

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany 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 418/05)

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

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**

**„PROSCIUTTO VENETO BERICO-EUGANEO”**

**Nr UE: PDO-IT-02104 – 18.1.2016**

**ChNP ( X ) ChOG ( )**

**1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes**

Consorzio di tutela del Prosciutto Veneto Berico-Euganeo D.O.P.

Siedziba: Piazza V.Emanuele II, 3  
35044 Montagnana (PD)  
WŁOCHY

Tel. i faks: +39 042982964  
E-mail: info@prosciuttoveneto.it

Consorzio di Tutela del Prosciutto Veneto Berico-Euganeo D.O.P. jest uprawnione do złożenia wniosku w sprawie zmiany zgodnie z art. 13 ust. 1 Decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (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 [etykietowanie; pakowanie; organ kontrolny]

**4. Rodzaj zmian**

- 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.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- 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.

## 5. Zmiany

### *Pakowanie*

Wnosi się o zniesienie obowiązku przeprowadzania czynności oddzielania od kości, krojenia na kawałki, krojenia na plastry i pakowania wstępnego produktu na obszarze geograficznym produkcji.

Zniesienie tego obowiązku powoduje zmianę niżej określonych punktów kart B i C specyfikacji produktu.

#### Karta B.5

Następujący akapit:

„Czynności pakowania, o których mowa powyżej, przeprowadza się pod bezpośrednią kontrolą upoważnionego organu wyłącznie na obszarze przetwarzania określonym w art. 4 tekstu jednolitego.”

otrzymuje brzmienie:

„Kolejne czynności, tj. oddzielanie od kości, krojenie na plastry i pakowanie wstępne, można przeprowadzać poza granicami obszaru, o którym mowa w punkcie C.1, ale należy je przeprowadzać pod kontrolą organu kontrolnego.”

Dzięki zmianie tego punktu czynności oddzielania od kości, krojenia na plastry i pakowania wstępnego można przeprowadzać również poza ograniczonym obszarem geograficznym przy jednoczesnym zapewnieniu przeprowadzania wymaganych w tym zakresie kontroli.

Czynności kontrolne wykonywane przez zatwierdzony organ kontrolny uzasadnione są faktem, że podczas przeprowadzania czynności związanych z krojeniem na plastry usuwa się znak ChNP.

#### Karta C.2

Następujący akapit:

„Zakłady produkcyjne (wł. *prosciuttifici*) i zakłady przeprowadzające krojenie na plastry i pakowanie muszą znajdować się na obszarze, o którym mowa w punkcie C.1 i na którym muszą w związku z tym odbywać się wszystkie etapy przetwarzania surowca przewidziane w niniejszej specyfikacji produktu.”

otrzymuje brzmienie:

„Zakłady produkcyjne (wł. *prosciuttifici*) muszą znajdować się na obszarze, o którym mowa w punkcie C.1 i na którym muszą w związku z tym odbywać się wszystkie etapy przetwarzania surowca przewidziane w niniejszej specyfikacji produktu.”

Zmiana jest zgodna z wyjaśnieniami wprowadzonymi w punkcie B.5 i ma na celu umożliwienie przeprowadzania czynności oddzielania od kości, krojenia na plastry i pakowania wstępnego również poza ograniczonym obszarem geograficznym przy jednoczesnym zapewnieniu przeprowadzania wymaganych w tym zakresie kontroli.

### *Dowód pochodzenia*

W następstwie zniesienia ograniczenia geograficznego w odniesieniu do czynności pakowania zmieniono niżej określone akapity kart C i E specyfikacji produktu, aby ustanowić zasady przeprowadzania czynności kontrolnych dotyczących pakowania i produktu oraz zapewnić prawidłową identyfikację i identyfikowalność produktu.

#### Karta C 8.1

Następujące akapity:

„Aby hodowcy mogli zostać włączeni do łańcucha produkcji objętej chronioną nazwą pochodzenia, określonej w jednolitym dokumencie, muszą zostać wcześniej zatwierdzeni i zarejestrowani przez upoważniony organ (określony w tekście jednolitym).

W tym celu hodowcy składają skierowany do upoważnionego organu specjalny wniosek. Po przeprowadzeniu odpowiednich kontroli organ ten przyznaje każdemu hodowcy alfanumeryczny kod identyfikacyjny ustalony zgodnie z zasadami określonymi w dyrektywie szczegółowej notyfikowanej krajowemu organowi kontrolnemu i dostarcza mu tymczasowe dokumenty papierowe uprzednio opatrzone numerem i kodem, niezbędne do późniejszego uzyskania certyfikacji.”

otrzymują brzmienie:

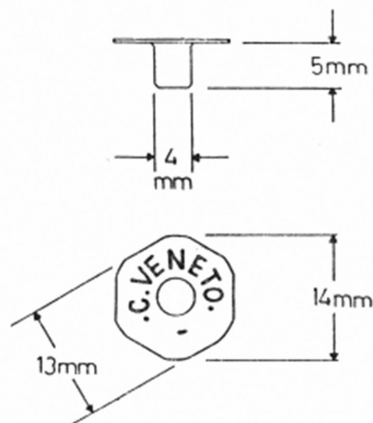
„Każdy etap procesu produkcji jest kontrolowany poprzez rejestrację produktów wchodzących i wychodzących na każdym etapie. Wspomniane monitorowanie oraz wpisywanie do przewidzianych w tym celu rejestrów, którymi zarządza organ kontrolny, gospodarstw prowadzących chów, producentów, rzeźni, zakładów rozbioru mięsa, dojrzewalni i podmiotów pakujących, prowadzenie rejestrów produkcji i pakowania oraz zgłaszanie w odpowiednim czasie organowi kontrolnemu wyprodukowanych ilości pozwalają na zagwarantowanie identyfikacji i identyfikowalności produktu. Wszystkie osoby fizyczne i prawne wpisane do tych rejestrów podlegają kontroli prowadzonej przez organ kontrolny zgodnie ze specyfikacją produkcji i odpowiednim planem kontroli.”

Poprzednie postanowienie zastąpiono w całości nowym postanowieniem, aby uwzględnić wszystkie kategorie zidentyfikowane w sektorze przetworów z mięsa zgodnie z przepisami obowiązującymi w tym zakresie.

#### Karta E.1.3

W karcie dodaje się akapity w brzmieniu:

„Pieczęć homologacyjna: przed przeprowadzeniem czynności solenia producent, po sprawdzeniu zgodności świeżego udźca z wymogami zawartymi w specyfikacji produktu, musi na nim przystawić opisaną poniżej metalową pieczęć.



SCALA 2:1

Pieczęć ma kształt sześciokąta i widnieje na niej napis »C.VENETO«, miesiąc (zapisany cyframi rzymskimi) i rok (zapisany cyframi arabskimi) rozpoczęcia przetwarzania.

Pieczęć stanowi niezbędny element do celów obliczenia minimalnego okresu dojrzewania, a ponadto pozwala na określenie daty produkcji zgodnie z krajowymi przepisami w zakresie nadzoru sanitarnego nad mięsem.

Pieczęć, przystawiana za pomocą przewidzianego w tym celu narzędzia, jest zaprojektowana w sposób uniemożliwiający jej usunięcie.”.

W nowo dodanych akapitach przewidziano identyfikację zgodnego z wymogami udźca przy pomocy pieczęci, którą opisano. Procedura ta gwarantuje identyfikowanie wyłącznie udźców spełniających wymogi zawarte w specyfikacji produktu.

#### Karta E.1.9

W karcie dodaje się następujące akapity:

„Znak zgodności pozostaje na szynce bez kości oraz na kawałkach z niej otrzymanych.

Szynki opatrzone znakiem zgodności, które mają być następnie pokrojone na plastry i wstępnie zapakowane, muszą posiadać następujące właściwości:

- okres dojrzewania wynoszący co najmniej 14 miesięcy,
- poziom wilgotności równy lub mniejszy niż 64 %,
- ciągłe przestrzeganie wymogów dotyczących umieszczania znaku, a zatem brak powodów niezgodności pod względem technologicznym, jakościowym, higienicznym i sanitarnym.

Na stosowanych opakowaniach znak umieszcza się w sposób trwały i uniemożliwiający jego usunięcie, pod nadzorem organu kontrolnego.

Wprowadzanie do obrotu

Krojenie na kawałki, krojenie na plastry i pakowanie: szynkę »Prosciutto Veneto Berico-Euganeo« można wprowadzać do obrotu nie tylko w całości, lecz także bez kości, a ponadto, w przypadku szynki bez kości, zapakowaną w kawałkach o różnym kształcie i o różnej masie; w tym przypadku znak zgodności, o którym mowa w karcie H, należy umieścić w widocznym sposób na każdym kawałku.

Szynkę »Prosciutto Veneto Berico-Euganeo« można również sprzedawać w plastrach; w tym przypadku znak umieszcza się na opakowaniach w sposób trwały i uniemożliwiający jego usunięcie.

Czynności krojenia na kawałki, krojenia na plastry i pakowania szynki »Prosciutto Veneto Berico-Euganeo« poddawane są kontroli w celu:

- zapewnienia, aby produkt wykorzystywany w ramach ChNP był faktycznie produktem już certyfikowanym oraz potwierdzenia w ten sposób odpowiednich elementów związanych z identyfikowalnością i dowodem pochodzenia zgodnie z wymogami specyfikacji produktu,

- sprawdzenia ciągłego przestrzegania wymogów technicznych i jakościowych określonych w specyfikacji produktu, braku ewentualnych szkód oraz przestrzegania warunków dojrzewania i wartości aw,
- poświadczenia stosowania przy pakowaniu elementów graficznych zgodnych z obowiązującą specyfikacją produktu oraz zgodności ze wszystkimi bez wyjątku wymogami związanymi z korzystaniem z ChNP,
- sprawdzenia, czy czynności pakowania produktu w plastrach objętego ChNP rzeczywiście dotyczą ilości produktu odpowiadającej faktycznej dostępnej ilości szynki »Prosciutto Veneto Berico-Euganeo« właściwie zidentyfikowanej w tym celu.

Całe szynki poddawane oddzieleniu od kości wysyła się do późniejszego przetworzenia wraz ze specjalnym świadectwem wydawanym przez producenta, w którym podaje się ilość oraz opisuje się odpowiednie elementy informacji i identyfikacji zgodnie z planem kontroli ChNP, w szczególności:

- a) datę rozpoczęcia przetwarzania (datę pieczęci);
- b) liczbę i masę;
- c) kod producenta.

Podmiot, który wykonuje czynności oddzielania od kości, krojenia na plastry i pakowania wstępne do celów ChNP jest zobowiązany do udostępnienia dokumentacji potrzebnej do weryfikacji zgodności i adekwatności przeprowadzonych czynności zgodnie z instrukcjami wydanymi przez organ kontrolny, a także do powiadomienia tego organu kontrolnego o swoim statusie podmiotu pakującego, aby umożliwić przeprowadzenie kontroli i inspekcji na miejscu, których kosztami zostanie obciążony.”

W nowo dodanych akapitach reguluje się obecność znaku zgodności również na szynkach przeznaczonych do oddzielania od kości, krojenia na plastry i pakowania wstępne oraz określa się wymogi jakościowe dotyczące szynek przeznaczonych do oddzielania od kości, krojenia na plastry i pakowania wstępne w celu umieszczenia znaku.

Ponadto określa się w nich procedury, które podmiot przeprowadzający czynności oddzielania od kości, krojenia na plastry i pakowania wstępne jest obowiązany stosować, aby zapewnić dowód pochodzenia produktu.

#### Metoda produkcji

Karta C.6.4

Następujące zdanie:

„Techniki chowu mają na celu uzyskiwanie ciężkich świń opasowych, co należy realizować, zapewniając umiarkowany dzienny przyrost masy, oraz produkowanie tusz klasyfikowanych w środkowych kategoriach klasyfikacji EWG.”

otrzymuje brzmienie:

„Techniki chowu mają na celu uzyskiwanie ciężkich świń opasowych, co należy realizować, zapewniając umiarkowany dzienny przyrost masy, oraz produkowanie tusz klasyfikowanych w środkowych kategoriach klasyfikacji unijnej, tj. w klasach »U«, »R«, »O« kategorii »H« (kategorii ciężkich świń opasowych) unijnej skali klasyfikacji.”

Zmiana ma na celu dostosowanie specyfikacji produkcji do skali stosowanej w Unii w ramach klasyfikacji tusz wieprzowych, o której mowa w pkt B załącznika IV do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.

#### Etykietowanie

Karta H.2

W celu zapewnienia przejrzystości dla konsumenta dodano poniższy rysunek przedstawiający znak zgodności.



## Karta H.4

Następujące zdanie:

„Pieczęć umieszcza się przed soleniem, wyłącznie na świeżych udźcach pochodzących z zatwierdzonych rzeźni i opatrzonych opisanymi już pieczęciami.”

otrzymuje brzmienie:

„Pieczęć umieszcza się przed soleniem, wyłącznie na świeżych udźcach pochodzących z zatwierdzonych rzeźni i opatrzonych opisanymi już pieczęciami (zob. karta E 1.3).”.

Dodano odniesienie do karty E 1.3, aby ułatwić znalezienie logo pieczęci homologacyjnej w tekście specyfikacji produktu.

## Karta H.5

Następujące akapity:

„Zasady dotyczące etykietowania szynki »Prosciutto Veneto Berico-Euganeo« muszą oczywiście uwzględniać dekret z mocą ustawy Republiki Włoskiej nr 109 z dnia 27 stycznia 1992 r. (w sprawie transpozycji dyrektyw EWG dotyczących etykietowania, prezentacji i reklamowania środków spożywczych). Zgodnie z wymogami tekstu jednolitego i niniejszej specyfikacji produktu na szynce »Prosciutto Veneto Berico-Euganeo« znajdują się obowiązkowo następujące informacje:

- a) w przypadku całej szynki »Prosciutto Veneto Berico-Euganeo« z kością:
  - nazwa »Prosciutto Veneto Berico-Euganeo«, po której następuje określenie »chroniona nazwa pochodzenia»,
  - siedziba zakładu produkcyjnego;
- b) w przypadku szynki »Prosciutto Veneto Berico-Euganeo« bez kości, w całości lub w kawałkach:
  - nazwa »Prosciutto Veneto Berico-Euganeo«, po której następuje określenie »chroniona nazwa pochodzenia»,
  - siedziba zakładu pakowania,
  - data produkcji, jeżeli pieczęć, o której mowa w punkcie H.3, nie jest już widoczna.

W przypadku szynki »Prosciutto Veneto Berico-Euganeo« w plastrach oprócz wyżej wymienionych zasad zastosowanie mają również przepisy szczególnie dotyczące prezentacji określone w wytycznych upoważnionego organu.”

otrzymuje brzmienie:

„Zasady dotyczące etykietowania szynki »Prosciutto Veneto Berico-Euganeo« muszą oczywiście uwzględniać dekret z mocą ustawy Republiki Włoskiej nr 109 z dnia 27 stycznia 1992 r. (w sprawie transpozycji dyrektyw EWG dotyczących etykietowania, prezentacji i reklamowania środków spożywczych). Zgodnie z wymogami tekstu jednolitego i niniejszej specyfikacji produktu na szynce »Prosciutto Veneto Berico-Euganeo« znajdują się obowiązkowo następujące informacje:

- a) etykieta całej szynki »Prosciutto Veneto Berico-Euganeo« z kością opatrzonej znakiem zgodności uwzględnia następujące wymogi:
  - nazwa »Prosciutto Veneto Berico-Euganeo«, po której następuje określenie »chroniona nazwa pochodzenia«, musi się znajdować w głównej części pola widzenia,
  - nazwa przedsiębiorstwa lub zarejestrowany znak towarowy producenta zarejestrowanego przez organ kontrolny musi się znajdować w głównej części pola widzenia,
  - należy wskazać siedzibę producenta;
- b) etykieta szynki »Prosciutto Veneto Berico-Euganeo« bez kości, zapakowanej, w całości lub w kawałkach, opatrzonej znakiem zgodności uwzględnia następujące wymogi:
  - nazwa »Prosciutto Veneto Berico-Euganeo«, po której następuje określenie »chroniona nazwa pochodzenia«, musi się znajdować w głównej części pola widzenia,
  - nazwa przedsiębiorstwa lub zarejestrowany znak towarowy producenta zarejestrowanego przez organ kontrolny musi się znajdować w głównej części pola widzenia,
  - należy wskazać siedzibę producenta,
  - należy wskazać siedzibę zakładu pakowania i datę produkcji, jeżeli pieczęć, o której mowa w punkcie H.3, nie jest już widoczna.

W przypadku produktu w plastrach wstępnie pakowanego opakowania (tacki lub inne pojemniki) muszą być wykonane z przezroczystego materiału i dostosowane do przechowywania produktu. Nie można stosować opakowań wykonanych z materiałów, które mogą, nawet niebezpośrednio, zmienić właściwości fizykochemiczne i organoleptyczne produktu.

Etykiety umieszczone na opakowaniach muszą znajdować się w lewym górnym rogu głównej powierzchni (z przodu) opakowania i zawierać następujące informacje:

- znak ChNP przedstawiający lwa św. Marka znajdującego się nad słowem »VENETO«,
- unijne logo ChNP,
- nazwę »Prosciutto Veneto Berico-Euganeo«,
- określenie »chroniona nazwa pochodzenia zgodnie z ustawą nr 628/81 i z rozporządzeniem (WE) nr 1107/96«,
- określenie »certyfikowana przez organ kontrolny zatwierdzony przez Ministerstwo Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej«.

Każde opakowanie produktu w plastrach musi zawierać następujące informacje na etykiecie technicznej lub handlowej, w dolnej części po prawej stronie:

- nazwę przedsiębiorstwa produkcyjnego (przedsiębiorstwa przetwórczego) lub podmiotu pakującego, który przeprowadził krojenie produktu na plastry,
- siedzibę zakładu produkcyjnego lub zakładu pakowania,
- w przypadku pakowania lub wprowadzania do obrotu przez producenta należy również podać kod identyfikacyjny faktycznego producenta,
- w przypadku pakowania w innym zakładzie niż zakład producenta należy wskazać siedzibę zakładu pakowania.

Można wskazać jedynie jeden z trzech wyżej wymienionych podmiotów (producenta, producenta wprowadzającego produkt do obrotu, podmiot pakujący lub wprowadzający do obrotu), z wyjątkiem przypadku, w którym występują dodatkowe odniesienia do innych osób.

Kod identyfikacyjny oznacza numer identyfikacyjny przyznany przez organ kontrolny przedsiębiorstwu przetwórczemu w momencie wpisania go do rejestrów, o których mowa w punkcie C.8.1.

Nazwę przedsiębiorstwa produkcyjnego można ewentualnie poprzedzić wyłącznie określeniami »wyprodukowana przez« lub »wyprodukowana i zapakowana przez« (w języku włoskim lub w innym języku). W pozostałych przypadkach podmiot pakujący, który sam nie jest producentem, musi zawsze wskazać kod identyfikacyjny producenta w powiązaniu z siedzibą zakładu produkcyjnego i poprzedzić swoją nazwę przedsiębiorstwa określeniem »zapakowana przez« (w języku włoskim lub w innym języku).

Postanowienia przewidziane w lit. a) dotyczące etykiety całej szynki »Prosciutto Veneto Berico-Euganeo« z kością uzupełnia się postanowieniem dotyczącym obecności znaku zgodności oraz odniesienia do producenta.

Postanowienia przewidziane w lit. b) dotyczące etykiety szynki »Prosciutto Veneto Berico-Euganeo« bez kości, w całości lub w kawałkach, uzupełnia się postanowieniem dotyczącym obecności znaku zgodności oraz odniesienia do producenta (kodu identyfikacyjnego producenta).”

Dodano akapit dotyczący norm w zakresie pakowania i etykietowania w przypadku produktu w plastrach wstępnie pakowanego.

Zmiany te okazują się konieczne w celu zapewnienia, aby produkt pod różnymi postaciami (w całości z kością, bez kości w całości/w kawałkach, w plastrach i wstępnie zapakowany) był poprawnie identyfikowany i rozpoznawany przez konsumenta.

#### *Pakowanie*

Karta H.6

Po zdaniu:

„— zabrania się stosowania określeń takich jak »klasyczna«, »autentyczna«, »ekstra«, »super« oraz jakichkolwiek innych określeń, wzmianek i informacji związanych z nazwą handlową, z wyjątkiem określenia »bez kości« i »w plastrach«, jak również jakichkolwiek innych informacji nieprzewidzianych wyraźnie w niniejszym dokumencie, z zastrzeżeniem konieczności dostosowania do innych wymogów prawnych;”

dodaje się akapit w brzmieniu:

„— na opakowaniach i w prezentacji produktu zabrania się stosowania określeń dotyczących jakości nieprzewidzianych w specyfikacji produktu z zastrzeżeniem konieczności dostosowania do innych wymogów prawnych;”.

Wspomniane wprowadzone wymogi w zakresie etykietowania zapewniają większą ochronę konsumenta końcowego, ponieważ pozwalają uniknąć sytuacji, w której sprzedawcy lub końcowe podmioty pakujące podawałyby na opakowaniach lub innych materiałach związanych z produktem błędne lub nieobjęte przepisami informacje.

*Organ kontrolny*

Karta G

Punkty G.2, G.4 i G.6 skreślono, a punkty G.1, G.3 i G.5 przeredagowano. Zmiana ta pozwala na dostosowanie specyfikacji produkcji do przepisów rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 w zakresie kontroli. Poprzez tę zmianę usuwa się odniesienia do Consorzio di tutela del prosciutto Veneto Berico-Euganeo D.O.P. jako organu upoważnionego do kontroli i uściśla się, że „upoważniony organ” lub „organ kontrolny” oznacza podmiot, który przeprowadza czynności kontrolne związane ze zgodnością ze specyfikacją produktu, jak przewidziano w art. 37 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012. W związku z tym następujące akapity karty G:

#### **„G.1**

Artykuł 39 tekstu jednolitego (który, jak wskazano powyżej, zastąpi ustawę nr 628 z dnia 4 listopada 1981 r.) stanowi, że nadzór i kontrole niezbędne do celów wdrożenia sprawuje Ministerstwo Przemysłu, Handlu i Rzemiosła we współpracy z Ministerstwem Rolnictwa i Leśnictwa (obecnie zlikwidowanym i zastąpionym przez Ministerstwo Koordynacji Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej) oraz z Ministerstwem Zdrowia, które w tym zakresie wspiera upoważniony organ.

W tym samym akcie przewidziano, że utworzoną na zasadzie dobrowolności grupę producentów można wyznaczyć do pełnienia funkcji upoważnionego organu, jeżeli spełnia ona następujące wymogi:

- jej działalność jest uregulowana statutem zatwierdzonym przez wyżej wymienione ministerstwa,
- wśród jej członków znajduje się co najmniej 50 % producentów reprezentujących co najmniej 50 % produkcji objętej chronioną nazwą pochodzenia w trzech ostatnich latach,
- zapewnia, z uwzględnieniem jej składu i organizacji oraz środków finansowych, którymi dysponuje, skuteczny i bezstronny przebieg działalności instytucjonalnej,
- przewodniczący jej rady nadzorczej jest powołany przez Ministerstwo Przemysłu, Handlu i Rzemiosła,
- jest zarządzana przez zarząd składający się z członka wyznaczonego wspólnie przez izby handlowe, przemysłowe, rzemieślnicze i rolnicze Padwy, Vicenzy i Werony oraz z trzech członków powołanych przez rolnicze organizacje zawodowe najbardziej reprezentatywne na szczeblu krajowym,
- posiada komisję międzybranżową złożoną z przedstawicieli hodowców, rzeźni i producentów, która w ramach organów grupy zapewnia realizację działań w zakresie poradnictwa i doradztwa we wszystkich dziedzinach należących do kompetencji upoważnionego organu.

Utworzona na zasadzie dobrowolności grupa musi wystąpić z wnioskiem o wyznaczenie jej do pełnienia funkcji upoważnionego organu, przy czym musi ona wykazać, że spełnia przewidziane wymogi.

Szczegółowe przepisy mające zastosowanie do niektórych procedur kontroli działalności upoważnionego organu, do ewentualnego odwołania jego zarządu oraz odwołania wyznaczenia określono w art. 45 i 46 tekstu jednolitego.

#### **G.2**

Pracownicy odpowiedzialni za nadzór mogą przeprowadzać inspekcje i dochodzenia oraz wymagać przedstawiania wszelkiej dokumentacji, którą uznają za przydatną, i otrzymywać jej kopie, również do celu wykrywania przestępstw administracyjnych i kryminalnych; mają swobodny dostęp do miejsc chowu, uboju i produkcji, jak również do podmiotów, które dostarczają materiały i produkty oraz świadczą usługi należące do łańcucha produkcji objętej chronioną nazwą pochodzenia oraz co do zasady do wszystkich miejsc, w których szynki są produkowane lub rozprowadzane z jakiegokolwiek tytułu do celów spożycia lub wprowadzenia do obrotu.

Powierzone grupie zadania w zakresie nadzoru przeprowadzają inspektorzy, którzy posiadają status funkcjonariuszy policji sądowej w rozumieniu art. 57 kodeksu postępowania karnego, po nadaniu im przez prefekta Padwy statusu pracowników ochrony działających w imieniu państwa zgodnie z art. 133 i 138 dekretu królewskiego nr 773 z dnia 18 czerwca 1931 r. i z rozporządzeniem wykonawczym do tego dekretu.

Upoważniony organ ustanawia regulamin odnoszący się do pracowników odpowiedzialnych za nadzór i do pracowników wyznaczonych do wykonywania czynności przewidzianych w tekście jednolitym.

Pracownik traci status funkcjonariusza policji sądowej lub pracownika ochrony działającego w imieniu państwa w przypadku rozwiązania stosunku pracy.

Pracownicy odpowiedzialni za wykonywanie zadań związanych z nadzorem muszą posiadać dokument identyfikacyjny wydany przez upoważniony organ lub przez jakiegokolwiek inny organ administracji publicznej, którym legitymują się każdorazowo podczas przeprowadzania działań kontrolnych.

Jeżeli na poziomie krajowym organy nadzoru inne niż upoważniony organ stwierdzają naruszenia przepisów, natychmiast wysyłają upoważnionemu organowi sprawozdanie zawierające dowód dokonanych ustaleń w celu podjęcia przez ten organ późniejszych czynności następczych.

### G.3

Po podsumowaniu i potwierdzeniu wszystkich czynności związanych z nadzorem nad surowcem i z jego kontrolą, o których mowa w karcie C niniejszej specyfikacji produktu, upoważniony organ, za pośrednictwem wyznaczonych pracowników, wdraża system kontroli, którego celem jest zapewnienie wypełniania obowiązków spoczywających na wszystkich podmiotach uczestniczących w łańcuchu produkcji objętej chronioną nazwą pochodzenia zgodnie z obowiązującymi normami specyfikacjami produktu, i który jest organizowany w następujący sposób:

#### G.3.1

- Podczas etapów przetwarzania wyznaczeni pracownicy upoważnionego organu mogą przeprowadzać kontrole i inspekcje w celu dokonania weryfikacji i badań mięsa, aby stwierdzić, czy prowadzenie rejestrów i wszystkich innych dokumentów jest prawidłowe lub czy warunki przetwarzania odpowiadają wymogom zawartym w niniejszej specyfikacji produktu i w tekście jednolitym.
- W przypadku zakwestionowania lub w przypadku weryfikacji, których wynik nie jest natychmiastowy, wyznaczeni pracownicy upoważnionego organu wprowadzają specjalną identyfikację produktu.
- Urzędowy lekarz weterynarii odpowiedzialny za nadzór sanitarny na wniosek upoważnionego organu udostępnia mu wszelkie dokumenty urzędowe uznane za niezbędne do przeprowadzenia kontroli prawidłowego przebiegu czynności i przestrzegania warunków przewidzianych w niniejszej specyfikacji produktu i w tekście jednolitym.

#### G.3.2

- W odniesieniu do każdego wprowadzenia świeżych udźców przeznaczonych do przygotowania szynki »Prosciutto Veneto Berico-Euganeo« w zatwierdzonym zakładzie wyznaczony pracownik upoważnionego organu weryfikuje towarzyszące dokumenty sanitarne i dokumenty, o których mowa w art. 12 akapit 4, oraz sprawdza:
  - a) gospodarstwa prowadzące chów i rzeźnię pochodzenia, ewentualny zakład rozbioru mięsa i datę wysyłki do zakładu przetwórczego;
  - b) liczbę świeżych udźców opatrzonych pieczęciami, o których mowa w art. 8 i 12 tekstu jednolitego;
  - c) brak obróbki innej niż schładzanie.
- Aby uzyskać przystawianie pieczęci na świeżych udźcach, producent musi złożyć stosowny wniosek skierowany do upoważnionego organu, który za pośrednictwem wyznaczonych pracowników przeprowadza kontrolę prawidłowego przebiegu wszystkich czynności.
- Przystawianie pieczęci odbywa się na odpowiedzialność producenta, w każdym przypadku przed soleniem, w taki sposób, aby pieczęć stale pozostawała widoczna.
- Na pieczęci znajduje się informacja o miesiącu i roku rozpoczęcia przetwarzania; data ta odpowiada dacie produkcji zgodnie z obowiązującymi przepisami w zakresie nadzoru sanitarnego nad mięsem.
- Wyznaczony pracownik upoważnionego organu zabrania przystawienia pieczęci:
  - a) na udźcach uznanych za niewłaściwe do celów produkcji objętej chronioną nazwą pochodzenia;
  - b) na udźcach, którym nie towarzyszy wymagana dokumentacja, lub które nie są opatrzone pieczęciami, o których mowa w art. 8 i 12 tekstu jednolitego;
  - c) na udźcach pochodzących ze świń poddanych ubojowi mniej niż 24 godziny wcześniej lub więcej niż 120 godzin wcześniej.
- Jeżeli niesprzyjające okoliczności zostaną stwierdzone w późniejszym terminie, pieczęć, którą już ewentualnie przystawiono, zostaje usunięta przez wyznaczonych pracowników upoważnionego organu, którzy sporządzają protokół.
- Producent może zażądać umieszczenia w protokole możliwych powodów jego niezgody na działanie wyznaczonych pracowników upoważnionego organu i w terminie trzech dni wnieść o przeprowadzenie nowego badania technicznego z udziałem ośrodka doświadczalnego przemysłu konserwowania żywności w Parmie uprawionego do powołania eksperta.



## G.3.3

- Po zakończeniu czynności, o których mowa w art. 19 i 41 tekstu jednolitego, w odniesieniu do każdej partii przeznaczonej do produkcji objętej chronioną nazwą pochodzenia sporządza się specjalny protokół zawierający następujące informacje:
  - a) odniesienie do towarzyszącego dokumentu sanitarnego;
  - b) datę solenia;
  - c) liczbę i całkowitą masę świeżych udźców, na których przystawiono pieczęć;
  - d) liczbę i całkowitą masę udźców, które uznano za niewłaściwe lub które zakwestionowano;
  - e) liczbę i całkowitą masę udźców, na których nie przystawiono pieczęci, przechowywanych w zakładzie lub przeznaczonych do zwrotu do rzeźni, która je dostarczyła, lub do wysyłki do innego zakładu.
- Czynność przystawienia pieczęci należy wyraźnie odnotować oddzielnie dla każdej partii w przewidzianym w tym celu rejestrze.
- Protokół sporządza się w dwóch egzemplarzach, z których jeden przechowuje się w zakładzie przetwórczym, a drugi przechowuje upoważniony organ.
- Producent może zażądać umieszczenia w protokole możliwych powodów jego niezgody na działania wyznaczonych pracowników upoważnionego organu i w terminie trzech dni wnieść o przeprowadzenie nowego badania technicznego z udziałem ośrodka doświadczalnego przemysłu konserwowania żywności w Parmie uprawionego do powołania eksperta.
- W przypadku, gdy po zakończeniu nowego badania zakwestionowane udźce ostatecznie uznaje się za właściwe do celów produkcji objętej chronioną nazwą pochodzenia, datą odnośnej czynności jest dzień zakwestionowania; upoważniony organ zapewnia przechowanie zakwestionowanych udźców, po ich zidentyfikowaniu, z zachowaniem niezbędnych środków ostrożności, aby zapobiec manipulowaniu nimi, powierzając je producentowi w zakładzie przetwórczym.
- Wyznaczony pracownik upoważnionego organu może przeprowadzić identyfikację udźców uznanych za niewłaściwe, a nie zakwestionowanych we wszystkich przypadkach, w których uznaje to za konieczne, umieszczając specjalne znaki wskazane w protokole.

## G.3.4

- Wyznaczeni pracownicy upoważnionego organu są obecni podczas umieszczania znaku, sprawdzając uprzednio, czy spełnione są następujące warunki:
  - a) dopełnienie wymaganego minimalnego okresu dojrzewania – poprzez badanie rejestrów, dokumentacji i pieczęci, wliczając do tego okresu miesiąc, w którym przystawiono pieczęć;
  - b) zgodność z warunkami przetwarzania;
  - c) występowanie cech handlowych przewidzianych w niniejszej specyfikacji produktu i w tekście jednolitym;
  - d) przestrzeganie parametrów analitycznych.
- Wyznaczeni pracownicy dokonują uprzednio nakłucia wystarczającej liczby szynek, aby uzyskać wiarygodną ocenę jakości; w razie potrzeby mogą przeprowadzić inspekcję produktu, otwierając szynki, które pozostają u producenta, w maksymalnej liczbie odpowiadającej pięciu promilom.
- Właściwości organoleptyczne ocenia się w ujęciu całościowym, przy czym ich bilansowanie możliwe jedynie w odniesieniu do bardzo niewielkich braków.
- Znak umieszcza się na skórze szynki, niekiedy w kilku punktach, w ten sposób, aby pozostał widoczny aż do całkowitego wykorzystania produktu.
- Upoważniony organ prowadzi rejestr narzędzi służących do umieszczania znaku; wszystkie narzędzia muszą być opatrzone numerem identyfikacyjnym producenta; upoważniony organ przekazuje je swoim wyznaczonym pracownikom w celu umieszczania znaku na szynkach, przy czym wykonie tej czynności może zapewniać również producent.
- Narzędzia służące do umieszczania znaku mogą być również opatrzone specjalnymi znakami identyfikacyjnymi wymaganymi przez upoważniony organ w zależności od stosowanych procedur kontroli.

### G.3.5

- Wyznaczony pracownik upoważnionego organu sporządza protokół każdej operacji umieszczenia znaku, wskazując:
  - a) liczbę szynek zgłoszonych do umieszczenia znaku;
  - b) datę rozpoczęcia przetwarzania;
  - c) odniesienia identyfikacyjne produktu figurujące w rejestrze przewidzianym do tego celu;
  - d) całkowitą liczbę szynek, na których umieszczono znak i datę wykonania związanych z tym czynności;
  - e) liczbę szynek uznanych za niewłaściwe do celów produkcji objętej chronioną nazwą pochodzenia;
  - f) w odpowiednim przypadku liczbę szynek zakwestionowanych.
- Upoważniony organ zapewnia przechowanie zakwestionowanych szynek, z zachowaniem zwyczajowych środków ostrożności i umieszczając na nich ewentualne znaki identyfikacyjne, aby zapobiec ich zamianie, a w każdym przypadku manipulowaniu nimi, i powierza je producentowi.
- Producent, któremu przekazano kopię protokołu, może zażądać umieszczenia w nim swoich uwag i w terminie trzech dni wnieść o przeprowadzenie nowego badania technicznego z udziałem ośrodka doświadczalnego przemysłu konserwowania żywności w Parmie uprawnionego do powołania eksperta.
- Szynki niewłaściwe do celów produkcji objętej chronioną nazwą pochodzenia nie mogą dłużej być opatrzone pieczęcią; czynność unieważnienia przeprowadza producent w obecności wyznaczonego pracownika upoważnionego organu.
- Przeprowadzenie czynności związanych z umieszczeniem znaku lub unieważnieniem pieczęci należy odnotować w rejestrze *ad hoc*, o którym mowa w art. 18 tekstu jednolitego.

### G.3.6

- Wyznaczeni pracownicy upoważnionego organu dokonują usunięcia znaku w następstwie weryfikacji, które wykazały, że znak umieszczono na szynkach niewłaściwych lub niezgodnych z wymogami.
- Informację o przeprowadzonych czynnościach uwzględnia się w protokole wraz z danymi identyfikacyjnymi szynek, z których usunięto znak.
- Producent, któremu przekazano kopię protokołu, może zażądać umieszczenia w nim swoich uwag i w terminie trzech dni wnieść o przeprowadzenie nowego badania technicznego z udziałem ośrodka doświadczalnego przemysłu konserwowania żywności w Parmie uprawnionego do powołania eksperta.

## G.4

W punkcie G. 1 wskazano, że w zakresie nadzoru i kontroli właściwe ministerstwa wspiera upoważniony organ, którym jest utworzona na zasadzie dobrowolności grupa posiadająca wymagane kwalifikacje. Zgodnie z obowiązującym prawem krajowym wspomnianym upoważnionym organem jest Consorzio del prosciutto Veneto Berico-Euganeo, wyznaczone w tym celu dekretem ministerialnym z dnia 6 kwietnia 1990 r. ogłoszonym na podstawie ustawy o ochronie nr 628/81. Wyżej wspomniany dekret dołączono do niniejszej specyfikacji produktu w załączniku nr 12/G.

Grupa pełni obecnie funkcje upoważnionego organu również w związku z wymogami tekstu jednolitego i spełnia odnośne wymogi prawne, strukturalne, organizacyjne oraz wymogi w zakresie reprezentatywności. Wykazała ona bowiem, że:

- jej działalność jest uregulowana statutem dołączonym do niniejszej specyfikacji produktu w załączniku nr 14/G;
- wśród jej członków znajduje się 100 % producentów (zob. załącznik nr 15/G dotyczący gospodarstw należących do grupy) reprezentujących 100 % produkcji objętej chronioną nazwą pochodzenia w ciągu trzech ostatnich lat;
- zapewnia, z uwzględnieniem jej składu i organizacji oraz środków finansowych, którymi dysponuje, skuteczny i bezstronny przebieg działalności instytucjonalnej w zakresie kontroli i nadzoru (zob. załącznik nr 16/G);
- zwróciła się do ministra przemysłu, handlu i rzemiosła z wnioskiem o mianowanie przewodniczącego rady nadzorczej.

## G.5

W związku z powyższym do celów niniejszej specyfikacji produktu i art. 4 ust. 2 lit. g) rozporządzenia (EWG) nr 2081/92 upoważnionym organem lub zatwierdzonym organem kontrolnym jest:

Consorzio di tutela del prosciutto Veneto Berico-Euganeo D.O.P.

Siedziba zarządu: Piazza Vittorio Emanuele II 3 – 35044 Montagnana (Padwa).

Grupę utworzono na zasadzie dobrowolności w 1971 r. w celu ochrony, odróżniania, gwarantowania i promowania, w tym na rzecz jej członków, szynki produkowanej i docenianej od zawsze, w odniesieniu do której konieczne było jednak właściwe wsparcie w celu ochrony zarówno producenta, jak i konsumenta przed nadużyciami i nieprawidłowościami.

Ta bezwzględnie konieczna ochrona została zapewniona w tamtym czasie przez region Wenecji Euganejskiej, który w dniu 15 marca 1979 r. zatwierdził projekt ustawy krajowej, a następnie przekazał do parlamentu; ustawę przyjęto i opublikowano w dniu 4 listopada 1981 r. (zob. załącznik nr 22/G).

Działalności grupy służyła i nadal służy realizacji celów opisanych w statucie, w obowiązujących przepisach i w tekście jednolitym, a fakt ten uznała i potwierdziła Republika Włoska, która wspomnianym wyżej dekretem ministerialnym z dnia 6 kwietnia 1990 r. powierzyła grupie, jako upoważnionemu organowi, zadania w zakresie nadzoru i kontroli.

W następstwie tego środka grupa, zachowując jednocześnie swój prywatny charakter, pełni funkcję publiczną pod kontrolą Ministerstwa Przemysłu, Handlu i Rzemiosła sprawowaną w porozumieniu z Ministerstwem Zdrowia oraz z Ministerstwem Koordynacji Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej.

## G.6

Różnorodne środki wskazane w wskazane w niniejszej specyfikacji produktu są łącznie konieczne do zapewnienia, aby producent, który przestrzega przepisów rozporządzenia (EWG) nr 2081/92, miał dostęp do systemu kontroli. Koszty związane z kontrolami przewidzianymi w niniejszej specyfikacji produktu ponoszą producenci na warunkach określonych w art. 14 i 40 tekstu jednolitego.

System kontroli, procedury formalne i techniczne, warunki kontroli i wykrywania ewentualnych niezgodności, wykroczeń i przestępstw są regulowane odnośnymi przepisami tekstu jednolitego oraz wytycznymi technicznymi określonymi przez upoważniony organ notyfikowanymi krajowemu organowi kontrolnemu. Przepisy te znajdują również powierzenie poprzez stosowanie niniejszej specyfikacji produktu.”

otrzymują brzmienie:

### „G.1

Kontrolę zgodności produktu ze specyfikacją produktu przeprowadza organ kontrolny zgodnie z przepisami tytułu V rozdział I rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r.

### G.2

Po podsumowaniu i potwierdzeniu wszystkich czynności związanych z nadzorem nad surowcem i z jego kontrolą, o których mowa w karcie C niniejszej specyfikacji produktu, upoważniony organ za pośrednictwem wyznaczonych pracowników, wdraża system kontroli, którego celem jest zapewnienie wypełniania obowiązków spoczywających na wszystkich podmiotach uczestniczących w łańcuchu produkcji objętej chronioną nazwą pochodzenia zgodnie z obowiązującymi normami specyfikacjami produktu, i który jest organizowany w następujący sposób:

#### G.2.1

- Podczas etapów przetwarzania wyznaczeni pracownicy upoważnionego organu mogą przeprowadzać kontrole i inspekcje w celu dokonania weryfikacji i badań mięsa, aby stwierdzić, czy prowadzenie rejestrów i wszystkich innych dokumentów jest prawidłowe lub czy warunki przetwarzania odpowiadają wymogom zawartym w niniejszej specyfikacji produktu i w tekście jednolitym.
- W przypadku zakwestionowania lub w przypadku weryfikacji, których wynik nie jest natychmiastowy, wyznaczeni pracownicy upoważnionego organu wprowadzają specjalną identyfikację produktu.
- Urzędowy lekarz weterynarii odpowiedzialny za nadzór sanitarny na wniosek upoważnionego organu udostępnia mu wszelkie dokumenty urzędowe uznane za niezbędne do przeprowadzenia kontroli prawidłowego przebiegu czynności i przestrzegania warunków przewidzianych w niniejszej specyfikacji produktu i w tekście jednolitym.

#### G.2.2

- W odniesieniu do każdego wprowadzenia świeżych udźców przeznaczonych do przygotowania szynki »Prosciutto Veneto Berico-Euganeo« w zatwierdzonym zakładzie wyznaczony pracownik upoważnionego organu weryfikuje towarzyszące dokumenty sanitarne i dokumenty, o których mowa w art. 12 akapit 4, oraz sprawdza:
  - a) gospodarstwa prowadzące chów i rzeźnię pochodzenia, ewentualny zakład rozbioru mięsa i datę wysyłki do zakładu przetwórczego;

- b) liczbę świeżych udźców opatrzonych pieczęciami, o których mowa w art. 8 i 12 tekstu jednolitego;
  - c) brak obróbki innej niż schładzanie.
- Aby uzyskać przystawienie pieczęci na świeżych udźcach producent musi złożyć stosowny wniosek skierowany do upoważnionego organu, który za pośrednictwem wyznaczonych pracowników przeprowadza kontrolę prawidłowego przebiegu wszystkich czynności.
  - Przystawienie pieczęci odbywa się na odpowiedzialność producenta, w każdym przypadku przed soleniem, w taki sposób, aby pieczęć stale pozostawała widoczna.
  - Na pieczęci znajduje się informacja o miesiącu i roku rozpoczęcia przetwarzania; data ta odpowiada dacie produkcji zgodnie z obowiązującymi przepisami w zakresie nadzoru sanitarnego nad mięsem.
  - Wyznaczony pracownik upoważnionego organu zabrania przystawienia pieczęci:
    - a) na udźcach uznanych za niewłaściwe do celów produkcji objętej chronioną nazwą pochodzenia;
    - b) na udźcach, którym nie towarzyszy wymagana dokumentacja, lub które nie są opatrzone pieczęciami, o których mowa w art. 8 i 12 tekstu jednolitego;
    - c) na udźcach pochodzących ze świń poddanych ubojowi mniej niż 24 godziny wcześniej lub więcej niż 120 godzin wcześniej.
  - Jeżeli niesprzyjające okoliczności zostaną stwierdzone w późniejszym terminie, pieczęć, którą już ewentualnie przystawiono, zostaje usunięta przez wyznaczonych pracowników upoważnionego organu, którzy sporządzają protokół.
  - Producent może zażądać umieszczenia w protokole możliwych powodów jego niezgody na działanie wyznaczonych pracowników upoważnionego organu i w terminie trzech dni wnieść o przeprowadzenie nowego badania technicznego z udziałem ośrodka doświadczalnego przemysłu konserwowania żywności w Parmie uprawionego do powołania eksperta.

### G.2.3

- Po zakończeniu czynności, o których mowa w art. 19 i 41 tekstu jednolitego, w odniesieniu do każdej partii przeznaczonej do produkcji objętej chronioną nazwą pochodzenia sporządza się specjalny protokół zawierający następujące informacje:
  - a) odniesienie do towarzyszącego dokumentu sanitarnego;
  - b) datę solenia;
  - c) liczbę i całkowitą masę świeżych udźców, na których przystawiono pieczęć;
  - d) liczbę i całkowitą masę udźców, które uznano za niewłaściwe lub które zakwestionowano;
  - e) liczbę i całkowitą masę udźców, na których nie przystawiono pieczęci, przechowywanych w zakładzie lub przeznaczonych do zwrotu do rzeźni, która je dostarczyła, lub do wysyłki do innego zakładu.
- Czynność przystawienia pieczęci należy wyraźnie odnotować oddzielnie dla każdej partii w przewidzianym w tym celu rejestrze.
- Protokół sporządza się w dwóch egzemplarzach, z których jeden przechowuje się w zakładzie przetwórczym, a drugi przechowuje upoważniony organ.
- Producent może zażądać umieszczenia w protokole możliwych powodów jego niezgody na działanie wyznaczonych pracowników upoważnionego organu i w terminie trzech dni wnieść o przeprowadzenie nowego badania technicznego z udziałem ośrodka doświadczalnego przemysłu konserwowania żywności w Parmie uprawionego do powołania eksperta.
- W przypadku, gdy po zakończeniu nowego badania zakwestionowane udźce ostatecznie uznaje się za właściwe do celów produkcji objętej chronioną nazwą pochodzenia, datą odnośnej czynności jest dzień zakwestionowania; upoważniony organ zapewnia przechowanie zakwestionowanych udźców, po ich zidentyfikowaniu, z zachowaniem niezbędnych środków ostrożności, aby zapobiec manipulowaniu nimi, powierzając je producentowi w zakładzie przetwórczym.
- Wyznaczony pracownik upoważnionego organu może przeprowadzić identyfikację udźców uznanych za niewłaściwe, a nie zakwestionowanych we wszystkich przypadkach, w których uzna to za konieczne, umieszczając specjalne znaki wskazane w protokole.

## G.2.4

- Wyznaczeni pracownicy upoważnionego organu są obecni podczas umieszczania znaku, sprawdzając uprzednio, czy spełnione są następujące warunki:
  - a) dopełnienie wymaganego minimalnego okresu dojrzewania – poprzez badanie rejestrów, dokumentacji i pieczęci, wliczając do tego okresu miesiąc, w którym przystawiono pieczęć;
  - b) zgodność z warunkami przetwarzania;
  - c) występowanie cech handlowych przewidzianych w niniejszej specyfikacji produktu i w tekście jednolitym;
  - d) przestrzeganie parametrów analitycznych.
- Wyznaczeni pracownicy dokonują uprzednio nakłucia wystarczającej liczby szynek, aby uzyskać wiarygodną ocenę jakości; w razie potrzeby mogą przeprowadzić inspekcję produktu, otwierając szynki, które pozostają u producenta, w maksymalnej liczbie odpowiadającej pięciu promilom.
- Właściwości organoleptyczne ocenia się w ujęciu całościowym, przy czym ich bilansowanie możliwe jedynie w odniesieniu do bardzo niewielkich braków.
- Znak umieszcza się na skórze szynki, niekiedy w kilku punktach, w ten sposób, aby pozostał widoczny aż do całkowitego wykorzystania produktu.
- Upoważniony organ prowadzi rejestr narzędzi służących do umieszczania znaku; wszystkie narzędzia muszą być opatrzone numerem identyfikacyjnym producenta; upoważniony organ przekazuje je swoim wyznaczonym pracownikom w celu umieszczania znaku na szynkach, przy czym wykonie tej czynności może zapewniać również producent.
- Narzędzia służące do umieszczania znaku mogą być również opatrzone specjalnymi znakami identyfikacyjnymi wymaganymi przez upoważniony organ w zależności od stosowanych procedur kontroli.

## G.2.5

- Wyznaczony pracownik upoważnionego organu sporządza protokół każdej operacji umieszczenia znaku, wskazując:
  - a) liczbę szynek zgłoszonych do umieszczenia znaku;
  - b) datę rozpoczęcia przetwarzania;
  - c) odniesienia identyfikacyjne produktu figurujące w rejestrze przewidzianym do tego celu;
  - d) całkowitą liczbę szynek, na których umieszczono znak i datę wykonania związanych z tym czynności;
  - e) liczbę szynek uznanych za niewłaściwe do celów produkcji objętej chronioną nazwą pochodzenia;
  - f) w odpowiednim przypadku liczbę szynek zakwestionowanych.
- Upoważniony organ zapewnia przechowanie zakwestionowanych szynek, z zachowaniem zwyczajowych środków ostrożności i umieszczając na nich ewentualne znaki identyfikacyjne, aby zapobiec ich zamianie, a w każdym przypadku manipulowaniu nimi, i powierza je producentowi.
- Producent, któremu przekazano kopię protokołu, może zażądać umieszczenia w nim swoich uwag i w terminie trzech dni wnieść o przeprowadzenie nowego badania technicznego z udziałem ośrodka doświadczalnego przemysłu konserwowania żywności w Parmie uprawionego do powołania eksperta.
- Szynki niewłaściwe do celów produkcji objętej chronioną nazwą pochodzenia nie mogą dłużej być opatrzone pieczęcią; czynność unieważnienia przeprowadza producent w obecności wyznaczonego pracownika upoważnionego organu.
- Przeprowadzenie czynności związanych z umieszczeniem znaku lub unieważnieniem pieczęci należy odnotować w rejestrze *ad hoc*, o którym mowa w art. 18 tekstu jednolitego.

## G.2.6

- Wyznaczeni pracownicy upoważnionego organu dokonują usunięcia znaku w następstwie weryfikacji, które wykazały, że znak umieszczono na szynkach niewłaściwych lub niezgodnych z wymogami.
- Informację o przeprowadzonych czynnościach uwzględnia się w protokole wraz z danymi identyfikacyjnymi szynki, z których usunięto znak.

- Producent, któremu przekazano kopię protokołu, może zażądać umieszczenia w nim swoich uwag i w terminie trzech dni wnieść o przeprowadzenie nowego badania technicznego z udziałem ośrodka doświadczalnego przemysłu konserwowania żywności w Parmie uprawnionego do powołania eksperta.

### G.3

W związku z powyższym do celów niniejszej specyfikacji produktu i obowiązujących przepisów upoważnionym organem lub zatwierdzonym organem kontrolnym jest:

Istituto Nord Est Qualità – I.N.E.Q., Via Rodeano 71, 33038 San Daniele del Friuli (Udine), Tel. +39 432940349, faks +39 432943357, e-mail: info@ineq.it”.

#### JEDNOLITY DOKUMENT

### „PROSCIUTTO VENETO BERICO-EUGANEO”

Nr UE: PDO-IT-02104 – 18.1.2016

ChNP ( X ) ChOG ( )

#### 1. Nazwa lub nazwy

„Prosciutto Veneto Berico-Euganeo”

#### 2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

#### 3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

##### 3.1. Typ produktu

Klasa 1.2. Produkty wytworzone na bazie mięsa (podgotowanego, solonego, wędzonego itd.)

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

Szynka „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo” jest surową szynką dojrzewającą, która charakteryzuje się naturalnym kształtem zewnętrznym udźca uzyskanym poprzez częściowe prasowanie, jest pozbawiona części końcowej (racycy) i ma odsłoniętą część mięśniową ponad główką kości udowej (kostką) ograniczoną do maksymalnie sześciu centymetrów (okrawanie krótkie). Masa całej szynki „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo” z kością wynosi 8–11 kg, natomiast masa minimalna szynki przeznaczonych do oddzielania od kości nie może być niższa niż 7 kg. Mięso ma barwę różową, jest lekko marmurkowe, a jego tłuste części są całkowicie białe; zapach mięsa jest delikatny, łagodny i aromatyczny. Wiązanie wykonuje się za pomocą sznurka, który przechodzi przez otwór w górnej części nogi. Odkryta część chuda pokryta jest masą ochronną na bazie mąki zbożowej, sadła lub smalcu i soli z możliwością dodania pieprzu lub przypraw podobnych do pieprzu, przy czym całość nie zawiera żadnych konserwantów ani barwników.

Po zakończeniu dojrzewania szynka „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo” posiada następujące właściwości fizykochemiczne:

- wilgotność: 58–64 %
- chlorek sodu (sól): 4–6,8 %
- wskaźnik proteolizy: 24–31 %

Szynkę „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo” można umieścić na rynku pod różnymi postaciami: w całości z kością, bez kości, pokrojoną na kawałki i wstępnie zapakowaną w kawałkach o różnej masie i o różnym kształcie lub w plastrach; znak zgodności umieszcza się na wszystkich rodzajach produktu.

Szynki przeznaczone do późniejszego krojenia na plastry i wstępnego pakowania muszą dojrzewać przez co najmniej 14 miesięcy, a ich poziom wilgotności musi być równy lub mniejszy niż 64 %.

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

Pasza, którą można stosować podczas chowu świń, pochodzi głównie z następujących regionów: Wenecji Euganej-skiej, Lombardii, Emilii-Romanii, Umbrii i Lacjum. Ilości oraz zasady stosowania różnią się na poszczególnych etapach żywienia w zależności od wieku i masy zwierząt. Podczas pierwszego etapu – do 80 kg – przewiduje się stosowanie suchej masy: zbóż w ilości nie mniejszej niż 45 % ilości całkowitej, kisonki z kukurydzy – do 10 %; maślanki – do 6 litrów na zwierzę, lipidów o temperaturze topnienia powyżej 36 °C – do 2 %; mączki rybnej i lizatów białkowych – do 1 % suchej masy dawki pokarmowej.

Podczas drugiego etapu – etapu opasu – dopuszcza się stosowanie suchej masy ze zbóż w ilości nie mniejszej niż 55 % ilości całkowitej; pozostałe pasze, ich maksymalne limity i dawki pokarmowe określono szczegółowo w specyfikacji produktu.

Paszę na bazie zbóż należy podawać najlepiej w formie ciekłej (kleiku lub masy ciastowatej) z dodatkiem serwatki zgodnie z tradycją. W celu otrzymania tłuszczu powierzchniowego dobrej jakości w paszy dopuszcza się maksymalny poziom kwasu linolowego wynoszący 2 % suchej masy dawki pokarmowej.

Surowce

Żywe zwierzęta: szynkę „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo” otrzymuje się ze świń urodzonych, chowanych i poddanych ubojowi na terytorium następujących regionów: Wenecji Euganejskiej, Lombardii, Emilii-Romanii, Umbrii i Lacjum.

Do nazwy „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo” stosuje się odstępstwo przewidziane w art. 5 ust. 3 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, uzyskane już w 1996 r. (zgodnie z art. 2 ust. 4 rozporządzenia 2081/92).

Dopuszcza się zwierzęta czystorasowe lub pochodne z tradycyjnych ras podstawowych, tj. Large White i Landrace, jak również ras uszlachetnionych, wpisanych do włoskiej księgi hodowlanej. Dopuszcza się również zwierzęta pochodzące z rasy Duroc, jak również ras uszlachetnionych, wpisanych do włoskiej księgi hodowlanej.

Ponadto dopuszcza się zwierzęta innych ras, mieszanych i hybryd, pod warunkiem że pochodzą z programów hodowlanych lub programów krzyżowania wprowadzonych w celach zgodnych z włoską księgą hodowlaną w zakresie produkcji ciężkich świń opasowych.

Zgodnie z tradycją w każdym przypadku wyklucza się zwierzęta o niepożądanych cechach, w szczególności związanych z zespołem stresu świń (PSS), stwierdzanych obecnie w obiektywny sposób również na zwierzętach pośmiertnie i na szynkach dojrzewających.

W każdym przypadku wyklucza się zwierzęta, których udźce nie są zgodne ze wskazanymi niżej wymogami, jak również w każdym przypadku wyklucza się zwierzęta czystorasowe ras Landrace belgijskiej, Hampshire, Pietrain, Duroc i Spotted Poland.

Zabrania się stosowania mięsa knurów i loch.

Wykorzystywane typy genetyczne muszą zapewniać otrzymanie wysokiej masy i dobrej wydajności oraz w każdym przypadku średnią masę w partii (masę w relacji pełnej) wynoszącą 160 kg (plus/minus 10 %).

Techniki chowu mają bowiem na celu uzyskanie ciężkich świń opasowych, zapewniając umiarkowany dzienny przyrost masy. Tusze muszą być klasyfikowane w środkowych kategoriach klasyfikacji unijnej, tj. w klasach „U”, „R”, „O” kategorii „H” (kategorii ciężkich świń opasowych) unijnej skali klasyfikacji.

W momencie uboju stan zdrowia świń musi być doskonały, a ich wiek nie być niższy niż dziewięć miesięcy.

Świeże udźce: udźce wieprzowe wykorzystywane do produkcji szynki „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo” muszą być pozbawione racic, a ich masa nie może być mniejsza niż 10 kg (najlepiej 10–15 kg); posiadają one warstwę tłuszczu, której grubość w części zewnętrznej mierzona pionowo nad głową kości udowej łącznie ze skórą nie może być mniejsza niż 20 mm, aby zapewnić elastyczność produktu podczas dojrzewania.

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

Wszystkie etapy przygotowywania i produkcji szynki „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo” objętej ChNP muszą się odbywać na obszarze geograficznym, o którym mowa w pkt 4.

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

Czynności oddzielania od kości, krojenia na plastry i pakowania wstępnego można również przeprowadzać poza granicami obszaru produkcji, o którym mowa w art. 4.

Aby uniknąć negatywnego wpływu na identyfikowalność produktu i zagwarantować konsumentowi jego autentyczność, produkty otrzymywane z całej szynki opatrzonej znakiem na skórce, bez kości i pokrojonej na kawałki oraz sprzedawane produkty, które już pokrojono na plastry, w przypadku zniknięcia znaku podczas tych czynności należy wprowadzać do obrotu po zapakowaniu w odpowiednie pojemniki lub opakowania do żywności zawierające nazwę i logo produktu objętego ChNP.

W przypadku produktu w plastrach wstępnie pakowanego opakowania (tacki lub inne pojemniki) muszą być wykonane z przezroczystego materiału i dostosowane do przechowywania produktu; nie mogą one wpływać nawet pośrednio na właściwości fizykochemiczne i organoleptyczne produktu.

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

Szynkę „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo” identyfikuje się następującym znakiem umieszczanym w sposób trwały na skórze:



Etykieta całej szynki „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo” z kością opatrzonej znakiem zgodności uwzględnia następujące wymogi:

- nazwa „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo”, po której następuje określenie „chroniona nazwa pochodzenia”, musi się znajdować w głównej części pola widzenia,
- nazwa przedsiębiorstwa lub zarejestrowany znak towarowy producenta zarejestrowanego przez organ kontrolny musi się znajdować w głównej części pola widzenia,
- należy wskazać siedzibę producenta.

Etykieta szynki „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo” bez kości, zapakowanej, w całości lub w kawałkach, opatrzonej znakiem zgodności uwzględnia następujące wymogi:

- nazwa „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo”, po której następuje określenie „chroniona nazwa pochodzenia”, musi się znajdować w głównej części pola widzenia,
- nazwa przedsiębiorstwa lub zarejestrowany znak towarowy producenta zarejestrowanego przez organ kontrolny musi się znajdować w głównej części pola widzenia,
- należy wskazać siedzibę producenta,
- należy wskazać siedzibę zakładu pakowania i datę produkcji, jeżeli pieczęć umieszczona przez producenta przed soleniem nie jest już widoczna.

W przypadku produktu w plastrach wstępnie pakowanego etykiety umieszczone na opakowaniach muszą znajdować się w lewym górnym rogu głównej powierzchni (z przodu) opakowania i zawierać następujące informacje:

- znak ChNP przedstawiający lwa św. Marka znajdującego się nad słowem „VENETO”,
- unijne logo ChNP,
- nazwę „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo”,
- określenie „chroniona nazwa pochodzenia”,
- określenie „certyfikowana przez organ kontrolny zatwierdzony przez Ministerstwo Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej”.

Każde opakowanie produktu w plastrach musi zawierać następujące informacje na etykiecie technicznej lub handlowej, w dolnej części po prawej stronie:

- nazwę przedsiębiorstwa produkcyjnego (przedsiębiorstwa przetwórczego) lub podmiotu pakującego, który przeprowadził krojenie produktu na plastry,
- siedzibę zakładu produkcyjnego lub zakładu pakowania,
- w przypadku pakowania lub wprowadzania do obrotu przez zatwierdzonego producenta należy również podać kod identyfikacyjny faktycznego producenta nadany przez grupę,
- w przypadku pakowania w innym zakładzie niż zakład zatwierdzonego producenta należy wskazać siedzibę zakładu pakowania;



Można wskazać jedynie jeden z trzech wyżej wymienionych podmiotów (producenta, producenta wprowadzającego produkt do obrotu, podmiot pakujący lub wprowadzający do obrotu) z wyjątkiem przypadku, w którym występują dodatkowe odniesienia do innych osób.

Nazwę przedsiębiorstwa produkcyjnego można ewentualnie poprzedzić wyłącznie określeniami „wyprodukowana przez” lub „wyprodukowana i zapakowana przez” (w języku włoskim lub w innym języku).

Podmiot pakujący, który sam nie jest producentem, musi zawsze wskazać kod identyfikacyjny przyznany przez grupę producenta w powiązaniu z siedzibą zakładu produkcyjnego i poprzedzić swoją nazwę przedsiębiorstwa określeniem „zapakowana przez” (w języku włoskim lub w innym języku). Nazwy „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo” nie można w żadnym wypadku stosować w połączeniu z określeniami takimi, jak „klasyczna”, „autentyczna”, „ekstra”, „super” oraz jakimikolwiek innymi określeniami, wzmiankami i informacjami związanymi z nazwą handlową z wyjątkiem określenia „bez kości” i „w plasterach”. Na opakowaniach i w prezentacji produktu zabrania się stosowania określeń dotyczących jakości nieprzewidzianych w specyfikacji produktu z zastrzeżeniem konieczności dostosowania do innych wymogów prawnych.

#### 4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar produkcji szynki „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo” ograniczony jest do terytorium następujących gmin: Montagnana, Saletto, Ospedaletto Euganeo, Este, Pressana, Roveredo di Guà, Noventa Vicentina, Poiana Maggiore, Orgiano, Alonte, Sossano, Lonigo, Sarego, Villaga, Barbarano Vicentino położonych na obszarze rzeki Pad oraz na obszarach leżących u podnóża wzgórz Berici i wzgórz Euganejskich w prowincjach Padwy, Vicenzy i Werony na terytorium regionu Wenecji Euganejskiej we Włoszech.

#### 5. **Związek z obszarem geograficznym**

Pochodzenie szynki „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo” związane jest z rozwojem historycznym, społecznym, ludzkim i gospodarczym rolnictwa zarówno na Nizinie Padańskiej stanowiącej tradycyjny obszar chowu i uboju świń, jak i na typowym pagórkowatym obszarze, na którym odbywa się przetwarzanie, produkcja i dojrzewanie szynki „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo” i który ze względu na swoje położenie między wzgórzami Berici a wzgórzami Euganejskimi oraz szczególne warunki środowiskowe i mikroklimatyczne uznaje się za „miejsce o szczególnym znaczeniu dla dziedzictwa naturalnego”.

Obszar pochodzenia świń, od chowu do uboju, sprzyjał rozwojowi chowu świń związanemu pierwotnie z wykorzystaniem dębów i żywienia na bazie zołędzi w systemie mieszanym na nizinie i na wzgórzach; od ponad 50 lat jest on także związany ze specjalizacją w produkcji mleka i sera oraz z uprawą zbóż typową dla Niziny Padańskiej i dla regionów należących do tego makroobszaru.

Ten rodzaj chowu w połączeniu z wykorzystaniem ras i typów genetycznych świń przystosowanych do znacznego wzrostu przyczynił się do rozwoju produkcji typowych „ciężkich świń opasowych”, której sprzyjały tradycyjne i zróżnicowane techniki przetwarzania i przechowywania mięsa na różnych obszarach.

Przetwarzanie surowej szynki dojrzewającej – oparte na umiejętnościach stanowiących od zawsze część historii kultury Wenecji Euganejskiej związanej z tradycją pochodzenia padańskiego celtycko-longobardzkiego – doprowadziło do wprowadzenia stopniowego i naturalnego procesu produkcji, który ma swe źródła w odległych czasach i dzięki któremu rozwinęła się produkcja skoncentrowana na rzadkich obszarach nadających się do tego celu ze względu na szczególne warunki środowiskowe, związane głównie z pagórkowatym ukształtowaniem terenu.

Umiejętności producentów w zakresie szczególnej techniki przetwarzania udźców, do dziś opierającej się głównie na pracy ręcznej (obejmującej czynności oddzielania, chłodzenia, okrawania, solenia, częściowego prasowania, leżakowania, płukania, suszenia i dojrzewania) ma na celu przetworzenie, osłonięcie i ochronę różnych części udźca, zarówno części chudych, jak i tłustych, aby umożliwić lepsze przechowywanie i lepsze dojrzewanie mięsa w długim okresie dojrzewania.

Wspomniane tradycyjne metody przetwarzania wywodzące się z różnych środowisk społecznych i kulturowych, jak również czynniki klimatyczne i środowiskowe szczególne dla różnych obszarów pagórkowatych położonych na Nizinie Padańskiej lub na jej obrzeżach wpłynęły na szczególne cechy identyfikujące i charakteryzujące różne szynki dojrzewające objęte nazwą pochodzenia z Niziny Padańskiej.

Warunki klimatyczne i środowiskowe charakteryzujące obszar Wenecji Euganejskiej położony między wzgórzami Berici a wzgórzami Euganejskimi – uznany w 1989 r. za „park regionalny wzgórz Euganejskich” – wpłynęły na przestrzeni lat na cechy charakterystyczne szynki „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo”, warunkując okresy i techniki naturalnego dojrzewania, które nadal mają zastosowanie w procesie produkcji tego produktu. Mikroobszar geograficzny produkcji szynki „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo” jest określony geograficznie w środkowej i południowej części regionu Wenecji Euganejskiej i obejmuje terytorium piętnastu gmin o powierzchni łącznie 355,63 km<sup>2</sup>. Obszar położony między wzgórzami Berici a wzgórzami Euganejskimi znajduje się w odległości kilkudziesięciu kilometrów od Prealp Weneckich i od jeziora Garda oraz w odległości łącznie 45–50 km od Zatoki Weneckiej, a zatem od Morza Adriatyckiego.

Na typowym obszarze geograficznym produkcji występuje zatem subalpejska strefa Wenecji Euganejskiej, strefa przejściowa między górami a niziną oraz strefa nizinna; cechy charakterystyczne pagórkowatego ukształtowania terenu wpływają na zmiany wiatrów i na warunki klimatyczne różnych stref.

Wynikająca z tego równowaga klimatyczna jest zatem optymalna dla prawidłowego dojrzewania szynek. Klimat określonego obszaru cechuje się zmiennością od klimatu podgórskiego po klimat zbliżony do morskiego w zależności od wysokości i charakteryzuje się wiatrami wiejącymi zarówno z kwadrantów wschodnich, jak i północnych, w tym również „fenem”, ciepłym wiatrem wiejącym z północy i wpadającym na nizinę, którego wpływ, chociaż złagodzony, jest odczuwalny prawie do obszaru Wenecji. Z powodu braku wzniesień terenu bryzy wiejące nad Morza Adriatyckiego wzmagają się znacznie w ciągu dnia na nizinie, docierając aż do strefy subalpejskiej. One również zapewniają stały, lekki przewiew, typowy dla miejsc korzystnych dla zdrowia i szczególnie dostosowanych do dojrzewania przetworów na bazie mięsa wieprzowego. Wszystkie przedstawione warunki składają się na stały i oryginalny mikroklimat, który faktycznie ogranicza się do określonego obszaru geograficznego i którego wynikiem jest szczególnie, mało wilgotne środowisko powszechnie uznawane za idealne dla dojrzewania szynki, sprzyjające powstawaniu także innych elementów charakterystycznych wywodzących się z aromatów roślinności występującej na obszarach pagórkowatych – np. drzewa oliwnego – które z kolei przyczyniają się do wzmocnienia typowych właściwości aromatycznych produktu.

W związku z tym w samym regionie Wenecji Euganejskiej obszar wzgórz Berici i wzgórz Euganejskich uważa się za „miejsca o szczególnym znaczeniu dla dziedzictwa naturalnego”. Fakt ten potwierdziło przyjęcie ustawy regionalnej L.R. nr 38 z dnia 10 października 1989 r. ustanawiającej „park regionalny wzgórz Euganejskich”.

### **Odesłanie do publikacji specyfikacji**

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

Właściwy organ administracji wszczął krajową procedurę sprzeciwu, publikując wniosek o uznanie ChNP „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo” w *Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej* nr 258 z dnia 5 listopada 2015 r.

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji znajduje się 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](http://www.politicheagricole.it)) po wybraniu zakładki „Prodotti DOP e IGP” [produkty ChNP i ChOG] (z prawej strony na górze ekranu), następnie zakładki „Prodotti DOP, IGP e STG” [produkty ChNP, ChOG i GTS] (z lewej strony z boku ekranu), a następnie „Disciplinari di produzione all’esame dell’UE” [Specyfikacje objęte kontrolą UE].

---