

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

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

(2021/C 193/07)

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

„Marrone di Castel del Rio”

Nr UE: PGI-IT-1523-AM01 – 22 stycznia 2020

ChNP () ChOG (X)

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Consorzio Castanicoltori di Castel del Rio [Stowarzyszenie Producentów Kasztanów z Castel del Rio]

Z siedzibą w gminie Castel del Rio:

Via Montanara 1, 40022 Castel del Rio, Bologna

Stowarzyszenie Producentów Kasztanów z Castel del Rio jest uprawnione do złożenia wniosku o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 13 ust. 1 dekretu Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej 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 [kontrola]

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- 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.

4. Zmiany

Opis produktu

Art. 6 obowiązującej specyfikacji produktu:

W momencie wprowadzania do obrotu „Marrone di Castel del Rio” musi posiadać następujące cechy:

- w okrywie (lub kupuli) znajdują się nie więcej niż trzy orzechy;
- wielkość średnia lub duża (zwykle nie więcej niż 90 orzechów na kilogram);
- przeważnie owalny kształt, wierzchołek niezbyt wyraźny i nieznacznie omszony, zakończony pozostałościami szyjki słupka kwiatu („kępka”), z meszkiem typowym dla tego gatunku, zwykle płaski z jednej strony i okrągło wypukły z drugiej, z wyraźnie czworobocznym hilum (blizna nasienna), wystarczająco małym, aby nie rozprzeźniać się na boki orzecha, które zwykle są płaskie;
- cienka, czerwono-brązowa łupina z 25–30 ciemniejszymi, wypukłymi pasmami biegnącymi wzdłuż i dająca się łatwo oddzielić od osłonki, która jest ciemnobrązowa i rzadko sięga do głównych żłobień jądra;
- jądro – zazwyczaj jedno na orzech – ma kruchy, biały miąższ o przyjemnym, słodkim smaku i powierzchni niemal pozbawionej żłobień.

został zmieniony i połączony z art. 2, który obecnie ma następujące brzmienie:

Produkt o chronionym oznaczeniu geograficznym „Marrone di Castel del Rio” powstaje na plantacjach kasztanów z gatunku *Castanea sativa* Mill. – kasztan jadalny – reprezentowany przez następujące trzy biotypy, oficjalnie znane we Włoszech, do celów identyfikacji odmian jako „Marrone domestico” [„kastan krajowy”], „Marrone nostrano” [„kastan lokalny”] i „Marrone di S. Michele” [„kastan Św. Michała”].

„Marrone domestico” jest jedynym biotypem, który może być wykorzystywany w nowych plantacjach.

„Marrone di Castel del Rio” musi posiadać następujące cechy:

- a) orzechy przeznaczone do bezpośredniego spożycia:
 - w okrywie (lub kupuli) znajdują się nie więcej niż trzy orzechy;
 - wielkość średnia lub duża (nie więcej niż 110 orzechów na kilogram);
 - przeważnie owalny kształt, wierzchołek niezbyt wyraźny i nieznacznie omszony, zakończony pozostałościami szyjki słupka kwiatu („kępka”), z meszkiem typowym dla tego gatunku, zwykle płaski z jednej strony i okrągło wypukły z drugiej, z wyraźnie czworobocznym hilum (blizna nasienna), wystarczająco małym, aby nie rozprzeźniać się na boki orzecha, które zwykle są płaskie;
 - cienka, czerwono-brązowa łupina z 25–30 ciemniejszymi, wypukłymi pasmami biegnącymi wzdłuż i dająca się łatwo oddzielić od osłonki, która jest ciemnobrązowa i rzadko sięga do głównych żłobień jądra;
 - jądro – zazwyczaj jedno na orzech – ma kruchy, biały miąższ o przyjemnym, słodkim smaku i powierzchni niemal pozbawionej żłobień.
- b) orzechy przeznaczone do wykorzystania jako składnik w produktach złożonych, wstępnie przetworzonych lub przetworzonych muszą mieć takie same właściwości handlowe jak orzechy przeznaczone do bezpośredniego spożycia, z uwzględnieniem poniższych wyjątków:
 - limit 110 orzechów na kilogram może zostać przekroczony;
 - łupina nie musi być w całości.

Wprowadzono następujące zmiany:

- Opis cech produktu znajdujący się obecnie w art. 6 został połączony z art. 2.
- Sformułowanie „w momencie wprowadzania do obrotu” zostało skreślone, ponieważ nie jest już zasadne ze względu na fakt, że obecnie orzechy są podzielone na dwie kategorie w zależności od ich przeznaczenia: a) bezpośrednia sprzedaż konsumentom oraz b) wykorzystanie jako składnik w produktach złożonych, wstępnie przetworzonych lub przetworzonych.
- Opis orzechów przeznaczonych do bezpośredniej sprzedaży konsumentom został poprawiony przez skreślenie słowa „zwykle”, w związku z czym odniesienie do liczby orzechów na kilogram jest teraz obiektywne i nie podlega już swobodzie uznania. Ponadto liczba orzechów na kilogram została zwiększona do 110 z powodu znacznego zmniejszenia się wielkości produktu w ostatnich latach w wyniku wzrostu średnich temperatur w połączeniu ze zmianami w ilości i rozkładzie opadów. Orzechy, które nie spełniają wymogów dotyczących wielkości określonych w specyfikacji produktu, są obecnie wyłączone, mimo że są one nie mniej cenione przez konsumentów niż orzechy odpowiadające wielkości uzgodnionej na potrzeby ChOG „Marrone di Castel del Rio” i (poza wielkością) posiadają te same cechy.
- Cechy kasztanów przeznaczonych do przetworzenia są opisane w nowym punkcie *b) orzechy przeznaczone do wykorzystania jako składnik w produktach złożonych, wstępnie przetworzonych lub przetworzonych*. Cechy te są takie same jak cechy mające zastosowanie do kasztanów przeznaczonych do bezpośredniego spożycia, z uwzględnieniem poniższych wyjątków:
 - kasztany mniejsze niż minimalna wielkość określona w odniesieniu do kategorii spożycia bezpośredniego (choćby podlegają one maksymalnemu limitowi 110 orzechów na kilogram) również są dopuszczalne, ponieważ wielkość orzechów nie ma odczuwalnego ani decydującego wpływu na ich przydatność do przetwarzania (jest to jedynie aspekt estetyczny, który – biorąc pod uwagę przeznaczenie produktu – nie zmniejsza jego wartości);
 - łupina „nie musi być w całości”, ponieważ brak nienaruszonej łupiny, będącej częścią produktu, która w rzeczywistości nie jest wykorzystywana, nie zmienia przydatności orzechów do przetwarzania.

Zmieniony tekst uwzględniono w pkt 3.2 jednolitego dokumentu.

Obszar geograficzny

W art. 3 wprowadzono następujące zmiany:

- a) Poprawiono błąd polegający na tym, że nazwa miejscowości Tossignano została błędnie zapisana jako „Tassignano”. Zmieniony tekst uwzględniono w pkt 4 jednolitego dokumentu.
- b) Aby zgromadzić zasady dotyczące przebiegu poszczególnych etapów procesu w jednym miejscu, następujący fragment przeniesiono z art. 4 do art. 3, dzięki czemu tekst jest bardziej czytelny, ale jego treść nie ulega zmianie:

Sortowanie kasztanów, ich dobór pod względem wielkości i poddawanie obróbce poprzez namaczanie w zimnej lub gorącej wodzie, w zależności od lokalnej tradycji, powinno odbywać się w obrębie gmin Castel del Rio, Fontanelice, Casalfiumanese i Borgo Tossignano. Biorąc jednak pod uwagę utrwalone lokalne tradycje, procesy te mogą zachodzić również na terenie całej gminy Imola.

Dowód pochodzenia

Art. 5 specyfikacji produktu:

Władze regionu Emilia-Romania są odpowiedzialne za sprawdzenie, czy spełniono warunki techniczne określone w art. 4.

Organy techniczne władz regionu Emilia-Romania są zobowiązane do sprawdzenia – przez przeprowadzenie niezbędnych kontroli, ze szczególnym uwzględnieniem danego obszaru – czy plantacje kasztanów są odpowiednie, weryfikując odniesienia do rejestru gruntów, dokładną uprawianą odmianę, liczbę drzew wykorzystywanych do produkcji oraz wszystkie inne informacje przydatne do zapewnienia prawidłowego stosowania chronionego oznaczenia geograficznego „Marrone di Castel del Rio”.

Plantacje kasztanów odpowiednie do produkcji „Marrone di Castel del Rio” muszą być wpisane do specjalnego rejestru prowadzonego, aktualizowanego i publikowanego przez Izbę Handlową, Przemysłową, Rzemieślniczą i Rolniczą w Bolonii.

Kopia tego rejestru musi zostać złożona wszystkim władzom gmin objętych obszarem produkcyjnym.

otrzymuje brzmienie:

Każdy etap procesu produkcji jest monitorowany i wszystkie nakłady i produkty muszą być rejestrowane. Dzięki temu oraz dzięki prowadzeniu przez jednostkę certyfikującą specjalnych rejestrów zawierających odniesienia do rejestru gruntów dotyczące działek, na których uprawiany jest produkt oraz zlokalizowani są producenci i przedsiębiorstwa pakujące produkt, a także dzięki zgłaszaniu organowi kontrolnemu wyprodukowanych ilości produktu zapewniona zostaje identyfikowalność produktu.

Wszelkie osoby fizyczne i prawne figurujące w stosownych rejestrach podlegają kontroli prowadzonej przez jednostkę certyfikującą zgodnie z obowiązującym prawodawstwem, specyfikacją produktu oraz odpowiednim planem kontroli.

Artykuł ten został dostosowany do rozporządzenia (UE) nr 1151/2012. Kontrole zgodności ze specyfikacją produktu nie są w rzeczywistości weryfikowane przez władze regionalne, lecz przez jednostkę certyfikującą wyznaczoną przez Ministerstwo.

Metoda produkcji

Następujące zdanie w art. 4:

Zabronione są wszelkie praktyki polegające na wymuszaniu wzrostu upraw, w tym stosowanie nawozów nieorganicznych i środków ochrony roślin w procesie produkcji.

otrzymuje brzmienie:

Zabronione jest stosowanie nawozów nieorganicznych i środków ochrony roślin w procesie produkcji.

Aby zapewnić obiektywność przepisu dotyczącego zakazanych praktyk upraw, skreślono ogólne odniesienie do praktyk „wymuszania wzrostu upraw”, ponieważ wyrażenie to może być różnie interpretowane. Zakazane praktyki są wystarczająco jasno określone poprzez stwierdzenie, że „stosowanie nawozów nieorganicznych i środków ochrony roślin w procesie produkcji” jest niedozwolone.

Następujące zdanie w art. 4:

Maksymalna dopuszczalna wielkość plonów „Marrone di Castel del Rio” wynosi 1,5 tony kasztanów na hektar.

otrzymuje brzmienie:

Maksymalna dopuszczalna wielkość plonów „Marrone di Castel del Rio” wynosi 2,5 tony kasztanów na hektar.

Informacje na temat maksymalnej wielkości plonów zostały zmienione przez zwiększenie jej z 1,5 do 2,5 tony na hektar, ponieważ:

- obecnie obowiązujący limit jest wystarczający w odniesieniu do drzew znajdujących się na większych wysokościach na obszarze produkcyjnym, ale okazał się zbyt niski w przypadku drzew posadzonych na niższych wysokościach, które korzystają z lepszych warunków środowiskowych i klimatycznych, a zatem są w stanie przynieść wyższe plony (jeśli nie każdego roku, to przynajmniej w latach o wysokim poziomie zbiorów);
- aktualny limit nie uwzględnia pozytywnych wyników osiągniętych dzięki poprawie sytuacji i pielęgnacji plantacji kasztanów, których potencjał nie był wcześniej w pełni wykorzystywany;
- zmiana art. 2 i związana z tym perspektywa włączenia do łańcucha dostaw partii produktu, które obecnie są wyłączone (właśnie dlatego, że nie spełniają wymogu minimalnej wielkości), oznacza również konieczność aktualizacji tego punktu, biorąc pod uwagę nowe ilości, które zostaną wprowadzone do łańcucha dostaw i tym samym przyczynią się do zwiększenia wydajności.

W art. 4 skreślono, co następuje:

W ramach tego limitu, uwzględniając tendencje sezonowe i warunki środowiskowe uprawy oraz po konsultacji z organizacjami, organami i instytucjami branżowymi, władze regionu Emilia-Romania ustalają każdego roku średnią wydajność jednostkową „Marrone di Castel del Rio” oraz termin, w którym należy rozpocząć zbiór kasztanów.

Zmiana ta polega na usunięciu przepisu, który nie należy do treści, jakie powinna obejmować specyfikacja produktu.

Związek

W opisie związku wprowadzono pewne czysto redakcyjne zmiany, udoskonalając go poprzez dodanie konkretnych odniesień świadczących o obecnej renomie produktu, ale nie zmieniając istoty samego związku. Zmiany te polegają na dodaniu następującego fragmentu do pkt 5 jednolitego dokumentu, który poza tym pozostaje niezmienny:

O renomie, jaką cieszy się „Marrone di Castel del Rio” i która stopniowo umacniała się w ciągu ostatnich kilkudziesięciu lat XX w. i na początku XXI w., świadczy fakt, że jest on często wymieniany w różnego rodzaju publikacjach na temat szlaków odkryć kulinarnych i winiarskich opracowywanych na obszarach produkcyjnych. Można na przykład przeczytać, że „Castel del Rio” słynie ze swoich eponimicznych kasztanów, których święto obchodzone jest każdego roku w październiku (przytoczony tekst pochodzi z ulotek opublikowanych przez Stowarzyszenie „Strada dei Vini e dei Saponi – Colli d’Imola” [„Szlak wina i smaku – wzgórze Imoli”), podczas którego produkt uznawany jest za „drogocenny skarb” miasta (przytoczony tekst pochodzi z publikacji „Saponi e valori – Emilia Romagna” [„Smaki i wartości – Emilia-Romania”), wydanej przez Służbę Promocji Produktów Departamentu Rolnictwa w Emilii-Romanii w 2008 r.). Kasztany są również określane jako „przysmak”, który „doskonale rozwija się w idealnym środowisku Castel del Rio” (fragment broszury zatytułowanej „I saponi dell’Emilia Romagna si esaltano in autunno” [„Smaki Emilia-Romanii wyrażają się w pełni jesienią”). Zgodnie z inną publikacją „zakończenie zbiorów kasztanów w Castel del Rio wiąże się z tradycyjnym jarmarkiem kasztanowym, wystawami, konferencjami technicznymi, wykładami i wycieczkami edukacyjnym »szlakiem kasztanowym« i na plantacje kasztanów”. Z tej samej publikacji można dowiedzieć się również, że „lokalnych specjalów przyrządzonych z wykorzystaniem »Marrone di Castel del Rio« można skosztować na różnych stoiskach kulinarnych oraz w lokalnych restauracjach i gospodach” („Qualiguida – Itinerario ristoranti DOP” [„Przewodnik po jakości – szlak restauracji ChNP”, 2011 r.). „Marrone di Castel del Rio” jest również częścią „przepysznej trasy z wieloma typowymi produktami” opisaną w publikacji („Agriturismo e dintorni 2014–2015” [„Ośrodki agroturystyczne i ich otoczenie, 2014–2015”), Agencja ds. zrównoważonej żywności, rolnictwa, środowiska i energii, 2014 r.), w której podkreśla się również znaczenie kasztanów dla Castel del Rio, wyjaśniając, że „najlepszym produktem lokalnym jest »Marrone di Castel del Rio«, odróżniający się od bardziej powszechnych odmian kasztanów wielkością oraz słodszy i bardziej aromatycznym smakiem [...]”. W części Palazzo Alidosi znajduje się nawet muzeum poświęcone kasztanowi (Museo del Castagno). „Co roku w październiku odbywa się święto kasztanów »La Sagra del Marrone«” („Viaggi golosi in Emilia-Romagna – Guida ai tesori enogastronomici” [„Wycieczki łasucha po Emilii-Romanii – Przewodnik po smakowitościach regionu”), Agencja turystyczna w Emilii-Romanii, 2010 r.). O muzeum jest mowa również w innych publikacjach: „w części Palazzo Alidosi w Castel del Rio – »mieście kasztanów« – mieści się muzeum poświęcone temu cennemu orzechowi”, w tym „pyszny »Marrone di Castel del Rio«” („Musei del Gusto dell’Emilia-Romagna – Un viaggio tra storia, testimonianze e curiosità” [„Muzea Smakoszy w Emilii-Romanii – Podróże w czasie, lokalne świadectwa i ciekawostki”), Departament Rolnictwa w Emilii-Romanii). Faktycznie zostało napisane, że „historia Castel del Rio przeplata się z historią kasztana” („Agricoltura” [„Rolnictwo”), dodatek z czerwca 2017 r., Departament Rolnictwa, Łowiectwa i Rybołówstwa Emilii-Romanii, 2017 r.). Potwierdza to pewne interesujące badanie, z którego wynika, że „we Włoszech rozwijają się lub utrzymują setki odmian kasztanów; istnieje także jedna szczególna grupa odmian uprawnych, zwana »marroni«, która zdecydowanie reprezentuje to, co najlepsze w produkcji krajowej i europejskiej – wystarczy wspomnieć [...] »Marrone di Castel del Rio« z Emilii-Romanii” („Il castagneto, risorsa paesaggistica ed economica delle aree rurali” [„Plantacje kasztanów, krajobrazowy i gospodarczy zasób obszarów wiejskich”), GAL Antola & Penna Leader s.r.l., 2001 r.). Ponadto produkt ten jest wymieniany w najbardziej uznanych encyklopediach winiarskich i kulinarnych, przy czym we wpisie na temat „marrone” wspomniano o renomie kasztanów „Marrone di Castel del Rio” (encyklopedia kulinarna „Cucina Garzanti” z kolekcji Le Garzantine, 2010 r.). W niektórych przewodnikach znajduje się nawet osobna pozycja dotycząca „Marrone di Castel del Rio” z opisem tego kasztana („Dizionario delle cucine regionali italiane” [„Słownik włoskiej regionalnej sztuki kulinarnej”), Slow Food, 2008 r.) i informacją, że jest on „znany od czasów starożytnych” („La Cucina Italiana – Grande Dizionario Enciclopedico” [„Kuchnia włoska – Wielka Encyklopedia”), Corriere della Sera, 2008 r.).

Etykietowanie

1. Art. 8, który ma następujące brzmienie:

„Marrone di Castel del Rio” musi być sprzedawany w workach wykonanych z odpowiedniej tkaniny ważących 1, 2, 5 lub 10 kg i opatrzonych logo ChOG przedstawiającym most Ponte Alidosi w kolorze zielonym na białym tle, zgodne z logo znajdującym się w załączniku 1 do niniejszej specyfikacji produktu.

otrzymuje brzmienie:

„Marrone di Castel del Rio” przeznaczony do bezpośredniego spożycia musi być sprzedawany w pojemnikach wykonanych z odpowiedniego materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością w opakowaniach o maksymalnej masie 10 kg, opatrzonych logo ChOG opisanym poniżej.

Zmiana polegająca na dodaniu słów „przeznaczony do bezpośredniego spożycia” ma na celu doprecyzowanie, że przepisy dotyczące sposobu sprzedaży „Marrone di Castel del Rio” odnoszą się wyłącznie do kasztanów sprzedawanych bezpośrednio konsumentowi końcowemu.

Odniesienie do „worków” wykonanych z „tkaniny” zostało zastąpione słowami „pojemniki” i „materiał”, aby umożliwić wykorzystanie innowacji technologicznych, dzięki którym nowe formy i materiały, których nie można określić odpowiednio jako „worki” lub „tkanina,” mogą stać się dostępne, co pozwoli podmiotom gospodarczym na prezentację produktu w nowoczesny i atrakcyjny sposób, spełniający funkcjonalne i estetyczne wymagania konsumentów.

Po wyrazie „odpowiedniego” dodano wyrażenie „dopuszczonego do kontaktu z żywnością”, aby uściślić ten wymóg.

Wyrażenie „ważących 1, 2, 5 lub 10 kg” zastąpiono słowami „o maksymalnej masie 10 kg”, aby: zlikwidować wymóg sprzedaży produktu wyłącznie w opakowaniach o ustalonej z góry wadze.

Ograniczenie to uniemożliwiało producentom zaspokojenie stale zmieniających się potrzeb rynku: w ostatnich latach popyt wyraźnie skłaniał się ku opakowaniom o mniejszej wadze niż obecnie ustalone minimum (1 kg), a często ku opakowaniom o wadze mieszczącej się pomiędzy kategoriami obecnie dopuszczalnymi.

Ze względów językowych słowa „i opatrzonych” zastąpiono słowem „opatrzonych”.

Sformułowanie „przedstawiającym most Ponte Alidosi w kolorze zielonym na białym tle, zgodne z logo znajdującym się w załączniku 1 do niniejszej specyfikacji produktu” odnosi się do obrazu nieuwzględnionego w tekście, którego cechy graficzne nie zostały opisane. Tekst ten zastąpiono zatem słowami „opisanym poniżej”, odnoszącymi się do szczegółowego opisu analitycznego kompozycji graficznej logo, zawartego w tym samym artykule.

Zmieniony tekst uwzględniono w pkt 3.6 jednolitego dokumentu.

W związku z tym, że sposoby wprowadzania zmian do specyfikacji produktu określono w rozporządzeniu (UE) nr 1151/2012, skreślono następujący przepis: Władze regionu Emilia-Romania mogą, na mocy dekretu i zgodnie z międzynarodowymi normami dotyczącymi miar i wag, zezwolić na opakowania o masie innej niż określona w niniejszej specyfikacji produktu.

Dodano fragment w brzmieniu:

„Marrone di Castel del Rio” przeznaczone do stosowania jako składnik w produktach złożonych, wstępnie przetworzonych lub przetworzonych muszą być sprzedawane w pojemnikach o dowolnej pojemności wagowej, wykonanych z odpowiedniego materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością, opatrzonych opisanym poniżej logo ChOG.

Dodanie tego fragmentu ma służyć przedstawieniu szczegółowego opisu pojemników, które należy stosować do pakowania kasztanów przeznaczonych na składniki produktów złożonych, wstępnie przetworzonych lub przetworzonych.

Ze względów logistycznych i praktycznych byłoby niewłaściwe, a przede wszystkim nieuzasadnione, aby ta kategoria produktów podlegała tym samym zasadom pakowania, co kasztany przeznaczone do bezpośredniego spożycia. Tekst ten uwzględniono w pkt 3.6 jednolitego dokumentu.

Poniższa sekcja:

Na opakowaniu należy umieścić napisy „Marrone di Castel del Rio” i „Indicazione Geografica Protetta” [chronione oznaczenie geograficzne] czcionką o jednolitej wielkości. Na opakowaniu należy również podać następujące informacje:

nazwę (przedsiębiorstwa) i adres podmiotu pakującego;

rok produkcji kasztanów znajdujących się w opakowaniu;

masę brutto w miejscu pochodzenia.

otrzymuje brzmienie:

Na opakowaniu należy umieścić napisy „Marrone di Castel del Rio” i „Indicazione Geografica Protetta” [chronione oznaczenie geograficzne] lub skrót „IGP” [ChOG], a także nazwę (przedsiębiorstwa) i adres podmiotu pakującego.

Wprowadzone zmiany polegają na:

- dodaniu słów „lub skrótu »IGP«” w celu dostosowania przepisów do art. 12 ust. 3 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, w którym przewidziano taką możliwość;
- zniesieniu obowiązku podawania roku produkcji kasztanów znajdujących się w opakowaniu, masy brutto w miejscu pochodzenia oraz oznaczenia „wyprodukowano we Włoszech” w odniesieniu do partii przeznaczonych na wywóz, ponieważ podmioty działające w tym sektorze są już zobowiązane do przestrzegania zarówno ogólnych przepisów dotyczących etykietowania produktów rolno-spożywczych, jak i tych, które w szczególności regulują etykietowanie owoców i warzyw (przede wszystkim rozporządzenia (UE) nr 543/2011);

Zmieniony tekst uwzględniono w pkt 3.6 jednolitego dokumentu.

Dodaje się poniższy rysunek logo ChOG wraz z tekstem poniżej, który opisuje cechy graficzne logo związanego z chronionym oznaczeniem geograficznym „Marrone di Castel del Rio”:



Logo ChOG „Marrone di Castel del Rio” (przedstawione poniżej) jest prostokątem (krajobrazowym) o proporcjach 1:2 (krótszy bok do dłuższego boku), obwiedzionym ZIELONĄ (C 100 % – M 0 % – Y 70 % – K 0 %) ramką o zaokrąglonych rogach na BIAŁYM tle. W ramce tej znajduje się stylizowany rysunek emblematycznego mostu Ponte Alidosi w kolorze ZIELONYM (C 100 % – M 0 % – Y 70 % – K 0 %), a wewnątrz wizerunku mostu, bezpośrednio poniżej górnej linii i zgodnie z jego charakterystycznym „garbatym” konturem, widnieje napis „MARRONE DI CASTEL DEL RIO” (pogrubiona czcionka Agenda, duże litery, odstęp między znakami +10, skala pozioma 98 %, grubość 0,25 pkt) w kolorze ZIELONYM (C 100 % – M 0 % – Y 70 % – K 0 %). Pod linią przedstawiającą łuk pod mostem, w środku pola, znajduje się stylizowany rysunek kasztana w kolorze BRĄZOWYM (C 1 % – M 69 % – Y 100 % – K 43 %), a pod nim znajduje się linia w kolorze ZIELONYM (C 100 % – M 0 % – Y 70 % – K 0 %), lekko zakrzywiona na obu końcach, przedstawiająca przepływającą wodę. Poniżej tej linii, centralnie i równoległe do dolnej części prostokąta, umieszczono napis „Indicazione Geografica Protetta” [chronione oznaczenie geograficzne] (czcionka Leelawadee Regular, duże litery „I”, „G” i „P”, odstęp między znakami +20, grubość 0,25 pkt) w kolorze BRĄZOWYM (C 1 % – M 69 % – Y 100 % – K 43 %). Proporcje logo można dostosować do różnych wymogów użytkowych.

Inne

Kontrola

Cały tekst art. 7:

Ministerstwo Zasobów Rolnych, Żywnościowych i Leśnych kontroluje zgodność ze specyfikacją produktu. Może ono, na mocy decyzji ministerialnej, powierzyć zadanie nadzoru nad produkcją i sprzedażą „Marrone di Castel del Rio” dobrowolnemu stowarzyszeniu producentów, które:

- a) zrzesza wśród swoich członków co najmniej 40 % podmiotów sektora, reprezentujących co najmniej 51 % całkowitej produkcji „Marrone di Castel del Rio”;
- b) posiada statut, który umożliwia przystąpienie do stowarzyszenia każdemu producentowi, indywidualnemu lub zbiorowemu, a także podmiotom przemysłowym zajmującym się przetwarzaniem produktu, bez dyskryminacji i na równych prawach;
- c) gwarantuje poprzez swój skład, a także dostępne środki finansowe, skuteczne i bezstronne wykonywanie powierzonych mu zadań.

Wnioski o powierzenie nadzoru nad produkcją i sprzedażą „Marrone di Castel del Rio”, które są publikowane po raz pierwszy w Dzienniku Urzędowym regionu Emilia-Romania, muszą być składane przez przedstawiciela prawnego stowarzyszenia do Dyrekcji Generalnej ds. Krajowej Polityki Rolnej i Rolno-Przemysłowej w Ministerstwie Zasobów Rolnych, Żywnościowych i Leśnych wraz z następującą dokumentacją potwierdzającą spełnienie warunków, o których mowa w lit. a), b) i c):

- listą członków wraz z załączonymi zaświadczeniami z Izby Handlowej, Przemysłowej, Rzemieślniczej i Rolniczej w Bolonii potwierdzającymi spełnienie wymogów, o których mowa w lit. a);
- uwierzytelnionymi kopiami statutu i regulaminów stowarzyszenia;
- sprawozdaniem dotyczącym organizacji technicznej i administracyjnej stowarzyszenia oraz środków finansowych przeznaczonych na przeprowadzanie kontroli.
- Zadaniem stowarzyszenia jest zapewnienie prawidłowego stosowania chronionego oznaczenia geograficznego „Marrone di Castel del Rio”, a także kontrola umieszczania logo na etapie pakowania produktu zgodnie ze specyfikacją produktu. Stowarzyszenie, któremu powierzono to zadanie, podlega nadzorowi Ministerstwa Zasobów Rolnych, Żywnościowych i Leśnych, które może cofnąć upoważnienie z własnej inicjatywy. Upoważnienie należy cofnąć w przypadku wykonywania zadań w sposób niewystarczający lub nieprawidłowy, co szkodliwie wpływa na realizację powierzonego zadania. Pracownicy stowarzyszenia, których zadaniem jest przeprowadzanie kontroli, są upoważnieni do prowadzenia dochodzeń w sprawie przestępstw. Wszelkie zmiany w statucie stowarzyszenia muszą być uprzednio zatwierdzone przez Ministerstwo Zasobów Rolnych, Żywnościowych i Leśnych.

otrzymuje brzmienie:

Kontrole zgodności ze specyfikacją produktu należy przeprowadzać zgodnie z art. 37 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012. Organem kontrolnym, któremu powierzono to zadanie, jest Checkfruit s.r.l., z siedzibą przy Via dei Mille 24, 40121 Bologna; Tel. +39 051 6494836; info@checkfruit.it, checkfruit-do@pec.it.

Dzięki tej zmianie ze specyfikacji produktu usunięto przepisy dotyczące działalności stowarzyszeń ochrony, które nie są przewidziane w art. 7 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012. Nowe brzmienie jest zgodne z art. 7 lit. g) tego rozporządzenia.

Art. 9:

Stowarzyszenie ochrony, o którym mowa w art. 7 i któremu powierzono zadanie nadzorowania właściwego stosowania chronionego oznaczenia geograficznego „Marrone di Castel del Rio”, odpowiada również za sprawdzanie, czy logo oznaczenia geograficznego, o którym mowa w załączniku 1, jest umieszczane na etapie pakowania produktu zgodnie z niniejszą specyfikacją produktu.

usunięto, ponieważ zgodnie z obowiązującymi przepisami jego treści nie uznaje się za istotną dla specyfikacji produktu.

Art. 10:

Stosowanie nazwy „Marrone di Castel del Rio” w odniesieniu do produktu, który nie spełnia warunków i wymogów określonych w niniejszej specyfikacji produktu, lub w celu wprowadzenia takiego produktu do obrotu lub stosowania go w przetwórstwie podlega karze zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi oszustw i fałszerstw.

usunięto, ponieważ zgodnie z obowiązującymi przepisami jego treści nie uznaje się za istotną dla specyfikacji produktu.

JEDNOLITY DOKUMENT

„MARRONE DI CASTEL DEL RIO”

Nr UE: PGI-IT-1523-AM01 – 22 stycznia 2020

ChNP () ChOG (X)

1. **Nazwa**

„Marrone di Castel del Rio”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone

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

„Marrone di Castel del Rio” powstaje na plantacjach kasztanów z gatunku *Castanea sativa* Mill. – kasztan jadalny – reprezentowany przez następujące trzy biotypy, oficjalnie znane we Włoszech do celów identyfikacji odmian jako „Marrone domestico” [„kasztan krajowy”], „Marrone nostrano” [„kasztan lokalny”] i „Marrone di S. Michele” [„kasztan Św. Michała”]. „Marrone domestico” jest jedynym biotypem, który może być wykorzystywany na nowych plantacjach.

Produkt „Marrone di Castel del Rio” przeznaczony do bezpośredniego spożycia musi posiadać następujące cechy:

- w okrywie (lub kupuli) znajdują się nie więcej niż trzy orzechy;
- wielkość średnia lub duża (nie więcej niż 110 orzechów na kilogram);
- przeważnie owalny kształt, wierzchołek niezbyt wyraźny i nieznacznie omszony, zakończony pozostałościami szyjki słupka kwiatu („kępka”), z meszkiem typowym dla tego gatunku, zwykle płaski z jednej strony i okrągło wypukły z drugiej, z wyraźnie czworobocznym hilum (blizna nasienna), wystarczająco małym, aby nie rozprzeżniać się na boki orzecha, które zwykle są płaskie;
- cienka, czerwono-brązowa łupina z 25–30 ciemniejszymi, wypukłymi pasmami biegnącymi wzdłuż i dająca się łatwo oddzielić od osłonki, która jest ciemnobrązowa i rzadko sięga do głównych żłobień jądra;
- jądro – zazwyczaj jedno na orzech – ma kruchy, biały miąższ o przyjemnym, słodkim smaku i powierzchni niemal pozbawionej żłobień.

Produkt „Marrone di Castel del Rio” przeznaczony do wykorzystania jako składnik w produktach złożonych, wstępnie przetworzonych lub przetworzonych musi mieć takie same właściwości handlowe jak orzechy przeznaczone do bezpośredniego spożycia, z uwzględnieniem poniższych wyjątków:

- limit 110 orzechów na kilogram może zostać przekroczony;
- łupina nie musi być w całości.

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

—

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

„Marrone di Castel del Rio” jest uprawiany na obszarach określonych w pkt 4.

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

Sortowanie produktów, ich dobór pod względem wielkości i poddawanie obróbce poprzez namaczanie w zimnej lub gorącej wodzie, w zależności od lokalnej tradycji, powinno odbywać się w obrębie gmin Castel del Rio, Fontanelice, Casalfiumanese i Borgo Tossignano. Biorąc jednak pod uwagę utrwalone lokalne tradycje, procesy te mogą zachodzić również na terenie całej gminy Imola.

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

Do chronionego oznaczenia geograficznego „Marrone di Castel del Rio” nie można dodawać żadnego dodatkowego deskryptora ani kwalifikatora. Dotyczy to również przymiotników *extra* („ekstra”), *fine* („delikatny”), *selezionato* („wybrany”), *superiore* („lepszy”) i podobnych określeń.

Zezwala się na stosowanie oznaczeń odnoszących się do nazw lub nazwisk, nazw handlowych lub marek, pod warunkiem że nie mają one charakteru reklamującego ani wprowadzającego konsumenta w błąd.

„Marrone di Castel del Rio” przeznaczony do bezpośredniego spożycia musi być sprzedawany w pojemnikach wykonanych z odpowiedniego materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością w opakowaniach o maksymalnej masie 10 kg, opatrzonych logo ChOG opisanym poniżej. Pojemniki muszą być zamknięte w taki sposób, by wyjęcie zawartości bez naruszenia opakowania było niemożliwe.

Produkt „Marrone di Castel del Rio” przeznaczony do stosowania jako składnik w produktach złożonych, gotowych lub przetworzonych musi być sprzedawany w pojemnikach wykonanych z odpowiedniego materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością i opatrzonych przedstawionym poniżej logo ChOG.

Na opakowaniach produktów przeznaczonych na rynki, na których stosuje się system imperialny, można stosować jednostki imperialne.

Na opakowaniu należy umieścić napisy „Marrone di Castel del Rio” i „Indicazione Geografica Protetta” [chronione oznaczenie geograficzne] lub skrót „IGP” [ChOG], a także nazwę (przedsiębiorstwa) i adres podmiotu pakującego.



4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar produkcji „Marrone di Castel del Rio” obejmuje całe terytorium następujących gmin w prowincji Bolonia lub ich część: Castel del Rio, Fontanelice, Casal Fiumanese i Borgo Tossignano. Obszar ten określa się w następujący sposób:

- cały obszar gminy Castel de Rio położony na prawo od strumienia Sillaro;
- całe terytorium gminy Fontanelice;
- część gminy Casalfiumanese położona między gminami Fontanelice i Castel del Rio, której zachodnia granica przebiega wzdłuż strumienia Sillaro od miejsca, w którym opuszcza on gminę Castel del Rio, aż do miejsca, w którym łączy się z rzeką Firoła, następnie wzdłuż tej rzeki aż do drogi regionalnej Sillaro (nr 22), wzdłuż tej drogi aż do skrzyżowania z drogą regionalną „Mediana Montana” (nr 24) i wreszcie wzdłuż tej drogi aż do granicy z gminą Fontanelice;
- część gminy Borgo Tossignano wytyczona w następujący sposób: od granicy z prowincją Rawenna i gminą Fontanelice linia graniczna biegnie wzdłuż tej ostatniej granicy gminnej do rzeki Sgarba, następnie do wąwozu Tramu-sasso; następnie wzdłuż ścieżki dla mułów, która przebiega przez Le Banzole, aż do granicy z prowincją Rawenna.

Sortowanie produktów, ich dobór pod względem wielkości i poddawanie obróbce poprzez namaczanie w zimnej lub gorącej wodzie musi odbywać się w obrębie gmin Castel del Rio, Fontanelice, Casalfiumanese, Borgo Tossignano i Imola (Bolonia).

5. Związek z obszarem geograficznym

Rejestracja przedmiotowej nazwy wynika z jej renomy: uprawa przedmiotowych kasztanów na obszarze Castel del Rio i w sąsiednich gminach odegrała na przestrzeni wieków decydującą rolę w kształtowaniu nie tylko lokalnego krajobrazu, ale również gospodarki i stosunków społecznych. W średniowieczu La Massa – miasto znane obecnie jako Castel del Rio – przekształcono w centrum handlu, zmieniając jego nazwę na Marcatale (jak określano to miasto w różnych dokumentach z XV w. pochodzących z pobliskiego miasta Imola, chociaż ta nazwa miejscowości pochodzi z pewnością z XIV w.) i umacniając w późniejszym okresie jego reputację jako miejsca ożywionej wymiany handlowej. Już na początku XVII w. Rodrigo Alidosi (1589–1623), możnowładca Castel del Rio, twierdził, że w mieście tym co tydzień odbywa się „najpiękniejszy targ w Romanii”. Jednym z przykładów świadczących o dawnym i głęboko zakorzenionym na tym obszarze zamiłowaniu do produkcji i sprzedaży kasztanów jest sprawozdanie z 1618 r. znajdujące się w Archiwum Państwowym we Florencji, w którym oprócz wielu innych interesujących faktów stwierdza się, że „w środy odbywa się tam targ, na który przybywają tłumy ludzi z okolicznych miejscowości (...), są także kasztany eksportowane w dużych ilościach, większość ich zbior-

rów jest suszona, a następnie mielona, a dzięki ich wielkiej renomie sprzedaje się je zawsze po cenie nieco wyższej niż cena pszenicy”. W wielu innych dokumentach podkreślano, jak wielkie znaczenie na przestrzeni wieków miała dla miejscowej ludności produkcja kasztanów, w tym w sporządzonym w 1694 r. i podpisanym przez gubernatora Antonia Marię Manzonię „Edykcie o ścinaniu kasztanowców” [„Editto sopra l’incisione dei castagni”], który zachował się w archiwum miejskim Castel del Rio. Dokument ten zawiera zbiór przepisów dotyczących wycinania kasztanowców, a także unieważnia i zastępuje poprzedni tekst z 1584 r. Już pierwsze słowa tego dokumentu („W związku z tym, że owoce kasztanowca stanowią znaczną część dochodów uzyskiwanych na terytorium Castel del Rio...”) świadczą o tym, jak istotna była ta działalność w tamtych czasach. W późniejszych latach konieczne stało się organizowanie trzech targów tygodniowo w okresie jesiennym w Castel del Rio – jedynym spośród miasteczek położonych w dolinie powyżej Imoli, w którym było to możliwe, a praktyka ta została udokumentowana już w pierwszych dziesięcioleciach XIX w. Budowa drogi górskiej wzdłuż doliny w latach 1829–1882 oraz pojawienie się kolei zwiększyły zasięg produktu na terenie całych Włoch i za granicą, umacniając jego znaczenie dla regionu, który w coraz większym stopniu nastawiał się na uprawę tej rośliny. Pierwsza kwantyfikacja obszaru zajmowanego przez lasy kasztanowe pochodzi z 1885 r., kiedy to burmistrz Castel del Rio, na wniosek prefekta Rawenny, przesłał sprawozdanie na temat lokalnej produkcji rolnej, z którego wynika, że na 3 900 hektarów ziemi uprawnej 40 %, czyli 1 450 hektarów, zajmowały plantacje kasztanów. W kolejnych latach kasztany nadal odgrywały istotną rolę w gospodarce tego obszaru, na co zwrócił uwagę miejscowy historyk Giuseppe Fortunato Cortini, który w 1932 r. napisał, że „specjalnością Castel del Rio są kasztany, które są bardzo cenione również na rynkach zagranicznych”. Na koniec warto wspomnieć o słynnym święcie kasztanów, które odbywa się w Castel del Rio co roku w październiku od 1946 r. i obejmuje liczne wydarzenia, w tym tradycyjny targ kasztanów, pokazy produktów, konferencje techniczne i wykłady.

O renomie, jaką cieszy się „Marrone di Castel del Rio”, która stopniowo umacniała się w ciągu ostatnich kilkudziesięciu lat XX w. i na początku XXI w., świadczy fakt, że jest on często wymieniany w różnego rodzaju publikacjach na temat szlaków odkryć kulinarnych i winiarskich opracowywanych na obszarach produkcyjnych. Można na przykład przeczytać, że „Castel del Rio” słynie ze swoich eponimicznych kasztanów, których święto obchodzone jest każdego roku w październiku (przyczożony tekst pochodzi z ulotek opublikowanych przez Stowarzyszenie „Strada dei Vini e dei Sapori – Colli d’Imola” [„Szlak wina i smaku – Colli d’Imola”]), podczas którego produkt uznawany jest za „drogocenny skarb” miasta (przyczożony tekst pochodzi z publikacji „Sapori e valori – Emilia Romagna” [„Smaki i wartości – Emilia-Romania”], wydanej przez Służbę Promocji Produktów Departamentu Rolnictwa w Emilii-Romanii w 2008 r.). Kasztany są również określane jako „przysmak”, który „doskonale rozwija się w idealnym środowisku Castel del Rio” (fragment broszury zatytułowanej „I sapori dell’Emilia Romagna si esaltano in autunno” [„Emilia-Romania obfituje w swoje smaki jesienią”). Zgodnie z inną publikacją „zakończenie zbiorów kasztanów w Castel del Rio wiąże się z tradycyjnym jarmarkiem kasztanowym, wystawami, konferencjami technicznymi, wykładami i zorganizowanymi wycieczkami »szlakiem kasztanowym« o charakterze edukacyjnym i na plantacje kasztanów”. W tej samej publikacji można dowiedzieć się również, że „lokalnych specjałów przyrządzonych z wykorzystaniem »Marrone di Castel del Rio« można skosztować na różnych stoiskach kulinarnych oraz w lokalnych restauracjach i trattoriach” („Qualiguida – Itinerario ristoranti DOP” [„Przewodnik po jakości – szlak restauracji ChNP”], 2011 r.). „Marrone di Castel del Rio” jest również częścią „absolutnie smakowitej trasy z wieloma typowymi produktami” opisaną w publikacji („Agriturismo e dintorni 2014–2015” [„Ośrodki agroturystyczne i ich otoczenie, 2014–2015”), Agencja ds. zrównoważonej żywności, rolnictwa, środowiska i energii, 2014 r.), w której podkreśla się również znaczenie kasztanów dla Castel del Rio, wyjaśniając, że „najlepszym produktem lokalnym jest »Marrone di Castel del Rio«, odróżniający się od bardziej powszechnych odmian kasztanów wielkością oraz słodszy i bardziej aromatyczny smakiem [...]”. W części Palazzo Alidosi znajduje się nawet muzeum poświęcone kasztanowi (Museo del Castagno). Co roku w październiku odbywa się święto kasztanów „La Sagra del Marrone” („Viaggi golosi in Emilia-Romagna – Guida ai tesori enogastronomici” [„Pełne smaku wycieczki po Emilii-Romanii – Przewodnik po smakowitościach regionu”), Agencja turystyczna w Emilii-Romanii, 2010 r.). O muzeum jest mowa również w innych publikacjach: „w części Palazzo Alidosi w Castel del Rio – »mieście kasztanów« – mieści się muzeum poświęcone temu cennemu orzechowi”, w tym „pyszny »Marrone di Castel del Rio«” („Musei del Gusto dell’Emilia-Romagna – Un viaggio tra storia, testimonianze e curiosità” [„Muzea Smakoszy w Emilii-Romanii – Podróże w czasie, lokalne świadectwa i ciekawostki”), Departament Rolnictwa w Emilii-Romanii). Faktycznie zostało napisane, że „historia Castel del Rio przeplata się z historią kasztana” („Agricoltura” [„Rolnictwo”), dodatek z czerwca 2017 r., Departament Rolnictwa, Łowiectwa i Rybołówstwa Emilii-Romanii, 2017 r.). Potwierdza to pewne interesujące badanie, z którego wynika, że „we Włoszech rozwijają się lub utrzymują setki odmian kasztanów; istnieje także jedna szczególna grupa odmian uprawnych, zwana »marroni«, która zdecydowanie reprezentuje to, co najlepsze w produkcji krajowej i europejskiej – wystarczy wspomnieć [...] »Marrone di Castel del Rio« z Emilii-Romanii” („Il castagno, risorsa paesaggistica ed economica delle aree rurali” [„Plantacje kasztanów, krajobrazowy i gospodarczy zasób obszarów wiejskich”), GAL Antola & Penna Leader s.r.l., 2001 r.). Ponadto produkt ten jest wymieniany w najbardziej uznanych encyklopediach winiarskich i kulinarnych, przy czym we wpisie na temat „marrone” wspomniano o renomie kasztanów „Marrone di Castel del Rio” (encyklopedia kulinarna „Cucina Garzanti” z kolekcji Le

Garzantine, 2010 r.). W niektórych przewodnikach znajduje się nawet osobna pozycja dotycząca „Marrone di Castel del Rio” z opisem tego kasztana („Dizionario delle cucine regionali italiane” [„Słownik włoskiej regionalnej sztuki kulinarnej”], Slow Food, 2008 r.) i informacją, że jest on „znany od czasów starożytnych” („La Cucina Italiana – Grande Dizionario Enciclopedico” [„Kuchnia włoska – Wielka Encyklopedia”], Corriere della Sera, 2008 r.).

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

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

Skonsolidowany 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) 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”.
