitennie. Egyéb fajták legfeljebb 15 %-ban megengedettek.

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

Az előállítás valamennyi műveletét: az olajbogyó termesztését és betakarítását, valamint az olaj-előállítást is a meghatározott földrajzi területen kell végezni.

3.5. A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok

A „Marche” OFJ olaj legfeljebb 5 liter űrtartalmú, lezárt és felcímkézett, az érvényben lévő jogszabályoknak megfelelő tartályokban kerülhet kereskedelmi forgalomba.

3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

A „Marche” OFJ extra szűz olívaolaj szöveget a címkén világos, letörölhetetlen betűkkel, a rajta szereplő összes többi felirattól jól megkülönböztethető módon kell feltüntetni.

Engedélyezett olyan – üzemekre, nevekre, társasági formákra, magántulajdonban lévő márkajelzésekre vagy konzorciumokra utaló jelölések használata, amelyeknek nincs dicsérő, vagy a fogyasztókat megtévesztő jelentése.

Az üzem, birtok vagy gazdaság neve csak abban az esetben tüntethető fel a címkén, ha a termék előállítása kizárólag az üzemhez tartozó olajfa-ültetvényeken termesztett olajbogyó felhasználásával történt. Az olajbogyó-termelő üzemben végzett csomagolásra történő hivatkozás csak abban az esetben megengedett, ha az valóban az üzem területén történt.

Az említett jelölések az oltalom alatt álló földrajzi jelzéshez használt betűk szélességének és hosszúságának legfeljebb a felét kitevő betűmérettel tüntethetők fel a termékcímkén.

A 3.3 pontban felsorolt termesztett fajták esetében engedélyezett az „egyetlen fajtából előállított” szöveg és utána a felhasznált termesztett fajta nevének feltüntetése.

A címkén kötelezően feltüntetendő az olívaolaj előállításához használt olajbogyó termesztésének éve.

A címkén négyzín-nyomással, vagy fekete-fehérben kötelezően szerepelnie kell az oltalom alatt álló földrajzi jelzés európai szimbólumának.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A „Marche” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott termék előállítási területe az alábbi településeket foglalja magában – amelyek területe olajfákkal beültetett, és alkalmas az előírt minőségi tulajdonságokkal rendelkező olívaolaj előállítására. Az alábbiakban felsoroljuk azon településeket, amelyek területe érintett a „Marche” OFJ előállításában. A részben érintett települések esetében felsoroljuk az előállítási területre eső kataszteri lapok – amelyeket térképlapoknak is neveznek – jegyzékét. A lapok számozása egyértelmű településenként; minden egyes település lapokra és parcellákra van osztva. A teljes dokumentáció elérhető az adóhatóságnál (Telekkönyvi hivatal).

a) Teljes egészében az előállítási területen található települések:

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, Castellbellino, 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, Mombaroccio, 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, Monteleone 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) Részben az előállítási területen található települések (a kötőjel azt jelzi, hogy az előtte és utána álló lapszámok közötti valamennyi kataszteri lap az előállítási területen található; például 4-8 azt jelzi, hogy a 4, 5, 6, 7 és 8 lapok az előállítási területhez tartoznak):

Acquacarina – 3, 7, 8 lapok; Acqualagna – 1- 31, 34-54 lapok; Acquasanta Terme – 12, 22-26, 34-39, 45-50, 57-67, 71, 73-84, 90-92, 95-98, 104, 105, 110-113 lapok; Amandola – 1-26, 29-34, 40-50, 53-60, 65, 66, 68-70 lapok; Apecchio – 2-7, 21 lapok; Apiro – 1-20, 22-29, 33-41, 48-50, 53-55, 64, 65 lapok; Arcevia – 1-39, 41-48, 52-59, 63-69, 73, 75-79, 84-90, 93-101, 103-109, 114-121, 123 lapok; Cagli – 1-40, 42-61, 65-83, 85-104, 107-117, 122-138, 150-157, 176-180, 192-198 lapok; Caldarola – 1, 2, 6, 8, 13-16, 22-25, 30 lapok; Camerino – 1-9, 15-19, 25-28, 34-36, 43-50, 58-65, 71-75, 78-87, 89, 90, 102-124 lapok; Carpegna – 1-24, 28-30 lapok; Castelraimondo – 1, 3, 4, 10-22, 24-28, 30-32 lapok; Cerreto d'Esi – 1-3, 8-20 lapok; Cessapalombo – 1, 2, 4, 5, 7-9 lapok; Comunanza – 1-16, 18-25, 27-30, 33-38, 41-44, 46-52, 54 lapok; Esanatoglia – 2-4, 9-11, 13, 14, 17, 19, 20, 26 lapok; Fabriano – 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 lapok; Fiastra – 1, 6-8, 10, 11, 14-17, 23-26, 32-37, 40, 45 lapok; Fiordimonte – 1-7 lapok; Frontone – 1-12, 15 lapok; Gagliole – 6, 7, 11-13, 16-19, 21, 22 lapok; Genga – 1-3, 7, 12, 18, 20, 24, 25, 29, 34, 40-42, 50-52, 60-63, 68-70 lapok; Matelica – 11, 16-19, 21-26, 31-35, 40-45, 48-58, 60-83 lapok; Mercatello sul Metauro – 27-29, 36, 47-51, 59-61, 69 lapok; Montefortino – 6-8, 11, 12, 19, 22, 23, 28, 35, 46 lapok; Montegalzo – 7, 8, 13 lapok; Muccia – 1, 4, 7-9, 11, 12, 18-21 lapok; Pieve Torina – 2, 5-7, 23-25, 35-37 lapok; Pievebovigliana – 1-16, 20, 21, 26 lapok; Piobbico – 8, 16, 17 lapok; Pioraco – 8-10, 12-15 lapok; Poggio San Vicino – 1, 2, 5, 6, 11 lapok; Roccafluvione – 1-22, 27-36, 38, 40-50, 52-60 lapok; San Ginesio – 1-35, 37, 39-56, 59-64, 68-77 lapok; San Severino Marche – 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 lapok; Sant'Angelo in Vado – 1-49, 52-56, 60-64, 67-87 lapok; Sarnano – 1-5, 7, 9-15, 21-24, 29-32, 36-39, 43-45 lapok; Sassoferrato – 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 lapok; Serra San Quirico – 1-3, 5-10, 16-20, 25-28, 32-36, 38-43, 45 lapok; Serra Sant'Abbondio – 1-5, 7-10, 12, 15-17 lapok; Serrapetrona – 9-13, 19, 20, 25, 26, 30, 31, 34 lapok; Urbania – 1-16, 18, 19, 21-33, 38-44, 48-59, 64-69, 76, 77 lapok.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A „Marche” olaj hírneve igen régi időkre nyúlik vissza, és egészen napjainkig sértetlenül fennmaradt. A legrégebbi történelmi hivatkozások még „di Marca” vagy „de Marchia” olajként említik; csak az utóbbi két évszázadban terjedt el nagyobb mértékben a többes számú tulajdonnév, a „Marche” olaj elnevezés használata. Ez megegyezik a tartománynak az 1860-as csatlakozási dekrétumban említett nevével.

Már a fejedelemségek korából is találunk a „Marche” olajra, és minőségi tulajdonságaira történő utalásokat. 1228-ban, a Ferrara kikötőjébe érkező Marche-i hajóknak az úgynevezett „ripatico” (kikötői díj) fejében 25 font olajat kellett fizetnie; az általuk szállított olajnak nagyobb értéket tulajdonítottak a más régiókból érkező olajokhoz képest. A velencei „Arte dei Ternieri” (étkezési olajat és más élelmiszereket értékesítő kézműves-mesterségek) határozatainak 1263.-ban összeállított gyűjteménye is kimondja, hogy az „olio de Marchia” terméket színére, valamint ízére való tekintettel meg kell különböztetni, és más, hasonló termékeknél magasabb áron kell értékesíteni.

A „Marche” olajat firenzei kereskedők részére is értékesítették; 1347-ben a firenzei gyapjúkereskedők 2 500 kancsó olajat importáltak Marche tartományból. Ez, a más régiók felé áramló exporttevékenység egészen 1600-ig folytatódott. 1828 februárjában még a nagy Marche-i költő, Giacomo Leopardi is említi egy apjának írott levelében, hogy az „olio della Marca” terméket a tartományi határokon túl is ismerik.

Ez az ősrégi hírnév változatlanul fennmaradt az évszázadok során, és napjainkban a „Marche” olaj tulajdonságainak köszönhetően keresettebb és megbecsültebb, mint korábban bármikor. Ezt a Marche-i üzemek által az elmúlt évek során nyert számos, országos és nemzetközi elismerés bizonyítja (az Unione Mediterranea Assaggiatori Oli – Olajkóstolók Déli Egyesülete által odaítélt legjobb, hagyományosan sajtolt olasz olaj cím, a World Culinary Cup kupa az Expogast vásáron, és olyan rangos megmérettetéseken szerzett díjak, mint az International Olive Oil Award Zürich, a Los Angeles County Fair, a Der Feinschmecker, a Slow Food Due Olive Award díja, a BioFach, a párizsi AVPA, a New York International Olive Oil Competition, a sanghaji Global Olive Oil Competition, a Copenhagen International Olive Oil Awards, az Orciolo d'oro – Aranykorsó díj az Enohobby kiállításon, illetve az Ercole Olivario díj).

Ehhez társul még a névnek mind a kereskedelemben, mind pedig a köznyelvben történő elterjedése, ami számos objektív tényből is kiderül. Ezek közül kiemelkedik, hogy ha beütjük a legfontosabb keresőmotorok egyikébe, hogy „olio Marche” (olaj, Marche), több ezer dokumentumot találunk, amelyek némelyike különösen jelentős, és az elnevezésnek a kereskedőktől kiindulva, a szakemberek körében elterjedt voltáról tanúskodik.

Az utóbbi években a kereskedelmi forgalmazást valamelyest korlátozta a származás megjelöléséről szóló európai szabályozás (a 2815/98/EK rendelet, az 1019/2002/EK rendelet, valamint a 29/2012/EU rendelet); ám mindezek ellenére, a piaci kereslet láttán egyes kereskedők mégis használták az „olio Marche” földrajzi hivatkozást, amint arról a Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (Mezőgazdasági, Élelmészeti és Erdészeti Minisztérium) illetékes osztálya által foganatosított számos szankció tanúskodik.

A „Marche” olaj ilyen jó hírneve kétségkívül minőségi sajátosságainak tudható be, amelyek az alábbiak szerencsés találkozásának köszönhetőek: talaj-, és éghajlati viszonyok, technológiai és szociológiai tényezők.

A „Marche” olaj sárgászöld színéről, jellemzően közepes, vagy közepesen erős gyümölcsös voltáról ismerhető fel. Egészében véve egy rendkívül zamatos olaj, amely kiegyensúlyozott ízjegyekkel írható le. A „Marche” olaj organoleptikus és szenzoriális profiljának 2009-től kezdődően 259 mintán végzett elemzés alapján készült leírását megerősíti az Assam (Marche Tartomány Agrárélelmiszer-ipari Ágazati Szolgáltató Hivatala) (2001-ben a COI által akkreditált, és jelenleg a Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (Mezőgazdasági, Élelmészeti és Erdészeti Minisztérium) által engedélyezett) értékelő csoportjának vezetője által készített szakmai jelentés is.

Egy másik, az Istituto di Elaiotecnica di Pescara (Pescarai Olívaolaj Kinyerési Intézet) által készített, az „Elementi di Caratterizzazione Interregionale” (Interregionális minősítő elemek) kiemelését célzó tanulmányhoz több száz, a Marche-i területen előállított olaj került megvizsgálásra, amelyeknek feljegyzésre került a ¹³C spektruma. A trigliceridekben lévő zsírsavak ¹³C jelerőssége statisztikai vizsgálatának célja az előállítás földrajzi területe által befolyásolt homogén olaj-csoportok azonosítása. Ezen a tudományos alapon a tanulmány során megállapításra került, hogy az Abruzzo és Puglia régiókból származó olajokkal szemben, a Marche régióból származó olajok egy „elkülönült csoportosulást” alkotnak. Ez újabb megerősítése annak, hogy Marche tartomány olaja – a földrajzi környezet és az előállítási terület közötti kapcsolatnak tulajdonítható – egyedi jellemzőkkel rendelkezik.

Az Olaszországot éghajlati jellemzők szempontjából 15 területre osztó Mennella szerint a 15 °C és 16 °C közötti éves izotermával rendelkező Marche tartománya 6. területhez tartozik (közép-adriai lejtő).

Az előállítási terület nagyjából a régió területének 76 %-át foglalja el, és lehetővé teszi az OFJ gazdasági fenntarthatóságának biztosítását: lehetővé teszi ugyanis, hogy a termékből olyan mértékű kritikus tömeg álljon rendelkezésre, ami noha a nemzeti termelésnek mintegy 0,5 %-0,7 %-át teszi ki, a gazdálkodók számára mégis kielégítő jövedelmet biztosít, az 1151/2012/EU rendelet egyik fő elvének betartása mellett.

A termék különleges jellege nem változik jelentősen Marche tartomány egyes olívatertesztő vidékein, mivel az előállítási terület meglehetősen homogén; továbbá azt is meg kell jegyezni, hogy a „Marche” olaj előállításához túlnyomórészt az évszázadok során szelektálódott és a területen meglepedett őshonos fajták kerülnek felhasználásra.

Marche régió a legészakabbra fekvő adriai-tengeri régió, amelyben az olajfa a fő fás ültetvény. Ez a tény hatással van a termék egyedi voltára: fluiditása (folyékonysága) arra a tényre vezethető vissza, hogy a termékben az olajsavnál és más telítetlen zsírsavaknál kisebb mértékben fordulnak elő telített zsírsavak, úgymint palmitin-, és linolsav. Ezen savösszetétel révén inkább a Garda-tó vidékén, illetve Liguriában előállított olajokhoz áll közel: az említett területek ugyanis az olívatertesztés határterületei, következésképp a félkontinentális éghajlati viszonyoknak köszönhetően olajaikban nagyobb a telítetlen zsírsavak aránya. A jellemzően nem túl magas hőmérséklet egyebek között kedvező a polifenol-tartalom szempontjából, amely így itt a legmagasabb az összes olasz bejegyzett elnevezés (42 OEM és 1 OFJ) közül. Az olaj érzékszervi profilját sajátos érzetekkel (fű, mandula, articsóka) tovább gazdagítják azok a helyi fajták, amelyek az évszázadok során alkalmazkodtak a Marche-i környezethez.

A „Marche” olaj egyedi jellegének további eleme az összes maximális savtartalom (0,4 %), ami abszolút a legalacsonyabb az összes bejegyzett eredetmegjelölés közül. Ez a minőségi paraméter nagy mértékben csökkenti a körülhatárolt előállítási területen kinyert olaj változatosságának lehetőségét.

Egy további tényező, amely meghatározó szerepet játszik a Marche tartományban előállított olaj minőségének meghatározásában: az a különleges figyelem, amellyel a hagyományokhoz híven a betakarítás fázisában megválasztásra kerül az optimális időpont, illetve az alkalmazott betakarítási mód. Idővel állandósult az a betakarítási mód, hogy a gyümölcsöt közvetlenül a fáról szedik le, kézzel, megfelelő segédeszközökkel (napjainkban ez a legelterjedtebb módszer), vagy olyan mechanikus eszközökkel, amelyek alkalmazásával biztosított a gyümölcs sértetlensége. Marche tartományban soha nem alkalmazták a földre hullott olajbogyó betakarítását.

A kivonás technológiája is nagy hagyományokra tekint vissza Marche tartományban. Egy Ancona megyében 1910-ben végzett összeírás alkalmával 163, állati vagy más erővel működtetett aktív sajtolóüzemet találtak, ami arra enged következtetni, hogy a régió valamennyi településén szerteágazóan található az olajbogyó termesztésében érdekelt üzemek. 2000-ben a régióban 165 sajtolóüzem működik. A fenti adat alapján állíthatjuk, hogy – tekintettel az üzemek szerteágazó eloszlására – jelenleg minden olyan településen, ahol van olívatertesztés, biztosított az olajbogyó sajtolása. Sajtolóüzemek egész hálózata biztosítja, hogy a sajtolás gyorsan elvégezhető legyen, az olajbogyó tulajdonságainak megőrzése mellett. A korszerű technológiák rendelkezésre állása annak is köszönhető, hogy Marche tartományban található az olajtermelésben használt gépek egyik világelső gyártó cége.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

(e rendelet 6. cikke (1) bekezdésének második albekezdése)

A termékleírás egységes szerkezetbe foglalt szövege az alábbi internetes oldalon tekinthető meg:
<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

Vagy

közvetlenül a Minisztérium honlapján (www.politicheagricole.it), (a képernyő jobb felső sarkában) a „Prodotti DOP e IGP” („OEM OFJ termékek”) címszóra, majd a „Prodotti DOP e IGP e STG” („OEM OFJ HKT termékek”) (a képernyő bal oldalán), végül a „Disciplinari di produzione all'Esame dell'UE” („Az uniós vizsgálatnak alávetett termékleírások”) menüpontra kattintva.